



HOVER

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ **EN 02**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ **FR 15**

BEDIENUNGSANLEITUNG

BACKOFEN _____ **DE 29**

GEBRUIKSAANWIJZING

OVEN _____ **NL 42**

INSTRUCCIONES DE USO

HORNOS _____ **ES 55**

Safety Indications

- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The

socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. 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. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. 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.

- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The shelf must be inserted completely into the cavity

- **WARNING:** 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, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.

General Instructions

05

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

Product Description

07

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

08

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

11

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Pyrolysis
- 4.3 Maintenance
 - Removal and cleaning of grills
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

14

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.



NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

1.1 Safety Indications

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.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- 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.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

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. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

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, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying 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 moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. 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.

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 last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection



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.

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 more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

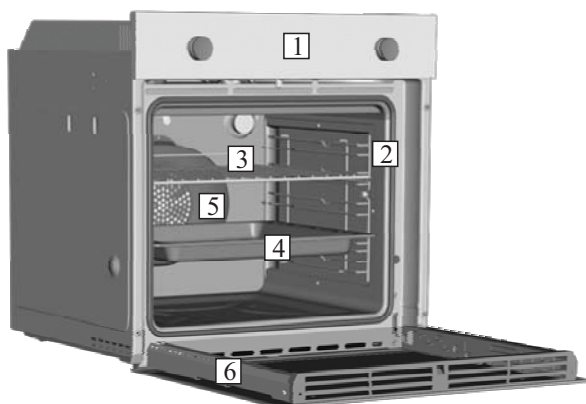
1.6 Declaration of compliance

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

2. Product Description

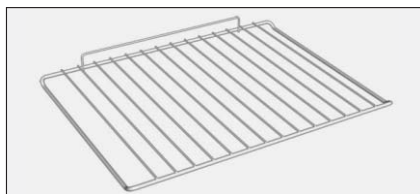
2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

2.2 Accessories

1 Metal grill



Holds baking trays and plates.

3 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

2 Drip pan



Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

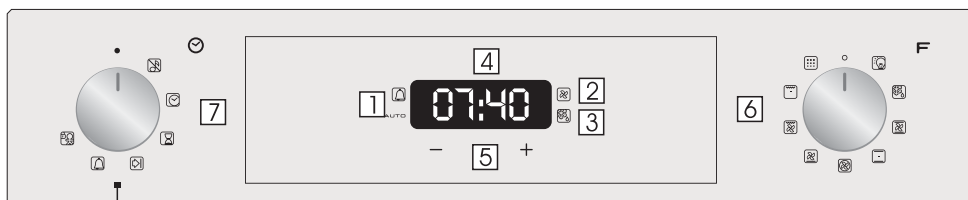
2.3 First Use

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.

3. Use of the Oven

3.1 Display description









1. Timer/automatic mode
2. Fan function
3. Defrost mode
4. Temperature or clock display
5. LCD display adjustment controls
6. Function selector knob
7. Programme selector knob

WARNING!










The first operation to carry out after installation, or after a power cut, is to set the time of day (a power cut has occurred if the display is flashing 12:00).

200°-> The temperature LED "o" flashes until the displayed temperature is reached.

HOT -> When a programme finishes, if the oven is still hot, the display shows "HOT", alternating with the time, even if the knobs are positioned to OFF.

| FUNCTION | HOW TO ACTIVATE | HOW TO DEACTIVATE | WHAT IT DOES | WHY IT IS NEEDED |
|--|--|--|--|--|
| SILENCE MODE  | <ul style="list-style-type: none"> • Rotate the left function selector to the position "Silence mode " | <ul style="list-style-type: none"> • Rotate the function selector to the position OFF. | <ul style="list-style-type: none"> • Enables you to turn off the sound of the minute minder. | <ul style="list-style-type: none"> • To turn off the sound of the minute minder |
| SET THE TIME  | <ul style="list-style-type: none"> • Rotate the left function selector to the position "Set the time". • Use the buttons " + " or " - " to set the time | <ul style="list-style-type: none"> • Rotate the function selector to the position OFF. | <ul style="list-style-type: none"> • Enables you to set the time which appears on the display | <ul style="list-style-type: none"> • To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00) |
| COOKING DURATION  | <ul style="list-style-type: none"> • Turn the right function selector to a cooking function • Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration" • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - " • Lighting Auto appears | <ul style="list-style-type: none"> • When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons " + " and " - " | <ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration. | <ul style="list-style-type: none"> • For cooking the desired recipes. |
| END OF COOKING  | <ul style="list-style-type: none"> • Turn the right function selector to a cooking function • Rotate the left function selector to the position "End of cooking" • Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - " • Lighting Auto appears | <ul style="list-style-type: none"> • When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. • To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF | <ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the end of cooking time you want. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time | <ul style="list-style-type: none"> • This function is normally used with the COOKING DURATION function • For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12:30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes (" - " " + "). Set the end of cooking to 12:30 (" - " " + "). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time. |
| MINUTE MINDER  | <ul style="list-style-type: none"> • Turn the left function selector to the position Minute Minder. • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - " | <ul style="list-style-type: none"> • Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - " | <ul style="list-style-type: none"> • Emits an audible signal at the end of a set time. • During operation, the display shows the remaining time. | <ul style="list-style-type: none"> • Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off |
| CHILD SAFETY LOCK  | <ul style="list-style-type: none"> • Turn the left function selector to the position Child lock. • Press the button " + " during 5 seconds • Child lock is available when " STOP " appears on display | <ul style="list-style-type: none"> • Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 5 seconds. • Indication STOP disappears. | <ul style="list-style-type: none"> • The oven cannot be used. | <ul style="list-style-type: none"> • This function is useful when there are children in the house. |

3.2 Cooking Modes

| Function Dial | T °C default | T °C range | Function (Depens on the oven model) |
|--|-----------------|----------------------|---|
|  | | | LAMP: Turns on the oven light. |
|  | 40 | 40 ÷ 40 | DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered. |
|   | 180 210 | 50 ÷ 240 50 ÷ 240 | FAN COOKING: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time. |
| *  | 220 | 50 ÷ 280 | CONVENTIONAL COOKING: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position. |
|  | 210 | 50 ÷ 230 | FAN + LOWER ELEMENT: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâte. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position. |
| **  | 200 | 150 ÷ 220 | FAN ASSISTED GRILL : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking. |
|  | L3 | L1 ÷ L5 | GRILL : use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W |
|  | ECO | ECO÷SUPER | PYROLYSIS |

*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1

**Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

4.2 Pyrolysis

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered “clean” by passing over a Pyrolyser wick starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

NOTE : If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

ECO PYROCLEAN : Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

SUPER PYROCLEAN : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

Tip : Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

Before executing a pyrolytic cycle:

• **Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.**

• **Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.**

• **Close the oven door.**

• **Excess spillage must be removed before cleaning.**

• **Clean the oven door;**

• **Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;**

• **Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);**

• **Do not place tea towels.**

Using the pyrolytic cycle:



1- Rotate the function selector to the position " ". On the display, appears the indication "ECO" or "SUP". The preset time is 90 min, this can be varied from 90 min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button "+" or "-"). If the oven is very dirty, it is recommended to increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.

2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.

3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds).

4- Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication "END" until the door is locked then "0--n".

5- You can turn the function selector back to "0" but if the temperature is still high, the "0--n" indication appears to inform that the door is locked.

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

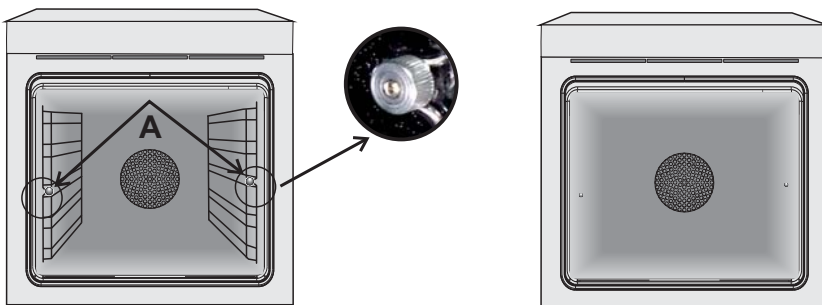
1- Rotate the function selector into position pyrolysis. The display will show either "ECO" or "SUP"

2- The pre-set time is 90 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min. (Sup mode) using the programmer ("+" or "-" key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

4.3 Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Unscrew the bolt in an anti-clockwise direction.
2. Remove the side racks by pulling them towards you.
3. Clean the side racks in a dishwasher or with a wet sponge and then dry them immediately.
4. Having cleaned the side racks, put them back in and reinsert the bolts, ensuring that they are fully tightened.



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

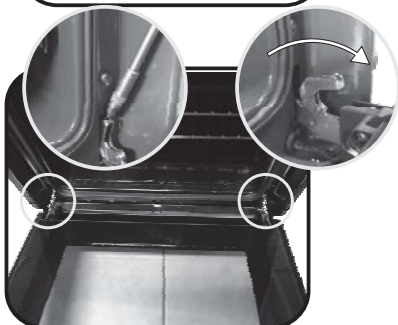
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

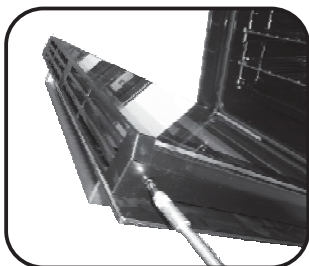
1.



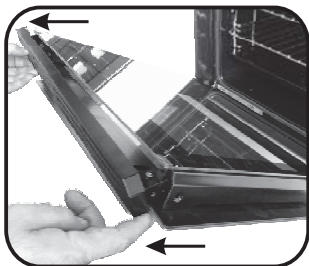
2.



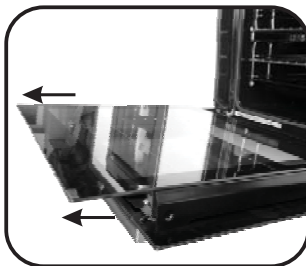
3.



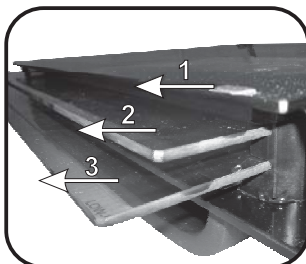
4.



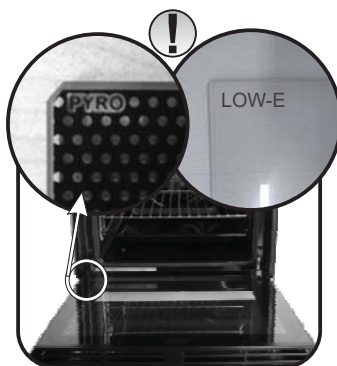
5.



6.



7.



CHANGING THE BULB

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|---------------------------|---|--|
| The oven does not heat up | The clock is not set | Set the clock |
| The oven does not heat up | The child lock is on | Deactivate the child lock |
| The oven does not heat up | A cooking function and temperature has not been set | Ensure that the necessary settings are correct |

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- **ATTENTION :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.
- Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette ; vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas

d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou en contactant le service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.
- Pendant le nettoyage à pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaude que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité.

Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité

- **AVERTISSEMENT** : Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT** : Ne retirez jamais le joint de la porte du four.

Instructions Générales

18

- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

20

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

Utilisation du Four

22

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance

25

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Entretien
 - Retrait et nettoyage des gradins fils
 - Retrait de la porte du four
 - Retrait et nettoyage des vitres
 - Remplacement de l'ampoule

Dépannage

28

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants. Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.



REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de

l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et

recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

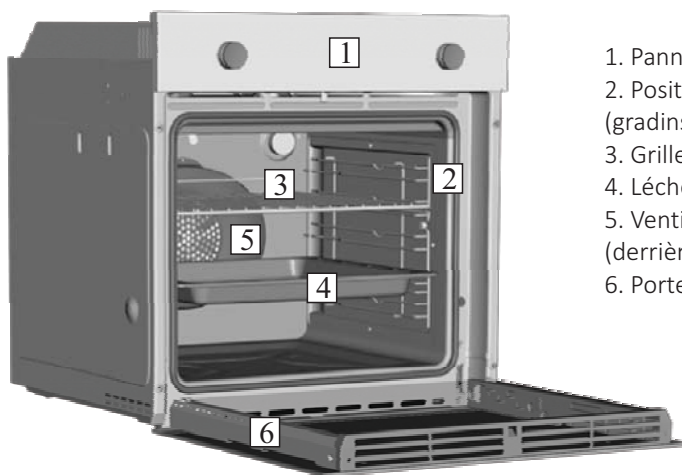
1.6 Declaration De Conformité

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

En utilisant le symbol **CE** sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

2. Description du produit

2.1 Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins
(gradins fils si inclus)
3. Grille métallique
4. Lèche-frite
5. Ventilateur
(derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four

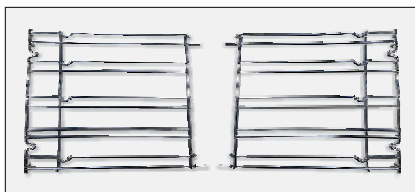
2.2 Accessoires

1 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

3 Grilles de fil latéral



Grille fil latéral si inclus.

