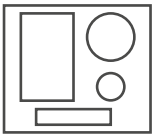
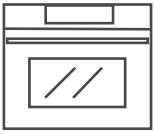
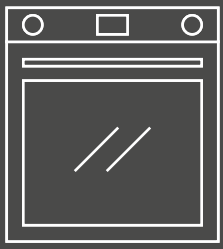
FULL USER MANUAL







www.hoover-home.com

Candy Hoover Group S.r.l.

English
Français
Italiano
Deutsch
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Українська
Türkçe

WELCOME

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

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

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

SUMMARY

1. SAFETY INFORMATION

2. PRODUCT INTRODUCTION
2.1. Overview of the product
2.2. Accessories
2.3. Control panel

3. BEFORE STARTING
3.1. Information to start
3.2. First usage
3.3. Preliminary cleaning

4. OPERATION OF PRODUCT
4.1. How the product works
4.2. Cooking functions
4.2.1. Standard functions

5. COOKING GUIDELINES
5.1. General Cooking tables
5.2. Everyday Cooking table

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

7. TROUBLESHOOTING

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL
8.1. Appliance disposal
8.2. Saving and respecting the environment

9. INSTALLATION

1. SAFETY INFORMATION

GENERAL WARNINGS

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

Use in accordance with attendend use

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

Use limitations

- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ⚠**WARNING**: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements Children less than 8 years of age shall be kept at away unless continuously supervised.
- ⚠ **WARNING**: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

INSTALLATION WARNINGS

- The oven can be located high in a column or under a worktop.
- Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.

- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During installation the oven should be disconnected from the mains to avoid overheating.
- If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed.
- Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
- Installation must be carried on by a qualified technician who must know and respect the laws in force in the country of installation and the manufacturer's instruction.
- After unboxing the appliance, always check it is not damaged, in case of issue contact the customer service before installing and do not connect to the power supply.
- Remove the packaging material before operating the appliance.
- During installation do not use the oven door's handle to lift and move the oven.
- The installation furniture and the adjacent ones must with stand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Do not install the product in open environments exposed to atmospheric agents.
- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.
- To remove protective films and advertisement stickers on front surface of the oven before first usage.

ELECTRICAL WARNINGS

- The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional.
- Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the

requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

- In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country.
- The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- ⚠ **WARNING**: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
  - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
  - do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
  - in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
  - in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.
- ⓘ **NOTE**: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed.
- Any repair, installation and maintenance not carried out correctly can seriously endanger the user.
- The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).

- ⚠ **CAUTION**: in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplier through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

USE & MAINTENANCE

- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the Airfry tray or the grid on the side racks, make sure that the shorter section of the side (between the stop and the extremity) is directed towards the interior of the oven. If the grid has a decorative metal bar, pay attention to position it on the exterior of the oven so that the brand logo can be visible and readable. For the correct positioning refer also to the image in the Accessories section of this user manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- ⚠ **WARNING**: Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- ⚠ **WARNING**: Never remove the oven door seal.
- ⚠ **CAUTION**: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- ⚠ **WARNING**: Do not place food directly on the oven racks. Always use parchment paper and/or suitable baking trays or pans.
- Wash all accessories before first use with a solution of hot water and washing up liquid.

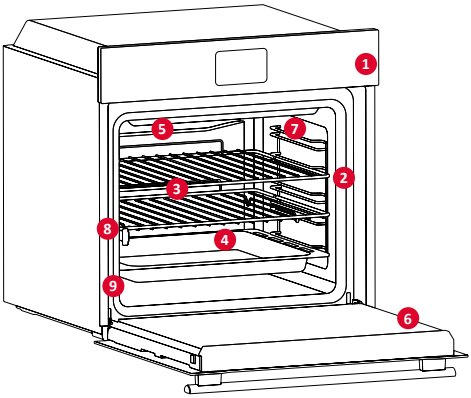
WARNINGS (*FOR EASY STEAM)

- ⚠**WARNING:** Risk of burn and damage to the appliance: using the steam function the released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- Use only drinking water to fill in the cavity bottom during the steam function.

* Depending on the oven model.

2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT

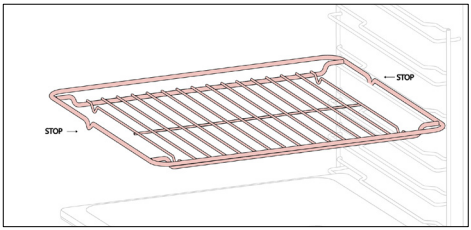


1. **Control panel**
2. **Shelf positions numbers**
3. **Grids**
4. **Trays**
5. **Fan cover**
6. **Oven door**
7. **Lateral wire grids** (if present: only for flat cavity)
8. **Telescopic Guides**
9. **Serial number & QRcode**

Write here your serial number for future reference.

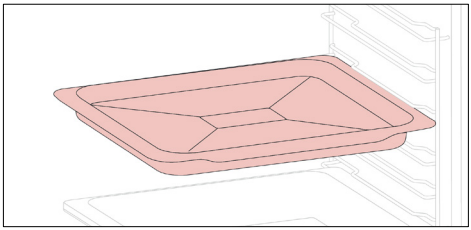
2.2. ACCESSORIES

Metal grid



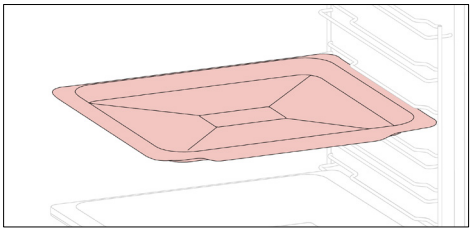
A wire rack in an oven is a removable and adjustable shelf that supports cooking utensils and can be adjusted to different heights for different cooking needs. Do not place food directly on it; instead, use parchment paper or suitable baking sheets.

Deeper Tray



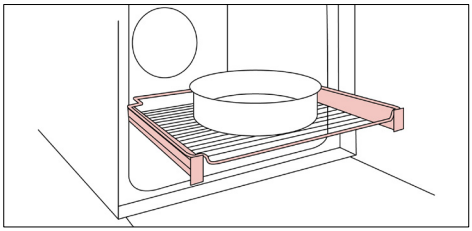
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Baking tray (only if present*)



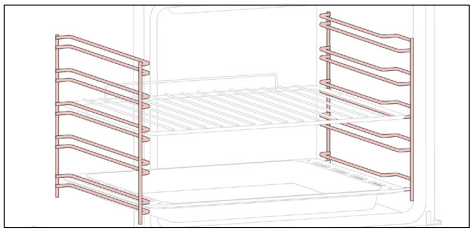
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Telescopic Guides (only if present*)



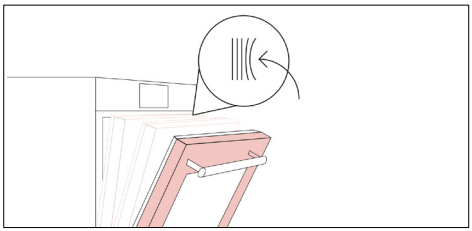
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Lateral wire grids (only if present*)



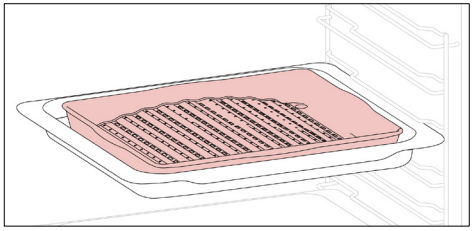
Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

Softclose/Soft open hinges (only if present*)



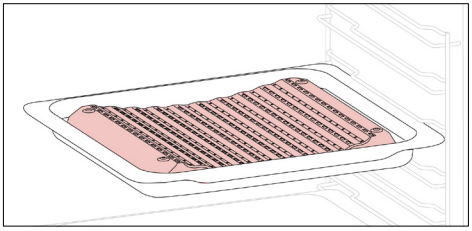
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

H-Lab Tray – BBQ mode (only if present*)



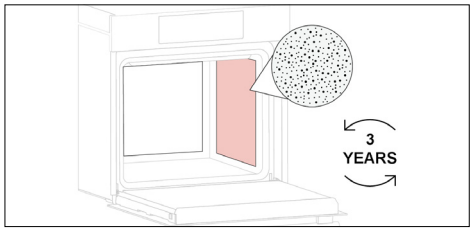
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

H-Lab Tray – STEAM mode (only if present*)

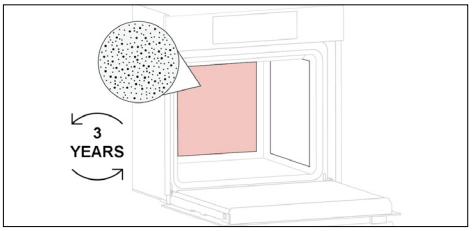


The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

Catalytic Panels (only if present*)

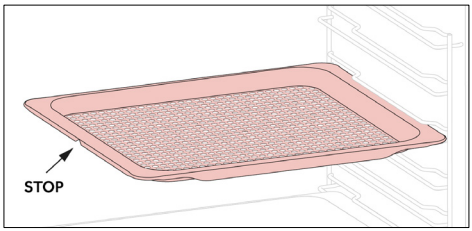


Catalytic Fan Cover (only if present*)



Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

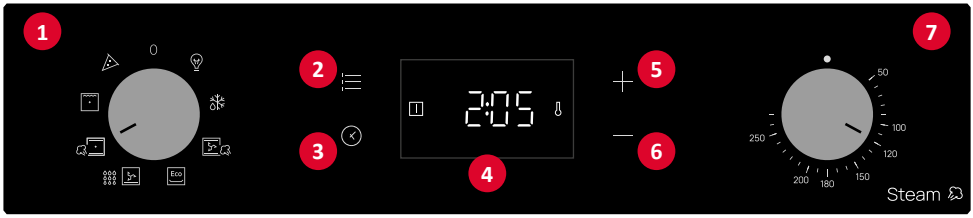
Airfry tray (only if present*)



The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

EN: Do not place food directly on the oven racks. Always use parchment paper and/or suitable baking trays or pans.

2.3. CONTROL PANEL



Low Power Consumption Data According To Commission Regulation (EU) 2023/826
Power consumption of the product in standby mode condition with information or status display: 0,8 W
Period after which the equipment reaches automatically standby mode condition with information or status display: 20 min

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

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

MAIN FUNCTIONS

The display has 3 main functions:

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

3. BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

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

How illumination works

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

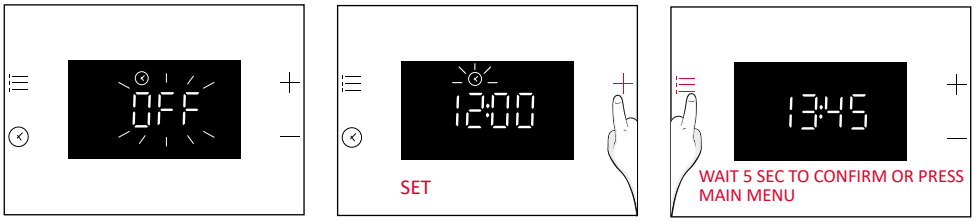
How cooling fan works

The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. It operates during and after cooking cycle in relation to the internal temperature of the oven.
When the cooling fan is operational, it usually generates a gentle humming or whirring noise. You may also notice a warm airflow emanating from the gap between the oven door and the control panel.

3.2. FIRST USAGE

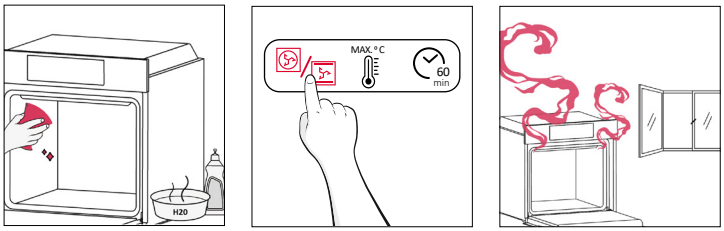
When the appliance is switched On for the first time, the initial step is to set time of day.

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



3.3. PRELIMINARY CLEANING

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

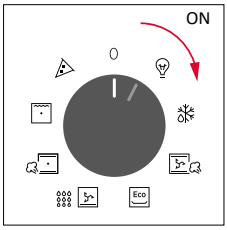


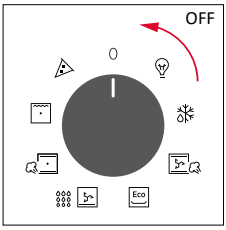
4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

SWITCHING ON/OFF THE OVEN

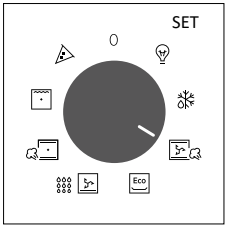
To turn ON the oven rotate the function knob (clockwise/counterclockwise) and select a cooking program. To turn it OFF, set the function knob to the '0' position.

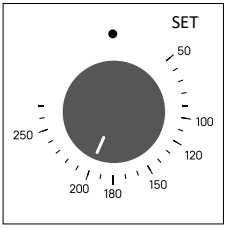




SET COOKING PROGRAM

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





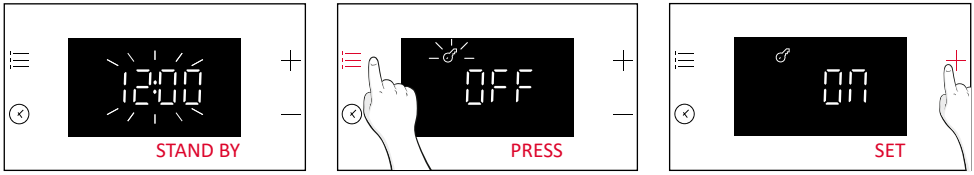
MAIN MENU

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

CHILD LOCK

This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors.
To activate the screen lock, press “Main menu” once, then press “+” to confirm the function.
To deactivate the lock, press “Main menu”, then press “-“.

Activate



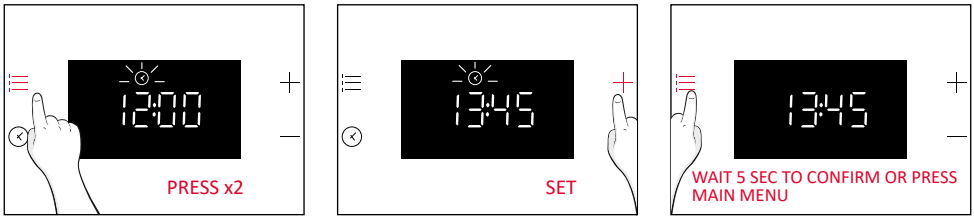
Deactivate



NOTE:
Child Lock Mode: If the lock is active, when the function selector knob is on ‘0’, the display buttons will not work until the lock is deactivated. Even if the function selector knob switches position at this time, the heaters and the turbo fan will not work.
Key Lock Mode: If the lock is active, when the function selector knob is on a position different than ‘0’, only the display buttons will not work until the lock is deactivated. If the function selector knob switches position, the product will work in accordance with the selected program.

CLOCK SET

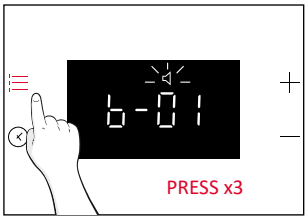
Allows to change the time of the day.
Press to enter in the Main menu. Tap as many times (x2) as you need to select “Time of day”. Then use “+/-“ to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press Main menu once.

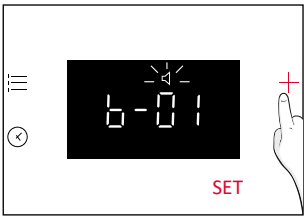


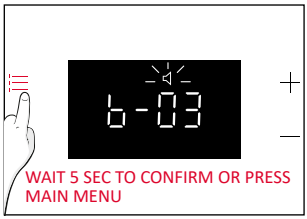
NOTE: the oven is default set on “24h” mode. To switch to “12h” mode hold “+” for 5 secs while stand by. Do the same to switch back to “24h” mode.

ALARM VOLUME

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

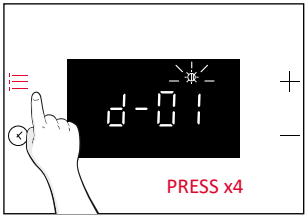


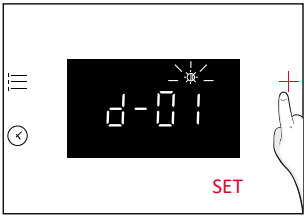


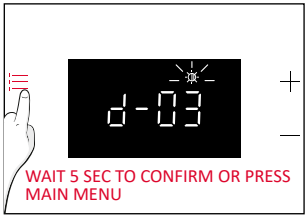


DISPLAY BRIGHTNESS

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





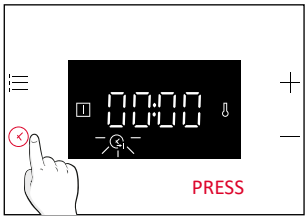


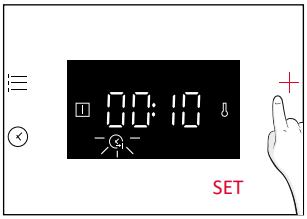
TIMER MENU

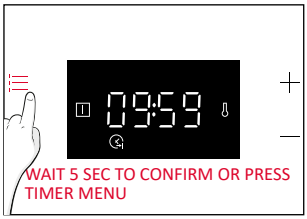
Access the Timer menu by pressing . To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:

COOKING DURATION

Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.
ACTIVATION: press to enter in the Timer menu. Then use "+/-" to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press "Timer menu".







The countdown starts when the timer is set. During cooking phase is possible to change the duration value by entering in "Cooking duration" mode and by using "+/-". When duration is elapsed, the display will show "End".
To stop the Cooking Duration hold Timer button for 3 secs or reset the timer value using "-".

When Cooking is Finished:

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

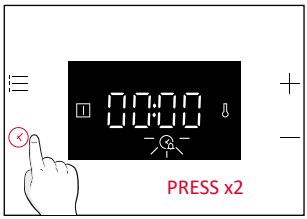
WARNING: The oven is now in manual mode, oven function and thermostat commutator should be turned off as well, if not, the oven will go on heating.

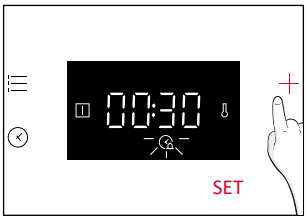
NOTE: The warning tone will be muted by any button press other than the Timer button, with the "End" remaining on the display and the oven remaining inoperative.

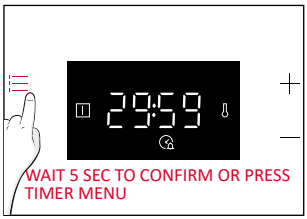
MINUTE MINDER

Allows to use the oven as alarm clock.

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







When the countdown is completed:

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

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

OVEN COMMUTATOR STATUS INDICATION

Cooking Function Selector:

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

Temperature Selector:

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

4.2. COOKING FUNCTIONS

4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

NOTE: for function that require preheating, ensure all accessories are removed during this phase. Follow instructions in the table below for what regards preheating.
"YES" means that preheating is required; "NO" means that preheat is not suggested and foods must be inserted with cold oven.

Symbol	Function	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	Defrost		NO	The fan circulates room temperature air around the frozen food, allowing it to defrost slowly without changing the protein content of the food.
	Multi-Level (***)	L3/L4 (for single level) L2+L5 (for double level) L2+L4+L6 (for triple level)	YES	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods.
	Fan Assisted (***)	L2/L3/L4	YES	IDEAL FOR: whole chicken, chicken pieces, vegetables, and pastries on one level using the combination of the fan with upper and lower heating elements.
	Fan Assisted +Steam (***)	L2/L3/L4	YES	IDEAL FOR: cakes, biscuits and vegetables.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEAL FOR: cooking chicken pieces, whole pieces of meat, fish or gratin. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed. This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. NOTE: Once desired temperature set, temperature adjustment shouldn't be decreased in this function until pre-heat completed.
	Airfry (***)	L4	NO	IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried. Thanks to the dedicated tray, the hot air can flow evenly over the foods.
	Bottom+Fan	L3/L4	NO	IDEAL FOR: tarts, quiches and thin pizzas using fan and lower heating. it helps cook the top part with indirectly radiated heat.
	*Conventional	L2/L3	YES	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating.
	*Conventional +Steam (***)	L2/L3	YES	IDEAL FOR: bread, whole pieces of meat and fish.
	**Grill	L6 for thin foods L4 for thicker foods	NO	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).
	Pizza	L2/L3	YES	IDEAL FOR: all kind of pizzas with or without preheating the oven.

* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.
**Use with the door closed.
*** Depending on the oven model.

5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

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

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating *(min)
Sweet bakery	Small cakes / Muffins	1	Conventional Multilevel*** Fan assisted***	170°C 155°C 140°C	Y	Deeper tray	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multilevel***	150°C		Deeper + baking trays	L2+L5	35-45
		3	Multilevel***	145°C		Deeper + baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Conventional Multilevel*** Fan assisted***	160°C 160°C 150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multilevel***	150°C		Metal grids + Cake tin	L1+L4	40-50
	Biscuits/ Shortbreads	1	Conventional Multilevel*** Fan assisted***	150°C 150°C 130°C	Y	Deeper tray	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multilevel***	140°C		Deeper + baking trays	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Conventional	190°C	Y	Deeper tray	L3	25-35
		2	Multilevel***	170°C		Deeper tray	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel***	90°C	Y	Deeper tray	L4	80-100
	Macaron	1	Conventional	150°C	Y	Deeper tray	L3	15-20
	Apple pie	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	70-80
		1	Fan assisted***	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L4	60-70
	Tarts	2	Bottom+fan	180°C	N	Metal grid + Cake tin	L3	30-40
	Chocolate souffle	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray + molds	L3	10-15
	Cheesecake	1	Conventional	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-65
	Frozen croissants	1	Conventional	180°C	Y	Deeper tray	L3	20-25
		2	Multilevel***	180°C		Deeper tray	L2+L5	25-35
		3	Multilevel***	160°C		Deeper tray	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frozen	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	30-45

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating *(min)
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Grill	max	N	Metal grid	L6	8-10
	Focaccia	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	25-35
	Bread, whole	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	30-50
Savory pies and casseroles	Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L1 or L2	30-50
		2	Multilevel***	180°C		Metal grid + Quiche tin	L1+L4	50-70
	Cheese souffle	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	20-30
	Lasagna, fresh	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	30-45
	Lasagna, frozen	1	Conventional	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	35-50
	Cannelloni, fresh	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	35-50
	Baked pasta	1	ECO	200°C	N	Metal grid + ovenproof dish	L4	25-35
Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Conventional Pizza	230°C 230°C	Y N	Deeper tray	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Multilevel ***	180°C	Y	Deeper + Baking trays	L2+L5	30-40
	Pizza, fresh (Round)	1	Conventional Pizza	max max	Y N	Baking tray	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Multilevel ***	180°C	Y	Deeper + Baking trays	L2+L5	30-40
	Frozen pizza	1	Airfry***	220°C	N	Airfry tray***	L4	15-25
		2	Multilevel ***	200°C	Y	Metal grids	L2+L5	15-20
		3	Multilevel ***	180°C		Metal grids	L2+L4+L6	15-25
Meat & Poultry	Roasted whole chicken** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L3	50-70
		1	Fan assisted***	200°C	Y	Deeper tray	L2	45-60
	Chicken thighs	1	Airfry***	220°C	N	Airfry tray***	L4	35-45
		1	Fan assisted***	190°C	Y	Deeper tray	L3	30-50
	Roasted Duck**	1	ECO	220°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L3	50-70

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating *(min)
Meat & Poultry	Roasted Turkey**	1	ECO	220°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-70
		1	Fan assisted***	200°C	Y	Deeper tray	L2	45-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-100
	Sausages**	1	Grill	230°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L4	30-40
	Roast beef (500g)	1	Conventional	220°C	Y	Baking tray	L3	20-40
	Meatloaf (1000-1500g)	1	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	40-50
	Roasted chicken with potatoes	1	ECO	220°C	N	Deeper tray	L4	55-75
		1	Fan assisted***	200°C	Y	Deeper tray	L2 or L3	50-60
Fish and Seafood	Grilled seafood	1	Grill	220°C	N	Metal grid	L4	15-30
	Frozen fish sticks	1	Airfry***	200°C	N	Airfry tray***	L4	20-25
	Fish fillet	1	Conventional	170°C	Y	Deeper tray	L3	10-25
	Baked fish	1	ECO	200°C	N	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-30
Vegetables	Vegetable gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L4	25-35
	Frozen French Fries (300-500g)	1	Airfry***	200°C	N	Airfry tray***	L4	30-40
	Frozen potato wedges (400-600g)	1	Airfry***	200°C	N	Airfry tray***	L4	25-35
	Potato gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L4	25-35
	Roasted potatoes	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L4	50-60
		1	Fan assisted***	180°C	Y	Deeper tray	L4	20-30
Complete menu	Chicken pieces + apple pie + baked pasta	3	Multilevel***	180°C	N	Deeper tray+ (Metal grid + Cake tin) + (Metal grid + ovenproof dish)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.
*if preheating required
** Turn food over halfway through cooking if needed.
*** it depends on oven model

5.2. EASY STEAM COOKING TABLE

Food category with easy steam menu allows to cook a variety of recipes without preheating the oven, thanks to dedicated cooking programs tailored to each category needs. “Easy steam” mode can be used to obtain a crispier crust and a glossier surface.
Use the easy steam mode for single level cooking and do not preheat. Put the volume of water specified in the table at the bottom of the cavity and activate the function and temperature as shown in the table below when the oven is cold. The values in the table are average parameters for each food category. They can be changed according to preferences.

Symbol	Food category	Preheat	Shelf position	Volume of water in cavity	Temperature range	TimeRange (min)	Description
	Meat	NO	2-3-4	170 ml	180°C-220°C	20-80	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish	NO	3-4	75 ml	160°C-180°C	15-45	For whole fish and fillets.
	Vegetable	NO	3-4	170 ml	200°C-220°C	40-80	For roasted vegetables and potatoes
	Vegetable	NO	3-4	170 ml	190°C-200°C	25-50	For roasted vegetables and potatoes
	Bakery	NO	2-3	100 ml	200°C-220°C	30-40	For bread or bread loaves
	Bakery	NO	2	100 ml	170°C-190°C	25-35	For bread or bread loaves

NOTE: if, after turning off the oven, there is a need to continue cooking, it’s recommended avoiding the use of easy steam programs and instead opting for standard functions.

NOTE: You can use the easy steam mode with the food category menu to cook your food. Easy Steam mode can be used to obtain a crispier crust and a glossier surface. Use the easy steam mode for single level cooking and do not preheat. Put the volume of water specified in the table into the cavity and activate the function when the oven is cold. The values in the table are average parameters for each food group. They can be changed according to preferences.

*** After using the Easy Steam Mode**
Depending on the frequency of use and the hardness of the water, limescale stains may remain on the cavity bottom.
After using the easy steam mode, allow the appliance to cool before cleaning.
To remove limescale stains, pour a mixture of 100 ml vinegar and 50 ml water into the cavity bottom. After waiting for about 10 min, wipe it with a soft cloth.

* Depending on the oven model.

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Beef roast	500-800g	Meat	190°C	Metal grid	L3	30-40
Beef fillet	200g	Meat	200°C	Metal grid	L3	20-25
Meatloaf	1000-1500g	Meat	180°C	Metal grid	L3	40-50
Beef wellington	500g	Meat	200°C	Metal grid	L3	50-80
Pot roast	800-1000g	Meat	200°C	Metal grid	L3	40-70
Pork ribs	1000-1200g	Meat	200°C	Metal grid	L3	80-100
Lamb rack	800-1000g	Meat	200°C	Metal grid	L3	60-80
Lamb leg	1500-2000g	Meat	190°C	Metal grid	L3	80-100
Salmon fillets	200-600g	Fish	170°C	Baking tray	L3	20-35
Tuna steaks	600g (app.4 pcs)	Fish	180°C	Metal grid	L3	15-20
Swordfish steaks	700g (app.4 pcs)	Fish	200°C	Baking tray	L3	15-20
Cod fillet	600g (app.4 pcs)	Fish	150°C	Baking tray	L3	15-20
Seabream, whole	1	Fish	170°C	Baking tray	L3	35-45
Seabream, fillet	600g (app.4 pcs)	Fish	150°C	Baking tray	L3	15-20
Seabass fillet	600g (app.4 pcs)	Fish	150°C	Baking tray	L3	15-20
Salt baked fish	1	Fish	220°C	Baking tray	L3	30-40
Fish skewers	8 pieces	Fish	150°C	Metal grid	L3	20-30
Stuffed squid	4 pieces	Fish	180°C	Baking tray	L3	25-40
Whole bread	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	35-50
Rye bread	1	Bakery	190°C	Metal grid	L3	35-50
Sandwich loaf	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	35-50
Frozen baguettes	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	15-25
Frozen puff pastry snacks	1	Bakery	190°C	Metal grid	L3	20-30
Fennels	1 tray	Vegetables	200°C	Metal grid	L3	30-40
Mixed vegetables	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	40-45
Cauliflowers	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	40-50
Pumpkins, cubed	1 tray	Vegetables	200°C	Metal grid	L3	30-40
Stuffed peppers	1 tray	Vegetables	180°C	Metal grid	L3	70-80
Stuffed zucchini	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	35-45
Carrot sticks	1 tray	Vegetables	180°C	Baking tray	L3	35-40
Broccoli	1 tray	Vegetables	190°C	Baking tray	L3	30-40
Ratatouille	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	40-45
Vegetable flan	6 ramekins	Vegetables	180°C	Baking tray + molds	L3	25-35

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

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

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

6.2. CLEANING THE OVEN

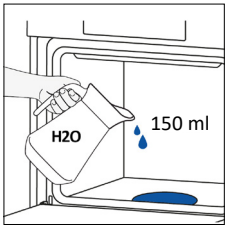
6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

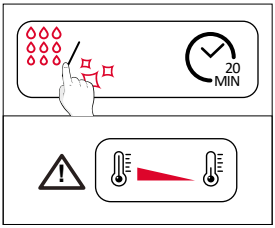
Hydroeasy

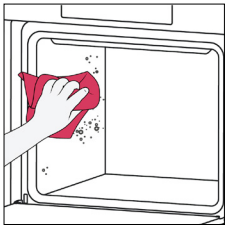
The Hydroeasy function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

How does it work:

1. Pour 150 ml of water with a drop of washing-up liquid into the bottom embossment of the oven.
2. Turn the function knob on / and the temperature knob on “100 °C”. Allow the function to operate for 20 min.
3. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
4. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
5. **WARNING**: Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water. Wipe the cooking compartment and allow it to dry completely to avoid possible corrosions.







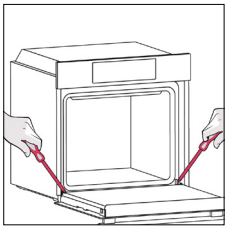
Catalytic cleaning (depending on the oven model)

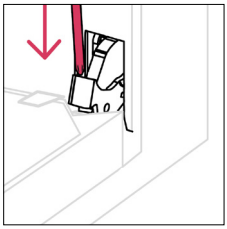
The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing absorbs grease from splashes.
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

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

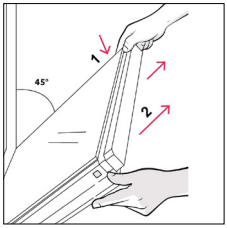
6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

1. Position the door at 90°. Rotate the hinge locking tabs outward from the oven.

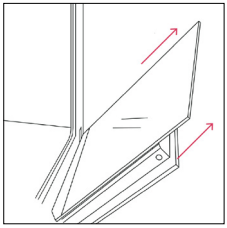




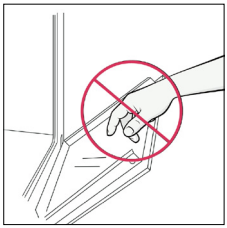
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



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



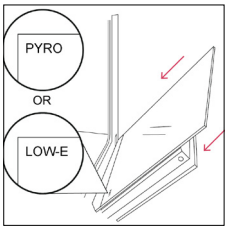
4. ⚠ **WARNING**: The outer glass is not removable.



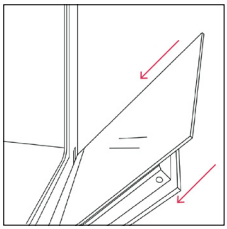
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



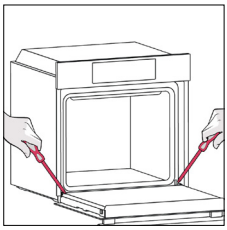
6. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E / PYRO ” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.

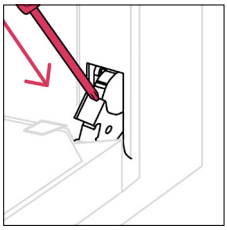


7. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



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





6.3. CLEANING OF ACCESSORIES

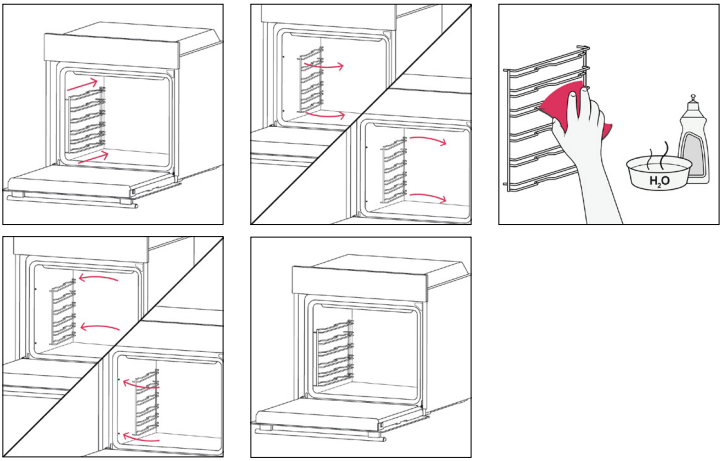
Ensure that you clean the accessories thoroughly after every use and dry them using a towel. For persistent residues, consider soaking the accessories in a mixture of water and soap for approximately 30 minutes before giving them a second wash.

⚠ **WARNING**: 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).

CLEANING OF SIDE RACKS:

– **6 levels model**

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



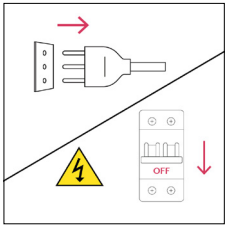
6.4. MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

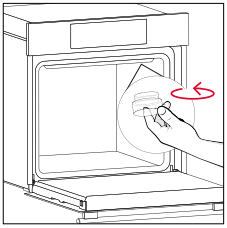
Changing the bulb on top:

1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Remove the lamp's glass cover.
3. Disassemble the bulb.
4. Replace the bulb with a new one of the same type.
5. Relocate the lamp's glass cover.
6. Reconnect the oven from mains supply.

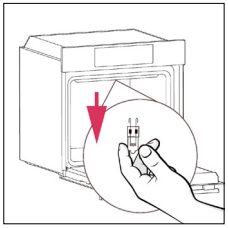
Step 1



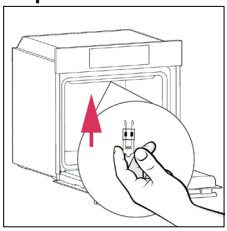
Step 2



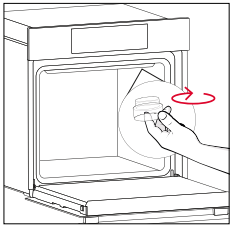
Step 3



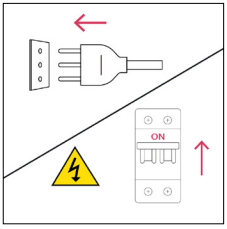
Step 4

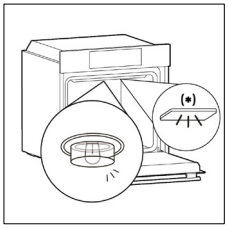


Step 5



Step 6





This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)
* In case of issues with this lamp, contact the customer service.

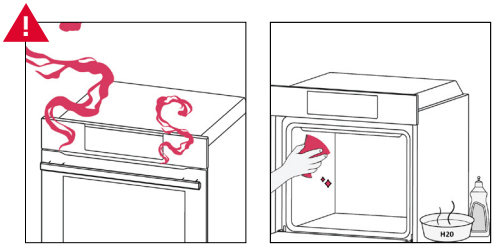
7. TROUBLESHOOTING

If, during oven use, an error occurs, the display will show the code “ER” followed by two digits, which will identify the error.
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.
If the error disappears, you can resume using the oven. If it doesn’t, call customer service and communicate the code (ERXX) you see on the display.

Error



Smoke



8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1. APPLIANCE DISPOSAL



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be re-used). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials.
Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

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

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

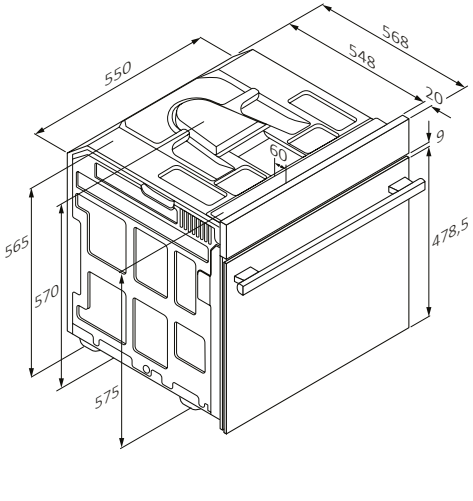
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

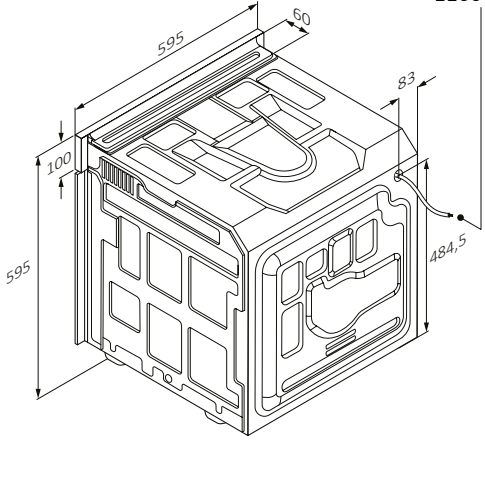
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.
Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the “delayed cooking” programme makes energy saving simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

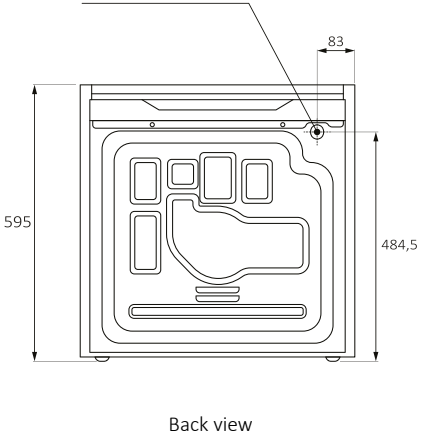
9. INSTALLATION

You can view the product installation video
by scanning the Qr Code

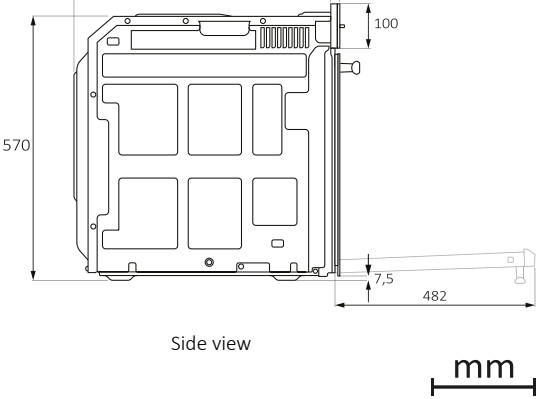
or by clicking this **link**





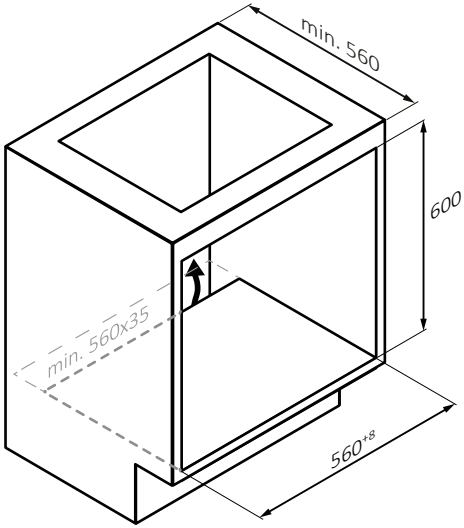


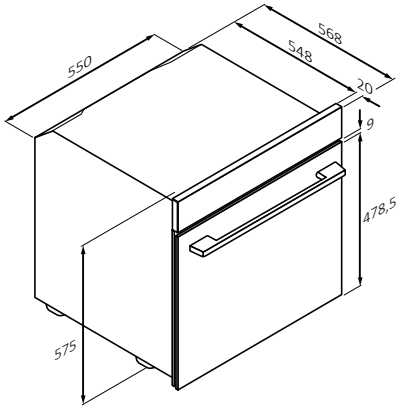
Back view

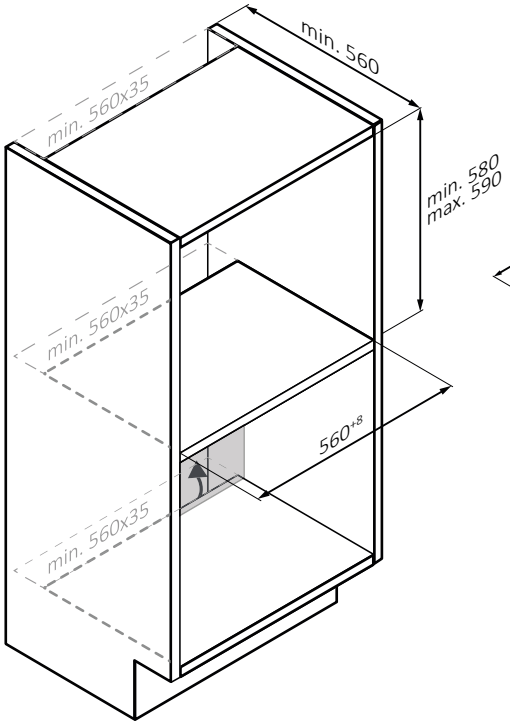


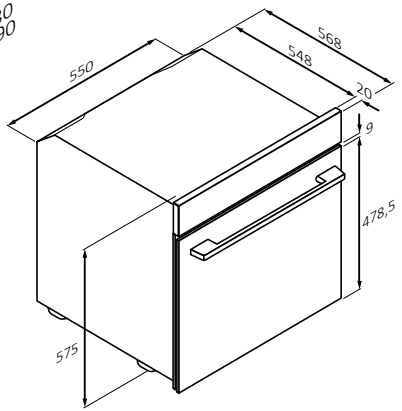
Side view

mm

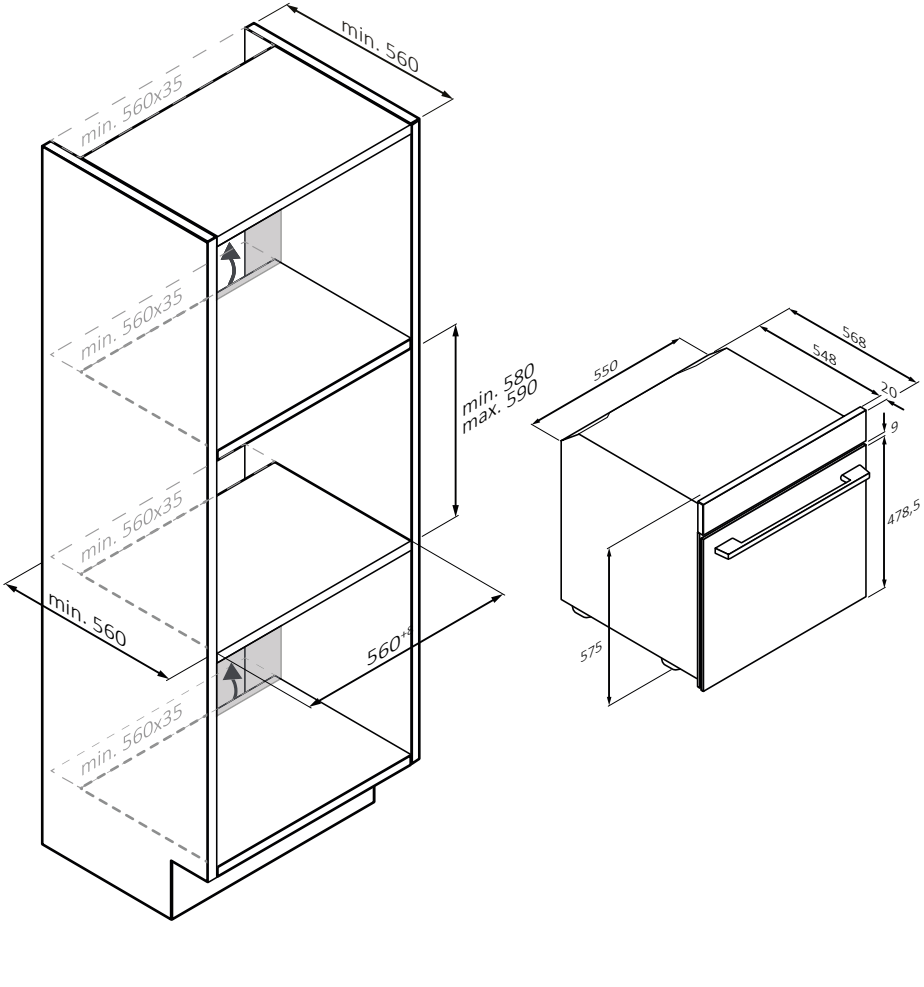

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

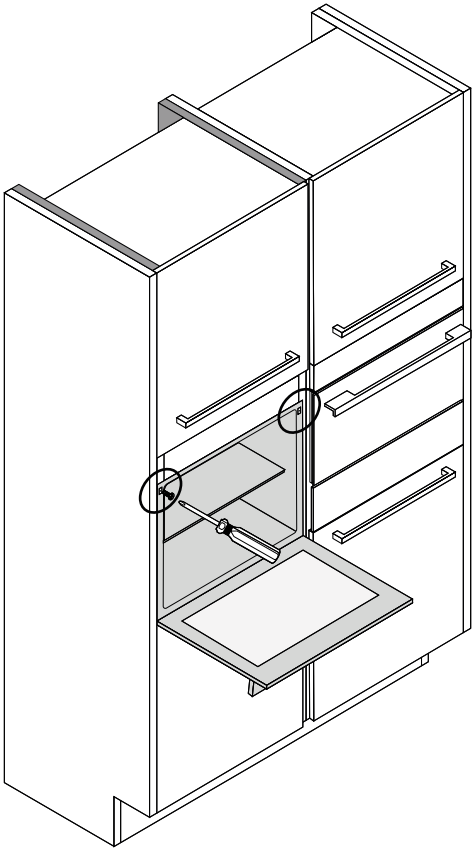

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

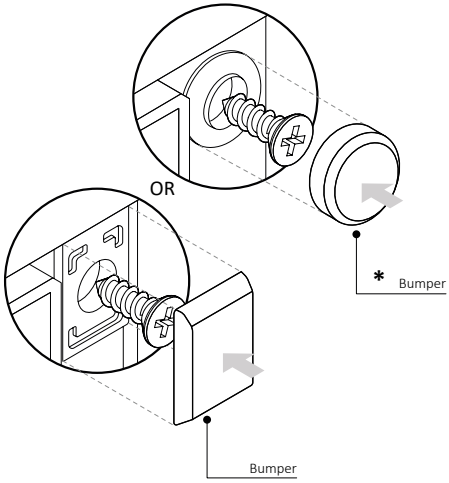

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(only if present*)

mm

BIENVENUE

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

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

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2. DESCRIPTION DU PRODUIT
2.1. Vue D'ensemble Du Produit
2.2. Accessoires
2.3. Panel Panneau De Commande

3. AVANT DE COMMENCER
3.1. Informations Pour Commencer
3.2. Premiére Utilisation
3.3. Nettoyage Preliminaire

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT
4.1. Comment fonctionne le produit
4.2. Fonctions De Cuisson
4.2.1. Fonctions Standard

5. DIRECTIVES DE CUISSON
5.1. Tableau Pour La Cuisine Generale
5.2. Table de cuisson à la vapeur facile

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE
6.1. Recommandations Generales
6.2. Nettoyage Du Four
6.2.1. Interieur Du Four : Fonctions De Nettoyage
6.2.2. Exterieur Du Four : Retrait Et Nettoyage De La Porte En Verre
6.3. Nettoyage Des Accessoires
6.4. Entretien

7. DÉPANNAGE

8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION
8.1. Élimination De L'appareil
8.2. Protection Et Respect De L'environnement

9. INSTALLATION

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Limites d'utilisation

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

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.
- Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées sur les illustrations en fonction du type de fixation.
- Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin

d'éviter toute surchauffe.
- Pendant l'installation, le four doit être débranché.
- Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles.
- Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.
- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié qui doit connaître et respecter les lois en vigueur dans le pays d'installation et les instructions du fabricant.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'est pas endommagé. En cas de problème, contactez le service clientèle avant de l'installer et ne le branchez pas.
- Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer le four.
- Les meubles d'installation et les meubles adjacents doivent résister à des températures de 95 °C.
- Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'installation afin d'éviter les blessures par coupure.
- N'installez pas le produit dans des lieux ouverts exposés à des agents atmosphériques.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2000 m.
- Pour enlever les films de protection et les autocollants publicitaires sur la surface de la façade du four avant la première utilisation.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié.
- Le raccordement à la source de courant peut être effectué par une fiche ou par un câblage fixe en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation
- Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.

La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
  - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
  - ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
  - en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
  - en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.
- ⓘ **REMARQUE**: étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé.
- Toute réparation, toute installation ou tout entretien non effectué correctement peut mettre gravement en danger l'utilisateur.
- Le fabricant déclare par la présente qu'il n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation, une réparation ou un entretien incorrect. En outre, il n'est pas responsable des dommages provoqués par l'absence ou l'interruption du système de mise à la terre (p. ex. une décharge électrique).
- ⚠ **ATTENTION**: afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- L'appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

UTILISATION ET MAINTENANCE

- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Lorsque vous placez la plaque de cuisson spécial friture ou la grille sur les rails latéraux, veillez à ce que la partie la plus courte du côté (entre la butée et l'extrémité) soit orientée vers l'intérieur du four. Si la grille comporte une barre métallique décorative, veillez à la positionner à l'extérieur du four de manière à ce que le logo de la marque soit visible et lisible. Pour un positionnement correct, voir également l'image au paragraphe Accessoires de ce manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal.
- Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas-là, contactez le service clientèle.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- ⚠ **ATTENTION**: e remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne placez pas les aliments directement sur les grilles du four. Utilisez toujours du papier sulfurisé et/ou des plaques ou moules de cuisson adaptés.
- Lavez tous les accessoires avant la première utilisation avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.

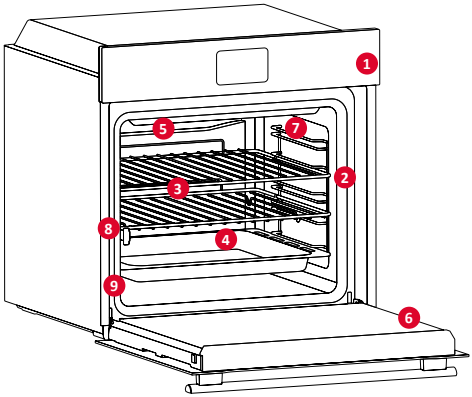
AVERTISSEMENTS (*POUR FACILITER LA VAPEUR)

- ⚠**AVERTISSEMENT**: risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil. L'utilisation de la fonction vapeur peut provoquer des brûlures lorsque la vapeur est libérée : ouvrez la porte avec prudence pour éviter toute blessure après avoir utilisé une fonction de cuisson à la vapeur.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le fond de la cavité pendant la fonction vapeur

* Selon le modèle de four.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

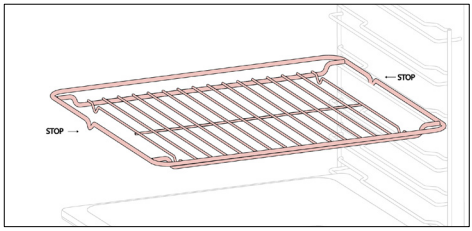


1. **Panneau de commande**
2. **Numéros des positions de la grille**
3. **Grilles**
4. **Plateaux**
5. **Cache ventilateur**
6. **Porte du four**
7. **Grilles latérales** (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. **Rails Télescopiques**
9. **Numéro de série & QR Code**

Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

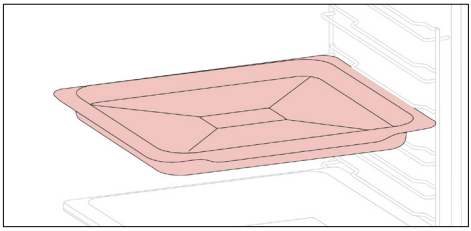
2.2. ACCESSOIRES

Grilles



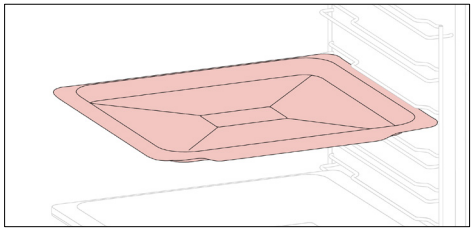
Une grille de four est une étagère amovible et réglable qui supporte les ustensiles de cuisine et peut être réglée à différentes hauteurs pour répondre à vos besoins. Ne placez pas les aliments directement dessus ; utilisez plutôt du papier sulfurisé ou des plaques de cuisson adaptées.