2 Lèche-frite



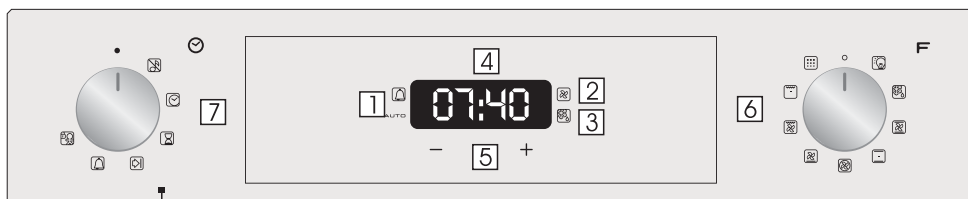
Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (Il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrions être tenu pour responsable.

2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage



1. Minuteur / Mode automatique
2. Fonction avec chaleur tournante
3. Décongélation
4. Température ou affichage de l'heure
5. Boutons de réglages
6. Manettes de sélection de fonction
7. Manettes de sélection de programme

ATTENTION!







La première opération à effectuer après l'installation, ou après une coupure de courant, est le réglage de l'heure (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote).

200 ° -> Le LED "." clignote jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

HOT -> Quand un programme se termine, si le four est encore chaud, l'écran affiche "HOT", en alternance avec le temps, même si les boutons sont positionnés sur OFF.

NB -> Les températures présélectionnées sont des températures préconisées, celles-ci peuvent et doivent être adaptées en fonction du plat cuisiné, la prise en main de chacun permet d'obtenir un bon résultat.

En cas de dégagement de fumée, cela indique que les cuissons sont trop chaudes, il convient à ce moment-là de baisser les températures de cuisson.

| FONCTIONS | COMMENT L'ACTIVER | COMMENT LE DESACTIVER | A QUOI CA SERT | POURQUOI EST-CE UTILE |
|---|--|---|---|--|
| MODE SILENCE  | <ul style="list-style-type: none"> Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence". | <ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette sur la position off. | <ul style="list-style-type: none"> Permet de couper la sonnerie. | <ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utile pour couper la sonnerie. |
| MISE À L'HEURE  | <ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmeur sur la position Mise à l'heure. Utiliser les touches centrales + et - pour régler l'heure. | <ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette sur la position off. | <ul style="list-style-type: none"> Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display. | <ul style="list-style-type: none"> Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches centrales + et -. NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12: 00 clignote alors à l'écran). |
| DURÉE DE CUISSON  | <ul style="list-style-type: none"> Sélectionner une fonction de cuisson Régler la manette du programmeur sur la position Durée de cuisson. Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. Le voyant Auto s'affiche. | <ul style="list-style-type: none"> Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche " - ". | <ul style="list-style-type: none"> Permet de régler un temps de cuisson. Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour. Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson. | <ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes. |
| FIN DE LA CUISSON  | <ul style="list-style-type: none"> Sélectionner une fonction de cuisson Régler la manette sur la position Fin de cuisson. Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. Le voyant Auto s'affiche. | <ul style="list-style-type: none"> À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off. | <ul style="list-style-type: none"> Permet de régler l'heure de fin de cuisson. Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour. Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson. | <p>Cette fonction est utilisée avec la fonction DUREE DE CUISSON.</p> <ul style="list-style-type: none"> Par exemple, votre plat doit cuire pendant 45 minutes et être prêt à 12.30. Sélectionnez le mode de cuisson souhaitée. Réglez la durée de cuisson sur 45 minutes ("-" "+"). Réglez la fin de la cuisson à 12h30 ("-" "+"). La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes), et continuera jusqu'à la fin de la cuisson. A ce moment il s'arrêtera automatiquement et émettra un signal sonore. <p>AVERTISSEMENT: en ne réglant que la fin du temps de cuisson, et non la durée de cuisson, le four se met immédiatement en marche et s'éteindra à la l'heure de fin de cuisson.</p> |
| MINUTERIE  | <ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie. Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. | <ul style="list-style-type: none"> Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche " - ". | <ul style="list-style-type: none"> Emet un signal sonore à la fin d'un temps programmé. Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le temps restant. | <ul style="list-style-type: none"> Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint. |
| SÉCURITÉ ENFANT  | <ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmeur sur la position Sécurité enfant. Appuyer sur la touche + pendant 5 secondes. La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop". | <ul style="list-style-type: none"> Remettre la manette du programmeur sur la position Sécurité Enfant et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. L'indication Stop disparaît. | <ul style="list-style-type: none"> Le four est hors fonction. | <ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants. |

3.2 Mode de cuisson

| Bouton de sélection | T °C par défaut | T °C range | Fonction (selon modèle) |
|---------------------|-----------------|------------|--|
| | | | L'AMPOULE: Allumage de l'éclairage du four |
| | 40 | 40 ÷ 40 | DÉCONGÉLATION: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson. |
| | 180 | 50 ÷ 240 | CHALEUR BRASSÉE: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée. |
| | 210 | 50 ÷ 240 | |
| * | 220 | 50 ÷ 280 | CONVECTION NATURELLE: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen. |
| | 210 | 50 ÷ 230 | SOLE BRASSÉE: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes. |
| ** | 200 | 150 ÷ 220 | TURBO-GRIL: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson. |
| | L3 | L1 ÷ L5 | GRIL: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W |
| | ECO | ECO÷SUPER | PYROLYSE |

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1

** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITREE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LECHEFRITE

Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

4.2 Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant verrouillage de porte est affiché.

REMARQUE: Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

- PYRO ECO : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.
- PYRO SUP : nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 120 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse ! Remarque : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

- **Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse; en particulier les grilles, et les rails télescopiques (se référer au chapitre retrait des grilles et rails télescopiques). Dans les fours avec sonde à viande, il est nécessaire, avant d'effectuer le cycle de nettoyage de refermer l'embout avec l'écrou fourni.**
- **Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.**
- **Fermer la porte du four.**
- **Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.**
- **Nettoyer la porte du four.**
- **Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.**
- **Sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes.**
- **Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.**

En utilisant le cycle de pyrolyse:



1- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position " ". Le display affiche "ECO" ou "SUP". La durée de pyrolyse par défaut est de 90 min, réglable de 90 min heure (Mode Eco) à 120 min (Mode Sup) par l'intermédiaire de les touches de réglage "+" ou "-". Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 120 min, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 90 min.

2- Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin de cycle à l'aide du programmeur.

3- Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).

4- A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement. Le display affiche l'indication "End" puis "0--n" tant que la porte est verrouillée.

5- Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera "0--n" pour signaler que la porte est verrouillée.

Utilisation du cycle de pyrolyse dans des fours Touch Control:

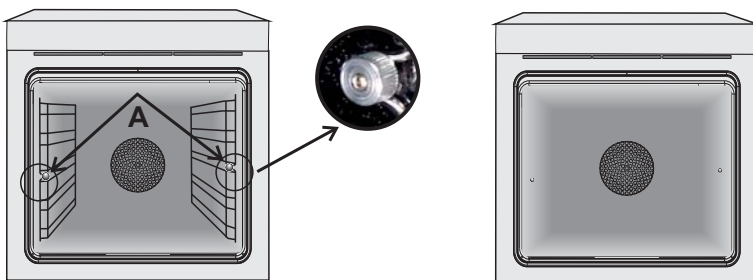
1- Sélectionner la fonction pyrolyse. L'écran affiche "ECO" ou "SUP"

2- Le temps de pré-réglé est de 90 minutes, mais il peut varier de 90 min. (Mode Eco) pour un four peu sale à 120 min. (Mode Sup) pour un four très sale. Le durée se régle à l'aide du programmeur ("+" ou "-" du clavier).

4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRADINS FILS

1. Dévissez les écrous moletés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les gradins fils en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les gradins fils dans le lave-vaisselle ou avec une éponge humide, puis séchez-les immédiatement.
4. Après avoir nettoyé les gradins fils, les remettre dans le four et revisser les écrous moletés.



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Remplacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

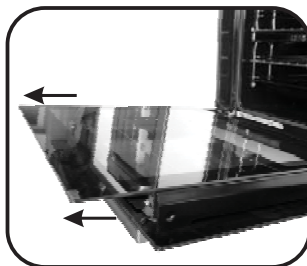
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

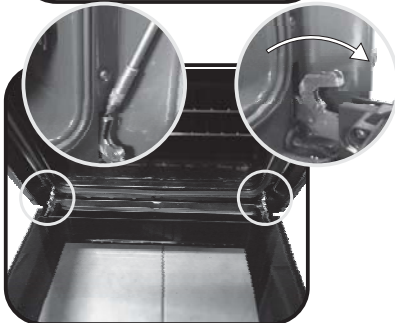
1.



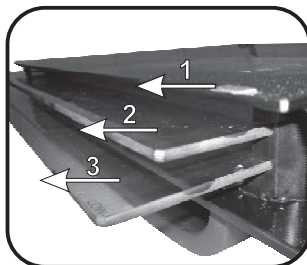
5.



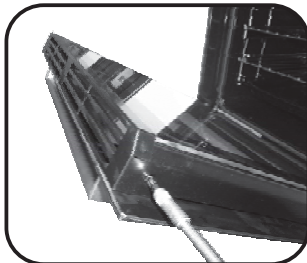
2.



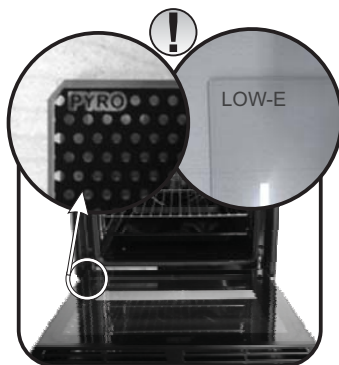
6.



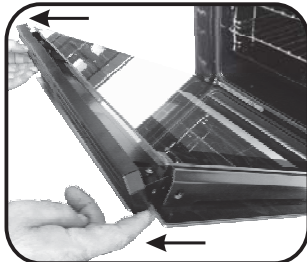
3.



7.



4.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

- 1. Débranchez le four de la prise.
- 2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
- 3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



5. Dépannage

5.1 FAQ

| PROBLEMES | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|------------------------|--|---|
| Le four ne chauffe pas | L'horloge n'est pas réglée | Réglez l'horloge |
| Le four ne chauffe pas | La sécurité enfant est activée | Désactiver la sécurité enfant |
| Le four ne chauffe pas | Les réglages nécessaires ne sont pas imposés | Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects |

Sicherheitshinweise

- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Darauf achten, dass keine heißen Bestandteile berührt werden.
- **WARNUNG:** Der Grill und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- **WARNUNG:** Vor dem Austauschen der Glühbirne prüfen, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Um Gefahren durch das versehentliche Zurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle wie einen Timer betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **WARNUNG:** Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
 - Backofentür reinigen.
 - Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
 - Alle Zubehöerteile und Gleitschienen (falls vorhanden) herausnehmen.
 - Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.
- Bei Backöfen mit Kerntemperaturfühler, das Anschlussloch vor dem Reinigungszyklus mit der beigefügten Nuss verschließen. Wird der Kerntemperaturfühler nicht verwendet, sollte das Anschlussloch immer mit der Nuss verschlossen werden.
- Kinder unter acht Jahren nur unter Aufsicht an das Gerät lassen.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von körperlich oder geistig behinderten bzw. in ihrer Sinneswahrnehmung beeinträchtigten Personen (einschließlich Kindern) oder von Personen mit unzureichender Produktkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen.
- Reinigung und Wartung sollten nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür keine Scheuermaterialien oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.

- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehöerteile ausschalten und diese nach der Reinigung entsprechend der Anweisung wieder einsetzen.
 - Nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler verwenden.
 - Keinen Dampfreiniger verwenden.
 - Den Stecker in eine geerdete, betriebsfähige Steckdose stecken. Bei Geräten ohne Stecker, einen Standardstecker am Kabel befestigen, der für die auf dem Siegel angegebene Ladung geeignet ist. Der Erdleiter hat eine gelb-grüne Farbe. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann. Das gelb-grüne Erdungskabel sollte 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 sind.
 - Ist das Stromkabel beschädigt, sollte es durch ein vom Hersteller erhältliches vom Kundendienst ersetzt werden.
- Ist das Kabel beschädigt, gemäß der folgenden Anweisung austauschen:
- Abdeckung der Klemmleiste öffnen;
 - Stromkabel entfernen und durch ein ähnliches ersetzen, das zum Gerät passt (Typ H05VV-F, H05V2V2-F).
 - Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Der Erdleiter (gelb-grün) muss etwa 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
 - Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
 - Eventuelle Materialreste sollten vor der Reinigung entfernt werden.
 - Während der pyrolytischen Selbstreinigung des Herdes können sich Oberflächen mehr als gewöhnlich erhitzen. Kinder sollten daher einen ausreichenden Sicherheitsabstand einhalten.

Allgemeine Anweisungen

32

- 1.1 Sicherheitshinweise
- 1.2 Elektrische Sicherheit
- 1.3 Empfehlungen
- 1.4 Installation
- 1.5 Abfallentsorgung
- 1.6 Konformitätserklärung

Produktbeschreibung

34

- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Inbetriebnahme

Betrieb des Backofens

35

- 3.1 Beschreibung der Anzeige
- 3.2 Funktionen zum Garen

Reinigung und Wartung des Backofens

38

- 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
- 4.2 Pyrolysefunktion
- 4.3 Wartung
 - Entfernen und Reinigen der Führungsschienen
 - Entfernen Des Backofenfensters
 - Entfernen und Reinigen der Glastür
 - Wechseln der glühbirne

Fehlerbehebung

41

- 5.1 Häufig gestellte Fragen

1. Allgemeine Anweisungen

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.



Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

1.1 Sicherheitshinweise

Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, 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 unverständlichen Verwendung hervorgehen.

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- 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.

1.2 Elektrische Sicherheit

DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.

Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

ANSCHLUSS

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac 50 Hz angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

WARNUNG

Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

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. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

1.3 Empfehlungen

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.

1.4 Einbau und Installation

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Hersteller 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 Backofen kann oben in einem Einbauschränk oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischlufzt zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

1.5 Entsorgung und Umweltschutz



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, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. 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 zur Gewährleistung, 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 möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

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.

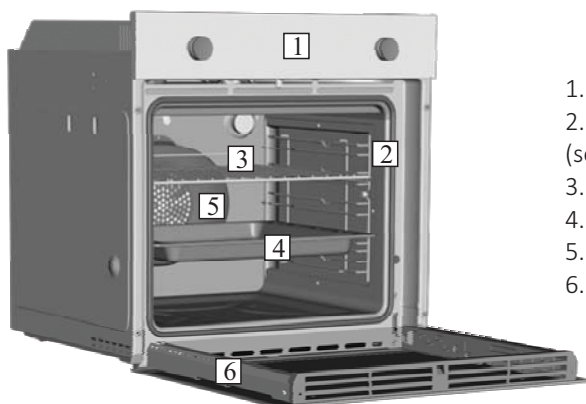
1.6 Konformitätserklärung

Die Teile dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, entsprechen der EU-Richtlinie 89/109.

Durch das **CE** Zeichen auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltauflagen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

2. Produktbeschreibung

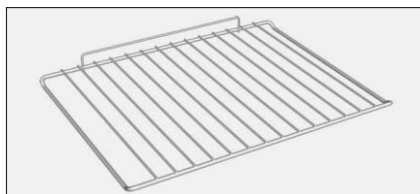
2.1 Übersicht



1. Bedienfeld
2. Führungsschienen
(seitlicher Metallrost, falls enthalten)
3. Backrost
4. Fettpfanne/Backblech
5. Lüfter (hinter der Stahlabdeckung)
6. Backofentür

2.2 Zubehör

1 Backrost



Hält Auflauf- und Backformen.

3 Seitliche Draht Gitter



Seitliche Drahtnetz wenn inbegriffen.

2 Fettpfanne



Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

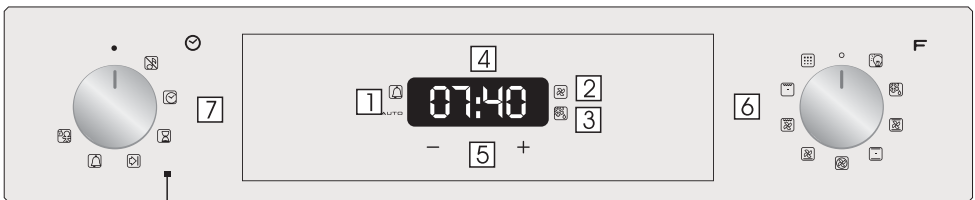
2.3 Erste Inbetriebnahme

ERSTE REINIGUNG

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

3. Betrieb des Backofens

3.1 Beschreibung der Anzeige









1. Timer/automatischer Modus
2. Lüfterfunktion
3. Auftaumodus
4. Temperatur- oder Uhranzeige
5. Bedienelemente für das LCD-Display
6. Funktionsauswahlknopf
7. Programmauswahlknopf

WARNUNG!










Im Anschluss an die Montage oder an einen Stromausfall, muss die Uhrzeit eingestellt werden (ein Stromausfall hat stattgefunden, falls das Display mit der Anzeige „12:00“ blinkt).

200° -> Die Temperatur-LED „on“ blinkt so lange, bis die angezeigte Temperatur erreicht wurde.

HOT -> Wenn ein Programm abgeschlossen ist und der Ofen weiterhin heiß ist, zeigt das Display abwechselnd die Anzeige „HOT“ (HEISS) sowie Uhrzeit an, dies ebenfalls, wenn die Bedienelemente auf „OFF“ (AUS) stehen.

| FUNKTION | EINSCHALTEN | AUSSCHALTEN | FUNKTION | NÜTZLICH FÜR |
|---|--|---|---|---|
| LAUTLOS-MODUS  | <ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den linken Funktionswahlschalter auf die Position „Silence mode“ (Lautlos-Modus). | <ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „OFF“ (AUS). | <ul style="list-style-type: none"> • Hiermit können Sie den minütlichen Signalton stumm schalten. | <ul style="list-style-type: none"> • Deaktivieren des minütlichen Signaltons. |
| ZEIT-EINSTELLUNG  | <ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den linken Funktionswahlschalter auf die Position „Set the time“ (Zeiteinstellung). • Verwenden Sie die Tasten „+“ oder „-“, um die Zeit einzustellen | <ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „OFF“ (AUS). | <ul style="list-style-type: none"> • Dadurch lässt sich die auf dem Display angezeigte Zeit einstellen. | <ul style="list-style-type: none"> • Für die Zeiteinstellung Hinweis: Stellen Sie die Zeit nach der erstmaligen Montage Ihres Ofens oder nach einem Stromausfall ein (die Uhrzeit wird durch eine blinkende „12:00“ dargestellt) |
| BACKDAUER  | <ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal • Die Knöpfe „-“ „+“ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. • Alle Knöpfe loslassen. • Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backfunktion. | <ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden. • Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhrfunktion zu gelangen. | <ul style="list-style-type: none"> • Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzu programmieren. • Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf SELECT ZWEIMAL. • Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe „-“ „+“ vor. | <ul style="list-style-type: none"> • Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw. unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe SELECT und „-“ „+“) |
| BACKZEITENDE  | <ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal • Die Knöpfe „-“ „+“ drücken, um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. • Knöpfe loslassen. • Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion | <ul style="list-style-type: none"> • Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. • Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knebel zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position O. | <ul style="list-style-type: none"> • Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit. • Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal • Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf SELECT und die Knöpfe „-“ „+“ gleichzeitig. | <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben. • Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab. • ACHTUNG: Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab. |
| MANUELLER BETRIEB  | <ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den mittleren Knopf einmal • Die Knöpfe „-“ „+“ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. • Alle Knöpfe loslassen. | <ul style="list-style-type: none"> • Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, nach er kann jedoch sofort Bausgeschaltet werden, wenn man auf SELECT drückt). | <ul style="list-style-type: none"> • Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. • Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an. | <ul style="list-style-type: none"> • Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird) |
| KINDER-SICHERUNG  | <p>Die Kindersicherung wird aktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) der Kindersicherung auf dem Display erscheint. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen gesperrt Display zeigt STOP und die alternativ voreingestellte Zeit.</p> | <p>Die Kindersicherung wird deaktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) gedrückt halten und bis das auf dem Display erlischt. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen aktiv.</p> | | |

3.2 Touch timer

| Funktion | T °C standard | T °C Bereich | Function (Depens on the oven model) |
|--|------------------|----------------------|---|
|  | | | LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an. |
|  | 40 | 40 ÷ 40 | AUFTAUEN: Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert. |
|   | 180 210 | 50 ÷ 240 50 ÷ 240 | UMLUFT: Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich. |
| *  | 220 | 50 ÷ 280 | OBER-/UNTERHITZE: Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen. |
|  | 210 | 50 ÷ 230 | UMLUFT + UNTERHITZE: Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten. Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen. |
| **  | 200 | 150 ÷ 220 | UMLUFT + GRILL: Turbogrill mit geschlossener Tür verwenden. Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht. Ideal zum Garen dicker Lebensmittel am Stück wie Schweinebraten, Geflügel usw. Grillgut in der Mitte des Ofens auf mittlerer Schiene garen. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Darauf achten, dass sich der Braten nicht zu nahe am Grill befindet. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
|  | L3 | L1 ÷ L5 | GRILL: Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Der Backofen verfügt über zwei Grillstufen: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W |
|  | ECO | ECO÷SUPER | Pyro: Bei dieser Funktion wird die Reinigung im Inneren des Backofens vorgenommen. Zwei Möglichkeiten zur Auswahl, ECO oder SUPER. |

*Nach CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse geprüft.

4. Reinigung und Wartung des Backofens

4.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern. Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen. Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

Zubehörteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.

FETTPFANNE

Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern. Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben.

4.2 Pyrolysefunktion

Der Ofen ist mit einem Pyrolyse-Reinigungssystem ausgestattet, das Lebensmittelreste bei hohen Temperaturen zersetzt. Diese Betriebsfunktion wird automatisch über die Programmieraste ausgeführt. Die entstehenden Dämpfe werden „gereinigt“, indem sie über einen Pyrolysator geführt werden, der gemeinsam mit dem Backofenbetrieb startet. Aufgrund der sehr hohen Temperaturen, die vom Pyrolysator erfordert werden, ist die Ofentür mit einer Sicherheitsverriegelung ausgestattet. Die Pyrolysefunktion lässt sich jederzeit stoppen. Die Tür kann erst geöffnet werden, wenn die Sicherheitsverriegelung auf dem Display angezeigt wird.

HINWEIS: Sollte ein Kochfeld über dem Ofen montiert worden sein, dürfen keine Gasbrenner oder elektrischen Heizplatten verwendet werden, während die Pyrolysefunktion ausgeführt wird, da andernfalls das Kochfeld überhitzen kann.

Es sind ZWEI PYROLYSEZYKLEN voreingestellt: ECO PYROCLEAN: Für die Reinigung eines mäßig verschmutzten Ofens. Wird über einen Zeitraum von 90 min. ausgeführt. SUPER PYROCLEAN: Für die Reinigung eines stark verschmutzten Ofens. Wird über einen Zeitraum von 120 min. ausgeführt. Niemals handelsübliche Reinigungsmittel mit einem Pyrolyseofen verwenden!

Tipp: Durch die Ausführung der Pyrolysereinigung direkt im Anschluss an den Kochvorgang kann Restwärme genutzt und somit Energie gespart werden.

Vor der Durchführung eines Pyrolysezyklus:

• **Alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, da diese nicht für die während der Pyrolyse- Reinigungszyklus auftretenden hohen Temperaturen ausgelegt sind; insbesondere Gitterroste, Seitenablagen und Teleskopführungen (bitte beziehen Sie sich auf das Kapitel „ENTFERNEN VON ROSTEN UND SEITENABLAGE“).** Bei Öfen mit Kerntemperaturfühler müssen die Öffnungen mithilfe der bereitgestellten Mutter verschlossen werden, bevor der Reinigungszyklus ausgeführt wird.

• **Entfernen Sie alle großen Verschüttungen oder Flecken, da deren Zersetzung zu lange dauern würde.**

Darüber hinaus können sich große Mengen an Fett aufgrund der sehr hohen Temperaturen des Pyrolysezyklus entzünden.

• **Schließen Sie die Ofentür.**

• **Übermäßige Mengen an Verschüttungen müssen vor dem Reinigungsvorgang entfernt werden.**


• **Reinigen Sie die Ofentür;**

• **Entfernen Sie große oder grobe Lebensmittelreste aus dem Inneren des Ofens mit einem feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;**

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und das Schiebegerüst (falls vorhanden);
- Platzieren Sie keine Geschirrtücher.

Verwenden des Pyrolysezyklus:



- 1- Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „“. Auf dem Display wird die Anzeige „ECO“ oder „SUP“ angezeigt. Die voreingestellte Zeit beträgt 90 min., diese lässt sich auf zwischen 90 min. (Eco-Modus) und 120 min. (Sup-Modus) über die Programmierstaste (Einstellknopf „+“ oder „-“) einstellen. Wenn der Ofen sehr schmutzig ist, empfiehlt es sich, die Zeit auf 120 min. zu erhöhen; bei moderater Verschmutzung, reduzieren Sie die Reinigungszykluszeit auf 90 min.
- 2- Es ist möglich, die Startzeit des Pyroclean-Zyklus durch Ändern der END-Zeit über die Programmierstaste zu verschieben.
- 3- Nach wenigen Minuten, wenn der Ofen eine hohe Temperatur erreicht hat, verriegelt die Tür automatisch. Der Pyroclean-Zyklus lässt sich jederzeit durch Zurückdrehen des Funktionswahlschalters auf die Position „0“ anhalten (OFF (AUS) wird für 3 Sekunden auf dem Display angezeigt).
- 4 - Sobald der Pyroclean-Zyklus abgeschlossen wurde, schaltet sich die Pyrolyse automatisch aus. Auf dem Display wird die Anzeige „END“ (ENDE) solange angezeigt, wie die Tür verriegelt ist, anschließend „0--n“.
- 5- Sie können den Funktionswahlschalter zurück auf „0“ drehen, falls die Temperatur weiterhin hoch sein sollte, wird die Anzeige „0--n“ zur Information darüber, dass die Tür verriegelt ist auf dem Display angezeigt.