Plaque plus profonde



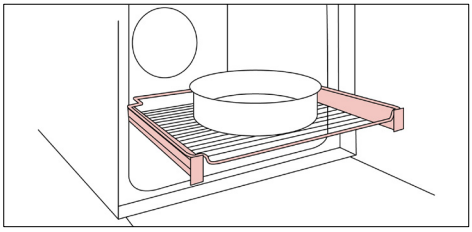
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Plaque du four (seulement si présent*)



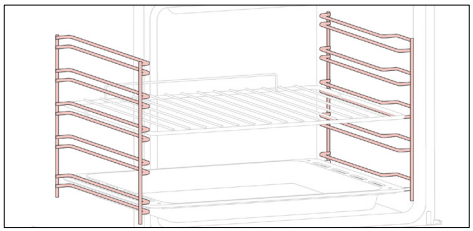
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

Rails Télescopiques (seulement si présent*)



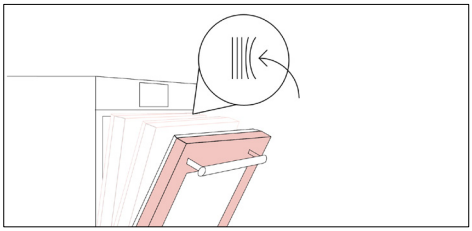
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Grilles Latérales (seulement si présent*)



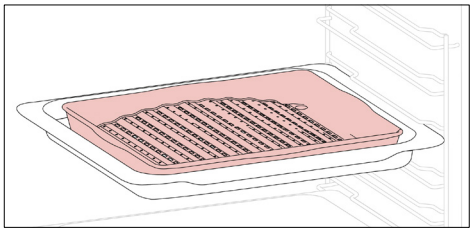
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

Charnières à Fermeture/Ouverture en Douceur (seulement si présent*)



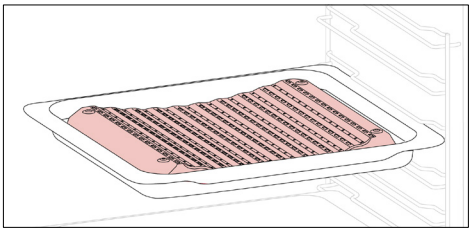
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

H-Lab Tray - Mode BBQ (seulement si présent*)



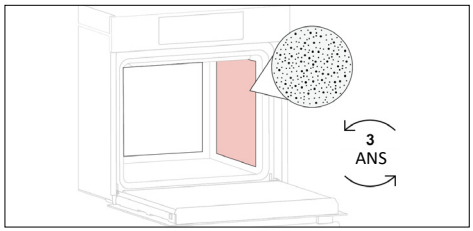
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

H-Lab Tray - Mode Vapeur (seulement si présent*)

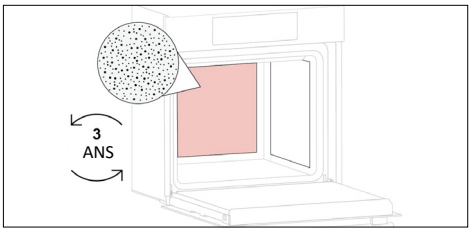


La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Panneaux Catalytiques (seulement si présent*)

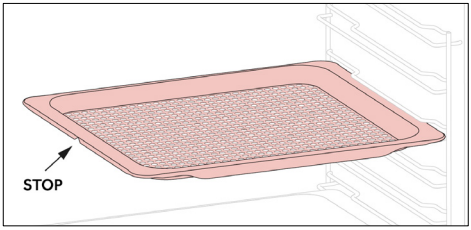


Cache ventilateur Catalytiques (seulement si présent*)



Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

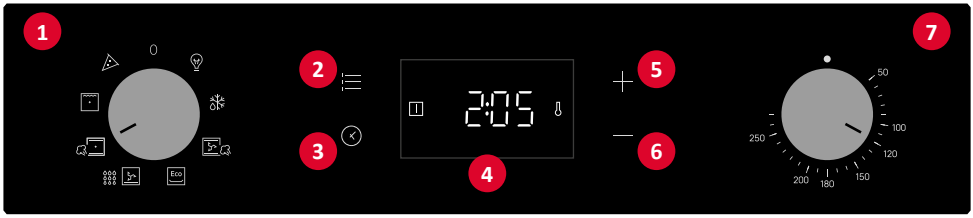
Plat de cuisson Air Fry (seulement si présent*)



La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir le jus ou les miettes de pain.

FR: Ne placez pas les aliments directement sur les grilles du four. Utilisez toujours du papier sulfurisé et/ou des plaques ou moules de cuisson adaptés.

2.3. PANEL PANNEAU DE COMMANDE



Données De Faible Consommation D'électricité Selon Le Règlement (UE) 2023/826 De La Commission
Consommation d'électricité du produit en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 0,8 W
Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 20 min

Les fonctions et le classement des fonctions peuvent être modifiés en fonction du modèle.

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

FONCTIONS PRINCIPALES

L'écran a 3 fonctions principales :

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

3. AVANT DE COMMENCER

3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

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

Comment fonctionne l'éclairage

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

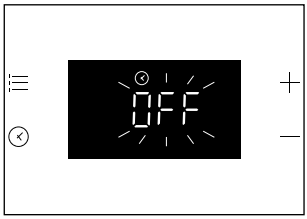
Comment fonctionne le ventilateur de refroidissement

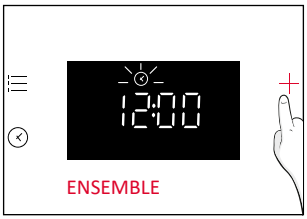
Le ventilateur de refroidissement dissipe la chaleur, préservant le four et son environnement d'une surchauffe et protégeant les appareils électroménagers des effets des températures élevées. Il fonctionne pendant et après la cuisson en fonction de la température interne du four.
Lorsqu'il est en marche, le ventilateur de refroidissement produit généralement un léger bourdonnement. Vous pouvez également remarquer un flux d'air chaud provenant de l'espace entre la porte du four et le panneau de commande.

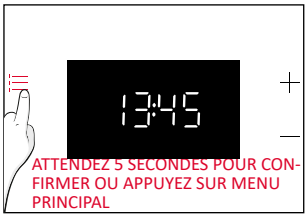
3.2. PREMIÉRE UTILISATION

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à régler l'heure, à choisir entre 13 et 16 ampères, à sélectionner la luminosité et le niveau sonore.

- **RÉGLEZ L'HEURE:** L'écran affichera « OFF ». Appuyez sur « + » pour régler l'heure. Attendez 5 secondes pour confirmer.

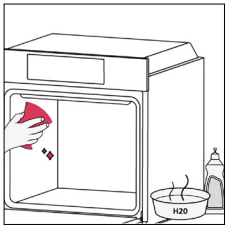


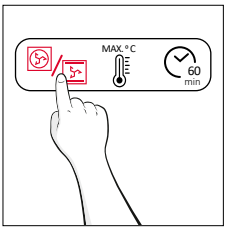


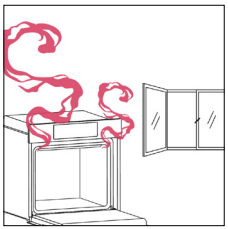


3.3. NETTOYAGE PRELIMINAIRE

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





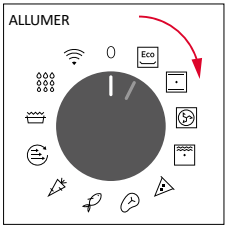


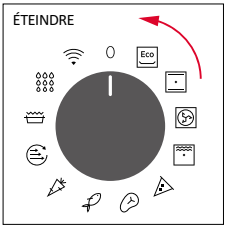
4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

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

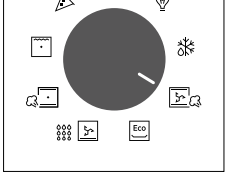


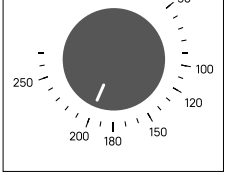


RÉGLEZ LE PROGRAMME DE CUISSON

Tournez

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





MENU PRINCIPAL

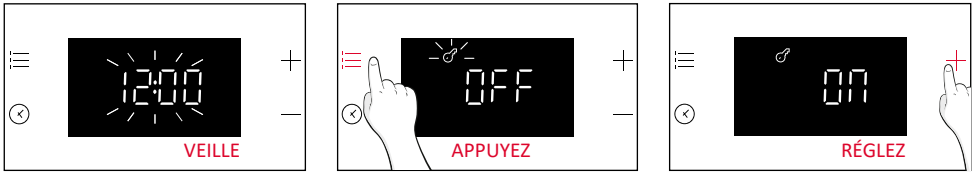
Accédez au menu principal en appuyant sur ☰ . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur ☰ autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants : nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

SÉCURITÉ ENFANT

Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs.Pour activer le verrouillage de l'écran, appuyez une fois sur « Menu principal », puis sur « + » pour confirmer la fonction.

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

Activer



Désactiver



REMARQUE:

Mode Sécurité enfant : Si le verrouillage est activé, lorsque le sélecteur de fonction est sur « 0 », les boutons de l'écran ne fonctionneront pas tant que le verrouillage n'est pas désactivé. Même si le sélecteur de fonction change de position à ce moment-là, le chauffage et la turbine ne fonctionneront pas.

Mode verrouillage des touches : Si le verrouillage est activé, lorsque le sélecteur de fonction est sur une position autre que « 0 », seuls les boutons d'affichage sont inopérants jusqu'à la désactivation du verrouillage. Si le sélecteur de fonction change de position, l'appareil fonctionnera selon le programme sélectionné.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Permet de modifier l'heure du jour.

Appuyez sur pour accéder au menu principal. Appuyez sur autant de fois (2x) que nécessaire pour sélectionner « Heure du jour ». Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le Menu principal .

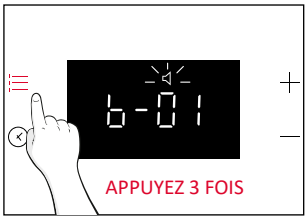


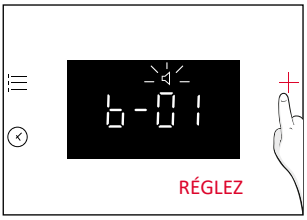
REMARQUE: le four est réglé par défaut sur le mode « 24h ». Pour passer en mode « 12h », maintenez la touche « + » enfoncée pendant 5 secondes lorsque l'appareil est en veille. Procédez de la même manière pour revenir au mode « 24h ».

VOLUME DE L'ALARME

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

Appuyez sur pour accéder au menu principal. Appuyez autant de fois (3x) que nécessaire pour sélectionner « Volume de l'alarme ». L'écran affiche « b-01 ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité du son, modifiable à l'aide de « +/- ». Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le menu .



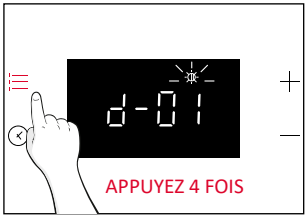


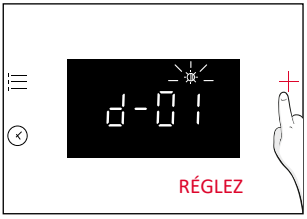


LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

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

Appuyez sur pour accéder au menu principal. Appuyez autant de fois (4x) que nécessaire pour sélectionner « Luminosité de l'écran ». L'écran affiche « d-01 ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité de la luminosité, modifiable à l'aide de « +/- ». Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le menu .





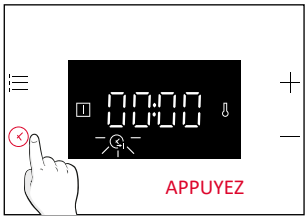


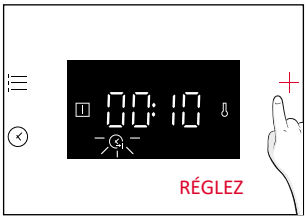
MENU MINUTERIE

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

DURÉE DE CUISSON

Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie.
ACTIVATION : appuyez su pour entrer dans le menu Minuterie. Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez sur « Menu minuterie ».







Le compte à rebours démarre lorsque la minuterie est réglée. Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en entrant dans le mode « Durée de cuisson» et en utilisant « +/- ». Lorsque la durée est écoulée, l'écran affiche « End » (fin). Pour arrêter la durée de cuisson, maintenez la touche Minuterie enfoncée pendant 3 secondes ou réinitialisez
la valeur de la minuterie en utilisant « - ».

Lorsque la cuisson est terminée :

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

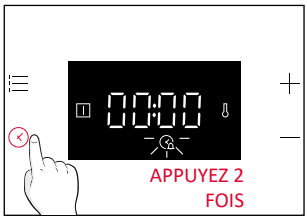
AVERTISSEMENT: le four est maintenant en mode manuel, la fonction du four et le commutateur du thermostat doivent également être éteints, sinon le four continuera à chauffer.

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

ALARME

Permet d'utiliser le four comme alarme.

ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Minuterie. Appuyez sur autant de fois (2x) que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez sur « Menu minuterie ».







Lorsque le compte à rebours est terminé :

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

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

INDICATION DE L'ÉTAT DU COMMUTATEUR DU FOUR

Sélecteur de la fonction de cuisson :

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

Sélecteur de la température :

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

4.2. FONCTIONS DE CUISSON

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

REMARQUE: pour une fonction qui nécessite un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase. Suivez les instructions du tableau ci-dessous pour ce qui concerne le préchauffage.« OUI » signifie que le préchauffage est nécessaire, tandis que « NON » signifie que le préchauffage n'est pas suggéré et que les aliments doivent être placés dans le four froid

Symbole	Fonction	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	Décongélation		NON	Le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés, ce qui leur permet de se décongeler lentement sans modifier leur teneur en protéines
	Multi-niveaux (***)	L3/L4 pour un seul niveau L2+L5 pour deux niveaux L2+L4+L6 pour trois niveaux	OUI	IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments.
	Assistée par ventilateur (***)	L2/L3/L4	OUI	IDÉALE POUR : le poulet entier, les morceaux de poulet, les légumes et les pâtisseries sur un seul niveau en utilisant la combinaison du ventilateur avec les résistances supérieures et inférieures
	Fan Assisted +Steam (***)	L2/L3/L4	OUI	IDEAL FOR: cakes, biscuits and vegetables.
	*ECO	L3/L4	NO	IDÉALE POUR : cuire des morceaux de poulet, des morceaux entiers de viande, du poisson ou un gratin. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire. Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. REMARQUE : une fois la température souhaitée réglée, le réglage de la température ne doit pas être diminué dans cette fonction jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé.
	Airfry (***)	L4	NO	IDÉALE POUR : **préparer des aliments surgelés ou panés précuits, généralement frits.** **Grâce au plateau dédié, l'air chaud circule uniformément sur les aliments.**
	Chaleur de sole + Ventilateur	L3/L4	NON	IDÉALE POUR : les tartes, les quiches et les pizzas fines en utilisant le ventilateur et le chauffage par le bas. Elle aide à cuire la partie supérieure grâce à la chaleur rayonnée indirectement.
	*Convection naturelle	L2/L3	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux, les pains, les biscuits, les quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur.
	*Conventionnel +Vapeur (***)	L2/L3	OUI	IDÉAL POUR : le pain, les morceaux entiers de viande et de poisson.
	**Grill	L6 pour les aliments fins L4 pour les aliments plus épais	NON	IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).
	Pizza	L2/L3	OUI	IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas avec ou sans préchauffer le four.

* Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour la déclaration de consommation énergétique et la classe énergétique.
**À utiliser porte fermée.
*** Selon le modèle de four.

5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GENERALE

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

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pâtisseries sucrées	Petits gâteaux/ Muffins	1	Convection naturelle Multiniveaux*** Assisté par ventilateur ***	175°C 160°C	O	Plaque du four	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multiniveaux***	150°C		Plaques de cuisson+ plus profondes	L2+L5	30-40
		3	Multiniveaux***	140°C		Plaques du four	L2+L4+L6	40-50
	Génoises (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle Multiniveaux*** Assisté par ventilateur ***	170°C 150°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2 L4	30-40 40-50
		2	Multiniveaux***	150°C		Grille métallique + moule à gâteau	L1+L4	50-60
	Biscuits	1	Convection naturelle Multiniveaux*** Assisté par ventilateur ***	150°C 140°C	O	Plaque du four	L3 L4	25-30 35-45
		2	Multiniveaux***	140°C		Plaques de cuisson+ plus profondes	L2+L5	30-40
		3	Multiniveaux***	140°C		Plaques du four	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Multiniveaux***	190°C	O	Plaque du four	L4	25-35
		2	Multiniveaux***	170°C		Plaque du four	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four	L3	20-30
	Meringues	1	Multiniveaux***	90°C	O	Plaque du four	L4	90-160
	Macaron	1	Convection naturelle	150°C	O	Plaque du four	L3	15-20
	Tarte aux pommes	1	Convection naturelle	185°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	60-70
		1	Assisté par ventilateur ***	170°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	40-60
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four + molds	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convection naturelle	150°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Convection naturelle	180°C	O	Plaque du four	L3	20-25
		2	Multiniveaux***	180°C		Plaques de cuisson+ plus profondes	L2+L5	25-35
		3	Multiniveaux***	160°C		Plaques du four	L2+L4+L6	30-40
	Strudel surgelé	1	Convection naturelle	210°C	O	Plaque du four	L3	30-45

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauff-age	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pains et galettes	Pain de mie	1	Grill	max	N	Grille métallique	L6	8-10
	Fougasse	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four	L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four	L3	30-50
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle	200°C	O N	Grille métall-ique + plat à tarte	L1/ L2	30-50
		2	Multiniveaux***	180°C	O	Grille métall-ique + plat à tarte	L1+L4	50-70
	Soufflé au fromage	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four	L3	20-30
	Lasagnes fraîches	1	Convection naturelle	200°C	O	Grille métall-ique + plat allant au four	L3	30-45
	Lasagnes surgelées	1	Convection naturelle	180°C	O	Grille métall-ique + plat allant au four	L3	35-50
	Cannelloni surgelés	1	Convection naturelle	180°C	O	Grille métall-ique + plat allant au four	L3	35-50
	Pâtes cuites au four	1	ECO	200°C	O	Grille métall-ique + plat allant au four	L4	25-35
Pizza	Pizza fraîche (plaque)	1	Convection naturelle Pizza	250°C 300°C	O N	Plaque du four	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Multiniveaux***	180°C	O	Plaques de cuisson+ plus profondes	L2+L5	30-40
	Pizza fraîche (ronde)	1	Convection naturelle Pizza	250°C 300°C	O N	Plaque du four	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Multiniveaux***	180°C	O	Plaques de cuisson+ plus profondes	L2+L5	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Airfry***	220°C 200°C	O N	Plateau Air-fry***	L4	15-25
		2	Multiniveaux***	200°C	O	Grille métall-ique	L2+L5	15-20
		3	Multiniveaux***	180°C		Grille métall-ique	L2+L4+L6	15-25
Viande et volaille	Poulet entier rôti** (1-1,5 kg)	1	ECO	220°C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L3	50-70
		1	Assisté par ventilateur ***	200°C	Y	Plaque plus profonde	L2	45-60
	Cuisses de poulet	1	Airfry***	220°C	N	Plateau Airfry***	L4	35-45
		1	Assisté par ventilateur ***	190°C	Y	Plaque plus profonde	L3	30-50
	Canard laqué**	1	ECO	220°C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L3	50-70

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauff-age	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson après préchauff-age* (min)
Viande et volaille	Dinde rôtie**	1	ECO	220°C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-70
		1	Assisté par ventilateur ***	200°C	O	Plaque plus profonde	L2	45-60
	Côtes de porc (1000-1200 g)	1	Convection naturelle	200°C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-100
	Saucisses**	1	Grill	230°C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L4	30-40
	Rôti de bœuf (500 g)	1	Convection naturelle	220°C	O	Plaque du four	L3	20-40
	Rôti haché (1000-1500 g)	1	Convection naturelle	180°C	O	Plaque du four	L3	40-50
	Poulet rôti avec pommes de terre	1	ECO	220°C	N	Plaque plus profonde	L4	55-75
		1	Assisté par ventilateur ***	200°C	O	Plaque plus profonde	L2 / L3	50-60
Poissons et fruits de mer	Fruits de mer grillés	1	Grill	220°C	N	Grille métallique	L4	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelé	1	Airfry***	200°C	O	Plateau Airfry***	L4	20-25
	Filet de poisson	1	Convection naturelle	170°C	O	Plaque plus profonde	L3	10-25
	Poisson cuit au four	1	ECO	200°C	N	Grille métallique + plat allant au four	L4	20-30
Légumes	Gratin de légumes	1	ECO	200°C	N	Grille métallique + plat allant au four	L4	25-35
	Frites surgelées (300-500 g)	1	Airfry***	200°C	O	Airfrytray***	L4	25-35
	Frozen potato wedges (400-600g)	1	Airfry***	200°C	N	Airfrytray***	L4	25-35
	Gratin de pommes de terre	1	ECO	200°C	N	Grille métallique + plat allant au four	L4	25-35
	Pommes de terre rôties	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque plus profonde	L4	50-60
		1	Assisté par ventilateur ***	180°C	O	Plaque plus profonde	L4	20-30
Menu complet	Morceaux de poulet + tarte aux pommes + pâtes cuites au four	3	Multi-niveaux***	180°C	N	DPlaque plus profonde+ (grille métallique + moule à gâteau) + (grille métallique + plat allant au four)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des ingrédients et de la recette du consommateur.
* Si un préchauffage est nécessaire
** Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire
*** Selon le modèle de four

5.2. TABLE DE CUISSON À LA VAPEUR FACILE

Le menu des catégories d'aliments permet de cuisiner diverses recettes sans préchauffer le four, grâce à des programmes de cuisson spéciaux adaptés aux besoins de chaque catégorie. Après avoir sélectionné le programme de cuisson, le temps de cuisson par défaut s'affiche et peut être modifié en tournant le bouton droit ; la température de cuisson peut être modifiée en appuyant sur l'icône prévue à cet effet. Les deux paramètres peuvent être réglés dans une plage limitée, comme le montre le tableau ci-dessous.

Symbole	Catégorie alimentaire	Préchauffer	Étagère position	Volume d'eau dans la cavité	Plage de température	Plage de temps (min)	Description
	Viande	NON	2-3-4	170 ml	180°C-220°C	20-80	Pour rôtis de bœuf, de veau et de porc, volailles et autres pièces de viande.
	Poisson	NON	3-4	75 ml	160°C-180°C	15-45	Pour poissons entiers et filets.
	Légumes	NON	3-4	170 ml	200°C-220°C	40-80	Pour légumes et pommes de terre rôtis.
	Légumes	NON	3-4	170 ml	190°C-200°C	25-50	Pour légumes et pommes de terre rôtis.
	Boulangerie	NON	2-3	100 ml	200°C-220°C	30-40	Pour pain ou miches de pain.
	Boulangerie	NON	2	100 ml	170°C-190°C	25-35	Pour pain ou miches de pain.

REMARQUE: si après avoir éteint le four, il est nécessaire de poursuivre la cuisson, il est recommandé d'éviter d'utiliser les programmes Easy Steam Cooking et d'opter pour les fonctions standard.

REMARQUE:Vous pouvez utiliser le mode « Easy Steam » avec le menu des catégories d'aliments pour cuire vos aliments. Le mode « Easy Steam » peut être utilisé pour obtenir une croûte plus croustillante et une surface plus brillante. Utilisez le mode « Easy Steam » pour une cuisson à un seul niveau et ne préchauffez pas. Mettez le volume d'eau indiqué dans le tableau au fond de la cavité et activez la fonction lorsque le four est froid. Les valeurs du tableau sont des paramètres moyens pour chaque groupe alimentaire. Elles peuvent être modifiées selon les préférences.

*** Après avoir utilisé le mode « Easy Steam »**
En fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau, des taches de calcaire peuvent subsister au fond de la cavité.
Après avoir utilisé le mode « Easy Steam », laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Pour éliminer les taches de calcaire, versez un mélange de 100 ml de vinaigre et de 50 ml d'eau dans le fond de la cavité.
Attendez environ 10 minutes, puis essuyez avec un chiffon doux.

*** Selon le modèle de four.

Recette	Taille de la portion	Programme de cuisson	T°C	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson (min)
Rôti de boeuf	500-800g	Viande	190°C	Grille métallique	L3	30-40
Filet de boeuf	200g	Viande	200°C	Grille métallique	L3	20-25
Rôti haché	1000-1500g	Viande	180°C	Grille métallique	L3	40-50
Boeuf Wellington	500g	Viande	200°C	Grille métallique	L3	50-80
Viande braisée	800-1000g	Viande	200°C	Grille métallique	L3	40-70
Côtes de porc	1000-1200g	Viande	200°C	Grille métallique	L3	80
Carré d'agneau	800-1000g	Viande	200°C	Grille métallique	L3	60-80
Gigot d'agneau	1500-2000g	Viande	190°C	Grille métallique	L3	80
Filets de saumon	200-600g	Poisson	170°C	Plaque du four	L3	20-35
Darnes de thon	600g (env. 4 morceaux)	Poisson	180°C	Grille métallique	L3	15-20
Darnes d'espadon	700g (env. 4 morceaux)	Poisson	180°C	Plaque du four	L3	15-20
Filet de cabillaud	600g (env. 4 morceaux)	Poisson	160°C	Plaque du four	L3	15-20
Dorade entière	1	Poisson	170°C	Plaque du four	L3	35-45
Filet de daurade	600g (env. 4 morceaux)	Poisson	160°C	Plaque du four	L3	15-20
Filet de bar	600g (env. 4 morceaux)	Poisson	160°C	Plaque du four	L3	15-20
Poisson en croûte de sel	1	Poisson	180°C	Plaque du four	L3	30-40
Brochettes de poisson	8 morceaux	Poisson	160°C	Grille métallique	L3	20-30
Calamars farcis	4 morceaux	Poisson	180°C	Plaque du four	L3	25-40
Pain complet	1	Boulangerie	200°C	Grille métallique	L3	35-50
Pain de seigle	1	Boulangerie	190°C	Grille métallique	L3	35-50
Pain de mie	1	Boulangerie	200°C	Grille métallique	L3	35-50
Baguettes surgelées	1	Boulangerie	200°C	Grille métallique	L3	15-25
Collations feuilletées surgelées	1	Boulangerie	190°C	Grille métallique	L3	20-30
Fenouils	1 plaque	Légumes	200°C	Grille métallique	L3	30-40
Légumes variés	1 plaque	Légumes	190°C	Grille métallique	L3	40-45
Choux-fleurs	1 plaque	Légumes	190°C	Grille métallique	L3	40-50
Potirons en dés	1 plaque	Légumes	200°C	Grille métallique	L3	30-40
Poivrons farcis	1 plaque	Légumes	180°C	Grille métallique	L3	70-80
Courgettes farcies	1 plaque	Légumes	190°C	Grille métallique	L3	35-45
Bâtonnets de carotte	1 plaque	Légumes	180°C	Plaque du four	L3	35-40
Brocolis	1 plaque	Légumes	190°C	Plaque du four	L3	30-40
Ratatouille	1 plaque	Légumes	190°C	Grille métallique	L3	40-45
Flan aux légumes	6 ramequins	Légumes	180°C	Plaque du four + moules	L3	25-35

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. RECOMMANDATIONS GENERALES

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

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

6.2. NETTOYAGE DU FOUR

6.2.1. INTERIEUR DU FOUR : FONCTIONS DE NETTOYAGE

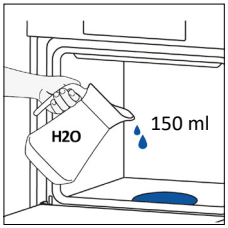
Hydroeasy

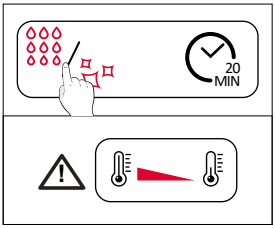
La fonction Aquactiva est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.

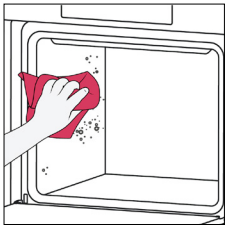
Comment ça marche :

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

⚠ **AVERTISSEMENT**: assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable. Essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement pour éviter d'éventuelles traces de corrosion.







Nettoyage par catalyse (Selon le modèle de four)

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

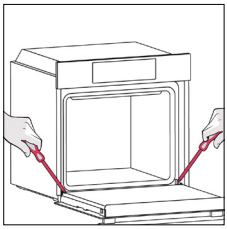
Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.

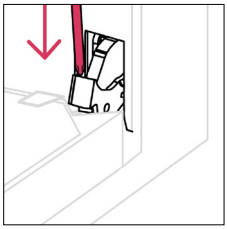
Grâce à une réaction chimique catalytique, ils convertissent efficacement la graisse absorbée en éléments gazeux lorsqu'ils sont exposés à des températures élevées.

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

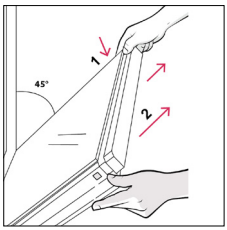
6.2.2. EXTERIEUR DU FOUR : RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE EN VERRE

1. Positionnez la porte à 90°. Tournez les languettes de verrouillage de la charnière vers l'extérieur du four.

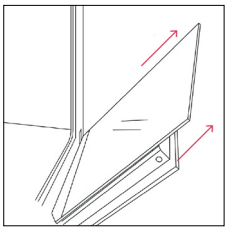




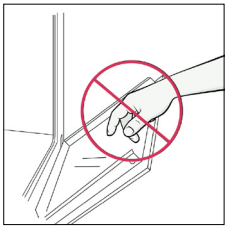
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



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



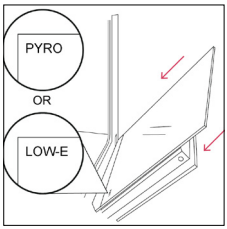
4. ⚠ **AVERTISSEMENT**: la vitre extérieure n'est pas amovible.



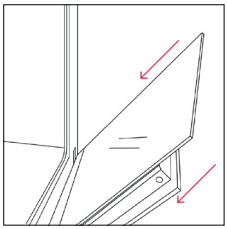
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



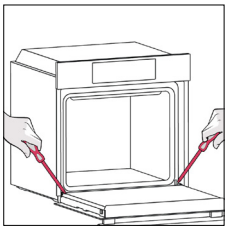
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « PYRO ou LOW-E » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.

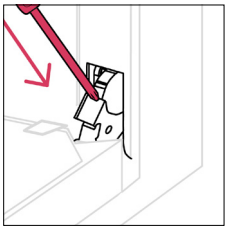


7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



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





6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

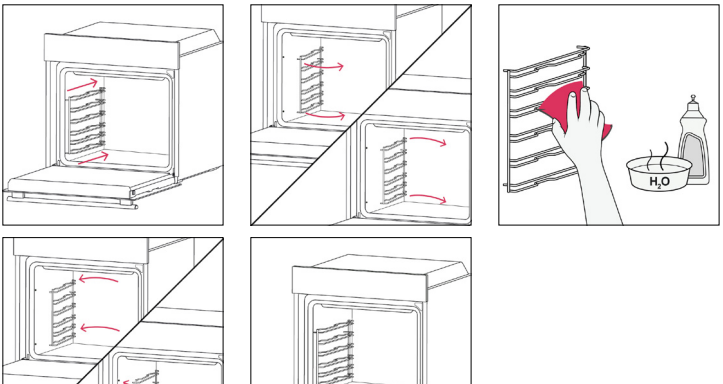
Veillez à bien nettoyer les accessoires après chaque utilisation et à les sécher à l'aide d'un torchon. En cas de résidus persistants, envisagez de laisser tremper les accessoires dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de les laver à nouveau.

⚠ **AVERTISSEMENT**: 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).

NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

– **Modèle à 6 niveaux**

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



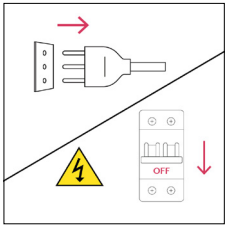
6.4. ENTRETIEN

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

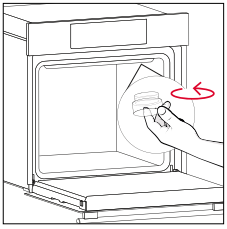
Changement de l'ampoule du haut :

1. Débranchez le four du secteur.
2. Retirez le couvercle en verre de la lampe.
3. Démontez l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule par une neuve du même type.
5. Remettez le couvercle en verre de la lampe à sa place.
6. Rebranchez le four au secteur.

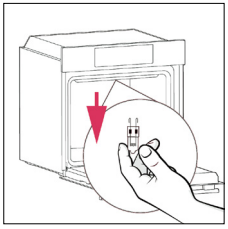
Étape 1



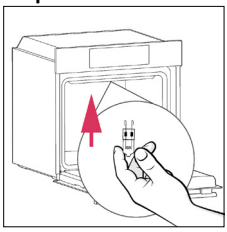
Étape 2



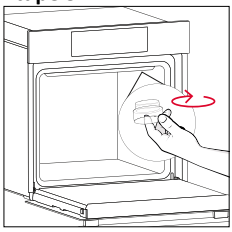
Étape 3



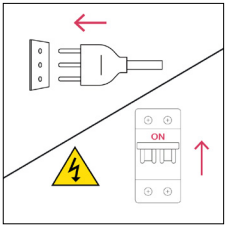
Étape 4

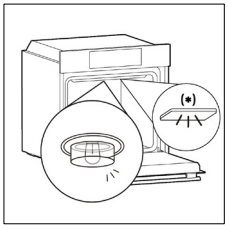


Étape 5



Étape 6





Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)
* En cas de problème avec cette lampe, contactez le service clientèle.

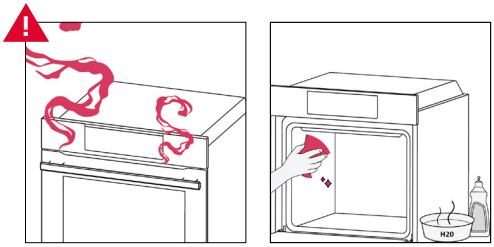
7. DÉPANNAGE

Si une erreur se produit pendant l'utilisation du four, l'écran affiche le code « ER » suivi de deux chiffres qui identifient l'erreur.
Procédez en éteignant le four et en le débranchant, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le.
Si l'erreur disparaît, vous pouvez à nouveau utiliser le four. Si ce n'est pas le cas, appelez le service clientèle et communiquez le code (ERXX) que vous voyez à l'écran.

Erreur



Fumée



8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



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

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

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

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

8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.
Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture.
Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer.
Maintenir les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité.
Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

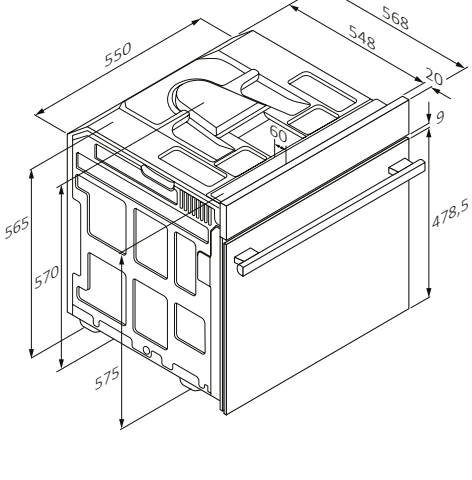


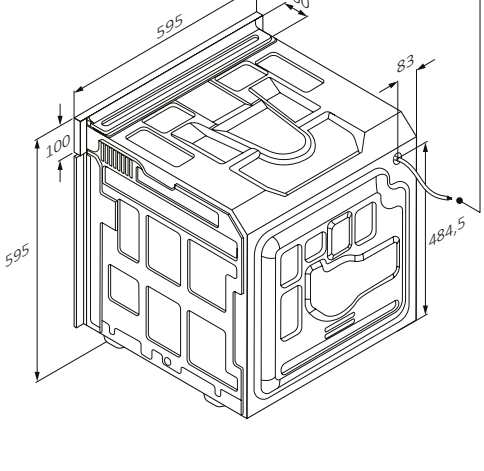
9. INSTALLATION

Vous pouvez visionner la vidéo d'installation du produit en scannant le code QR.

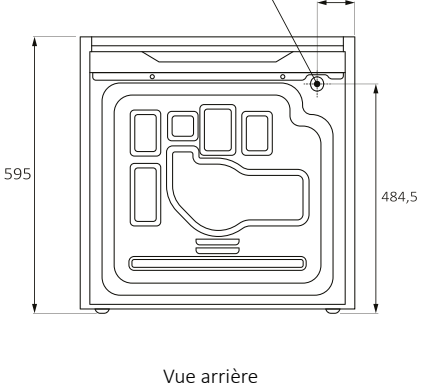
ou en cliquant ici **link**

Câble 1100

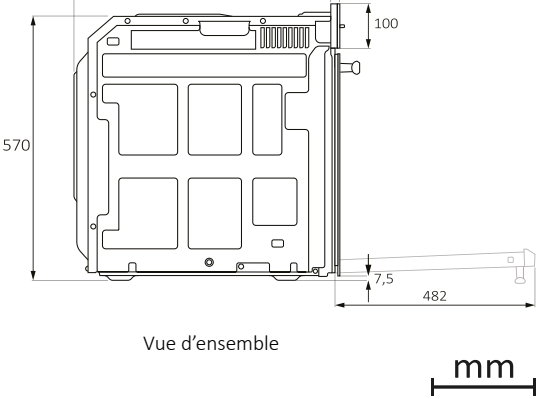




Câble 1100

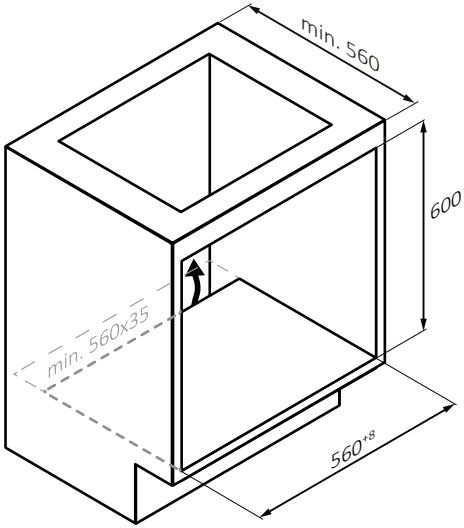


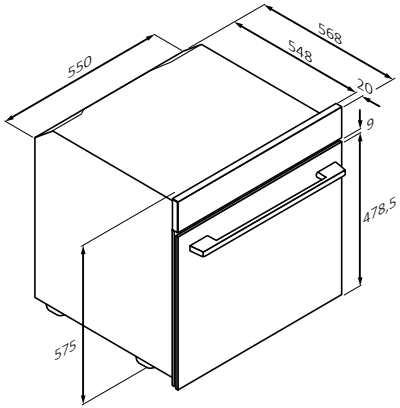
Vue arrière

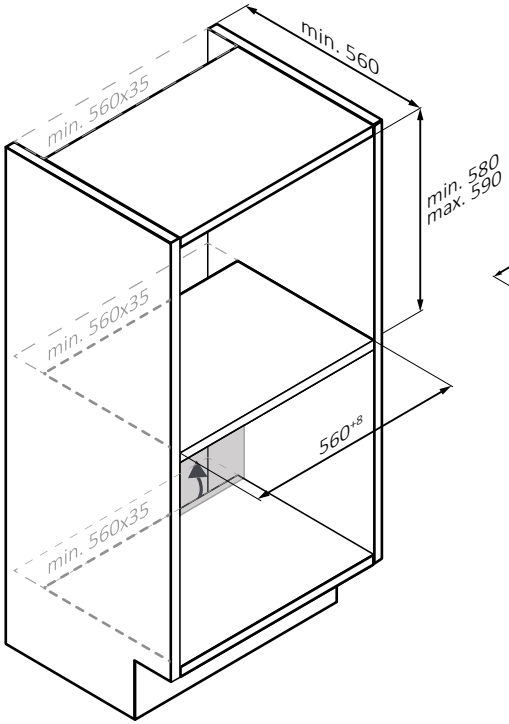


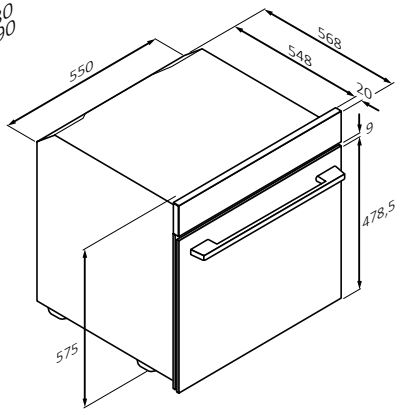
Vue d'ensemble

mm

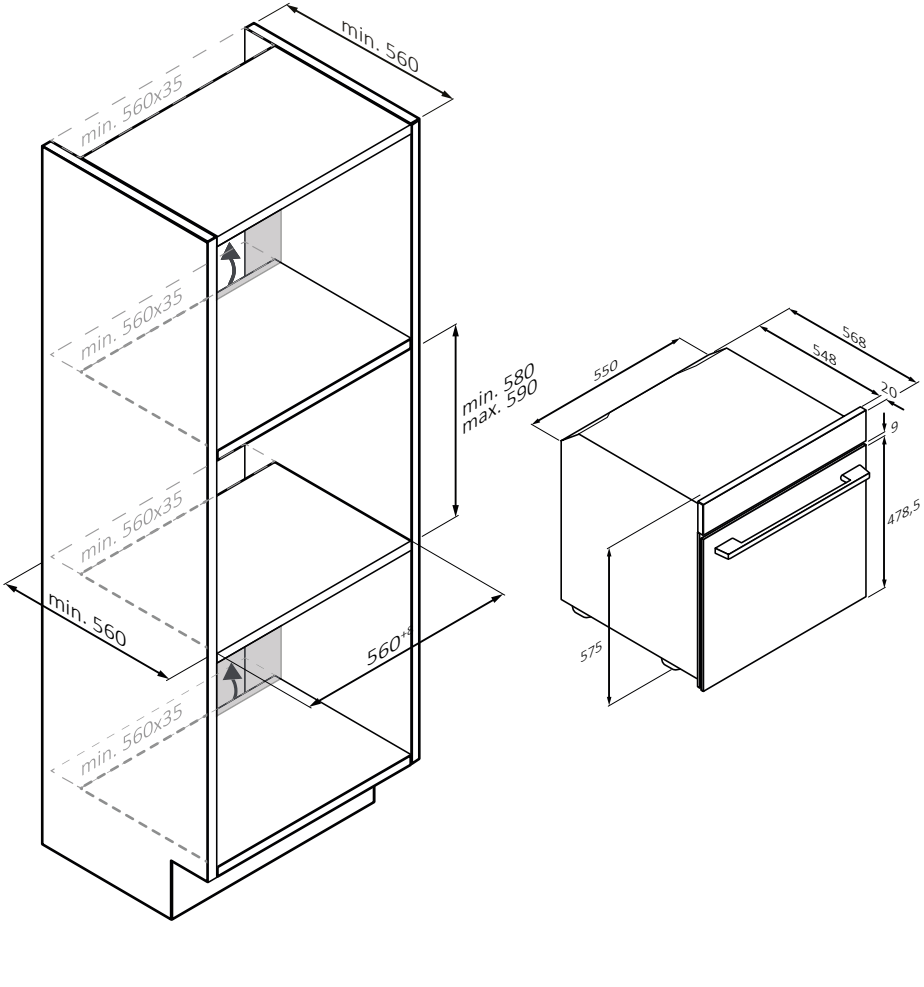

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

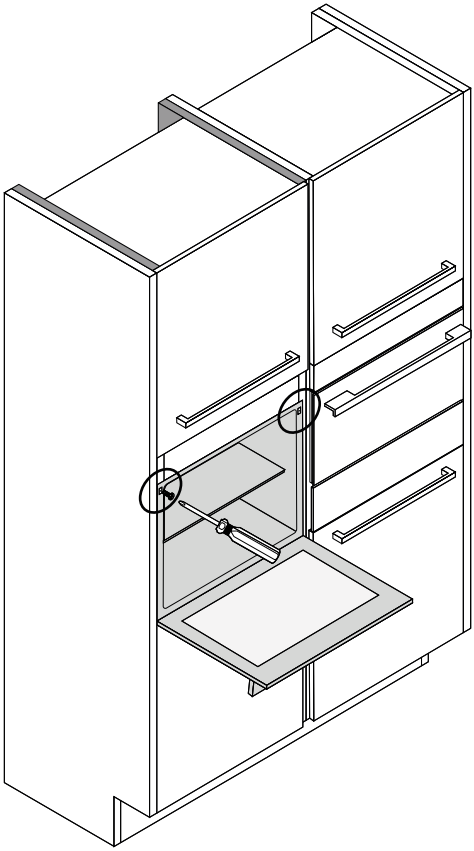

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

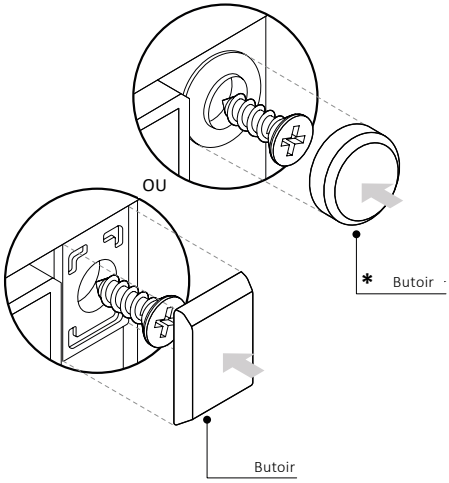

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
548
568
20
9
478,5
575

mm





(seulement si présent*)

mm

BENVENUTI

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

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

SOMMARIO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO
2.1. Panoramica del prodotto
2.2. Accessori
2.3. Pannello di controllo

3. PRIMA DI COMINCIARE
3.1. Informazioni per iniziare
3.2. Primo utilizzo
3.3. Pulizia preliminare

4. USO DEL PRODOTTO
4.1. Funzionamento del prodotto
4.2. Funzioni di cottura
4.2.1. Funzioni standard

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA
5.1. Tabella di cottura Generale
5.2. Tavolo per la cottura a vapore facile

6. CURA E PULIZIA
6.1. Raccomandazioni generali
6.2. Pulizia del forno
6.2.1. Interno del forno: funzioni di pulizia
6.2.2. Esterno del forno: smontaggio e pulizia della porta in vetro
6.3. Pulizia degli accessori
6.4. Manutenzione

7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO
8.1. Smaltimento dell'elettrodomestico
8.2. Protezione e rispetto dell'ambiente

9. INSTALLAZIONE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE GENERALI

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

Utilizzare in conformità all'uso previsto

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

Limiti d'uso

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

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro.
- Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sulle illustrazioni. Fissare sempre il forno al mobile con le viti in dotazione con l'elettrodomestico.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno

sportello decorativo.

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

AVVERTENZE ELETTRICHE

- La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.
- Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato tramite spina o cablaggio fisso interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di

tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.

- Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- ⚠ **AVVERTENZA**: per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnere il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
  - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione.
  - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati.
  - In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato.
  - In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.
- ⓘ **NOTA**: poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato.
- Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.
- L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione. Inoltre non risponde dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione dell'impianto di messa a terra (es. scossa elettrica).
- ⚠ **ATTENZIONE**: per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

USO E MANUTENZIONE

- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- Quando si colloca la teglia per Airfry o la griglia sulle griglie laterali, accertarsi che la sezione più corta del lato (tra il blocco e l'estremità) sia rivolta verso l'interno del forno. Se la griglia è dotata di barra decorativa in metallo, prestare attenzione a posizionarla all'esterno del forno in modo che il logo del marchio possa essere visibile e leggibile. Per il corretto posizionamento fare riferimento anche all'immagine nella sezione Accessori del presente manuale per l'utente.
- Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale.
- Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- ⚠ **AVVERTENZA**: Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- ⚠ **AVVERTENZA**: Non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- ⚠ **ATTENZIONE**: Non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- ⚠ **ATTENZIONE**: Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.
- Lavare gli accessori prima del primo utilizzo con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie.

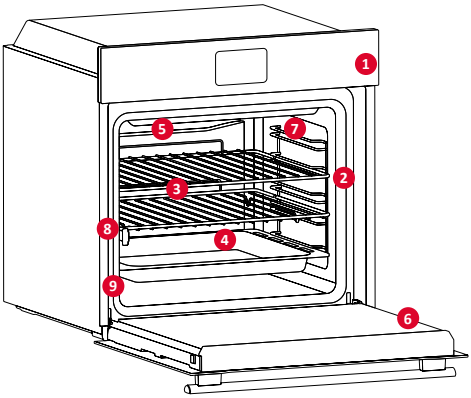
AVVERTENZE (*PER FACILE VAPORE)

- ⚠**AVVERTIMENTO:** Rischio di ustioni e danni all'apparecchio: utilizzando la funzione vapore, il vapore rilasciato può causare ustioni. Aprire lo sportello con cautela per evitare lesioni dopo aver utilizzato una funzione di cottura a vapore.
- Utilizzare solo acqua potabile per riempire il fondo della cavità durante la funzione vapore.

* A seconda del modello di forno.

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO

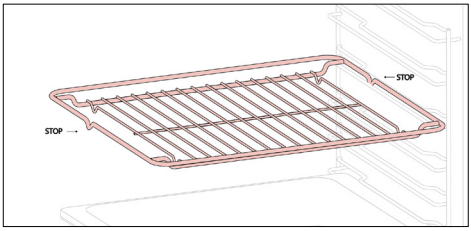


1. **Pannello di controllo**
2. **Numeri delle posizioni dei ripiani**
3. **Griglie**
4. **Vassoi**
5. **Copertura della ventola**
6. **Sportello del forno**
7. **Griglie metalliche laterali** (se presenti: solo per cavità piane)
8. **Guide Telescopiche**
9. **Numero di serie & QR Code**

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

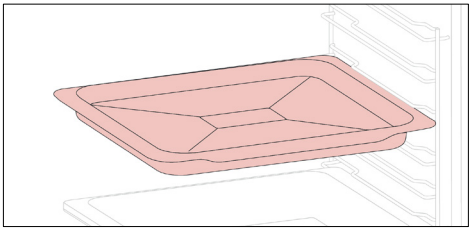
2.2. ACCESSORI

Griglia metallica



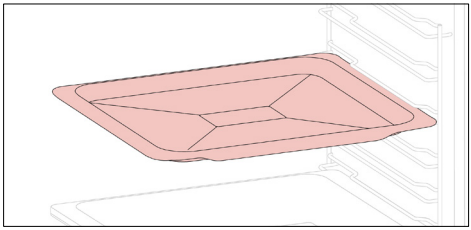
Una griglia metallica in un forno è un ripieno rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura e può essere inserita a diverse altezze per esigenze di cottura. Non posizionare cibo a diretto contatto, ma usare invece carte forno o teglie idonee.

Teglia profonda



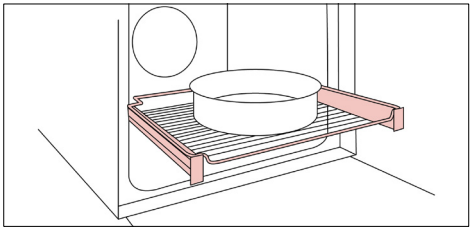
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Teglia (solo se presente*)



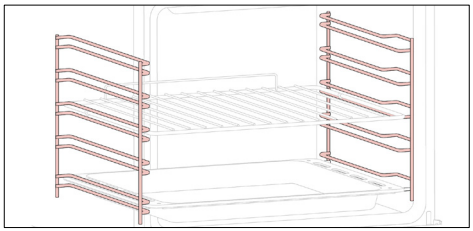
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Guide telescopiche (solo se presente*)



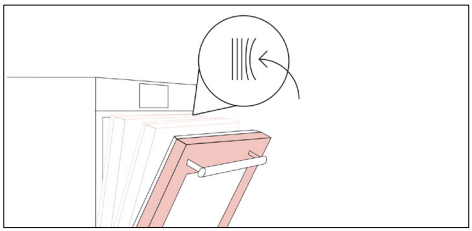
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

Griglie metalliche laterali (solo se presente*)



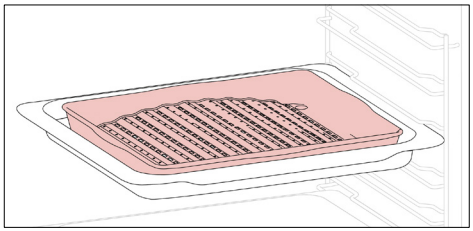
Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

Cerniere Softclose/Soft open (solo se presente*)



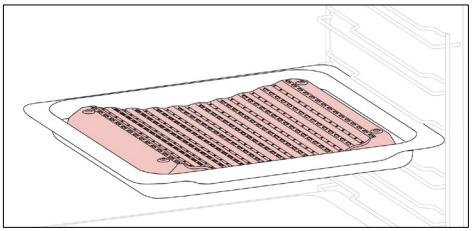
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

H-Lab Tray – BBQ mode (solo se presente*)



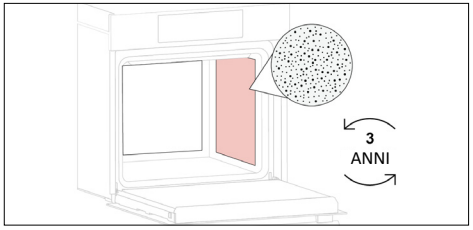
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo un risultato da barbeque anche in casa con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

H-Lab Tray – STEAM mode (solo se presente*)

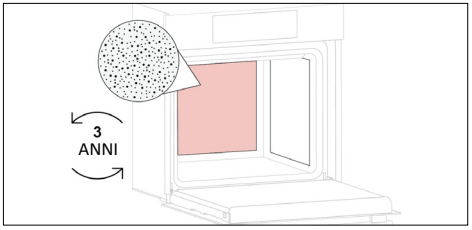


La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Pannelli catalitici (solo se presente*)

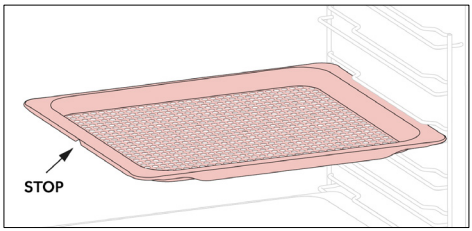


Catalitici copertura della ventola
(solo se presente*)



Pannelli particolari rivestiti di smalto, realizzati con una struttura microporosa per trasformare il grasso in elementi gassosi facilmente rimovibili. Sostituire dopo 3 anni di utilizzo (2/3 cicli di cottura alla settimana).

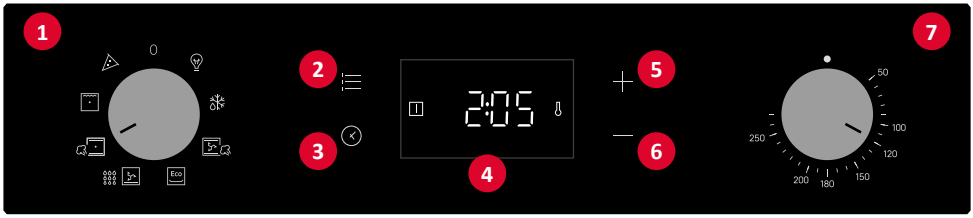
Teglia Airfry (solo se presente*)



Grazie alla teglia Airfry, l'ari calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e tridimensionale; viene quindi ottenuto un esterno più croccante, pur mantenendo la tenerezza dell'interno. Si può anche scegliere di collocare una teglia in corrispondenza di L1 per raccogliere i succhi degli alimenti o le briciole di pane.

IT: Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno

2.3. PANNELLO DI CONTROLLO



Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione
Consumo energetico del prodotto in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 0,8 W
Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 20 min

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

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

FUNZIONI PRINCIPALI

Il display ha 3 funzioni principali:

Simbolo	Funzione	Descrizione
☰	Main menu	Press once to activate Child Lock, twice to access to Time of the day, three times for alarm volume, and four times for brightness adjustment mode.
⏲	Timer menu	Press once for cooking duration, twice for the minute minder
+ —	+/-	Press these buttons to increase/decrease the values or to activate/deactivate a function in the adjustment modes. Hold + for 5 sec to activate the Time of the day in the display.

3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non vi è bisogno di preoccuparsi; aspettare solo che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

COME funziona l'illuminazione

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, che di norma si accendono quando si avvia una funzione di cottura.