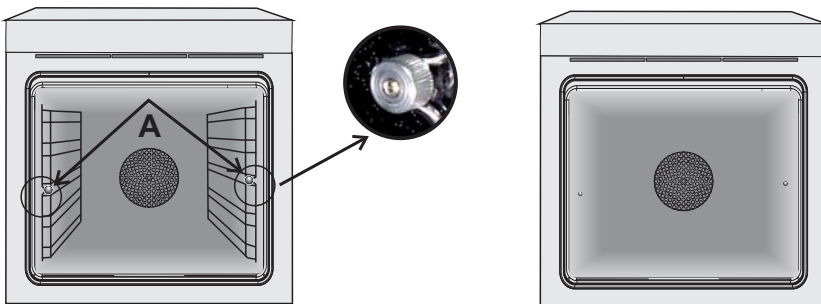
Einsatz des Pyrolysezyklus bei Öfen mit Touch Control:

- 1- Drehen sie den Funktionswahlschalter auf die Pyrolyse-Position. Auf dem Display wird entweder die Anzeige „ECO“ oder „SUP“ angezeigt
- 2- Die voreingestellte Zeit beträgt 90 min., diese lässt sich auf zwischen 90 min. (Eco-Modus) und 120 min. (Sup-Modus) über die Programmierstaste (Taste „+“ oder „-“) einstellen. Wenn der Ofen sehr schmutzig ist, empfiehlt es sich, die Zeit auf 120 min. zu erhöhen; bei moderater Verschmutzung, reduzieren Sie die Reinigungszykluszeit auf 90 min.

4.4 Wartung

ENTFERNEN UND REINIGEN DER SEITLICHEN FÜHRUNGSSCHIENEN

1. Schraube entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben.
2. Die seitlichen Führungsschienen herausziehen und aus dem Ofen nehmen.
3. In der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm säubern und sofort abtrocknen.
4. Die gereinigten Führungsschienen wieder einsetzen und mit den Schrauben sichern.



ENTFERNEN DES BACKOFENFENSTERS

1. Die Backofentür öffnen.
2. Die Klemmen am Scharniergehäuse rechts und links an der Scheibe nach unten drücken und öffnen.
3. Glasscheibe austauschen, indem die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

ENTFERNEN UND REINIGEN DER GLASTÜR

1. Die Backofentür öffnen.

2.3.4. Scharniere sperren, Schrauben entfernen und die obere Metallkappe nach oben abziehen.

5.6. Die Glasscheibe vorsichtig aus der Ofentür ziehen (Hinweis: Bei Backöfen mit Pyrolyse-Reinigungsfunktion auch die zweite (falls vorhanden) und dritte Scheibe herausnehmen).

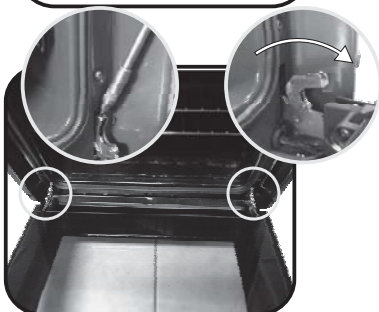
7. Nach der Reinigung oder dem Austausch der Scheibe, Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Bei allen Glasscheiben muss die Aufschrift „PYRO“ in der oberen linken Ecke, in der Nähe des linken Scharniers, gut lesbar sein. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich die Aufschrift auf der Innenseite der ersten Scheibe befindet.

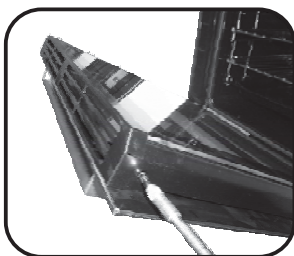
1.



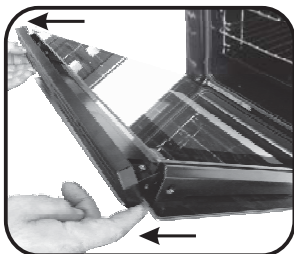
2.



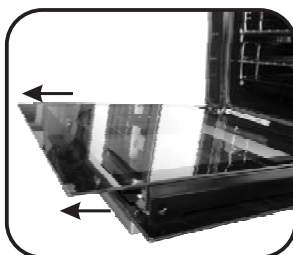
3.



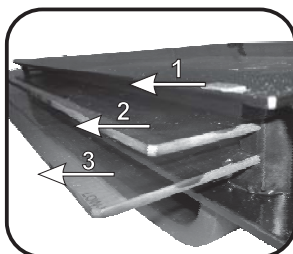
4.



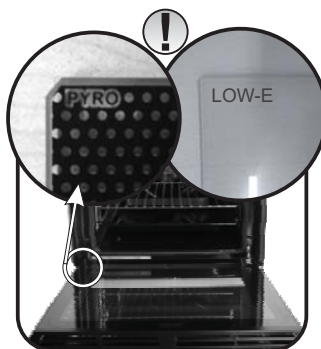
5.



6.



7.



WECHSELN DER GLÜHBIRNE

- 1. Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
- 2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausschrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
- 3. Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.



5. Fehlerbehebung

5.1 HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

| STÖRUNG | MÖGLICHE URSACHE | LÖSUNG |
|-----------------------------------|--|--|
| Der Backofen wird nicht heiß. | Die Uhr ist nicht eingestellt. | Uhr einstellen. |
| Der Backofen wird nicht heiß. | Die Kindersicherung ist eingeschaltet. | Kindersicherung deaktivieren. |
| Der Backofen wird nicht heiß. | Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt. | Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind. |
| Das Touch-Display reagiert nicht. | Dampf und Kondentropfen auf dem Touch-Display. | Touch-Display mit einem Mikrofasertuch abtrocknen. |

Veiligheidsvoorschriften

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

- **WAARSCHUWING:** de bereikbare delen kunnen heet worden wanneer de oven in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand worden gehouden.

- Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.

- Kinderen niet met het apparaat laten spelen.

- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.

- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

WAARSCHUWING: Onderdelen kunnen heet worden. Hou jonge kinderen op afstand.

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.

- De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.

- Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.

- Gebruik geen stoomreiniger.

- Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het

stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt. Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving. De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.

- Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice
- De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.
- Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.
- Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.
- Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kunnen de oppervlakken heter worden dan gewoonlijk, daarom moeten kinderen op veilige afstand worden gehouden.
- Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.
- Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit.

Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven

- **WAARSCHUWING:** Bekleed de ovenwanden niet met in de handel verkrijgbare aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen. Aluminiumfolie of andere beschermingen die direct in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email binnenin aantasten.
- **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de afdichting van de ovendeur.

Avvertenze Generali

45

- 1.1 Veiligheidsaanwijzingen
- 1.2 Elektrische veiligheid
- 1.3 Aanbevelingen
- 1.4 Installatie
- 1.5 Afvalbeheer en milieubescherming
- 1.6 Conformiteit

Beschrijving van het product

47

- 2.1 Overzicht
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Eerste gebruik

Gebruik van de oven

48

- 3.1 Beschrijving van het display
- 3.2 Bereidingswijzen

Ovenreiniging en onderhoud

51

- 4.1 Algemene opmerkingen over de reiniging
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Onderhoud
 - Verwijdering en reiniging van de zijsteunen
 - Verwijdering van het ovenvenster
 - Verwijdering en reiniging van de glazen deur
 - Het lampje vervangen

Problemen oplossen

54

- 5.1 F.A.Q.

1. Awertenze Generali

De handleiding aandachtig lezen zodat u de oven optimaal kan gebruiken. Wij raden u aan de installatie- en gebruikshandleiding voor een latere raadpleging te bewaren en er, vóór de installatie van de oven, het serienummer van het toestel op te noteren voor de aanvraag van een eventuele interventietussenkomst door de dienst-na-verkoop. Nadat u uw oven uit de verpakking hebt gehaald, moet u controleren of het toestel compleet is. Verpakkingsmateriaal zoals plastic en polystyreen kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het uit hun buurt. Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.



Wanneer u de oven een eerste keer gebruikt, kan er een doordringende rook ontstaan. Die wordt veroorzaakt door het feit dat de kleefstof van de isolerende panelen rond de oven een eerste keer wordt opgewarmd. Dit is volledig normaal. Wacht tot de rook is verdwenen voor u de oven effectief gaat gebruiken.

Opmerking: De functies, eigenschappen en accessoires van de oven kunnen verschillend zijn afhankelijk van het model.

1.1 Veiligheidsaanwijzingen

Gebruik de oven alleen voor het doel waarvoor hij is bestemd, te weten het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt oneigenlijk en dus gevaarlijk geacht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van onjuist, oneigenlijk of onredelijk gebruik.

Bij het gebruik van ieder elektrisch apparaat moeten er enkele fundamentele regels in acht worden genomen:

- trek niet aan het snoer om de stekker los te halen uit het stopcontact;
 - raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
 - over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren niet aanbevolen;
- in het geval van een storing en/of slechte werking moet het apparaat uitgeschakeld worden, zonder ermee te knoeien.

1.2 Elektrische veiligheid

VERZEKER DAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN WORDEN GEMAAKT DOOR EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD TECHNICUS. De voeding waarop de oven wordt aangesloten moet voldoen aan de wettelijke voorschriften die gelden in het land van installatie. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die veroorzaakt is door veronachtzaming van deze aanwijzingen. De oven moet worden aangesloten op een elektrische voeding met geaard stopcontact of een scheidingsschakelaar met meerdere polen, afhankelijk van de wetten die van kracht zijn in het land van Installatie. De elektrische voeding moet worden beveiligd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben die de juiste stroomtoevoer naar de oven verzekert.

AANSLUITING

De oven heeft een snoer dat alleen mag worden aangesloten op een elektrische voeding van 220-240 Vac 50 Hz tussen de fasen of tussen fase en nul. Voordat de oven wordt aangesloten op de voeding, is het belangrijk om het volgende te controleren:

- voedingsspanning aangegeven op de wijzer;
- de instelling van de scheidingsschakelaar.

De aardingsdraad die verbonden is met de aardingsklem van de oven moet worden aangesloten op de aardingsklem van de voeding.

WAARSCHUWING

Alvorens de oven aan te sluiten op de voeding, moet de stroomdoorgang van de aardingsklem van de voeding worden gecontroleerd door een gekwalificeerd elektricien. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen die zijn veroorzaakt doordat de oven niet

op de aardingsklem is aangesloten of door een aarding die geen goede stroomdoorgang heeft.

NB: aangezien de oven onderhoud behoeft, is het raadzaam een ander stopcontact beschikbaar te hebben zodat de oven hierop kan worden aangesloten als hij verwijderd wordt uit de ruimte waar hij is opgesteld. Het snoer mag alleen worden vervangen door technisch personeel of door technici met dezelfde kwalificaties.

1.3 Aanbevelingen

Een snelle reiniging na elk gebruik van de oven helpt om het apparaat perfect schoon te houden.

Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt waardoor sterke, rokerige geuren ontstaan, adviseren wij de oven niet te gebruiken op zeer hoge temperatuur. Verleng liever de bereidingstijd en zet de temperatuur wat lager. Wij adviseren om alleen borden en bakvormen te gebruiken in aanvulling op de bij de oven geleverde accessoires bestand tegen zeer hoge temperaturen.

1.4 Installatie

De fabrikant is niet verplicht dit uit te voeren. Als er assistentie van de fabrikant nodig is om storingen op te lossen die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze assistentie niet gedekt door de garantie. De installatieaanwijzingen voor gekwalificeerd vakpersoneel moeten worden opgevolgd. Onjuiste installatie kan schade of letsel veroorzaken aan mensen, dieren of voorwerpen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor dergelijke schade of letsel.

De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens de verse lucht kan circuleren voor afkoeling en bescherming van de inwendige delen. Maak de openingen die aangegeven zijn op de laatste pagina, afhankelijk van het type montage.

1.5 Afvalbeheer en milieubescherming



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilende onderdelen te verwijderen en op juiste wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recycleren.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de oven niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren. Houd de dichting schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen. Als u een contract heeft met een laag energie tarief, kunt u gebruik maken van het "uitgesteld koken". Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

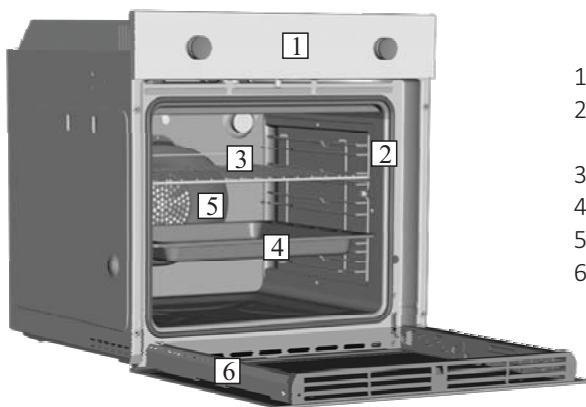
1.6 Conformiteit

Dit toestel is conform aan de normen vastgelegd in de richtlijn CEE89/109 (voor wat betreft de onderdelen die in contact komen met voedingsmiddelen).

Door het plaatsen van de **CE** markering op dit product, verklaren wij, op onze eigen verantwoordelijkheid, alle Europese veiligheids-, gezondheids- en milieu-eisen na te leven opgesteld in de regelgeving geldig voor dit product.