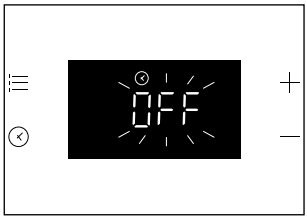
Come funziona la ventola di raffreddamento

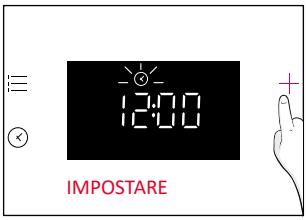
La ventola di raffreddamento ha il compito di dissipare il calore, evitando che il forno e l'ambiente circostante si surriscaldino e proteggendo gli elettrodomestici della cucina dagli effetti delle alte temperature. Funziona durante e dopo il ciclo di cottura in relazione alla temperatura interna del forno. Quando la ventola di raffreddamento è in funzione, di solito genera un leggero ronzio. Si può anche notare un flusso d'aria calda proveniente dallo spazio tra lo sportello del forno e il pannello di controllo.

3.2. PRIMO UTILIZZO

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

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

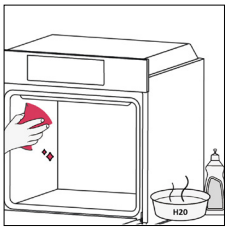


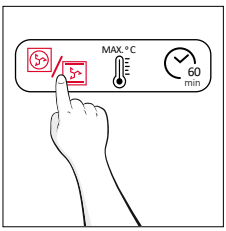


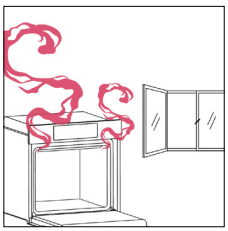


3.3. PULIZIA PRELIMINARE

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







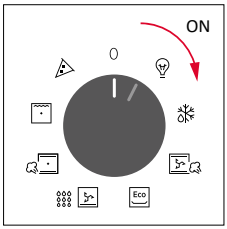
4. USO DEL PRODOTTO

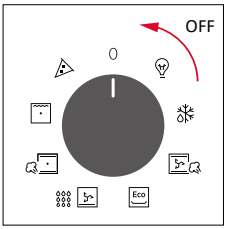
4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

Il prodotto è progettato per essere “pronto con un tocco”: ruotando la manopola del selettore, il forno inizia a funzionare con le impostazioni predefinite.

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

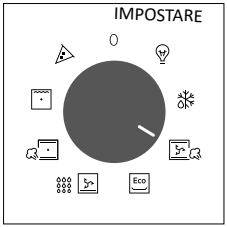
Per accendere il forno, ruotare la manopola delle funzioni (in senso orario/antiorario) e selezionare un programma di cottura. Per spegnerlo, portare la manopola delle funzioni in posizione ‘0’.

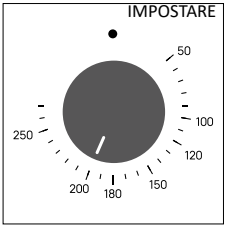




IMPOSTARE IL PROGRAMMA DI COTTURA

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





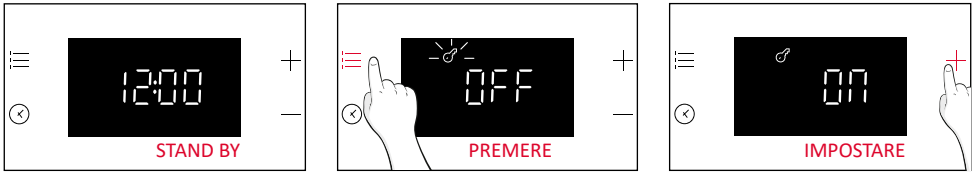
MENU PRINCIPALE

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

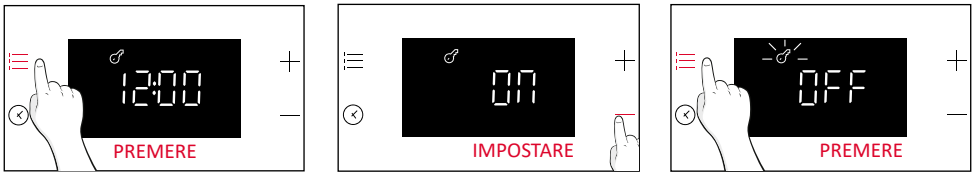
BLOCCO BAMBINI

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

Attivare



Deactivate



NOTA:

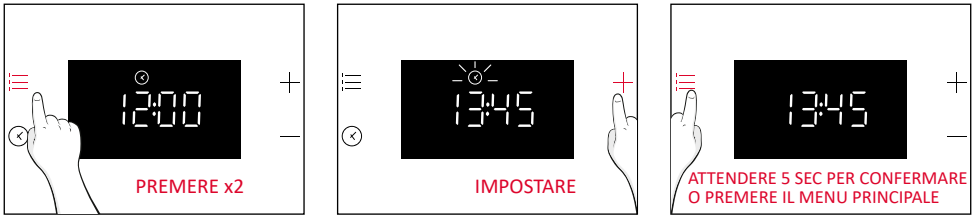
Modalità Blocco Bambini: se il blocco è attivo, quando la manopola del selettore funzioni è su “0”, i pulsanti del display non funzioneranno finché il blocco non verrà disattivato. Anche se la manopola del selettore funzioni cambia posizione in questo momento, i riscaldatori e la ventola turbo non funzioneranno.

Modalità Blocco Tasti: se il blocco è attivo, quando la manopola del selettore funzioni è su una posizione diversa da “0”, solo i pulsanti del display non funzioneranno finché il blocco non verrà disattivato. Se la manopola del selettore funzioni cambia posizione, il prodotto funzionerà in base al programma selezionato.

IMPOSTAZIONE DELL’OROLOGIO

Permette di impostare l’ora.

Premere per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x2) per selezionare “Ora”. Quindi utilizzare “+/-“ per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu principale .



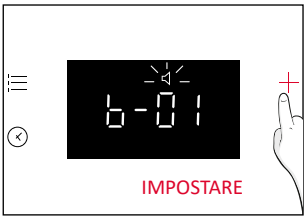
NOTA: : per impostazione predefinita il forno è in formato “24 h”. Per passare al formato “12 h” tenere premuto “+” per 5 secondi in modalità stand by. Ripetere il passaggio per tornare al formato “24 h”.

VOLUME ALLARME

Permette di modificare il volume del tono di avviso.

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



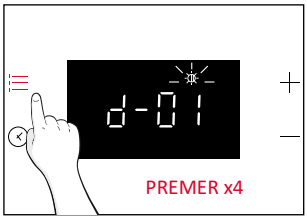


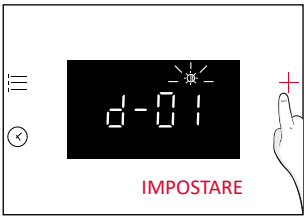


LUMINOSITÀ DEL DISPLAY

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

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





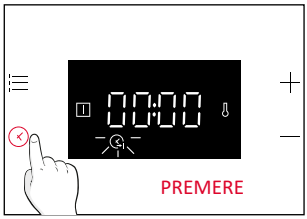


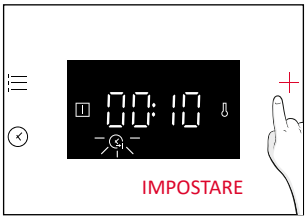
MENU TIMER

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

DURATA DELLA COTTURA

Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate.
ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Timer. Quindi utilizzare “+/-” per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi oppure premere “menu Timer”.







Il conto alla rovescia inizia una volta impostato il timer. Durante la fase di cottura è possibile modificarne la durata entrando nella modalità “Durata della cottura” e utilizzando “+/-”. Al termine della durata, sul display appare “Fine”.Per interrompere la durata della cottura, tenere premuto il pulsante del timer per 3 secondi o reimpostare il valore del timer utilizzando “-”.

Al termine della cottura:

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

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

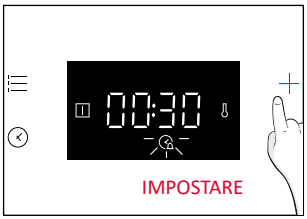
NOTE: Il tono di avviso verrà disattivato premendo qualsiasi pulsante diverso dal pulsante del timer mentre sul display rimane la scritta “Fine” e il forno non è in funzione.

PROMEMORIA MINUTI

Permette di utilizzare il forno come sveglia.

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







Una volta completato il conto alla rovescia:

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

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

INDICAZIONE DI STATO DEL COMMUTATORE DEL FORNO

Selettore delle funzioni di cottura:

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

Selettore della temperatura:

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

4.2. FUNZIONI DI COTTURA

4.2.1. FUNZIONI STANDARD

NOTA: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori vengano rimossi durante questa fase. Per il preriscaldamento, seguire le indicazioni della tabella sotto.
"SÌ" indica che il preriscaldamento è necessario, "NO" indica che non è consigliato e gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.

Simbolo	Funzione	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscal-dare	Suggerimenti
	Scongelamento		NO	La ventola fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo congelato, consentendogli di scongelarsi lentamente senza modificarne il contenuto proteico
	Cottura multilivello (***)	L3/L4 per il livello singolo L2+L5 per il livello doppio L2+L4+L6 per il livello triplo	SÌ	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.
	Assistita con ventola (***)	L2/L3/L4	SÌ	IDEALE PER: pollo intero, tranci di pollo, verdure e pasticceria su un unico livello utilizzando la combinazione ventola con resistenze superiori e inferiori.
	Assistita con ventola +Steam (***)	L2/L3/L4	SÌ	IDEALE PER: torte, biscotti e verdure.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEALE PER: cuocere tranci di pollo, interi tagli di carne, pesce o per gratinare. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario. Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. NOTA: una volta selezionata questa funzione e impostata la temperatura desiderata, attendere che il preriscaldamento venga completato prima di regolare di nuovo la temperatura.
	Airfry (***)	L4	NO	IDEALE PER: Preparazione di cibi surgelati o impanati e parzialmente cotti, solitamente fritti. Grazie all'apposito vassoio, l'aria calda può fluire uni-formemente sugli alimenti.
	Resistenza Inferiore + Ventilata	L3/L4	NO	IDEALE PER: crostate, quiche e pizze sottili utilizzando ventola e riscaldamento inferiore. Aiuta a cuocere la parte superiore con il calore irradiato indirettamente.
	*Convenzionale	L2/L3	SÌ	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore.
	*Convenzionale +Steam (***)	L2/L3	SÌ	IDEALE PER: pane, pezzi interi di carne e pesce.
	**Grill	L6 per cibi sottili, L4 per cibi più spessi	NO	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane.L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	Pizza	L2/L3	SÌ	IDEALE PER: tutti i tipi di pizza con o senza preriscaldamento del forno.

* Testato secondo la norma EN 60350-1 ai fini della dichiarazione di consumo energetico e della classe energetica.
**Utilizzare con lo sportello chiuso.
*** A seconda del modello di forno.

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

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

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-dare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento*(min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/ Muffin	1	Convenzionale Cottura multilivello*** Assistita con ventola***	170°C 155°C 140°C	S	Profonde Teglie	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Cottura multilivello***	150°C		Profonde+ Teglie	L2+L5	35-45
		3	Cottura multilivello***	145°C		Profonde+ Teglie	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Convenzionale Cottura multilivello*** Assistita con ventola***	160°C 160°C 150°C	S	Griglia metallicas + Tortiera	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multilevel***	150°C		Griglia metallicas + Tortiera	L1+L4	40-50
	Biscotti	1	Convenzionale Cottura multilivello*** Assistita con ventola***	150°C 150°C 130°C	S	Profonde Teglie	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Cottura multilivello***	140°C		Profonde+ Teglie	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Convenzionale	190°C	S	Profonde Teglie	L3	25-35
		2	Cottura multilivello***	170°C		Profonde Teglie	L2+L5	35-45
	Budino dello Yorkshire	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello***	90°C	S	Profonde Teglie	L4	80-100
	Macaron	1	Convenzionale	150°C	S	Profonde Teglie	L3	15-20
	Torta di mele	1	Convenzionale	170°C	S	Griglia metallicas + Tortiera	L2	70-80
		1	Assistita con ventola***	150°C	S	Griglia metallicas + Tortiera	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Convenzionale	170°C	S	Griglia metallicas + Tortiera	L4	60-70
	Tarts	2	Bottom+fan	180°C	N	Griglia metallicas + Tortiera	L3	30-40
	Soufflé al cioccolato	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie + stampi	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convenzionale	150°C	S	Griglia metallicas + Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Convenzionale	180°C	S	Profonde Teglie	L3	20-25
		2	Cottura multilivello***	180°C		Profonde Teglie	L2+L5	25-35
		3	Cottura multilivello***	160°C		Profonde Teglie	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelato	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie	L3	30-45

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preri-scaldare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento*(min)
Pane e focacce	Pane tostato	1	Grill	max	N	Griglia metallica	L6	8-10
	Focaccia	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie	L3	25-35
	Pane, intero	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie	L3	30-50
Focacce salate e sformati	Torte salate/ quiche (26 cm Ø)	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica + Stampo per quiche	L1 / L2	30-50
		2	Cottura multilivello***	180°C		Griglia metallica + Stampo per quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé di formaggio	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie	L3	20-30
	Lasagne, fresche	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	30-45
	Lasagne, congelate	1	Convenzionale	180°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	35-50
	Cannelloni, congelati	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	35-50
	Pasta al forno	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica +Pirofila da forno	L4	25-35
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Convenzionale Pizza	230°C 230°C	S N	Profonde Teglie	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Cottura multilivello***	180°C	S	Profonde+ Teglie	L2+L5	30-40
	Pizza fresca (tonda)	1	Convenzionale Pizza	max max	S N	Teglia	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Cottura multilivello***	180°C	S	Profonde+ Teglie	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Airfry***	220°C 200°C	S N	Vassoio Airfry***	L4	15-25
		2	Cottura multilivello***	200°C	S	Griglia metallica	L2+L5	15-20
		3	Cottura multilivello***	180°C		Griglia metallica	L2+L4+L6	15-25
Carne e pollame	Pollo intero arrosto** (1-1,2 kg)	1	ECO	220°C	S	Griglia metallica Posizionare il vas-soio più profondo a L1	L3	50-70
		1	Ventilatore assistito***	200°C	S	Profonde Teglie	L2	45-60
	Cosce di pollo	1	ECO**	220°C	N	Griglia metallica Posizionare il vas-soio più profondo a L1	L4	35-45
		1	Ventilatore assistito***	190°C	S	Profonde Teglie	L3	30-50
	Anatra arrosto**	1	ECO	220°C	N	Griglia metallica Posizionare tra i punti più profondi a L1	L3	50-70

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preri-scaldare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento*(min)
Carne e pollame	Tacchino arrosto**	1	ECO	220°C	N	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	50-70
		1	Ventilatore assistito***	200°C	S	Profonde Teglie	L2	45-60
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	80-100
	Salsicce**	1	Grill	230°C	S	Griglia metallica Posizionare il vassoio più profondo a L1	L4	30-40
	Arrosto di manzo (500g)	1	Convenzionale	220°C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500g)	1	Convenzionale	180°C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	ECO	220°C	N	Profonde Teglie	L4	55-75
		1	Ventilatore assistito***	200°C	S	Profonde Teglie	L2 / L3	50-60
Pesce e frutti di mare	Pesce alla griglia	1	Grill	220°C	N	Griglia metallica	L4	15-30
	Bastoncini di pesce congelati	1	Airfry***	200°C	N	Vassoio Airfry***	L4	20-25
	Filetto di pesce	1	Convenzionale	170°C	S	Profonde Teglie	L3	10-25
	Pesce al forno	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica Posizionare il vassoio più profondo a L1	L4	20-30
Verdure	Gratinato di verdure	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	25-35
	Patatine fritte surgelate (300-500 g)	1	Airfry***	200°C	N	Vassoio Airfry***	L4	30-40
	Spicchi di patate surgelati (400-600 g)	1	Airfry***	200°C	N	Vassoio Airfry***	L4	25-35
	Gratin di patate	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	25-35
	Patate arrostite	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie	L4	50-60
		1	Ventilatore assistito***	180°C	S	Profonde Teglie	L4	20-30
Menù completo	Pezzi di pollo + torta di mele + pasta al forno	3	Cottura multilivello***	180°C	N	Vassoio più profondo + (Griglia metallica + Tortiera) + (Griglia metallica + pirofila)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

I tempi di cottura possono variare a seconda della ricetta e degli ingredienti del consumatore.
*se è richiesto il preriscaldamento
** Se necessario, girare il cibo a metà cottura.
*** A seconda del modello del forno.

5.2. TABELLA DI COTTURA A VAPORE FACILE

Il menu delle categorie di alimenti consente di cucinare una varietà di ricette senza preriscaldare il forno, grazie a programmi di cottura dedicati e adattati alle esigenze di ciascuna categoria.
Dopo aver selezionato il programma di cottura, verrà visualizzato il tempo predefinito che potrà essere modificato ruotando la manopola destra; è possibile modificare la temperatura di cottura premendo l'icona dedicata. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato come mostrato nella tabella seguente.

Simbolo	Descrizione	Preriscaldare	Posizione dei ripiani	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)	Temperatura sonda per la carne (se disponibile)	Descrizione
	Carne	NO	2-3-4	170 ml	180°C-220°C	20-80	Per arrosti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne.
	Pesce	NO	3-4	75 ml	160°C-180°C	15-45	Per pesce intero e filetti.
	Verdura	NO	3-4	170 ml	200°C-220°C	40-80	Per verdure e patate arrosto
	Verdura	NO	3-4	170 ml	190°C-200°C	25-50	Per verdure e patate arrosto
	Panetteria	NO	2-3	100 ml	200°C-220°C	30-40	Per pane o pagnotte
	Panetteria	NO	2	100 ml	170°C-190°C	25-35	Per pane o pagnotte

NOTA: se, dopo aver spento il forno, è necessario continuare la cottura, si consiglia di evitare l'uso dei programmi Easy Steam Cooking e di optare invece per le funzioni standard.

NOTA: Per cucinare le proprie pietanze, è possibile utilizzare la modalità "Easy Steam" con il menu della categoria di alimenti. Per ottenere una crosta più croccante e una superficie più lucida è possibile utilizzare la modalità "Easy Steam". Utilizzare la modalità "Easy Steam" per la cottura su un solo livello senza preriscaldamento. Versare sul fondo della cavità acqua per cottura a vapore il volume d'acqua indicato nella tabella e attivare la funzione quando il forno è freddo. I valori nella tabella sono parametri medi per ciascun gruppo alimentare. Possono essere modificati in base alle preferenze.

*** Dopo aver utilizzato la modalità "Easy Steam"**
A seconda della frequenza di utilizzo e della durezza dell'acqua, potrebbero formarsi delle macchie di calcare sul fondo della cavità. Dopo aver utilizzato la modalità "Easy Steam", lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di pulirlo.
Per rimuovere le macchie di calcare, versare sul fondo della cavità una miscela composta da 100 ml di aceto e 50 ml di acqua.
Attendere circa 10 minuti, quindi pulire con un panno morbido.

* A seconda del modello del forno.

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Arrosto di manzo	500-800g	Carne	190°C	Griglia metallica	L3	30-40
Filetto di manzo	200g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	20-25
Polpettone	1000-1500g	Carne	180°C	Griglia metallica	L3	40-50
Manzo alla Wellington	500g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	50-80
Manzo brasato	800-1000g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	40-70
Costolette di maiale	1000-1200g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	80
Carré di agnello	800-1000g	Carne	200°C	Griglia metallica	L3	60-80
Cosciotto di agnello	1500-2000g	Carne	190°C	Griglia metallica	L3	80
Filetti di salmone	200-600g	Pesce	170°C	Teglia	L3	20-35
Tranci di tonno	600g (ca. 4 pz)	Pesce	180°C	Griglia metallica	L3	15-20
Tranci di pesce spada	700g (ca. 4 pz)	Pesce	180°C	Teglia	L3	15-20
Filetto di merluzzo	600g (ca. 4 pz)	Pesce	160°C	Teglia	L3	15-20
Orata, intera	1	Pesce	170°C	Teglia	L3	35-45
Filetto di orata	600g (ca. 4 pz)	Pesce	160°C	Teglia	L3	15-20
Filetto di branzino	600g (ca. 4 pz)	Pesce	160°C	Teglia	L3	15-20
Pesce in crosta di sale	1	Pesce	180°C	Teglia	L3	30-40
Spiedini di pesce	8 pz	Pesce	160°C	Griglia metallica	L3	20-30
Calamari ripieni	4 pz	Pesce	180°C	Teglia	L3	25-40
Pane integrale	1	Panetteria	200°C	Griglia metallica	L3	35-50
Pane di segale	1	Panetteria	190°C	Griglia metallica	L3	35-50
Pagnotta per sandwich	1	Panetteria	200°C	Griglia metallica	L3	35-50
Baguette congelate	1	Panetteria	200°C	Griglia metallica	L3	15-25
Snack surgelati di pasta sfoglia	1	Panetteria	190°C	Griglia metallica	L3	20-30
Finocchi	1 teglia	Verdure	200°C	Griglia metallica	L3	30-40
Verdure miste	1 teglia	Verdure	190°C	Griglia metallica	L3	40-45
Cavolfiori	1 teglia	Verdure	190°C	Griglia metallica	L3	40-50
Zucche, a cubetti	1 teglia	Verdure	200°C	Griglia metallica	L3	30-40
Peperoni ripieni	1 teglia	Verdure	180°C	Griglia metallica	L3	70-80
Zucchine ripiene	1 teglia	Verdure	190°C	Griglia metallica	L3	35-45
Bastoncini di carote	1 teglia	Verdure	180°C	Teglia	L3	35-40
Broccoli	1 teglia	Verdure	190°C	Teglia	L3	30-40
Ratatouille	1 teglia	Verdure	190°C	Griglia metallica	L3	40-45
Flan di verdure	6 stampini	Verdure	180°C	Teglia + stampi	L3	25-35

6. CURA E PULIZIA

6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

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

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

6.2. PULIZIA DEL FORNO

6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia

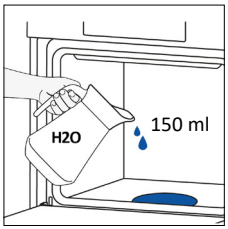
Hydroeasy

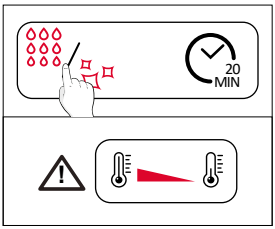
La funzione di pulizia Hydroeasy è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

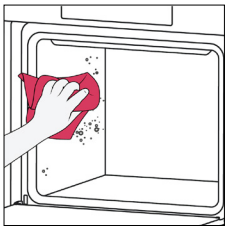
Come funziona:

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

⚠ **AVVERTENZA**: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile. Passare un panno sul vano cottura e lasciare asciugare completamente per evitare eventuali fenomeni di corrosione.







Pulizia catalitica (A seconda del modello del forno)

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

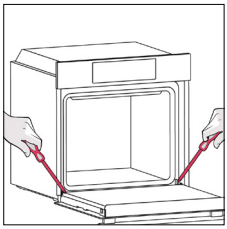
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.

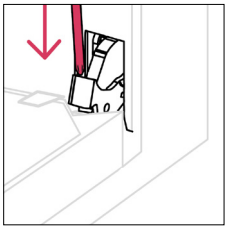
Attraverso una reazione chimica catalitica, i pannelli convertono efficacemente il grasso assorbito in elementi gassosi quando esposti ad alte temperature.

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

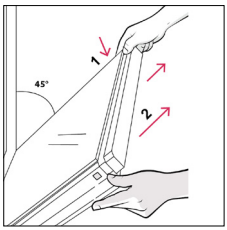
6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: Smontaggio E Pulizia Della Porta In Vetro

1. Posizionare lo sportello a 90°. Ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.

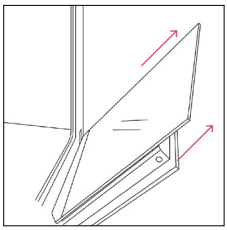




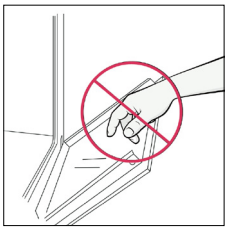
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



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



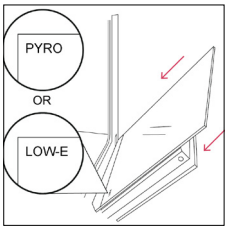
4. ⚠ **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



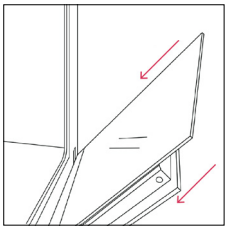
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



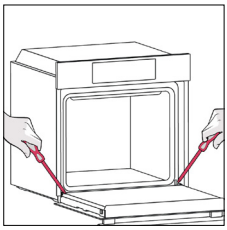
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/ PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.

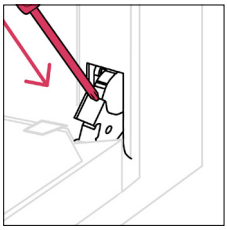


7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



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





6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

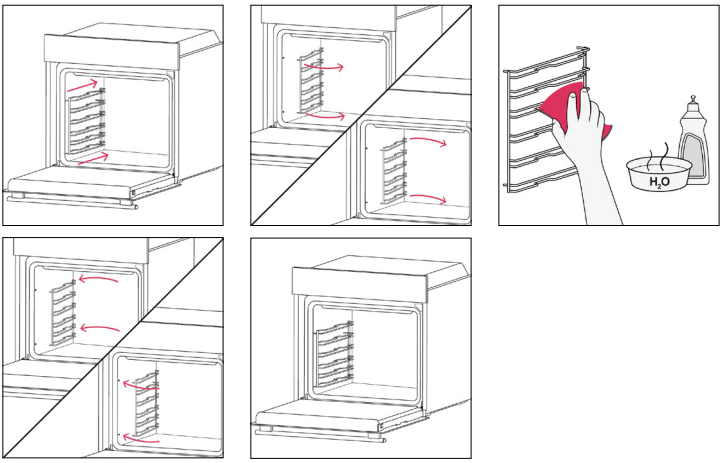
Assicurarsi di pulire accuratamente gli accessori dopo ogni utilizzo e di asciugarli con un asciugamano. In caso di residui persistenti, valutare l'ipotesi di immergere gli accessori in una miscela di acqua e sapone per circa 30 minuti prima di effettuare un secondo lavaggio.

⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per lapulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).

PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

– **Modello a 6 livelli**

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



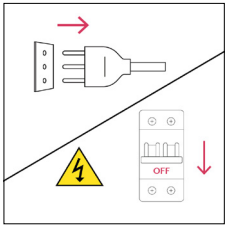
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

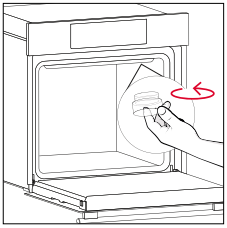
Sostituzione della lampadina in alto:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere la copertura in vetro della lampada.
3. Smontare la lampadina.
4. Sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
5. Riposizionare la copertura in vetro della lampada.
6. Ricollegare il forno dalla rete elettrica.

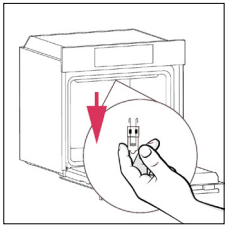
Passo 1



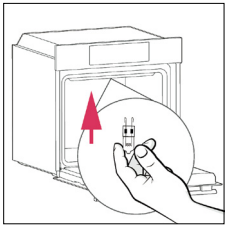
Passo 2



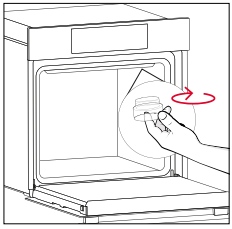
Passo 3



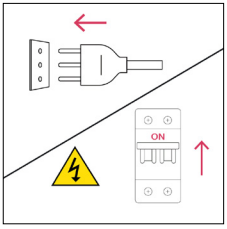
Passo 4

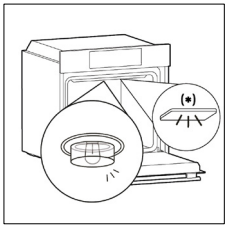


Passo 5



Passo 6





Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)
* In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

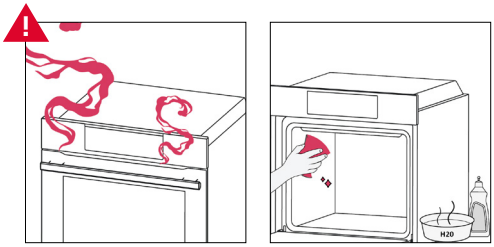
7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se durante l'utilizzo del forno si verifica un errore, sul display verrà visualizzato il codice "ER" seguito da due cifre, che identificheranno il tipo di errore.
Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.
Se l'errore non si ripresenta, è possibile riprendere a utilizzare il forno. In caso contrario, chiamare l'assistenza clienti e comunicare il codice (ERXX) visualizzato sul display.

Errore



Fumo



8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO



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

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

– I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;

– I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

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

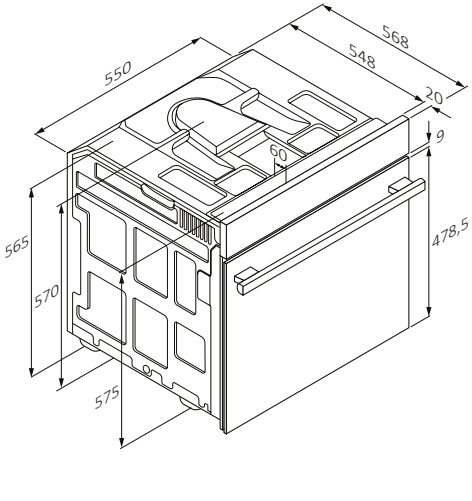
Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre.

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

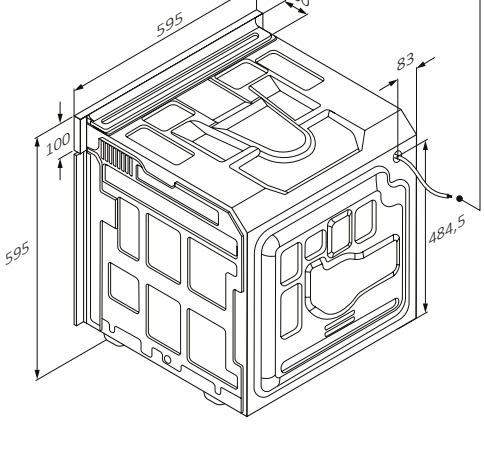
9. INSTALLAZIONE

È possibile visionare il video d'installazione del prodotto scansionando il Qr Code.

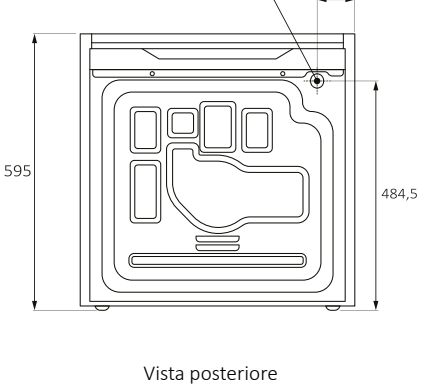
o cliccando qui **link**



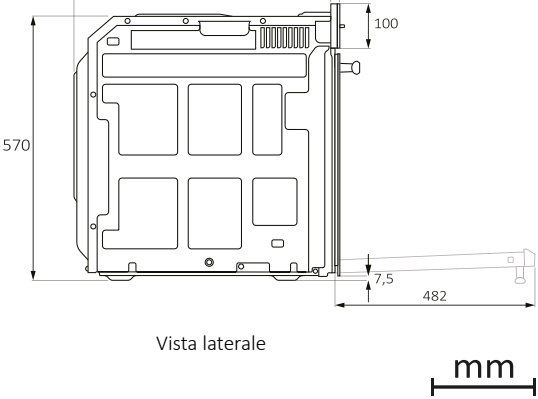
Cavo 1100



Cavo 1100

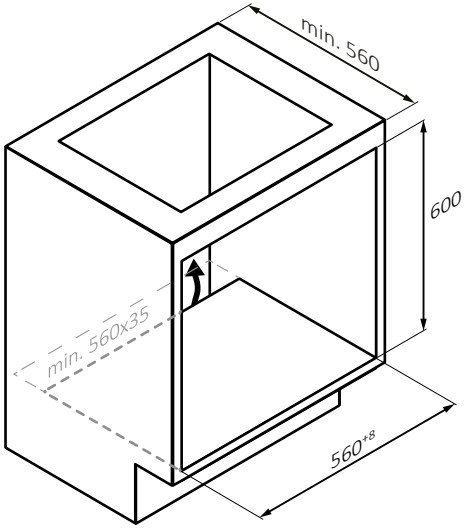


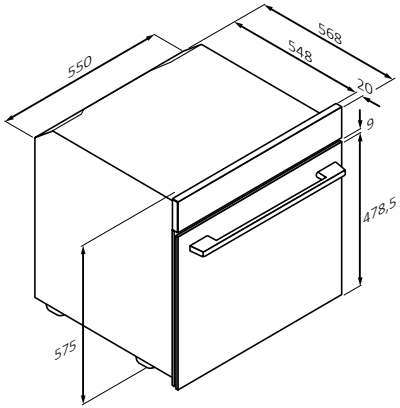
Vista posteriore

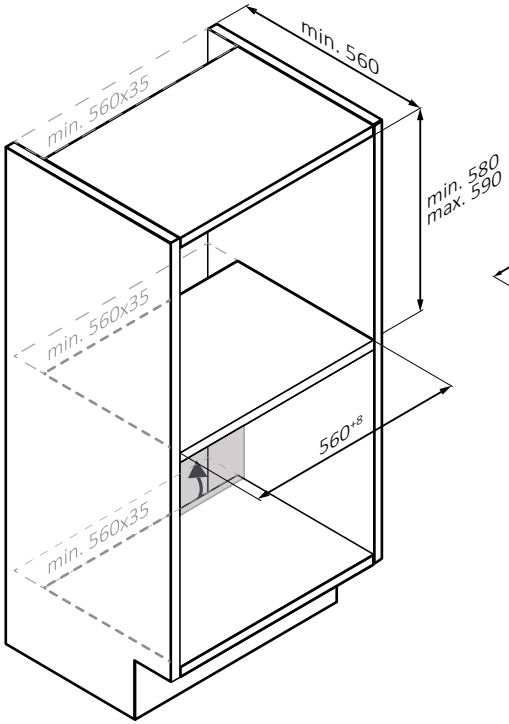


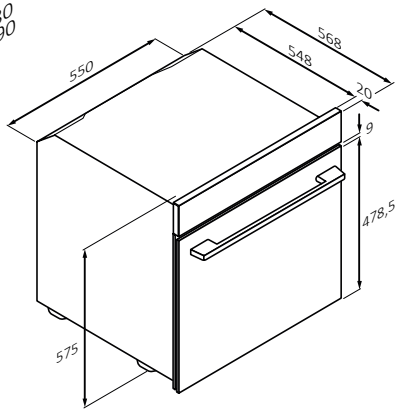
Vista laterale

mm

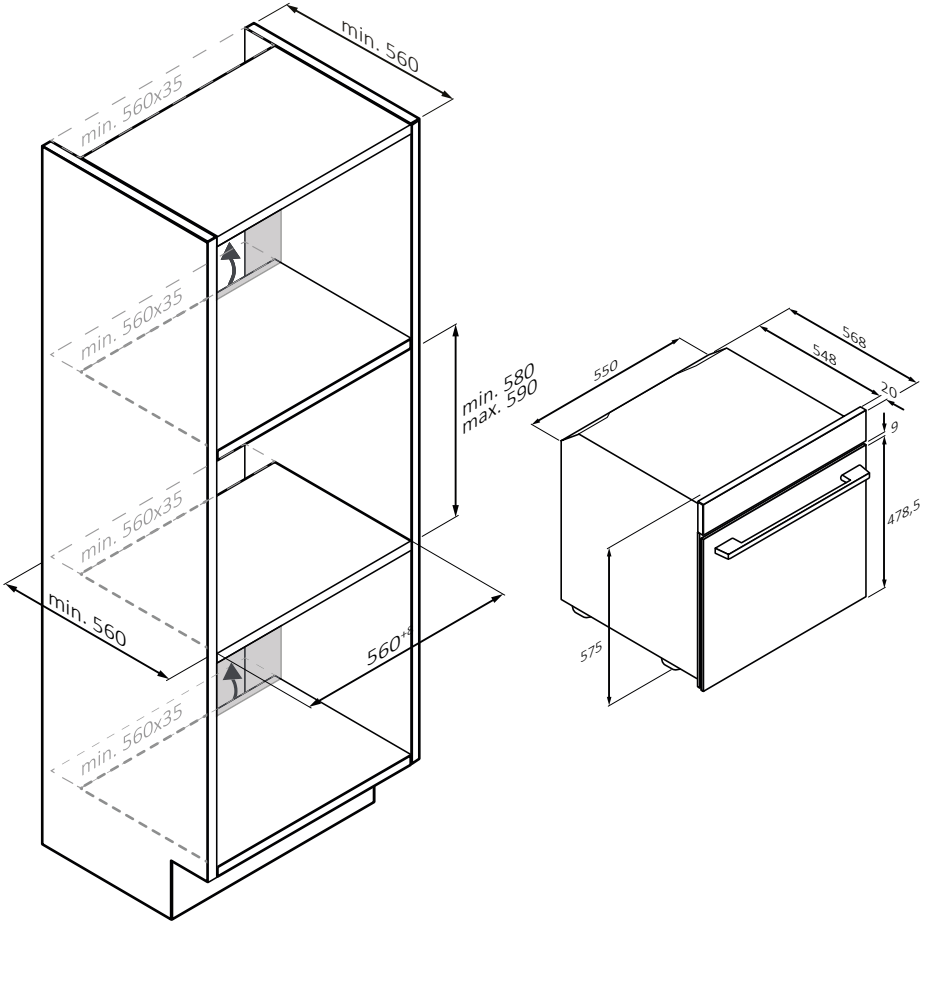

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

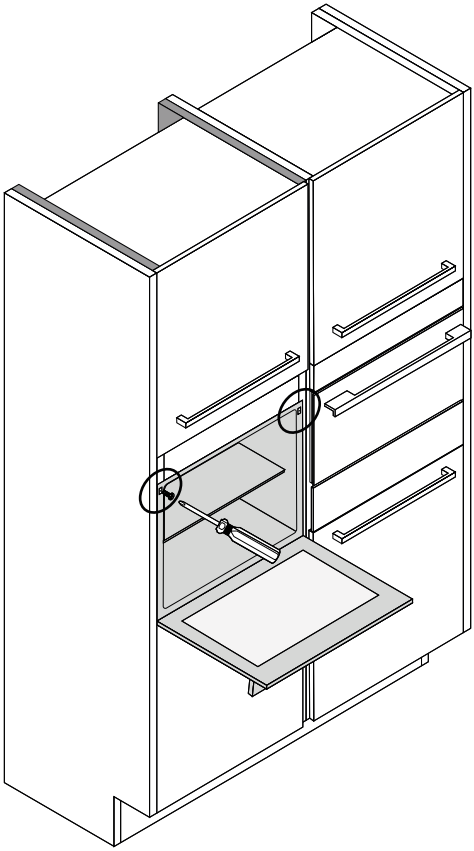

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

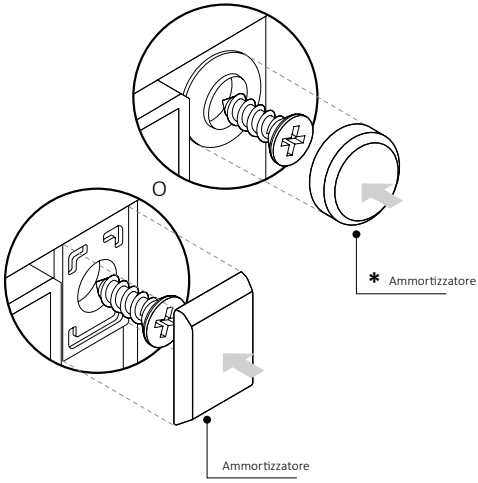

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(solo se presente*)

mm

WILLKOMMEN

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

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

ZUSAMMENFASSUNG

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT
2.1. Überblick über das Produkt
2.2. Zubehör
2.3. Bedienfeld

3. VOR DEM START
3.1. Informationen zum Start
3.2. Erste Verwendung
3.3. Erste Reinigung

4. BETRIEB DES PRODUKTS
4.1. So funktioniert das Produkt
4.2. Garfunktionen
4.2.1. Standardfunktionen

5. LEITFADEN ZUM GAREN
5.1. Allgemeine Gartabelle
5.2. Tabelle für Everyday Cooking

6. PFLEGE UND REINIGUNG
6.1. Allgemeine Empfehlungen
6.2. Reinigung des Backofens
6.2.1. Im Inneren des Backofens: Reinigungsfunktionen
6.2.2. Außerhalb des Backofens: Ausbau und Reinigung der Glastür
6.3. Reinigung des Zubehörs
6.4. Wartung

7. FEHLERSUCHE

8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG
8.1. Entsorgung von Haushaltsgeräten
8.2. Stromsparen und Umweltschutz

9. INSTALLATION

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

ALLGEMEINE WARNUNGEN

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Nutzungsbeschränkungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.
- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ⚠**WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ⚠**WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden.
- Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Stellen Sie die auf den Abbildungen angegebenen Öffnungen je nach Art der Montage her. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.

- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortür einbauen, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Während des Einbaus sollte der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.
- Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einem falschen Einbau 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.
- Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der die im Installationsland geltenden Gesetze und die Anweisungen des Herstellers kennen und beachten muss.
- Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts immer, dass es nicht beschädigt ist. Wenden Sie sich im Falle eines Problems vor der Installation an den Kundendienst und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie während des Einbaus nicht den Griff der Backofentür, um den Backofen anzuheben und zu bewegen.
- Die Einbaumöbel und die angrenzenden Möbel müssen Temperaturen von 95 °C standhalten.
- Es wird empfohlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Installieren Sie das Produkt nicht in offenen Räumen, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Höhenlagen unter 2000 m ausgelegt.
- Schutzfolien und Werbeaufkleber auf der Vorderseite des Backofens vor dem ersten Gebrauch entfernen.

ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromquelle kann mittels eines Steckers oder einer festen Verkabelung mit allpoligem Trennschalter zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, die die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen können, wobei die Kontakttrennung den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen muss.

- Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Vorschriften des Landes entsprechen.
- Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Trennen Sie das Gerät immer vorher von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
- ⚠**WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Austauschen der Glühbirne sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Den Ofen vor dem Herausnehmen der abnehmbaren Teile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
  - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
  - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
  - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
  - Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht öffnen.
- ⓘ**HINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss.
- Jede nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparatur, Installation und Wartung kann den Benutzer ernsthaft gefährden.
- Der Hersteller erklärt hiermit, dass er keine Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Installation, Wartung oder Reparaturen entstehen.Darüber hinaus haftet er nicht für Schäden, die durch das Fehlen oder die Unterbrechung des Erdungssystems (z. B. Stromschlag) verursacht werden.
- ⚠ **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht

über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird. Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung aktiviert zu werden.

NUTZUNG UND WARTUNG

- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Wenn Sie das Airfry-Tablett oder den Gitterrost auf die seitlichen Einschübe legen, achten Sie darauf, dass der kürzere Teil der Seite (zwischen dem Anschlag und dem Ende) zum Inneren des Backofens gerichtet ist. Wenn das Gitter eine dekorative Metallleiste hat, achten Sie darauf, diese an der Außenseite des Ofens zu positionieren, damit das Markenlogo sichtbar und lesbar ist. Für die korrekte Positionierung siehe auch die Abbildung im Abschnitt „Zubehör“ in dieser Bedienungsanleitung.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür keine Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Beim Garen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang.Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15 bis 20 Minuten im Ofen. Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.function of the monitor. ln this case contact customer service.
- ⚠**WARNUNG:** Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- ⚠**WARNUNG:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Backofentür.
- ⚠**VORSICHT!** Füllen Sie während des Garens, oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums.
- ⚠**WARNUNG:** Legen Sie keine Lebensmittel direkt auf die Ofenroste. Verwenden Sie immer Backpapier und/oder geeignete Backbleche oder Formen.
- Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel.

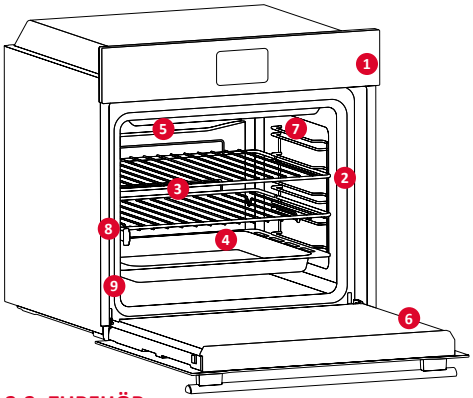
WARNHINWEISE (*FÜR EASY STEAM)

- **WARNUNG:** Verbrennungsgefahr und Geräteschäden: Bei Verwendung der Dampffunktion kann der austretende Dampf Verbrennungen verursachen. Öffnen Sie die Tür nach der Verwendung einer Dampfgarfunktion vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Füllen Sie den Garraumboden während der Dampffunktion ausschließlich mit Trinkwasser.

* Je nach Backofenmodell.

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT

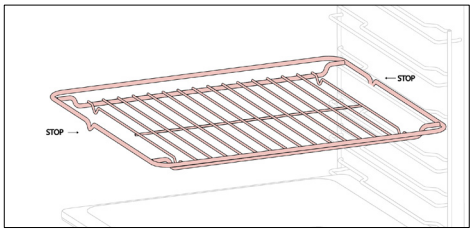


1. **Bedienfeld**
2. **Nummern der Regalpositionen**
3. **Metallgitter**
4. **Bleche**
5. **Lüfterabdeckung**
6. **Backofentür**
7. **Seitengitter** (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. **Teleskopführungen**
9. **Seriennummer & QR Code**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

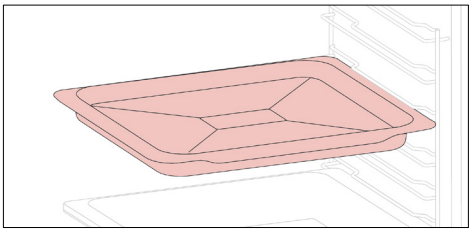
2.2. ZUBEHÖR

Metallrost



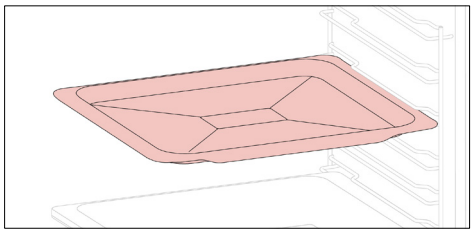
Ein Rost im Backofen ist ein herausnehmbarer und verstellbarer Rost, der Kochutensilien aufnimmt und je nach Kochbedarf auf verschiedene Höhen eingestellt werden kann. Legen Sie keine Lebensmittel direkt darauf; verwenden Sie stattdessen Backpapier oder geeignete Backbleche.

Tieferes Backblech



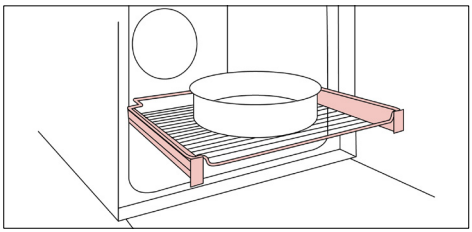
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

Backblech (sofern vorhanden*)



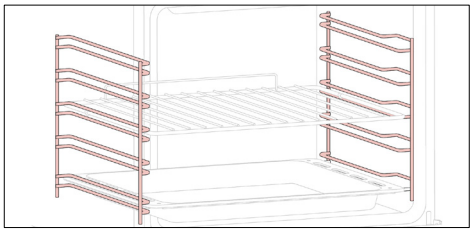
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

Teleskopschienen (sofern vorhanden*)



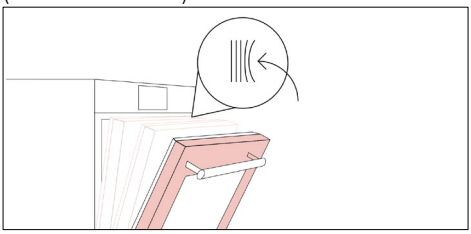
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

Seitliche Drahtgitter (sofern vorhanden*)



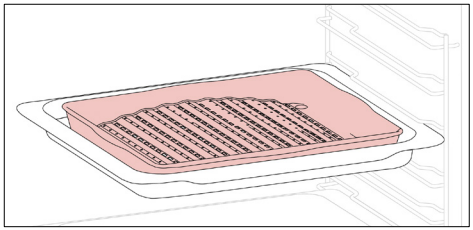
Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Backraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.

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



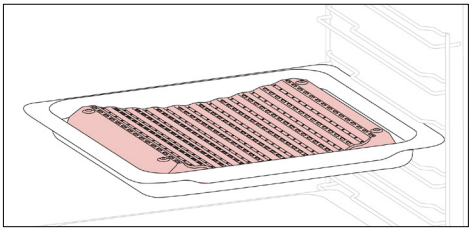
Die Soft Close - und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

H-Lab Tray - BBQ-Modus (sofern vorhanden*)



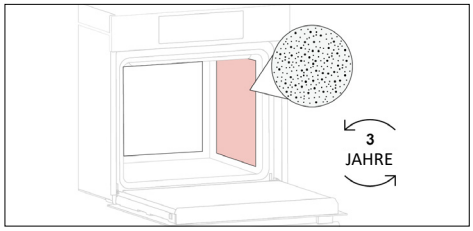
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

H-Lab Tray - DAMPF-Modus(sofern vorhanden*)

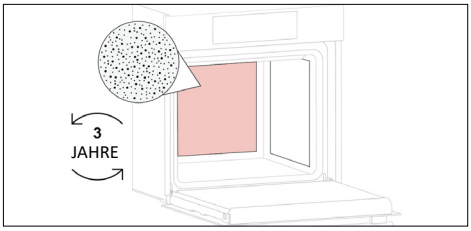


Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder "feuchteres" Garen erzielt.

Katalyse wände (sofern vorhanden*)

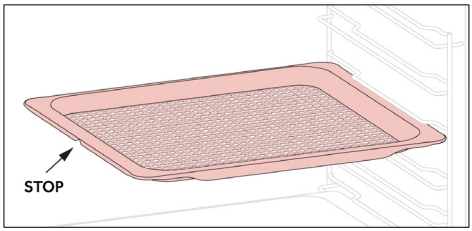


Katalyse Lüfterabdeckung (sofern vorhanden*)



Mit Emaille überzogene Spezialwände mit einer mikroporösen Struktur, um Fett in gasförmige Bestandteile zu verwandeln, damit es sich leichter entfernen lässt. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Kochgängen pro Woche).

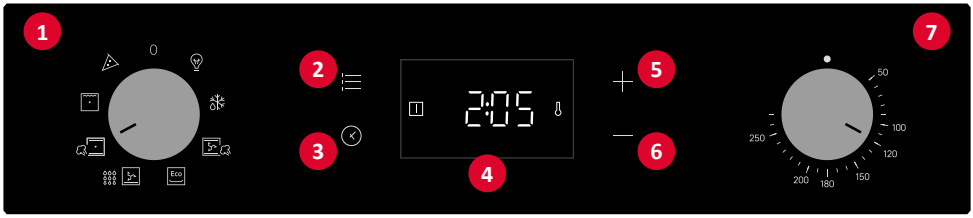
Airfry-Blech (sofern vorhanden*)



Das Airfry-Blech sorgt dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig und dreidimensional auf die Lebensmittel trifft, was eine knusprigere Außenseite gewährleistet, während die Zartheit im Inneren erhalten bleibt. Auf L1 kann optional ein Backblech angebracht werden, um Garsaft oder Panade aufzufangen.

DE: Legen Sie keine Lebensmittel direkt auf die Ofenroste. Verwenden Sie immer Backpapier und/oder geeignete Backbleche oder Formen.

2.3. BEDIENFELD



Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission
Stromverbrauch des Produkts im Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige: 0,8 W
Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige übergeht: 20 min

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

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

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Display verfügt über 3 Hauptfunktionen:

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

3. VOR DEM START

3.1. INFORMATIONEN ZUM START

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

SO funktioniert die Beleuchtung

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

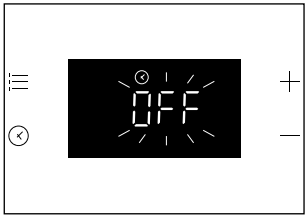
So funktioniert das Kühlgebläse

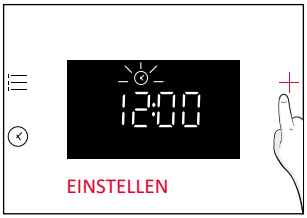
Das Kühlgebläse hat die Aufgabe, die Wärme abzuführen, den Backofen und seine Umgebung vor Überhitzung zu schützen und die Küchengeräte vor den Auswirkungen der hohen Temperaturen zu bewahren. Es arbeitet während und nach dem Garvorgang in Abhängigkeit von der Innentemperatur des Ofens.Wenn das Kühlgebläse in Betrieb ist, erzeugt es in der Regel ein leises Brummen oder Schwirren. Möglicherweise bemerken Sie auch einen warmen Luftstrom, der aus dem Spalt zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt.

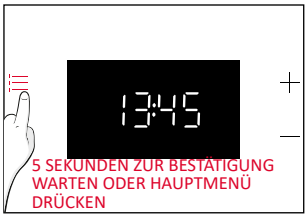
3.2. ERSTE VERWENDUNG

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

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

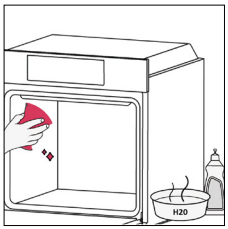


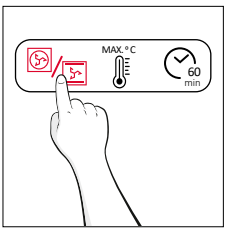


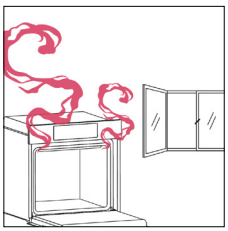


3.3. ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa 1 Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.







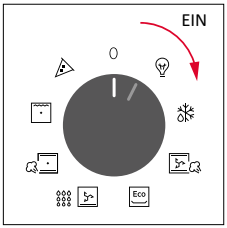
4. BETRIEB DES PRODUKTS

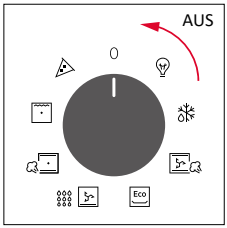
4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

Das Produkt ist so konzipiert, dass es mit einem Tastendruck einsatzbereit ist. Durch Drehen des Auswahlknopfs startet der Ofen mit den Standardeinstellungen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

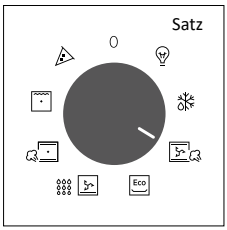
Um den Backofen einzuschalten, drehen Sie den Funktionsknopf (im Uhrzeigersinn/gegen den Uhrzeigersinn) und wählen Sie ein Garprogramm. Um ihn auszuschalten, stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position “0”.