2. Beschrijving van het product

2.1 Overzicht



1. Bedieningspaneel
2. Roosterposities (zijdelingse draadstructuur, indien inbegrepen)
3. Metalen rooster
4. Lekbak
5. Ventilator (achter de stalen plaat)
6. Ovendeur

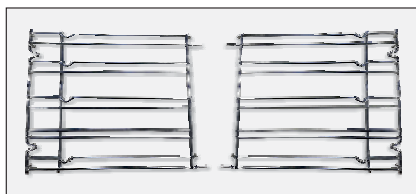
2.2 Accessoires

1 Metalen rooster



Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.

3 Laterale draad rasters



Laterale draad raster als opgenomen.

2 Lekbak



De lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen.

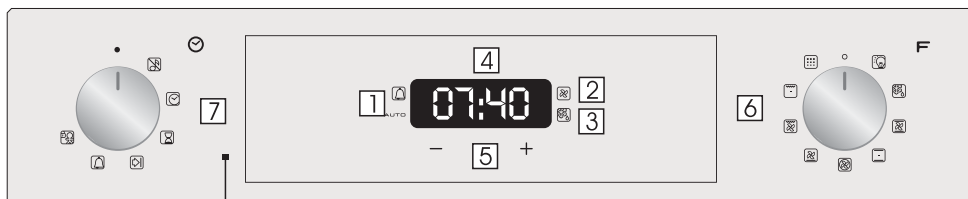
2.3 Eerste gebruik

VOORAFGAANDE REINIGING

Maak de oven schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt. Veeg de buitenkant af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires af en neem de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Zet de lege oven op de hoogste temperatuur en laat hem ongeveer 1 uur ingeschakeld, zo worden de geuren van het nieuwe apparaat die zijn blijven hangen verwijderd.

3. Gebruik van de oven

3.1 Beschrijving van het display









1. Timer / automatische modus
2. Ventilatorfunctie
3. Ontdooimodus
4. Temperatuur- of klokweergave
5. Regelingen voor het instellen van het LCD-display
6. Functiekeuzeknop
7. Programmakeuzeknop

WAARSCHUWING!







De eerste handeling die moet worden uitgevoerd na de installatie of na een stroomonderbreking, is om het tijdstip in te stellen (er is een stroomstoring opgetreden als het display 12:00 knippert).

200 ° -> De temperatuur-LED "°" knippert totdat de weergegeven temperatuur is bereikt.

HOT -> Als een programma klaar is en de oven nog steeds heet is, verschijnt op het display "HOT", afwisselend met de tijd, zelfs als de knoppen op OFF staan.

| FUNCTIE | HOE IN WERKING STELLEN? | HOE UITSCHAKELLEN? | WAT DOET HET? | WAAR IS HET VOOR BEDOELD? |
|--|---|---|--|--|
| Stille stand  | <ul style="list-style-type: none"> • Draai de linker keuze knop naar de "Stille stand" | <ul style="list-style-type: none"> • Draai de keuze knop naar de UIT positie | <ul style="list-style-type: none"> • Mogelijkheid tot uitschakelen van het geluid van de kookwekker | <ul style="list-style-type: none"> • Het uitschakelen van het geluid van de kookwekker |
| Tijd instellen  | <ul style="list-style-type: none"> • Draai de linker keuze knop op de positie "tijd instellen" • gebruik de "+" en "-" om in te stellen. | <ul style="list-style-type: none"> • Draai de keuzee knop naar de UIT positie | <ul style="list-style-type: none"> • Instellen van de tijd welke op het display verschijnt | <ul style="list-style-type: none"> • Om de tijd in te stellen. Tip. Stel altijd eerst de tijd in als de oven is geïnstalleerd of na een stroomstoring (knipperende 12:00) |
| Kooktijd instellen  | <ul style="list-style-type: none"> • Draai de rechter keuze knop naar een kookfunctie. • Draai de linker keuze knop naar de positie "kooktijd instellen" • Stel de kooktijd in dmv de "+" en de "-". • Lampje Auto gaat branden | <ul style="list-style-type: none"> • Als de kooktijd is verstreken schakeld de oven automatisch uit en gaat er een aantal seconden een alarm klinken. Om het koken vroegtijdig te beëindigen, stel de tijd in op 00:00 door de linkerknop naar "kooktijd instellen" te draaien en met de "+" en "-" in te stellen. | <ul style="list-style-type: none"> • Instellen van de kooktijd bij een gekozen recept. • Als de kooktijd is ingesteld kunt u de actuele tijd weer zien door rechterknop op UIT te zetten | <ul style="list-style-type: none"> • Voor het koken van de gewenste recepten |
| Kooktijd einde  | <ul style="list-style-type: none"> • Draai de rechterknop op een kookfunctie. • Draai de linkerknop op "Kooktijd einde" • Stel de tijd in dmv de "+" en de "-" • het lampje auto gaat branden. | <ul style="list-style-type: none"> • Als de ingestelde tijd verstreken is gaat de oven automatisch uit. • Om het programma vroegtijdig te stoppen draaid u de knop naar UIT. | <ul style="list-style-type: none"> • Mogelijkheid tot instellen van de eindtijd van een programma. • Om de kooktijd te bekijken draaid u de knop naar "Kooktijd einde" | <ul style="list-style-type: none"> • Deze functie is bedoeld om vooruit te plannen. Bijv. het gerecht moet 45 min koken en klaar zijn om 12:30; u stelt de kooktijd in op 45 min en de Kooktijd einde om 12:30. Het koken begint dan automatisch om 11:45 en zal stoppen als de gewenste kooktijd voorbij is en vervolgens gaat de oven automatisch uit |
| Kookwekker  | <ul style="list-style-type: none"> • Draai de linker knop op de "kookwekker" • Stel de tijd in met de "+" en de "-" | <ul style="list-style-type: none"> • Stel de tijd op 00:00 in door de linker knop op "kookwekker" te draaien en gebruik de "+" en "-" | <ul style="list-style-type: none"> • Laat een alarm klinken voor een paar seconden aan het einde van de ingestelde tijd. | <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik maken van de oven als alarm terwijl de oven uitgeschakeld is. |
| Kinderslot  | <ul style="list-style-type: none"> • Draai de linker knop naar "kinderslot" Druk vervolgens 3 sec. op de "+" toets. • kinderslot actief STOP verschijnt in het display | <ul style="list-style-type: none"> • Draai de linker knop naar "kinderslot" Druk vervolgens 3 sec. op de "+" toets. • STOP verdwijnt in het display | <ul style="list-style-type: none"> • De oven kan niet gebruikt worden. | <ul style="list-style-type: none"> • Handig en veilig als er kinderen in huis zijn. |

3.2 Bereidingswijzen

| Functie-knop | T °C standaard | T °C bereik | Functie (afhankelijk van het ovenmodel) |
|--|----------------|----------------------|--|
|  | | | LAMP: Zet de ovenverlichting aan. |
|  | 40 | 40 ÷ 40 | DEFROST: Als de knop op deze stand is gezet, laat de ventilator lucht op kamertemperatuur langs het bevroren voedsel circuleren zodat het in enkele minuten ontdooit zonder dat de eiwitten die het voedsel bevat wijzigingen ondergaan. |
|   | 180 210 | 50 ÷ 240 50 ÷ 240 | BEREIDING MET VENTILATIE: Wij adviseren om deze methode te gebruiken voor gevogelte, pasteien, vis en groenten. De hitte dringt beter in het voedsel door en zowel de bereidings- als de voorverhittingstijden worden verkort. U kunt verschillende gerechten tegelijk klaarmaken, met of zonder dezelfde bereiding in een of meer posities. Deze bereidingsmethode geeft een gelijkmatige verdeling van de hitte, en geuren worden niet met elkaar vermengd. Reken ongeveer tien minuten extra als u meerdere gerechten tegelijkertijd bereidt. |
| *  | 220 | 50 ÷ 280 | TRADITIONELE BEREIDING: Zowel het verwarmingselement boven- als onderin de oven worden gebruikt. Verwarm de oven ongeveer tien minuten voor. Deze methode is ideaal voor alle traditionele bak- en braadgerechten. Om rood vlees, roast-beef, lamsbout, wild, brood, in folie verpakt voedsel of bladerdeeg te bereiden. Plaats het voedsel met zijn schaal op een rooster die in het midden van de oven is geschoven. |
|  | 210 | 50 ÷ 230 | VENTILATOR + ONDERSTE ELEMENT: Dit verwarmingselement onderin de oven wordt gebruikt terwijl de ventilator lucht in de oven laat circuleren. Deze methode is ideaal voor vruchtenvlaaien, taarten, quiches en paté. Het voedsel droogt niet uit, en de functie is geschikt voor het laten rijzen van cake, brooddeeg en ander voedsel dat van benedenaf gebakken wordt. Plaats het rooster laag in de oven. |
| **  | 200 | 150 ÷ 220 | GRILLEN MET VENTILATOR: Gebruik de turbo-grill met de deur gesloten. Het verwarmingselement bovenin de oven wordt gebruikt terwijl de ventilator lucht in de oven laat circuleren. Voorverhitting is nodig voor rood vlees, voor wit vlees niet. Ideaal voor de bereiding van dikke stukken voedsel, hele stukken zoals geroosterd varkensvlees, gevogelte etc. Plaats het voedsel dat gegrild moet worden direct midden op het rooster, op het middelste ovenniveau. Schuif de lekbak onder het rooster om sappen op te vangen. Zorg dat het voedsel niet te dicht bij de grill is. Keer het voedsel halverwege de bereiding om. |
|  | L3 | L1 ÷ L5 | GRILL: Gebruik de grill met de deur gesloten. Alleen het bovenste verwarmingselement wordt gebruikt en u kunt de temperatuur aanpassen. Vijf minuten voorverhitting is nodig om de elementen roodheet te laten worden. Succes is gegarandeerd voor braadgerechten, kebabs en gegratineerde gerechten. Wit vlees moet op een zekere afstand van de grill worden gehouden; de bereidingstijd is dan langer, maar het vlees smaakvoller. U kunt rood vlees en visfilets op het rooster leggen met de lekbak eronder geschoven. De oven heeft twee grillstanden: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W |
|  | ECO | ECO÷SUPER | PYROLYSIS |

* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1

** Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1 utilizzato per la definizione della classe energetica.

4. Ovenreiniging en onderhoud

4.1 Algemene opmerkingen over de reiniging

Door het apparaat regelmatig schoon te maken, gaat het langer mee. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u het met de hand gaat schoonmaken. Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

GLAZEN DELEN

Het is raadzaam het glazen venster na elk gebruik van de oven schoon te maken met absorberend keukenpapier. Om hardnekkigere vlekken te verwijderen kunt u een spons gebruiken die in een reinigungsoplossing bevochtigd en goed uitknepen is. Spoel na met water.

AFDICHTING OVENVENSTER

Als de afdichting vuil is, kan hij worden schoongemaakt met een enigszins vochtige spons.

ACCESSOIRES

Maak accessoires schoon met een natte spons en zeep, alvorens ze af te spoelen en te drogen. gebruik geen schurende middelen.

LEKBAK

Haal de lekbak uit de oven nadat de grill is gebruikt. Giet het hete vet in een houder en was de pan af in heet water, met een spons en afwasmiddel.

Als er restanten vet achterblijven, laat u de pan weken in water met een reinigingsmiddel. Het is ook mogelijk de pan in de afwasmachine af te wassen of een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor ovens te gebruiken. Plaats nooit een vuile lekbak terug in de oven.

4.2 Pyrolyse

De oven is uitgerust met een pyrolyserreinigingssysteem dat voedselresten bij hoge temperatuur vernietigt. De handeling wordt automatisch uitgevoerd met behulp van de programmeereenheid. De resulterende dampen worden "schoon" gemaakt door een Pyrolyser te passeren die begint zodra het koken begint. Omdat de Pyrolyser zeer hoge temperaturen vereist, is de ovendeur voorzien van een veiligheidsslot. De pyrolyse kan op elk moment worden gestopt. De deur kan pas worden geopend als het veiligheidsslot wordt weergegeven.

OPMERKING: Als er een kookplaat boven de oven is geplaatst, gebruik dan nooit de gasbranders of de elektrische kookplaten terwijl de Pyrolyser in werking is, dit zal voorkomen dat de kookplaat oververhit raakt. TWEE PYROLYTISCHE CYCLUS zijn vooraf ingesteld:

ECO PYROCLEAN: Reinigt een gematigd gekleurde oven. Werkt voor een periode van 90 minuten.

SUPER PYROCLEAN: Reinigt een sterk besmeurde oven. Werkt voor een periode van 120 minuten.

Gebruik nooit in de handel verkrijgbare reinigungsproducten op een pyrolytische oven!

Tip: als u direct na het koken Pyrolytische reiniging uitvoert, kunt u profiteren van restwarmte en zo energie besparen.

Voordat een pyrolytische cyclus wordt uitgevoerd:

- Verwijder alle accessoires uit de oven omdat ze niet bestand zijn tegen de hoge temperaturen die worden gebruikt tijdens de pyrolytische reinigungsacyclus; in het bijzonder het verwijderen van roosters, zijrekken en de telescopische geleiders (zie het hoofdstuk VERWIJDEREN VAN ROOSTERS EN ZIJREKKEN). In ovens met vleessonde is het noodzakelijk om, voordat u de reinigungsacyclus uitvoert, het gat met de meegeleverde moer te sluiten.
- Verwijder grote hoeveelheden morsen of vlekken omdat het te lang zou duren om ze te vernietigen. Ook kunnen te grote hoeveelheden vet ontbranden als ze worden blootgesteld aan de zeer hoge temperaturen van de pyrolytische cyclus.
- Sluit de ovendeur.
- Overtollig morsen moet worden verwijderd vóór het reinigen.
- Reinig de ovendeur;

- **Verwijder grote of grove voedselresten uit de binnenkant van de oven met een vochtige spons. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;**
- **Verwijder alle accessoires en de glijdende stellage (indien aanwezig);**
- **Plaats geen theedoeken.**

De pyrolytische cyclus gebruiken:



1- Draai de functieschakelaar naar de positie " " . Op het display verschijnt de aanduiding "ECO" of "SUP". De vooraf ingestelde tijd is 90 minuten, dit kan worden gevarieerd van 90 minuten (Eco-modus) tot 120 minuten (Sup-modus) via de programmer (instelknop "+" of "-"). Als de oven erg vies is, is het raadzaam de tijd te verlengen tot 120 minuten, als de oven enigszins vies is, verkort u de reinigingscyclus tot 90 minuten.

2- Het is mogelijk om de starttijd van de pyrocleancyclus uit te stellen door de END-tijd via de programmer te wijzigen.

3- Na enkele minuten, wanneer de oven een hoge temperatuur bereikt, wordt de deur automatisch vergrendeld. De pyroclean-cyclus kan op elk moment worden gestopt door de functiekeuzeknop terug te draaien naar '0' (het woord OFF wordt gedurende 3 seconden weergegeven).

4- Nadat de pyrocleancyclus is voltooid, wordt de pyrolyse automatisch uitgeschakeld. Op het display verschijnt de aanduiding "END" totdat de deur is vergrendeld en vervolgens "0 - n".

5- U kunt de functiekeuzeknop weer op "0" zetten, maar als de temperatuur nog steeds hoog is, verschijnt de "0 - n" indicatie om aan te geven dat de deur vergrendeld is.

Gebruik van de pyrolytische cyclus in Touch Control ovens:

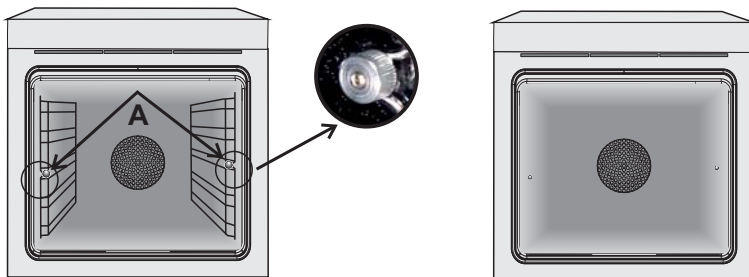
1- Draai de functieschakelaar naar de positie pyrolysis. Het display toont "ECO" of "SUP"

2- De vooraf ingestelde tijd is 90 minuten, maar deze kan worden gevarieerd vanaf 90 minuten. (Eco-modus) tot 120 minuten. (Sup-modus) met behulp van het programmeerapparaat ("+" of "-" toets). Als de oven erg vuil is, moet de tijd worden verhoogd tot 120 minuten. Als de oven slechts een beetje vuil is, moet u de reinigingscyclus tot 90 minuten verkorten.

4.3 Onderhoud

VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE ZIJSTEUNEN

1. Schroef de bout tegen de klok in los.
2. Verwijder de zijsteunen door ze naar u toe te trekken.
3. Maak de zijsteunen schoon in de vaatwasser of met een natte spons en droog ze dan onmiddellijk af.
4. Zet de zijsteunen nadat ze schoongemaakt zijn terug en steek de bouten in de gaten en haal ze helemaal aan.



VERWIJDERING VAN HET OVENVENSTER

1. Open het venster aan de voorkant.
2. Open de klemmen van de scharnierbehuizing aan de rechter- en linkerkant van het venster door ze omlaag te duwen.
3. Plaats het venster terug door de procedure omgekeerd uit te voeren

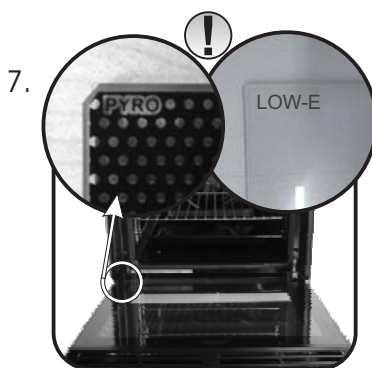
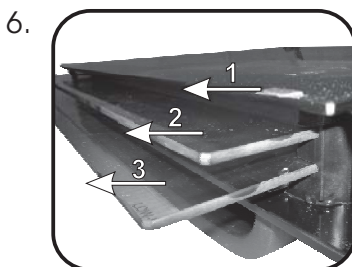
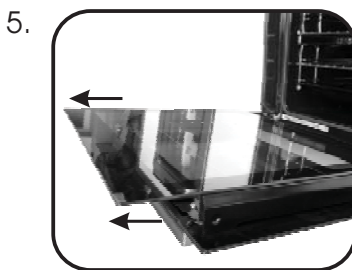
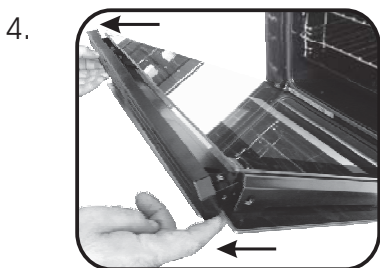
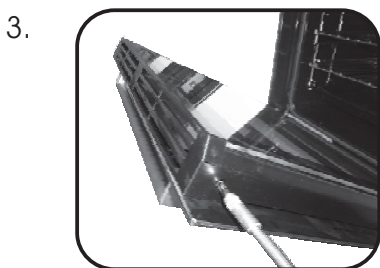
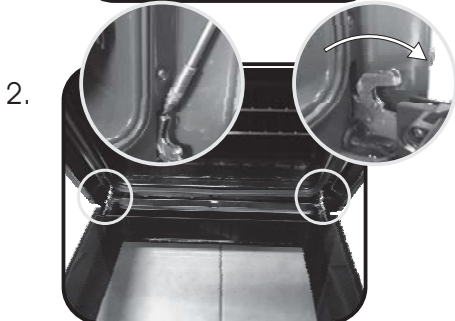
VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GLAZEN DEUR

1. Open de ovendeur.

2.3.4. Blokkeer de scharnieren, verwijder de schroeven en verwijder het bovenste metalen deksel door het omhoog te trekken.

5,6. Verwijder het glas door het voorzichtig uit de ovendeur te trekken (NB: in pyrolyse ovens moeten ook het tweede en derde glaselement (indien aanwezig) worden weggehaald).

7. Zet na de reiniging of vervanging alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde in elkaar. Op alle glaselementen moet de aanduiding "Pyro" leesbaar zijn en aan de linkerkant van de deur zit, dichtbij het linker zischarnier. Het bedrukte label van het eerste glaselement zit dan aan de binnenkant van de deur.



HET LAMPJE VERVANGEN

- 1. Koppel de oven af van het elektriciteitsnet.
- 2. Maak het glazen deksel los, schroef het lampje los en vervang het door een nieuw lampje van hetzelfde type.
- 3. Plaats het glazen deksel terug nadat het defecte lampje is vervangen.



5. Problemen oplossen

5.1 FAQ

| PROBLEEM | MOGELIJKE OORZAAK | OPLOSSING |
|-------------------------|---|---|
| De oven wordt niet heet | De klok is niet ingesteld | Stel de klok in |
| De oven wordt niet heet | Het kinderslot is ingeschakeld | Schakel het kinderslot uit |
| De oven wordt niet heet | Er is geen bereidingsfunctie en-temperatuur ingesteld | Verzekert dat de vereiste instellingen juist zijn |

Indicaciones de seguridad

- ADVERTENCIA: el electrodoméstico y las partes accesibles de este se calientan durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no tocar ninguna parte caliente.
- ADVERTENCIA: las partes accesibles pueden estar calientes durante el uso del horno. Los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.
- ADVERTENCIA: Asegurarse de que el electrodoméstico esté apagado para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- ADVERTENCIA: Antes del inicio del ciclo automático de limpieza:
 - Limpie la puerta del horno;
 - Retire los residuos de alimentos grandes o gruesos del interior del horno utilizando una esponja húmeda. No utilice detergentes;
 - Retire todos los accesorios y el kit de cremallera deslizante (donde esté presente);
 - No coloque los paños de cocina
- En hornos con sonda de carne es necesario, antes de realizar el ciclo de limpieza, cerrar el agujero con la tuerca suministrada. Cerrar siempre el orificio con la tuerca cuando no se utilice la sonda para carne.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. El electrodoméstico puede ser utilizado por personas de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, sin experiencia o conocimiento del producto, sólo si se supervisa o se les da instrucciones sobre el funcionamiento del electrodoméstico, de forma segura y consciente de los posibles riesgos.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- No usar materiales ásperos o abrasivos ni rascadores de metal afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno ya que pueden rayar la superficie y hacer añicos el vidrio.
- El horno debe apagarse antes de retirar las piezas desmontables y, después de la limpieza, volver a montarlas de acuerdo con las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda de carne recomendada para este horno.
- No utilice un chorro de vapor para limpiar el electrodoméstico.
- Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe adecuarse a la carga indicada en la etiqueta y disponer

de un contacto de masa conectado y operativo. El conductor de tierra es de color amarillo/verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra adecuada. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico. En la conexión con la fuente de alimentación también puede utilizarse un contactor omnipolar entre la fuente y el electrodoméstico. Este debe soportar la carga conectada máxima y cumplir la legislación vigente. El contactor no debe interrumpir el cable de tierra de color amarillo/verde. La toma de corriente o el contactor omnipolar empleados deben estar fácilmente accesibles cuando se instala el electrodoméstico.

- La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
- El incumplimiento de lo anterior puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
- Cualquier vertido de material excesivo debe eliminarse ante de la limpieza.
- Durante la limpieza pirólitica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.
- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad.
La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad
- **ADVERTENCIA:** No forre las paredes del horno con papel de aluminio ni utilice las protecciones desechables que se encuentran disponibles en los comercios. El papel de aluminio o cualquier otra protección que entre en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y dañar el esmalte del interior.
- **ADVERTENCIA:** Nunca quite la junta de estanqueidad de la puerta del horno.

Instrucciones generales

58

- 1.1 Indicaciones de seguridad
- 1.2 Seguridad eléctrica
- 1.3 Recomendaciones
- 1.4 Instalación
- 1.5 Gestión de residuos
- 1.6 Declaración de conformidad

Descripción del producto

60

- 2.1 Descripción general
- 2.2 Accesorios
- 2.3 Primer uso

Uso del horno

61

- 3.1 Descripción de la pantalla
- 3.2 Funciones de cocción

Limpieza y mantenimiento del horno

64

- 4.1 Indicaciones generales para la limpieza
- 4.2 Pirólisis
- 4.3 Mantenimiento
 - Retirada y limpieza de parrillas
 - Desmontaje de la ventana del horno
 - Desmontaje y limpieza de la puerta de vidrio
 - Cambio de la bombilla

Solución de problemas

67

- 5.1 PREGUNTAS FRECUENTES

1. Instrucciones generales

Gracias por haber elegido nuestro producto. Para obtener los mejores resultados con su horno, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas. Antes de instalar el horno, tome nota del número de serie para que pueda dárselo al personal de servicio al cliente si necesita alguna reparación. Una vez retirado el horno de su embalaje, compruebe que no se ha dañado durante el transporte. Si tiene dudas, no utilice el horno y consulte a un técnico cualificado. Mantenga todo el material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, clavos) fuera del alcance de los niños. Cuando el horno se enciende por primera vez, la temperatura fuerte se puede producir humo con olor, que es causado por primera vez por el pegamento en los paneles aislantes que rodean el horno. Esto es absolutamente normal y, si ocurre, debe esperar a que el humo se disipe antes de poner los alimentos en el horno. El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de incumplimiento de las instrucciones contenidas en este documento.



NOTA: las funciones, propiedades y accesorios del horno citados en este manual variarán, dependiendo del modelo que haya adquirido.

1.1 Indicaciones de seguridad

Utilice el horno sólo para el uso previsto, es decir, sólo para la cocción de alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo, como fuente de calor, se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por un uso indebido.

El uso de cualquier electrodoméstico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:

- no tire del cable de alimentación para desconectar el enchufe de la toma de corriente;
- no toque el electrodoméstico con las manos o los pies mojados o húmedos;
- en general no se recomienda el uso de adaptadores, enchufes múltiples y cables de extensión;
- en caso de mal funcionamiento y/o funcionamiento defectuoso, apague el electrodoméstico y no lo manipule.

1.2 Seguridad eléctrica

ASEGÚRESE DE QUE UN ELECTRICISTA O UN TÉCNICO CUALIFICADO REALICE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS.

La fuente de alimentación a la que está conectado el horno debe cumplir con las leyes vigentes en el país de instalación. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones. El horno debe conectarse a una toma de corriente con toma de tierra o a un seccionador con varios polos, según la legislación vigente en el país de instalación. La alimentación eléctrica debe protegerse con fusibles adecuados y los cables utilizados deben tener una sección transversal que asegure la correcta alimentación del horno.