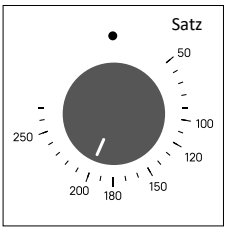




GARPROGRAMM EINSTELLEN

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





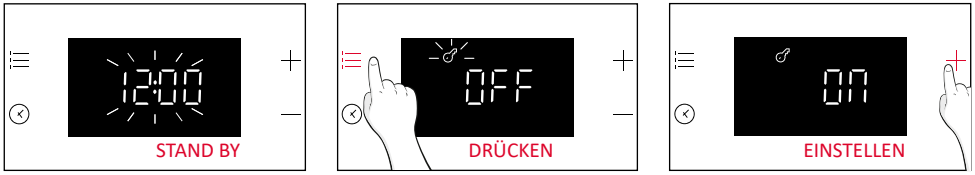
HAUPTMENÜ

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

KINDERSICHERUNG

Mit dieser Funktion können Sie den Bildschirm sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern.Um die Bildschirmsperre zu aktivieren, drücken Sie einmal auf „Hauptmenü“ und dann auf „+“, um die Funktion zu bestätigen.Um die Sperre zu deaktivieren, drücken Sie auf „Hauptmenü“ und dann auf „-“.

Aktivieren



Deactivate



NOTE:

Child Lock Mode: If the lock is active, when the function selector knob is on ‘0’, the display buttons will not work until the lock is deactivated. Even if the function selector knob switches position at this time, the heaters and the turbo fan will not work.

Key Lock Mode: If the lock is active, when the function selector knob is on a position different than ‘0’, only the display buttons will not work until the lock is deactivated. If the function selector knob switches position, the product will work in accordance with the selected program.

UHRZEIT

Ermöglicht die Änderung der Tageszeit.

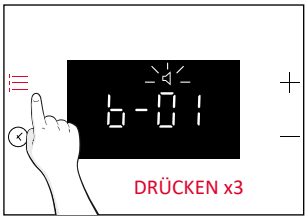
Drücken Sie um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie auf so oft (x2) wie nötig, um „Tageszeit“ auszuwählen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal das Hauptmenü .

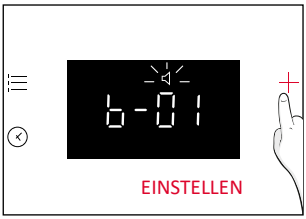


HINWEIS: Der Backofen ist standardmäßig auf den „24h“-Modus eingestellt. Um in den „12h“-Modus zu wechseln, halten Sie die Taste „+“ im Standby-Modus 5 Sekunden lang gedrückt. Wechseln Sie auf die gleiche Weise zurück in den „24h“-Modus.

ALARMLAUTSTÄRKE

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

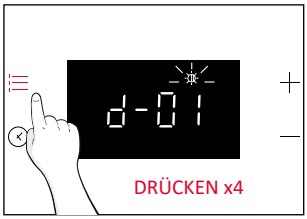


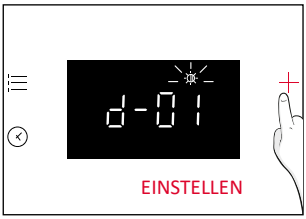




DISPLAY BRIGHTNESS

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





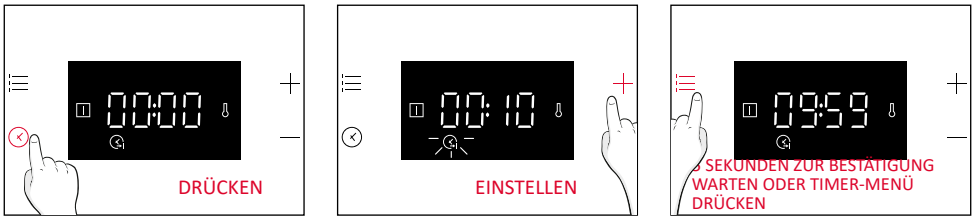


TIMER MENU

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

GARZEIT

Darüber kann die erforderliche Garzeit für das gewählte Gericht eingestellt werden.
AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Timer-Menü zu öffnen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie zur Bestätigung 5 Sekunden oder drücken Sie das „Timer-Menü“.



Der Countdown beginnt, wenn der Timer eingestellt ist. Während der Garphase kann der Wert der Dauer geändert werden, indem der Modus „Gardauer“ geöffnet wird und die Tasten „+/-“ gedrückt werden. Nach Ablauf der Dauer wird auf dem Display „End“ angezeigt.
Um die Kochdauer zu stoppen, halten Sie die Taste Timer 3 Sekunden lang gedrückt oder setzen Sie den Timerwert mit „-“ zurück.

Wenn der Kochvorgang beendet ist:

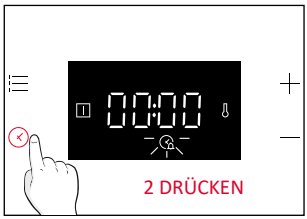
1. Auf dem Display erscheint „End“: ein Warnton ertönt 30 Sekunden lang, wenn nicht abgebrochen wird.
2. Drücken Sie die Taste „Timer" um den Warnton abzustellen. „End“ verschwindet aus dem Display, stattdessen wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

WARNUNG:er Backofen befindet sich nun im manuellen Modus, die Backofenfunktion und der ThermostatKommutator sollten ebenfalls ausgeschaltet sein, anderenfalls heizt der Backofen weiter

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

MINUTENZÄHLER

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







Wenn der Countdown abgelaufen ist:

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

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

ANZEIGE DES OFENKOMMUTATORSTATUS

Wahlschalter für die Garfunktion:

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

Wahlschalter für die Temperatur:

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

4.2. GARFUNKTIONEN

4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

HINWEIS: Bei Funktionen, die ein Vorheizen erfordern, ist darauf zu achten, dass alle Zubehörteile während dieser Phase entfernt werden. Folgen Sie den Anweisungen in der Tabelle unten bezüglich des Vorheizens. "JA/ SCHNELLES VORHEIZEN" bedeutet, dass das Vorheizen erforderlich ist und die Option zum schnellen Vorheizen verfügbar ist; "NEIN" bedeutet, dass kein Vorheizen möglich ist und Lebensmittel in den kalten Ofen eingelegt werden müssen.

Symbol	Funktion	Empfohlene Regalposition	Vorheizen	Empfehlungen
	Auftauen		NEIN	Das Gebläse lässt Luft mit Raumtemperatur um das Gefriergut zirkulieren, so dass es langsam auftaut, ohne dass sich der Proteingehalt des Lebensmittels verändert.
	Mehrstufig (***)	L3/L4 für einzelne Ebene L2+L5 für doppelte Ebene L2+L4+L6 für die dreifache Ebene	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen.
	Mit Gebläse (***)	L2/L3/L4	JA	IDEAL FÜR: ganze Hähnchen, Hähnchenteile, Gemüse und Gebäck auf einer Ebene durch die Kombination des Gebläses mit oberen und unteren Heizelementen.
	Umluftbetrieb +Dampf (***)	L2/L3/L4	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Gemüse.
	*ECO	L3/L4	NEIN	IDEAL FÜR: Hähnchenteile, ganze Fleischstücke, Fisch oder Gratin. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig. Diese Funktion ermöglicht es, beim Garen Energie zu sparen und die Speisen feucht und zart zu halten. HINWEIS: Sobald die gewünschte Temperatur eingestellt ist, sollte die Temperatureinstellung in dieser Funktion nicht verringert werden, bis das Vorheizen abgeschlossen ist.
	Airfry (***)	L4	NEIN	IDEAL FÜR: Die Zubereitung von Tiefkühlkost oder panierten, vorgegarten Speisen, die üblicherweise frittiert werden. Dank der speziellen Schale kann die heiße Luft gleichmäßig über die Speisen strömen.
	Unterhitze+ Umluft	L3/L4	NEIN	IDEAL FÜR: Torten, Quiches und dünne Pizzen bei Umluft und Unterhitze.Die Funktion hilft, den oberen Teil mit indirekter Strahlungswärme zu garen
	*Konventionell	L2/L3	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze.
	*Konventionell +Dampf (***)	L2/L3	JA	IDEAL FÜR: Brot, ganze Fleischstücke und Fisch.
	**Grill	L6 für dünne Lebensmittel L4 für dickere Lebensmittel	NEIN	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot.Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.
	Pizza	L2/L3	JA	IDEAL FÜR: alle Arten von Pizza mit oder ohne Vorheizen des Ofens.

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft.
** Verwendung bei geschlossener Tür
*** Je nach Backofenmodell

5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

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

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Konventionell Mehrstufig*** Mit Gebläse***	170°C 155°C 140°C	J	Tiefere Bleche	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Mehrstufig***	150°C		Tiefere + Backbleche	L2+L5	35-45
		3	Mehrstufig***	145°C		Tiefere + Backbleche	L2+L4+L6	40-50
	Biskuitkuchen (26 cm Ø)	1	Konventionell Mehrstufig*** Mit Gebläse***	160°C 160°C 150°C	J	Metallrost + Tortenform	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Mehrstufig***	150°C		Metallrost + Tortenform	L1+L4	40-50
	Kekse	1	Konventionell Mehrstufig*** Mit Gebläse***	150°C 150°C 130°C	J	Tiefere Bleche	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Mehrstufig***	140°C		Tiefere + Backbleche	L2+L5	50-60
	Chouquettes	1	Konventionell	190°C	J	Tiefere Bleche	L3	25-35
		2	Mehrstufig***	170°C		Tiefere Bleche	L2+L5	35-45
	Yorkshire-Pudding	1	Konventionell	200°C	J	Tiefere Bleche	L3	20-30
	Baisers	1	Mehrstufig***	90°C	J	Tiefere Bleche	L4	80-100
	Macarons	1	Konventionell	150°C	J	Tiefere Bleche	L3	15-20
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Konventionell	170°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	70-80
		1	Mit Gebläse***	150°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	50-70
	Tarte Tatin	1	Konventionell	170°C	J	Metallrost + Tortenform	L4	60-70
	Törtchen	2	Unterhitze+Umluft	180°C	N	Metallrost + Tortenform	L3	30-40
	Schokoladen-soufflé	1	Konventionell	200°C	J	Backblech + Formen	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Konventionell	150°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühlcroiss-ants	1	Konventionell	180°C	J	Tiefere Bleche	L3	20-25
		2	Mehrstufig***	180°C		Tiefere Bleche	L2+L5	25-35
		3	Mehrstufig***	160°C		Tiefere Bleche	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, gefroren	1	Konventionell	200°C	J	Tiefere Bleche	L3	30-45

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen*(min)
Brote und Fladenbrot	Toastbrot	1	Grill	max	N	Metallrost	L6	8-10
	Focaccia	1	Konventionell	200°C	J	Tiefere Bleche	L3	25-35
	Brot, Vollkorn	1	Konventionell	200°C	J	Tiefere Bleche	L3	30-50
Pikante Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø)	1	Konventionell	200°C	J	Metallrost + Quicheform	L1 or L2	30-50
		2	Mehrstufig***	180°C		Metallrost + Quicheform	L1+L4	50-70
	Käsesoufflé	1	Konventionell	200°C	J	Tiefere Bleche	L3	20-30
	Lasagne, frisch	1	Konventionell	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	30-45
	Lasagne, gefroren	1	Konventionell	180°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	35-50
	Cannelloni, gefroren	1	Konventionell	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	35-50
	Gebackene Nudeln	1	ECO	200°C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	25-35
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Konventionell Pizza	230°C 230°C	J N	Tiefere Bleche	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Mehrstufig***	180°C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, frisch (rund)	1	Konventionell Pizza	max max	J N	Backblech	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Mehrstufig***	180°C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Airfry***	220°C 200°C	J N	Airfryer Bleche***	L4	15-25
		2	Mehrstufig***	200°C	J	Metallrost	L2+L5	15-20
		3	Mehrstufig***	180°C		Metallrost	L2+L4+L6	15-25
Fleisch und Geflügel	Gebratenes ganzes Huhn** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Metallgitter Tieferes Tablett bei L1 platzieren	L3	50-70
		1	Mit Gebläse***	200°C	J	Tiefere Bleche	L2	45-60
	Hähnchenschenkel	1	Airfry***	220°C	N	Airfryer Bleche***	L4	35-45
		1	Mit Gebläse***	190°C	J	Tiefere Bleche	L3	30-50
	Gebratene Ente**	1	ECO	220°C	N	Metallgitter Tieferes Tablett bei L1 platzieren	L3	50-70

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen*(min)
Fleisch und Geflügel	Gebratener Truthahn**	1	ECO	220°C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-70
		1	Mit Gebläse***	200°C	J	Tiefere Bleche	L2	45-60
	Schweinerippchen (1000-1200g)	1	Konventionell	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-100
	Würstchen**	1	Grill	230°C	N	Metallgitter Backblech auf L1 stellen	L4	30-40
	Rinderbraten (500g)	1	Konventionell	220°C	J	Backblech	L3	20-40
	Hackbraten (1000-1500g)	1	Konventionell	180°C	J	Backblech	L3	40-50
	Gebratenes Huhn mit Kartoffeln	1	ECO	220°C	N	Tiefere Bleche	L4	55-75
		1	Mit Gebläse***	200°C	J	Tiefere Bleche	L2 / L3	50-60
Fisch and Seafood	Gegrillte Meeresfrüchte	1	Grill	220°C	N	Metallrost	L4	15-30
	Gefrorene Fischstäbchen	1	Airfry***	200°C	N	Airfryer Bleche***	L4	20-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200°C	N	Metallgitter Backblech auf L1 stellen	L4	20-30
	Fischfilet	1	Konventionell	170°C	J	Tiefere Bleche	L3	10-25
Backwaren	Gemüsegratin	1	ECO	200°C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	25-35
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	Airfry***	200°C	N	Airfryer Bleche***	L4	30-40
	Gefrorene Kartoffelecken (400-600g)	1	Airfry***	200°C	N	Airfryer Bleche***	L4	25-35
	Röstkartoffeln	1	ECO	200°C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	25-35
	Gebratene Kartoffeln	1	Konventionell	200°C	J	Tiefere Bleche	L4	50-60
		1	Mit Gebläse***	180°C	J	Tiefere Bleche	L4	20-30
Vollständige s Menü	Hähnchenstücke + Apfelkuchen + gebackene Nudeln	3	Mehrstufig***	180°C	N	Tieferes Blech + (Metallrost + Kuchenform) + (Metallrost + Auflaufform)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Die Garzeiten können je nach Rezept und Zutaten des Verbrauchers variieren.
* Wenn Vorheizen erforderlich ist
**Drehen Sie das Essen bei Bedarf nach der Hälfte der Garzeit um.
*** Je nach Backofenmodell.

5.2. TABELLE EASY STEAM

Das Menü der Lebensmittelkategorien ermöglicht das Garen einer Vielzahl von Rezepten, ohne dass der Ofen vorgeheizt werden muss – dank spezieller Garprogramme, die auf die Anforderungen jeder Kategorie zugeschnitten sind.
Nach der Auswahl des Garprogramms wird die voreingestellte Zeit angezeigt und kann durch Drehen des rechten Drehknopfs geändert werden; die Gartemperatur kann durch Drücken des entsprechenden Symbols geändert werden. Beide Parameter können innerhalb eines begrenzten Bereichs eingestellt werden, wie in der nächstehenden Tabelle angegeben ist.

Symbol	Beschreibung	Vorheizen	Einlegebodenposition	Wassermenge *	Temperaturbereich (°C)	Zeitspanne (min)	Temperatur des Fleischthermometers (sofern vorhanden)
	Fleisch	N	2-3-4	170 ml	180°C-220°C	20-80	Für Rind-, Kalb- und Schweinebraten, Geflügel und Fleischstücke.
	Fisch	N	3-4	75 ml	160°C-180°C	15-45	Für ganze Fische und Filets.
	Backwaren	N	3-4	170 ml	200°C-220°C	40-80	Für geröstetes Gemüse und Kartoffeln
	Backwaren	N	3-4	170 ml	190°C-200°C	25-50	Für geröstetes Gemüse und Kartoffeln
	Bäckerei	N	2-3	100 ml	200°C-220°C	30-40	Für Brot oder Brotlaibe
	Bäckerei	N	2	100 ml	170°C-190°C	25-35	Für Brot oder Brotlaibe

HINWEIS: Wenn der Garvorgang nach dem Ausschalten des Backofens fortgesetzt werden soll, empfiehlt es sich, nicht die Easy steam Cooking-Programme, sondern die Standardfunktionen zu wählen.

HINWEIS: Sie können den „Easy Steam“-Modus mit dem Menü der Gargutkategorie zum Garen Ihrer Speisen verwenden. Der „Easy Steam“-Modus kann verwendet werden, um eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche zu erhalten. Verwenden Sie den „Easy Steam“-Modus zum Garen auf einer Ebene und heizen Sie nicht vor.Geben Sie die in der Tabelle angegebene Wassermenge in den Garraum oder und aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Die Werte in der Tabelle sind Durchschnittswerte für jede Lebensmittelgruppe. Sie können nach Belieben angepasst werden.

*** Nach der Verwendung des „Easy Steam“-Modus**
Je nach Nutzungshäufigkeit und Wasserhärte können Kalkflecken auf dem Boden des Garraums zurückbleiben. Lassen Sie das Gerät nach der Verwendung des „Easy Dampf“-Modus vor der Reinigung abkühlen. Um Kalkflecken zu entfernen, gießen Sie eine Mischung aus 100 ml Essig und 50 ml Wasser in den Boden des Garraums. Warten Sie etwa 10 Minuten und wischen Sie die Fläche dann mit einem weichen Tuch ab.

* Je nach Backofenmodell.

Rezept	Größe der Portion	Garprogramm	T°C	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit (min)
Rinderbraten	500-800g	Fleisch	190°C	Metallrost	L3	30-40
Rinderfilet	200g	Fleisch	200°C	Metallrost	L3	20-25
Hackbraten	1000-1500g	Fleisch	180°C	Metallrost	L3	40-50
Filet Wellington	500g	Fleisch	200°C	Metallrost	L3	50-80
Portweinbraten	800-1000g	Fleisch	200°C	Metallrost	L3	40-70
Schweinerippchen	1000-1200g	Fleisch	200°C	Metallrost	L3	80
Lammkarree	800-1000g	Fleisch	200°C	Metallrost	L3	60-80
Lammkeule	1500-2000g	Fleisch	190°C	Metallrost	L3	80
Lachsfilet	200-600g	Fisch	170°C	Backblech	L3	20-35
Thunfischsteaks	600g (ca. 4 Stück)	Fisch	180°C	Metallrost	L3	15-20
Schwertfisch-Steaks	700g (ca. 4 Stück)	Fisch	180°C	Backblech	L3	15-20
Kabeljaufilet	600g (ca. 4 Stück)	Fisch	160°C	Backblech	L3	15-20
Meerbrasse, ganz	1	Fisch	170°C	Backblech	L3	35-45
Meerbrassenfilets	600g (ca. 4 Stück)	Fisch	160°C	Backblech	L3	15-20
Seebarschfilets	600g (ca. 4 Stück)	Fisch	160°C	Backblech	L3	15-20
Fisch in Salzkruste	1	Fisch	180°C	Backblech	L3	30-40
Fisch-Spieße	8 Stück	Fisch	160°C	Metallrost	L3	20-30
Gefüllter Tintenfisch	4 Stück	Fisch	180°C	Backblech	L3	25-40
Vollkornbrot	1	Bäckerei	200°C	Metal grid	L3	35-50
Roggenbrot	1	Bäckerei	190°C	Metal grid	L3	35-50
Sandwichbrot	1	Bäckerei	200°C	Metal grid	L3	35-50
Tiefkühlbaguettes	1	Bäckerei	200°C	Metal grid	L3	15-25
Gefrorene Blättert-eig-Snacks	1	Bäckerei	190°C	Metal grid	L3	20-30
Fenchel	1 Blech	Backwaren	200°C	Metallrost	L3	30-40
Gemischtes Gemüse	1 Blech	Backwaren	190°C	Metallrost	L3	40-45
Blumenkohl	1 Blech	Backwaren	190°C	Metallrost	L3	40-50
Kürbis, gewürfelt	1 Blech	Backwaren	200°C	Metallrost	L3	30-40
Gefüllte Paprika	1 Blech	Backwaren	180°C	Metallrost	L3	70-80
Gefüllte Zucchini	1 Blech	Backwaren	190°C	Metallrost	L3	35-45
Karottenstäbchen	1 Blech	Backwaren	180°C	Backblech	L3	35-40
Broccoli	1 Blech	Backwaren	190°C	Backblech	L3	30-40
Ratatouille	1 Blech	Backwaren	190°C	Metallrost	L3	40-45
Gemüseflan	6 Auflaufförmchen	Backwaren	180°C	Backblech + molds	L3	25-35

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

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

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

6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS

6.2.1. Im Inneren des Backofens: Reinigungsfunktionen

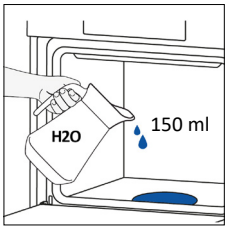
Hydroeasy

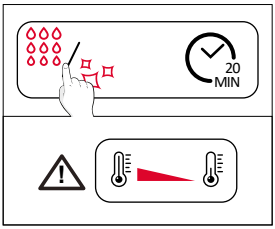
Die Hydroeasy-Funktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und eine schnelle und umweltfreundliche Lösung für die Reinigung Ihres Backraums mit der Kraft des Dampfes zu bieten.

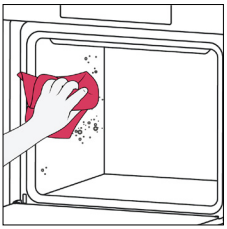
So funktioniert es:

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

⚠ **WARNUNG**: Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser. Wischen Sie den Garraum ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen, um eine mögliche Korrosion zu vermeiden.





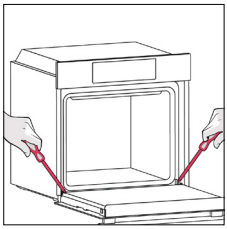


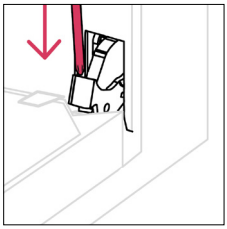
Katalytische Reinigung (Je nach Backofenmodell)

Die katalytischen Platten kleiden den Garraum aus und sorgen dafür, dass Sie nie Probleme mit einem schmutzigen Backofen haben.Die Paneele sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die eine mikroporöse Struktur aufweist, die in der Lage ist, Fettspritzer zu absorbieren.Durch eine katalytische chemische Reaktion wandeln sie das absorbierte Fett effizient in gasförmige Elemente um,
wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt werden.Empfehlung: Ziehen Sie in Erwägung, die katalytischen Platten nach etwa drei Jahren Gebrauch auszutauschen,
vor allem, wenn Sie Ihren Ofen für zwei bis drei Garvorgänge pro Woche verwenden. Dies gewährleistet optimale
Leistung und Sauberkeit.

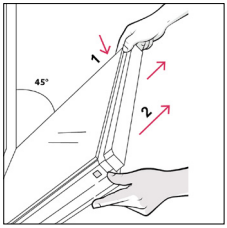
6.2.2. AUßERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

1. Stellen Sie die Tür auf 90°. Drehen Sie die Verriegelungslaschen des Scharniers vom Backofen weg nach außen.

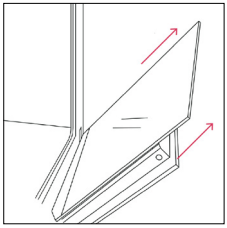




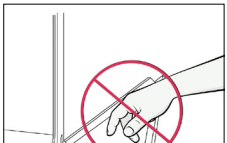
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Knöpfe an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



3. Entfernen Sie das Backofenglas sehr vorsichtig und beginnen Sie mit dem inneren Glas. Halten Sie das Glas während des Vorgangs mit beiden Händen fest und legen Sie sie auf eine gepolsterte, flache Unterlage (z. B. auf einen Stoff).



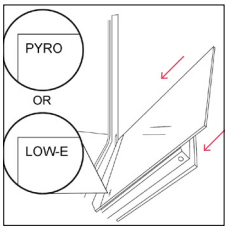
4. ⚠ **WARNUNG**: Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.



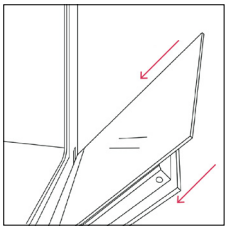
5. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



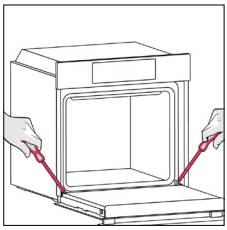
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das „Low-E“ / PYRO -Etikett gut lesbar und auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.

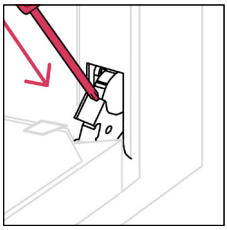


7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



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





6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

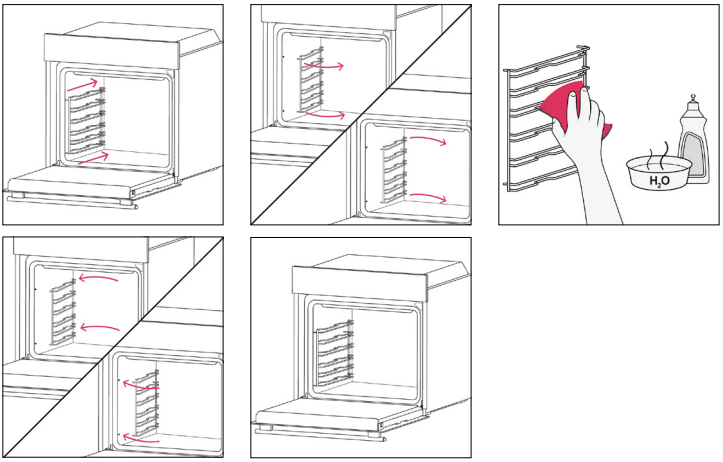
Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen. Bei hartnäckigen Rückständen sollten Sie das Zubehör etwa 30 Minuten lang in einer Mischung aus Wasser und Seife einweichen, bevor Sie es ein zweites Mal abwaschen.

⚠ **WARNUNG**: 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.

REINIGUNG DER SEITLICHEN EINSCHÜBE:

– **Modell mit 6 Ebenen**

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



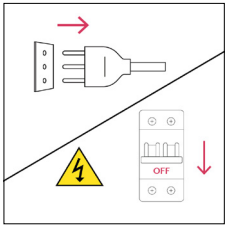
6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

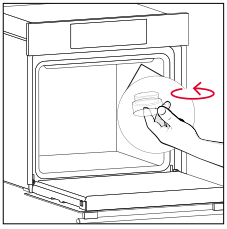
Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampe ab.
3. Bauen Sie die Glühbirne aus.
4. Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue Glühbirne desselben Typs.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung der Lampe wieder an.
6. Schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.

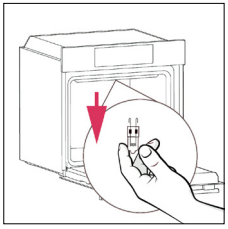
Schritt 1



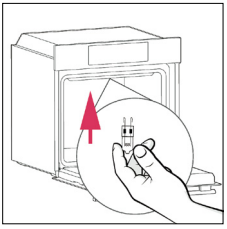
Schritt 2



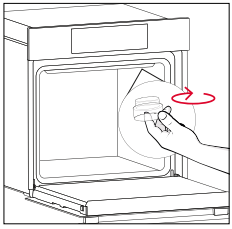
Schritt 3



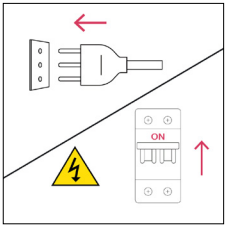
Schritt 4

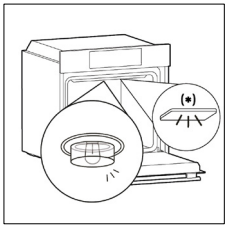


Schritt 5



Schritt 6





Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).
Bei Problemen mit dieser Lampe wenden Sie sich an den Kundenservice.