CONEXIÓN

El horno se suministra con un cable de alimentación que sólo debe conectarse a una fuente de alimentación de 220-240 V ca 50 Hz entre las fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica, es importante verificar:

- tensión de alimentación indicada en el manómetro;
- el ajuste del seccionador.

El cable de conexión a tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal de tierra de la fuente de alimentación.

ADVERTENCIA

Antes de conectar el horno a la fuente de alimentación, pida a un electricista cualificado que compruebe la continuidad del terminal de tierra de la fuente de alimentación. El fabricante no se hace responsable de los accidentes u otros problemas causados por la falta de conexión del horno al borne de tierra o por una conexión a tierra con continuidad defectuosa.

NOTA: dado que el horno puede requerir trabajos de mantenimiento, es aconsejable tener a mano otra toma de corriente para poder conectarlo si se retira del espacio en el que está instalado. El cable de alimentación sólo debe ser sustituido por personal del servicio técnico o por técnicos con cualificaciones equivalentes.

1.3 Recomendaciones

Después de cada uso del horno, un mínimo de limpieza ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.

No frote las paredes del horno con papel de aluminio ni utilice las protecciones desechables que se encuentran disponibles en los comercios. El papel de aluminio o cualquier otra protección que entre en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y dañar el esmalte del interior. Para evitar el ensuciamiento excesivo del horno y los fuertes olores de humo resultantes, recomendamos no utilizar 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 aconsejamos que utilice únicamente platos y moldes de cocción resistentes a temperaturas muy altas.

1.4 Instalación

Los fabricantes no tienen ninguna obligación de hacerlo. Si se requiere la asistencia del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no está cubierta por la garantía. Deben seguirse 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 dichos daños o lesiones.

El horno solo puede instalarse en alto en una columna o bajo la encimera. Antes de la fijación, debe asegurarse de que haya una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la correcta circulación del aire fresco necesario para la refrigeración y la protección de las partes internas. Realice las aberturas especificadas en la última página según el tipo de accesorio.

1.5 Gestión de residuos y protección del medio ambiente



Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los RAEE contienen sustancias contaminantes (que pueden tener consecuencias negativas para el medio ambiente) y componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los RAEE se sometan a tratamientos específicos para eliminar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales. Todos personalmente somos importantes cuando se trata de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema ambiental. Para esto, es fundamental respetar algunas reglas básicas:

- los RAEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los RAEE deben llevarse a zonas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o una empresa registrada.


En muchos países, las colecciones nacionales pueden estar disponibles para los RAEE de gran tamaño. En muchos países se puede entregar el electrodoméstico antiguo al comprar otro nuevo en el comercio, que deberá recogerlo de forma gratuita siempre que se trate de un electrodoméstico equivalente y que tenga las mismas funciones que el suministrado.

AHORRO Y RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, evite precalentar el horno y trate siempre de llenarlo. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para un ahorro energético significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción previsto y utilice el calor residual que el horno sigue generando. Mantenga los sellos limpios y en orden, para evitar cualquier dispersión de calor fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa por hora, el programa de “cocción diferida” simplifica el ahorro de energía, desplazando el proceso de cocción para que empiece en la franja horaria de tarifa reducida.

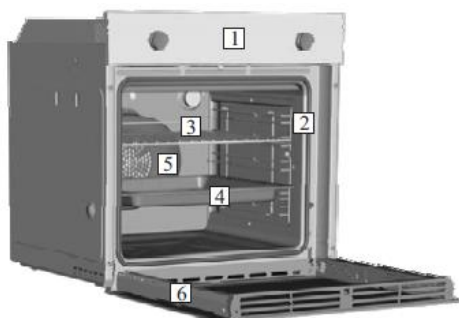
1.6 Declaración de conformidad

Las partes de este electrodoméstico que pueden entrar en contacto con los productos alimenticios cumplen las disposiciones de la Directiva 89/109/CEE.

Al colocar la marca  en este producto, ratificamos el cumplimiento todos los requisitos ambientales, sanitarios y de seguridad aplicables a este producto según la legislación europea.

2. Descripción del producto

2.1 Descripción general



1. Panel de mandos
2. Posiciones de la bandeja (rejilla de alambre lateral si se incluye)
3. Parrilla de metal
4. Bandeja de goteo
5. Ventilador (detrás de la placa de acero)
6. Puerta del horno

2.2 Accesorios

1 Parrilla de metal



Sirve para colocar bandejas de hornear y fuentes.

3 Rejillas de alambre laterales



Rejilla de alambre lateral si se incluye.

2 Bandeja de goteo



Recoge los residuos que gotean durante la cocción de los alimentos en las parrillas.

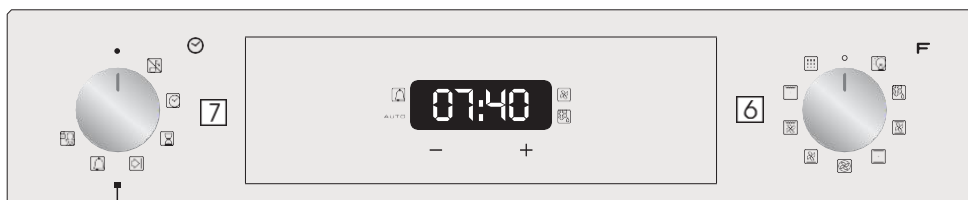
2.3 Primer uso

LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de usarlo por primera vez. Limpie las superficies exteriores del horno con un trapo suave que esté húmedo. Lave todos los accesorios y utilice una solución de agua caliente con jabón líquido en el interior del horno. Programe el horno vacío en la temperatura máxima y déjelo encendido durante cerca de 1 hora para que desaparezca el olor a nuevo.

3. Uso del horno

3.1 Descripción de la pantalla









1. Temporizador/modo automático
2. Función de ventilador
3. Modo de descongelamiento
4. Visualización de la temperatura o del reloj
5. Controles de ajuste de la pantalla LCD
6. Botón selector de función

ADVERTENCIA:

La primera operación a realizar después de la instalación, o después de un corte de corriente, es ajustar la hora del día (se ha producido un corte de corriente si la pantalla parpadea a las 12:00).

200°-> El LED de temperatura "o" parpadea hasta que se alcanza la temperatura indicada.

HOT -Cuando finaliza un programa, si el horno sigue caliente, en la pantalla aparece "HOT", alternando con la hora, aunque los mandos estén en posición OFF.

| FUNCIÓN | CÓMO SE ACTIVA | CÓMO SE DESACTIVA | QUÉ HACE | POR QUÉ SE NECESITA |
|---|---|--|--|---|
| MODO SILENCIO  | <ul style="list-style-type: none"> Gire el selector de funciones izquierdo a la posición "Modo Silencio" | <ul style="list-style-type: none"> Gire el selector de funciones a la posición OFF. | <ul style="list-style-type: none"> Le permite apagar el sonido del contador de minutos. | <ul style="list-style-type: none"> Para apagar el sonido del contador de minutos |
| AJUSTE DEL RELOJ  | <ul style="list-style-type: none"> Gire el selector de funciones izquierdo a la posición "Ajuste del reloj". Presiones los botones "+" y "-" para ajustar el tiempo deseado | <ul style="list-style-type: none"> Gire el selector de funciones a la posición OFF. | <ul style="list-style-type: none"> Permite programar el tiempo que aparece en la pantalla | <ul style="list-style-type: none"> Para ajustar la hora Nota: Ajuste la hora de la primera vez que instale el horno o justo después de un apagón (el reloj muestra las 12:00) |
| COCCIÓN DURACIÓN DE LA  | <ul style="list-style-type: none"> Gire el selector de función derecho a una función de cocción Gire el selector de funciones izquierdo a la posición "Duración del tiempo de cocción" Ajustar el tiempo de cocción con los botones "+" y "-" Aparece Iluminación automática | <ul style="list-style-type: none"> Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente y la alarma suena durante unos segundos, gire el control de función a la posición OFF o ajuste la hora en 00:00; girando el selector de función a Duración del tiempo de cocción y usando los botones "+" y "-" | <ul style="list-style-type: none"> Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta elegida. Cuando se ajusta el tiempo de cocción, gire el selector de función a OFF para volver al tiempo real. Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de función izquierdo a Duración del tiempo de cocción. | <ul style="list-style-type: none"> Para cocinar las recetas deseadas. |
| FINAL DE COCCIÓN  | <ul style="list-style-type: none"> Gire el selector de función derecho a una función de cocción Gire el selector de funciones izquierdo a la posición "Fin del tiempo de cocción" Ajuste el tiempo de fin de cocción con los botones "+" y "-" Aparece Iluminación automática | <ul style="list-style-type: none"> Una vez transcurrido este tiempo, el horno se apagará automáticamente. Para detener las funciones de cocción antes de tiempo, gire el control de función a la posición OFF | <ul style="list-style-type: none"> Permite preseleccionar el fin del tiempo de cocción deseado. Cuando se ajusta el tiempo de cocción, gire el selector de función a OFF para volver al tiempo real. Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de función izquierdo a Fin de tiempo de cocción | <ul style="list-style-type: none"> Esta función se utiliza normalmente con la función "TIEMPO DE COCCIÓN" Por ejemplo, el alimento deseado necesita cocinarse durante 45 minutos y quiero que esté listo para las 12.30; en este caso: al final de la hora establecida, el horno se apaga automáticamente y suena una alarma. Seleccione las funciones de cocción deseadas. Ajuste la duración de cocción a 45 minutos ("-" "+"). Ajuste la hora de fin de la cocción a 12:30 ("-" "+"). La cocción comenzará automáticamente a las 11:45 (12:30 menos 45 minutos); al final del tiempo de cocción ajustado, el horno se apagará automáticamente. ADVERTENCIA: al ajustar sólo el final del tiempo de cocción, y no la duración de cocción, el horno se encenderá y apagará inmediatamente al final del tiempo de cocción ajustado. |
| MINUTERO  | <ul style="list-style-type: none"> Gire el selector de funciones izquierdo a la posición contador de minutos. Ajuste el tiempo de cocción con los botones "+" y "-" | <ul style="list-style-type: none"> Ajuste la hora a 00:00 girando el selector de función izquierdo a la posición Contador de minutos y usando el botón "-" | <ul style="list-style-type: none"> Suena una alarma al final de la hora ajustada. Durante el proceso, la pantalla muestra el tiempo restante. | <ul style="list-style-type: none"> Permite utilizar el horno como alarma incluso si el horno está apagado |
| SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS  | <ul style="list-style-type: none"> Gire el selector de funciones izquierdo a la posición Seguridad para los niños. Pulse el botón de "+" durante 5 segundos El bloqueo para niños está disponible cuando en la pantalla aparece "STOP" | <ul style="list-style-type: none"> Gire el selector de función izquierdo a la posición Seguridad para niños y pulse el botón "+" durante 5 segundos. Desaparece la indicación STOP. | <ul style="list-style-type: none"> El horno no se puede utilizar. | <ul style="list-style-type: none"> Esta función es útil cuando hay niños en casa. |

3.2 Modos de cocción

| Selector de funciones | T °C por defecto | T °C rango | Función (depende del modelo de horno) |
|--|------------------|----------------------|---|
|  | | | LUZ: Encendido de la luz del horno. |
|  | 40 | 40 ÷ 40 | DESCONGELACIÓN: Cuando el selector está en esta posición. El ventilador hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos congelados para que se descongelen en pocos minutos sin que se modifique o altere el contenido proteico de los alimentos. |
|   | 180 210 | 50 ÷ 240 50 ÷ 240 | COCCIÓN CON VENTILADOR: Recomendamos utilizar este método para aves de corral, pastelería, pescado y verduras. El calor penetra mejor en los alimentos y se reducen los tiempos de cocción y precalentamiento. Puede cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo con o sin la misma preparación en una o más posiciones. Este método de cocción proporciona una distribución uniforme del calor y los olores no se mezclan. Espere unos diez minutos más cuando cocine los alimentos al mismo tiempo. |
| * | 220 | 50 ÷ 280 | COCCIÓN CONVENCIONAL: Se utilizan tanto resistencias superiores como inferiores. Precalentar el horno durante unos diez minutos. Este método es ideal para todos los asados y horneados tradicionales. Para embargar carnes rojas, roast beef, pierna de cordero, caza, alimentos envueltos en papel de aluminio (papillotes), hojaldre. Coloque los alimentos y su plato en una bandeja en posición intermedia. |
|  | 210 | 50 ÷ 230 | VENTILADOR + RESISTENCIA INFERIOR: La resistencia calefactora inferior se utiliza con el ventilador que hace circular el aire dentro del horno. Este método es ideal para jugos de frutas, tartas, quiches y patés. Evita que los alimentos se sequen y fomenta la fermentación en pasteles, masa de pan y otros alimentos cocinados en el fondo. Coloque la bandeja en la posición inferior. |
| ** | 200 | 150 ÷ 220 | PARRILLA CON VENTILADOR: Usar la parrilla turbo con la puerta cerrada. La resistencia calefactora superior se utiliza con el ventilador que hace circular el aire dentro del horno. El precalentamiento es necesario para las carnes rojas, pero no para las carnes blancas. Ideal para cocinar alimentos espesos, piezas enteras como cerdo asado, aves, etc. Coloque los alimentos que se van a asar directamente en la parrilla central, en el nivel medio. Deslice la bandeja de goteo bajo el estante para recoger los jugos. Asegúrese de que los alimentos no estén demasiado cerca de la parrilla. Voltee la comida hasta la mitad de la cocción. |
|  | L3 | L1 ÷ L5 | PARRILLA: Usar la parrilla con la puerta cerrada. La resistencia calefactora superior se utiliza solo y se puede ajustar la temperatura. Se requieren cinco minutos de precalentamiento para que los elementos se pongan al rojo vivo. El éxito está garantizado para parrillas, brochetas y platos gratinados. Las carnes blancas deben colocarse a distancia de la parrilla; el tiempo de cocción es más largo, pero la carne será más sabrosa. Puede poner carnes rojas y filetes de pescado en el estante con la bandeja de goteo debajo. El horno tiene dos posiciones de parrilla: Parrilla: Barbacoa 2140 W: 3340 W |
|  | ECO | ECO+SUPER | PIRÓLISIS |

* Ensayado según la norma CENELEC EN 60350-1

* Según las pruebas realizadas, cumple la norma CENELEC EN 60350-1 que se utiliza para definir la clase energética.

4. Limpieza y mantenimiento del horno

4.1 Indicaciones generales para la limpieza

El ciclo de vida del electrodoméstico se puede prolongar mediante una limpieza regular. Esperar a que el horno se enfríe antes de efectuar las operaciones de limpieza manual. Nunca utilice detergentes abrasivos, lana de acero u objetos punzantes para la limpieza, para no dañar irreparablemente las piezas esmaltadas. Use sólo agua, jabón o detergentes a base de lejía (amoníaco).

PIEZAS DE VIDRIO

Es aconsejable limpiar la ventana de vidrio con un paño de cocina absorbente después de cada uso del horno. Para eliminar manchas más obstinadas, puede utilizar una esponja empapada de detergente, bien escurrida, y luego enjuagar con agua.

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si la junta está sucia, se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

ACCESORIOS

Limpie los accesorios con una esponja húmeda y jabonosa antes de enjuagarlos y secarlos: evite el uso de detergentes abrasivos.

BANDEJA DE GOTEÓ

Después de usar la parrilla, retire la bandeja del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la bandeja con agua caliente, usando una esponja y un detergente líquido.

Si quedan residuos grasientos, sumerja la bandeja en agua y detergente. Alternativamente, puede lavar la bandeja en el lavavajillas o usar un detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a poner una bandeja sucia en el horno.

4.2 Pirólisis

El horno está equipado con un sistema de limpieza por pirólisis, que destruye los residuos de alimentos a alta temperatura. La operación se realiza automáticamente por medio del programador. Los humos resultantes se hacen “limpios” pasando por encima de un Pirólisis que comienza tan pronto como comienza la cocción. Dado que el Pirólisis requiere temperaturas muy altas, la puerta del horno está provista de una cerradura de seguridad. El temporizador puede activarse en cualquier momento. La puerta no puede abrirse hasta que se visualice el cierre de seguridad.

NOTA: Si se ha instalado una placa de cocción encima del horno, no utilice nunca los quemadores de gas o las placas de cocción eléctricas mientras el Pirólisis esté funcionando, esto evitará el sobrecalentamiento de la placa de cocción.

DOS CICLOS PIRÓLITICOS están preajustados:

ECO PYROCLEAN: Limpia un horno moderadamente manchado. Funciona durante un período de 90 minutos. SÚPER PYROCLEAN: Limpia un horno muy manchado. Funciona durante un período de 120 minutos. Nunca use productos de limpieza disponibles en el mercado en un horno pirólitico!

Consejo: La limpieza pirólitica inmediatamente después de la cocción permite aprovechar el calor residual y ahorrar energía.

Antes de ejecutar un ciclo pirólitico:

- **Retire todos los accesorios del horno porque no toleran las altas temperaturas utilizadas durante el ciclo de limpieza pirólitica; en particular, retire las rejillas, las cremalleras laterales y las guías telescópicas (véase el capítulo QUITAR REJILLAS Y CREMALLERAS LATERALES). En hornos con sonda de carne es necesario, antes de realizar el ciclo de limpieza, cerrar el agujero con la tuerca suministrada.**

- **Remueva cualquier derrame o mancha grande ya que tomaría demasiado tiempo destruirlos. También cantidades excesivamente grandes de grasa podrían encenderse cuando están sujetas a las temperaturas muy altas del ciclo pirólitico.**

- **Cierre la puerta del horno.**

- **El exceso de derrame debe ser removido antes de la limpieza.**


- **Limpie la puerta del horno;**

- **Retire los residuos de alimentos grandes o gruesos del interior del horno utilizando una esponja húmeda. No utilice detergentes;**

- **Retire todos los accesorios y el kit de cremallera deslizante (donde esté presente);**

- **No coloque los paños de cocina.**

Usando el ciclo pirólitico:

- 1- Gire el selector de funciones a la posición “”. En la pantalla aparece la indicación “ECO” o “SUP”. El tiempo preajustado es de 90 min, que puede variarse de 90 min (modo Eco) a 120 min (modo Sup) a través del programador (botón de ajuste “+” o “-”). Si el horno está muy sucio, se recomienda o aumentar el tiempo a 120 minutos, si el horno está moderadamente sucio reducir el tiempo del ciclo de limpieza a 90 minutos.
- 2- Es posible diferir la hora de inicio del ciclo pirólitico cambiando el tiempo END a través del programador.
- 3- Transcurridos unos minutos, cuando el horno alcanza una temperatura elevada, la puerta se bloquea automáticamente. El ciclo de pyroclean puede detenerse en cualquier momento girando el selector de funciones a “0” (la palabra OFF aparecerá durante 3 segundos).
- 4- Una vez finalizado el ciclo pirólitico, la pirólisis se apagará automáticamente. En la pantalla aparece la indicación “END” hasta que la puerta se bloquee y luego “0--n”.
- 5- Se puede volver a poner el selector de funciones en “0” pero si la temperatura sigue siendo alta, aparece la indicación “0--n” para indicar que la puerta está bloqueada.

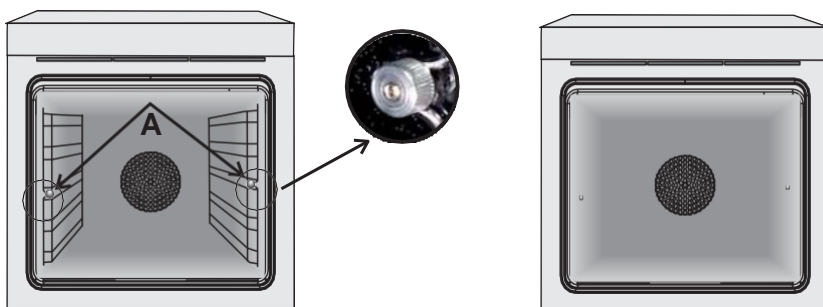
Utilización del ciclo pirólitico en hornos Touch Control:

- 1- Gire el selector de funciones a la posición pirólisis. En la pantalla aparecerá “ECO” o “SUP”
- 2- El tiempo preestablecido es de 90 minutos, pero puede variarse a partir de 90 minutos (modo Eco) hasta 120 minutos (modo Sup) con el programador (tecla “+” o “-”). Si el horno está muy sucio, se recomienda o aumentar el tiempo a 120 minutos, si el horno está moderadamente sucio reducir el tiempo del ciclo de limpieza a 90 minutos.

4.3 Mantenimiento

DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LAS CREMALLERAS LATERALES

1. Desenrosque el tornillo en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Retire las cremalleras laterales tirando de ellos hacia usted.
3. Limpie las rejillas laterales en un lavavajillas o con una esponja húmeda y séquelas inmediatamente.
4. Una vez limpiados las cremalleras laterales, colóquelos de nuevo y vuelva a insertar los tornillos, asegurándose de que estén completamente apretados.



DESMONTAJE DE LA VENTANA DEL HORNO

1. Abre la ventana delantera.
2. Abra las abrazaderas de la carcasa de la bisagra en los lados derecho e izquierdo de la ventana delantera empujándolas hacia abajo.
3. Sustituya la ventana siguiendo el procedimiento inverso.

DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE VIDRIO

1. Abra la puerta del horno.

2.3.4. Bloquee las bisagras, retire los tornillos y retire la cubierta metálica superior tirando de ella hacia arriba.

5.6. Retire el vidrio, extrayéndolo cuidadosamente de la puerta del horno (Nota: en los hornos pirólíticos, retire también el segundo y tercer vidrio (si está presente)).

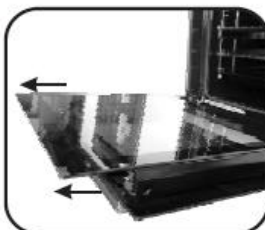
7. Al final de la limpieza o sustitución, vuelva a montar las piezas en orden inverso.

En todos los vidrios, la indicación "Pyro" debe ser legible y estar situada en el lado izquierdo de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. De esta manera, la etiqueta impresa del primer vidrio estará dentro de la puerta.

1.



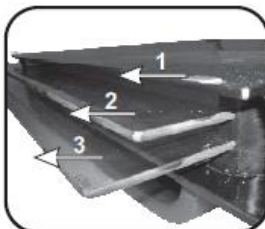
5.



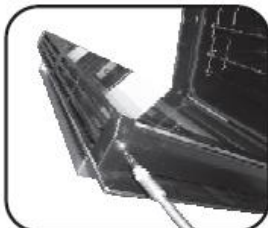
2.



6.



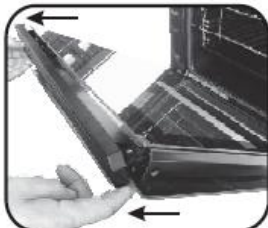
3.



7.



4.



CAMBIO DE LA BOMBILLA

- 1. Desconecte la alimentación eléctrica del electrodoméstico.
- 2. Desenrosque la tapa de vidrio, desenrosque la bombilla y sustitúyala por una bombilla nueva del mismo tipo.
- 3. Una vez sustituida la bombilla defectuosa, vuelva a colocar la tapa de vidrio.



5. Solución de problemas

5.1 PREGUNTAS FRECUENTES

| PROBLEMA | POSIBLE CAUSA | SOLUCIÓN |
|-------------------------|---|---|
| El horno no se calienta | La hora ya está programada | Programe el reloj |
| El horno no se calienta | El bloqueo para niños está activado | Desactivación del bloqueo para niños |
| El horno no se calienta | No se ha ajustado la función de cocción ni la temperatura | Asegúrese de que los ajustes necesarios son correctos |

INSTALLATION

GB

INSTALLATION

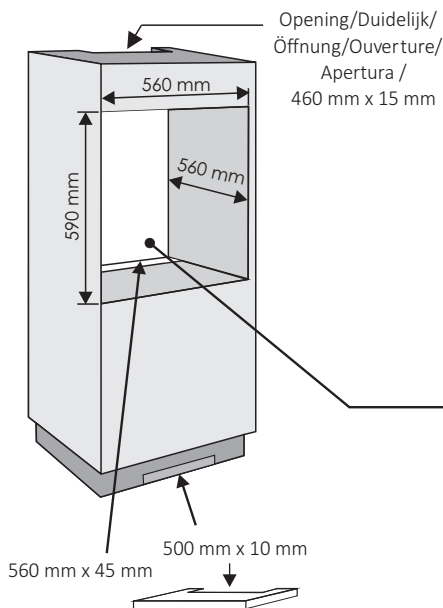
DE

INSTALLATION

FR

INSTALACIÓN

ES



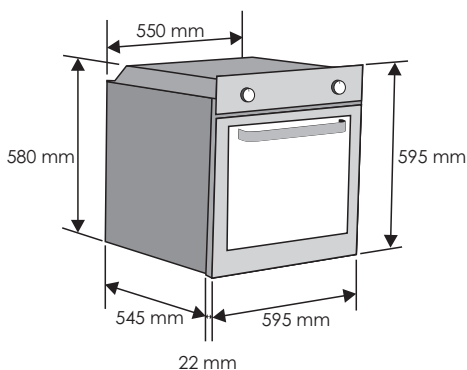
GB If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.



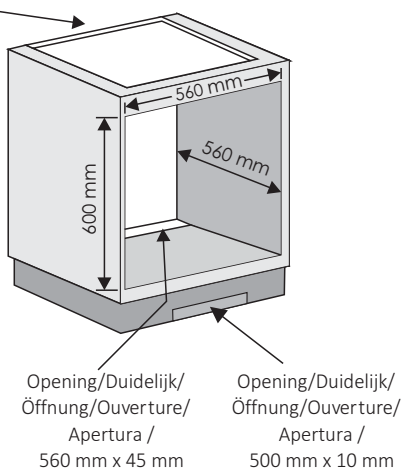
GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

NL Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura de 460 mm x 15 mm





06.2018 • REV.0 • 42827123

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexactitudes Imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

NL

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die hetgevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, onder meer in het belang van een gunstiger verbruik, wijzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.

ES

El fabricante no será responsable de las inexactitudes debidas a los errores de impresión o transcripción que pueda contener este folleto. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones en los productos conforme sea necesario, incluidas las que beneficien al consumidor, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o la función.