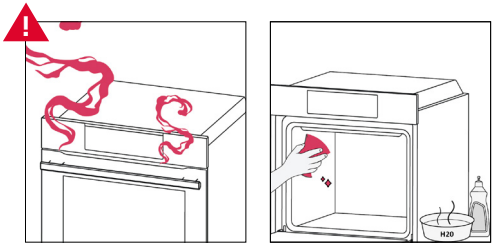
7. FEHLERSUCHE

Wenn während des Betriebs des Ofens ein Fehler auftritt, erscheint auf dem Display der Code „ER“, gefolgt von zwei Ziffern, die den Fehler identifizieren.
Schalten Sie den Backofen aus und ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie einige Minuten und schließen Sie ihn dann wieder an.
Sobald der Fehler verschwindet, können Sie den Backofen wieder benutzen. Sollte dies nicht der Fall sein, rufen Sie bitte den Kundendienst an und teilen Sie den Code (ERXX) mit, der auf dem Display angezeigt wird.

Fehler



Rauch



8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln.
Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik- Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:
– Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
– Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.
In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten.
Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

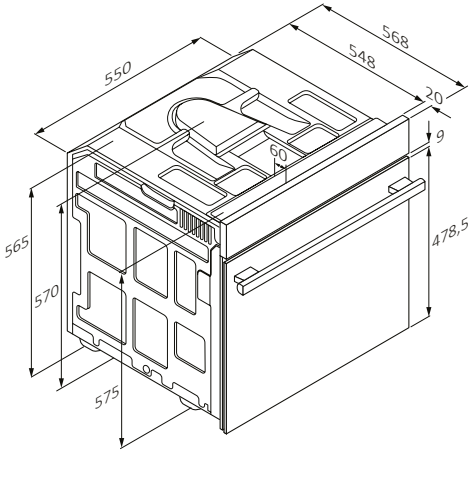
8.2. STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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 Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

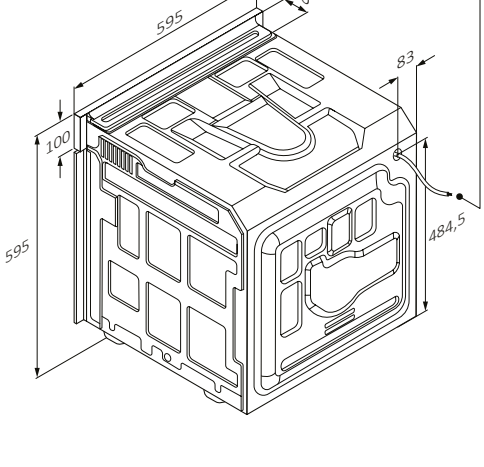
9. INSTALLATION

Sie können das Video zur Produktinstallation ansehen, indem Sie den QR-Code scannen.

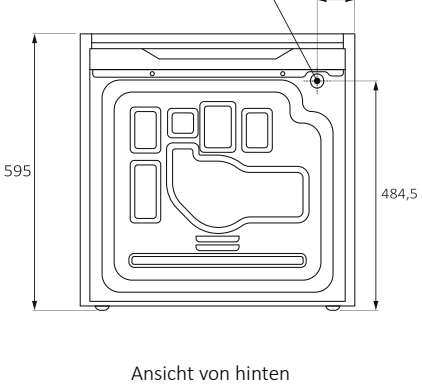
oder indem Sie auf dieses **link**



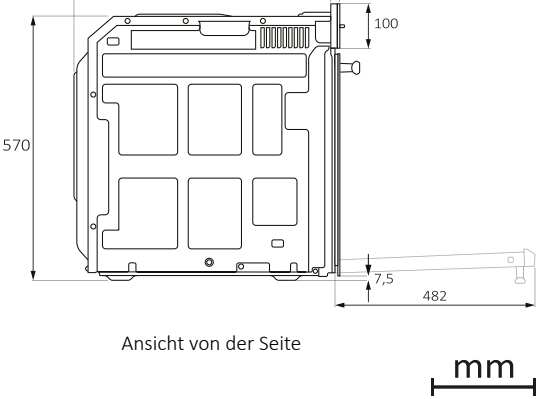
Kabel 1100



Kabel 1100

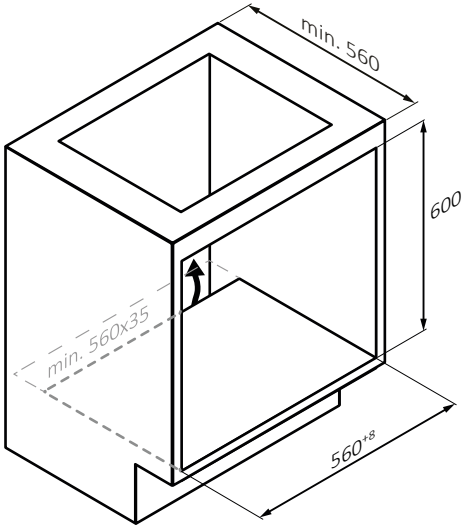


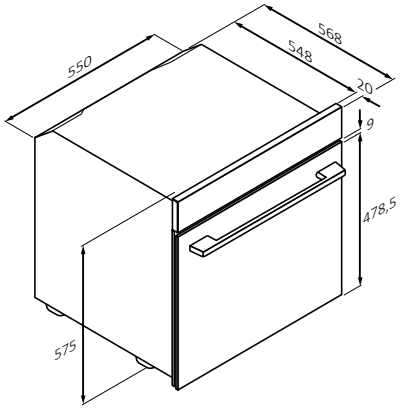
Ansicht von hinten

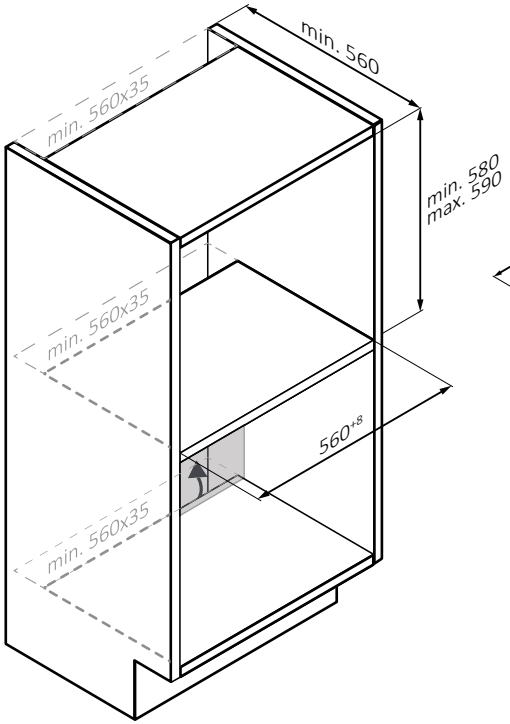


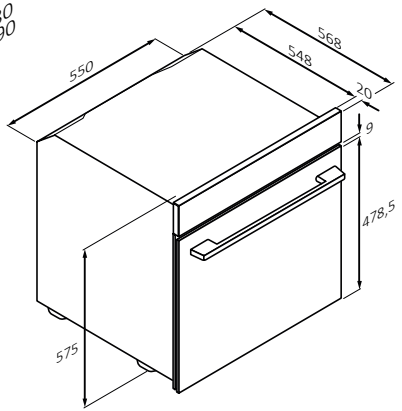
Ansicht von der Seite

mm

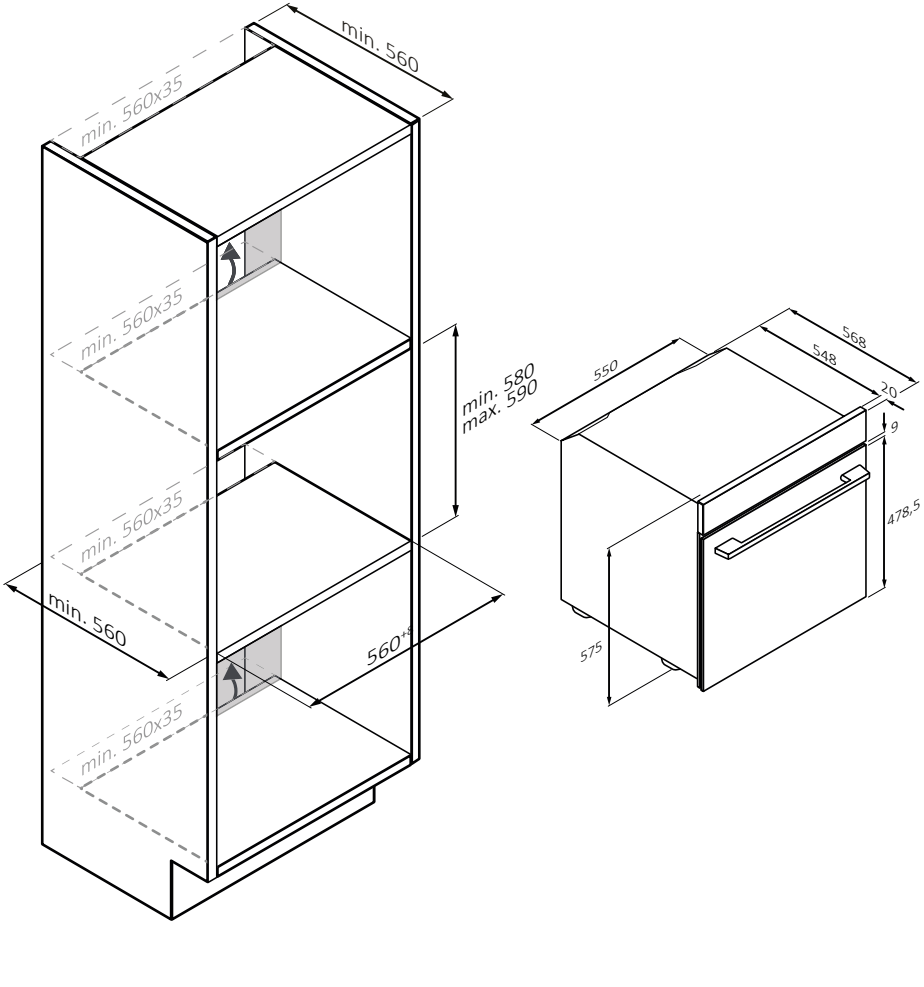

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

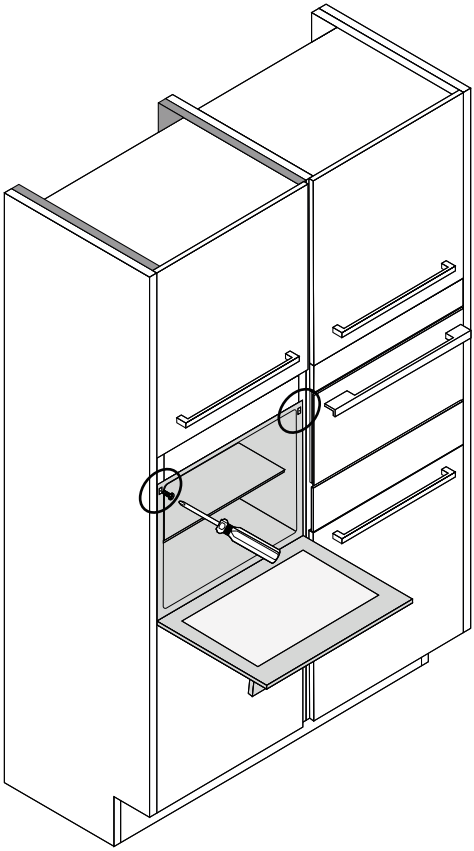

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

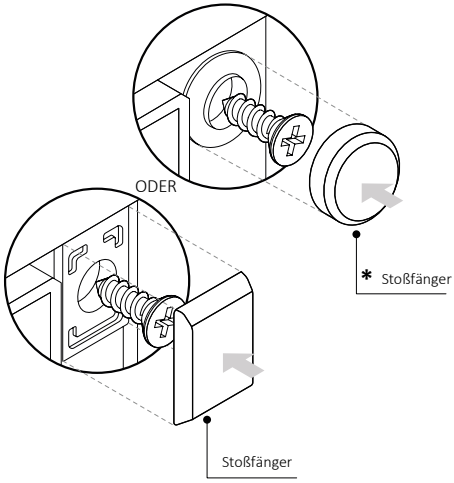

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
548
568
20
9
478,5
575

mm





(nur wenn vorhanden*)

mm

BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas.
Antes de instalar el horno, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

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

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
2.1. Descripción general del producto
2.2. Accesorios
2.3. Panel de control

3. ANTES DE EMPEZAR
3.1. Información para empezar
3.2. Primer uso
3.3. Limpieza preliminar

4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO
4.1. Cómo funciona este producto
4.2. Funciones de cocción
4.2.1. Funciones estándar

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN
5.1. Tabla de cocción general
5.2. Mesa de cocción al vapor fácil

6. CUIDADO Y LIMPIEZA
6.1. Recomendaciones generales
6.2. Limpieza del horno
6.2.1. Interior del horno: funciones de limpieza
6.2.2. Exterior del horno: retirada y limpieza de la puerta de cristal
6.3. Limpieza de accesorios
6.4. Mantenimiento

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE
8.1. Eliminación de electrodomésticos
8.2. Ahorrar y respetar el medio ambiente

9. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

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

Utilización conforme al uso previsto

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

Limitaciones de uso

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

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera.
- Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en las ilustraciones según el tipo de accesorio. Fije siempre el horno a los muebles con los tornillos suministrados con el aparato.
- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este

electrodoméstico a las frecuencias nominales.

- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- Durante la instalación, el horno debe desconectarse de la red eléctrica.
- Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado.
- Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.
- La instalación debe ser realizada por un técnico cualificado que debe conocer y respetar la legislación vigente en el país de instalación y las instrucciones del fabricante.
- Después de desembalar el aparato, compruebe siempre que no esté dañado; en caso de problemas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de instalarlo y no lo conecte a la red eléctrica.
- Retire el material de embalaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la instalación, no utilice el asa de la puerta del horno para levantar y mover el horno.
- El mobiliario de la instalación y los adyacentes deben soportar temperaturas de 95 °C.
- Se recomienda utilizar guantes de protección durante la instalación para evitar lesiones por corte.
- No instale el producto en ambientes abiertos expuestos a agentes atmosféricos.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud inferior a 2000 m.
- Retirar las películas protectoras y los adhesivos publicitarios de la superficie frontal del horno antes de utilizarlo por primera vez.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarilloverde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado.
- La conexión a la fuente de alimentación se puede realizar mediante enchufe o mediante cableado fijo colocando un disyuntor omnipolar, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben

cumplir con la normativa actual del país de instalación. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
  - No tire del cable de alimentación para desconectar este electrodoméstico de la fuente de alimentación.
  - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
  - En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
  - En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato y no lo manipule.
- ⓘ **NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado.
- Cualquier reparación, instalación y mantenimiento no realizados correctamente pueden poner en grave peligro al usuario.
- La empresa fabricante declara que no asume ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos. Además, no se hace responsable de los daños causados por la ausencia o interrupción del sistema de puesta a tierra (por ejemplo, descargas eléctricas).
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- El aparato no está diseñado para ser activado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

USO Y MANTENIMIENTO

- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- Cuando coloque la bandeja de Airfry o la rejilla en los estantes laterales, asegúrese de que la sección más corta del lateral (entre el tope y la extremidad) esté orientada hacia el interior del horno. Si la rejilla tiene una barra metálica decorativa, preste atención a colocarla en el exterior del horno para que el logotipo de la marca sea visible y legible. Para colocarla correctamente, consulte también la imagen de la sección Accesorios de este manual de usuario.
- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar los cristales de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- ⚠ **¡PRECAUCIÓN!**: No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No coloque alimentos directamente sobre las rejillas del horno. Use siempre papel de hornear y/o bandejas o moldes adecuados.
- Lave todos los accesorios antes de usarlos por primera vez con una solución de agua caliente y detergente líquido.

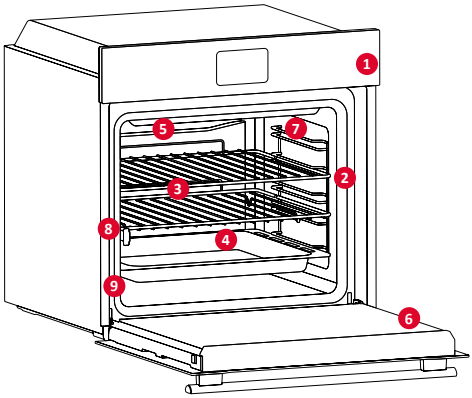
ADVERTENCIAS (*PARA COCCIÓN AL VAPOR FÁCIL)

- **ADVERTENCIA:** Riesgo de quemaduras y daños en el aparato: al usar la función de vapor, el vapor liberado puede causar quemaduras. Abra la puerta con cuidado para evitar lesiones después de usar una función de cocción al vapor.
- Utilice únicamente agua potable para llenar el fondo de la cavidad durante la función de vapor.

* Según el modelo de horno.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

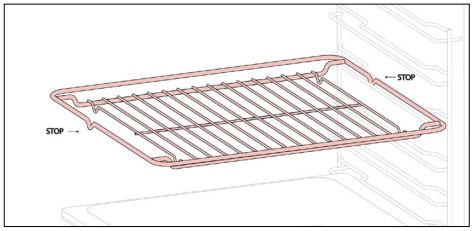


1. **Panel de control**
2. **Números de posiciones de estantería**
3. **Rejillas metálicas**
4. **Bandejas**
5. **Ventilador de tapa**
6. **Puerta del horno**
7. **Rejillas laterales** (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. **Guías telescópicas**
9. **Número de serie & Código QR**

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

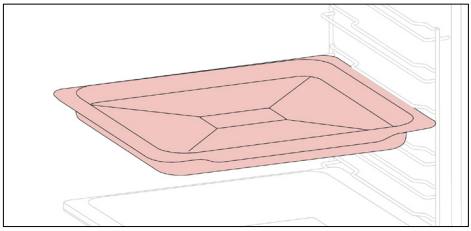
2.2. ACCESORIOS

Rejilla metálica



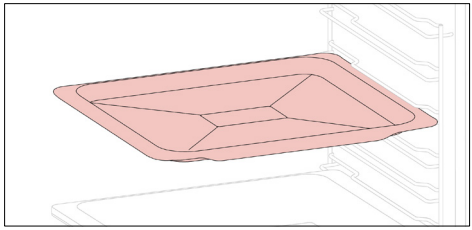
Una rejilla de alambre en un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve como soporte para los utensilios de cocina y se puede ajustar a diferentes alturas para diferentes necesidades de cocción. No coloque a limentos directamente sobre ella; en su lugar, utilice papel vegetal o bandejas de horno adecuadas.

Bandeja profunda



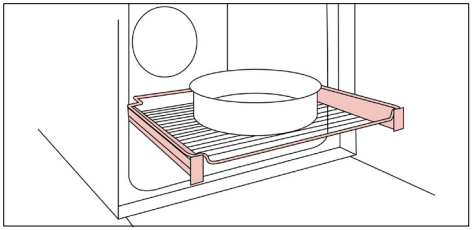
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

Bandeja de horneado (solo si está presente*)



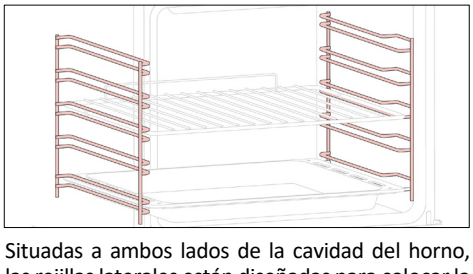
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

Guías telescópicas (solo si está presente*)



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

Rejillas laterales (solo si está presente*)



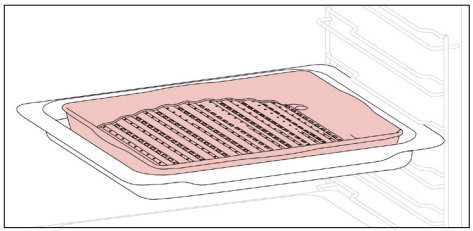
Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

Bisagras de cierre suave/apertura suave
(solo si está presente*)



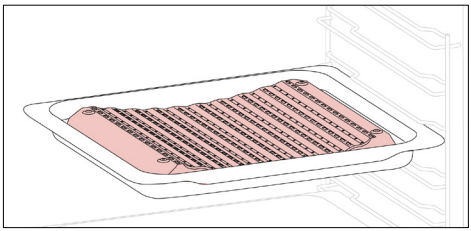
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

H-Lab Tray - Modo barbacoa
(solo si está presente*)



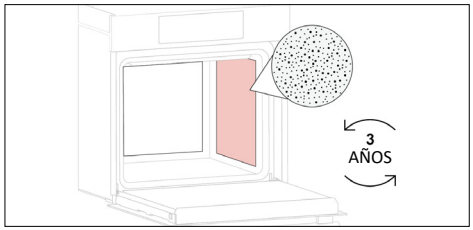
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

H-Lab Tray - Modo vapor
(solo si está presente*)

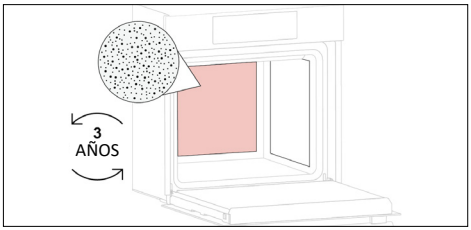


Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

Paneles catalíticos (solo si está presente*)

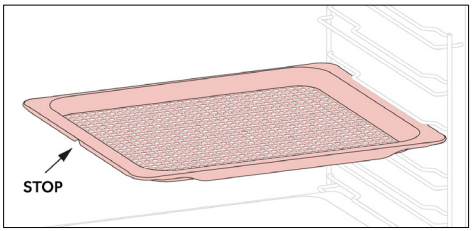


Paneles catalíticos (solo si está presente*)



Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

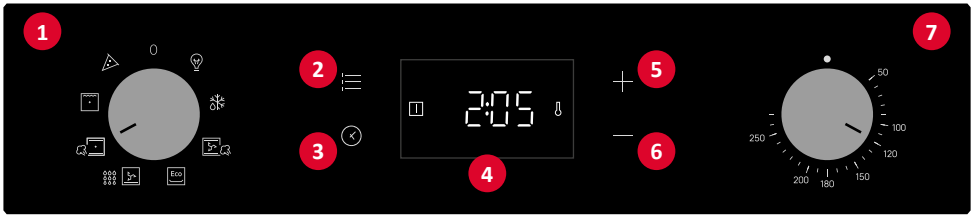
Bandeja Airfry (solo si está presente*)



La bandeja Airfry garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horno en L1 para recoger los jugos o las migas.

ES: No coloque alimentos directamente sobre las rejillas del horno. Use siempre papel de hornear y/o bandejas o moldes adecuados.

2.3. PANEL DE CONTROL



Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión
Consumo eléctrico del producto en condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 0,8 W
Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 20 min

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

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

FUNCIONES PRINCIPALES

La pantalla tiene 3 funciones principales:

Símbolo	Función	Descripción
☰	**Menú principal**	Press once to activate Child Lock, twice to access to Time of the day, three times for alarm volume, and four times for brightness adjustment mode.
⏲	**Timer menu**	Press once for cooking duration, twice for the minute minder
+ —	**+/-**	Press these buttons to increase/decrease the values or to activate/deactivate a function in the adjustment modes. Hold + for 5 sec to activate the Time of the day in the display.

3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

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

CÓMO funciona la iluminación

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

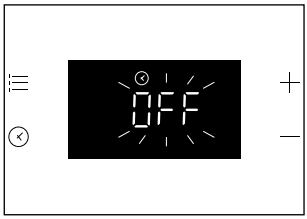
Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

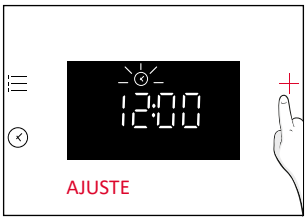
El ventilador de enfriamiento se encarga de disipar el calor, evitando que el horno y su entorno se calienten demasiado, así como de proteger los aparatos de cocina de los efectos de las altas temperaturas. Funciona durante y después del ciclo de cocción en función de la temperatura interna del horno.Cuando el ventilador de refrigeración está en funcionamiento, suele emitir un suave zumbido. Usted también puede notar una corriente de aire caliente que emana del hueco entre la puerta del horno y el panel de control.

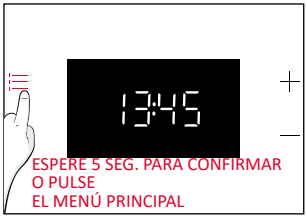
3.2. PRIMER USO

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

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

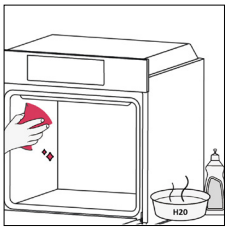


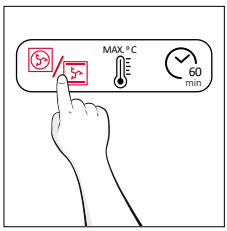


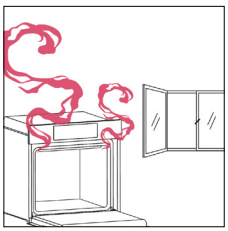


3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

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







4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

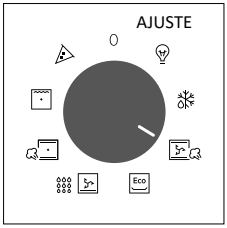
Para encender el horno, gire el selector de funciones (sentido horario/antihorario) y seleccione un programa. Para apagarlo, coloque el selector de funciones en la posición “0”.

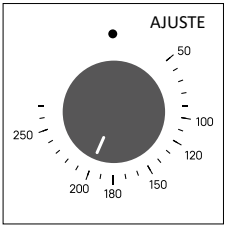




ESTABLECER EL PROGRAMA DE COCCIÓN

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





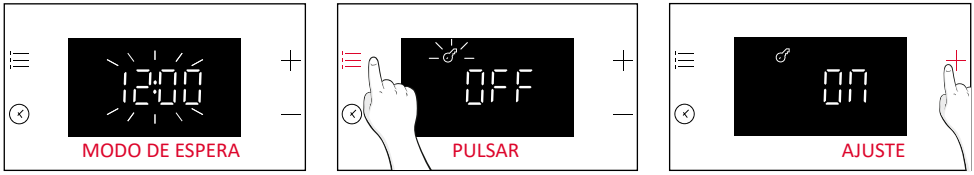
MENÚ PRINCIPAL

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

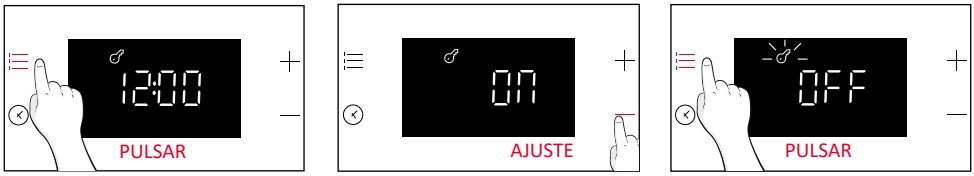
BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activar el bloqueo de pantalla, pulse “Menú principal” una vez y, a continuación, pulse “+” para confirmar la función. Para desactivar el bloqueo, pulse “Menú principal” y, a continuación, “-”.

Activar



Desactivar



NOTA:

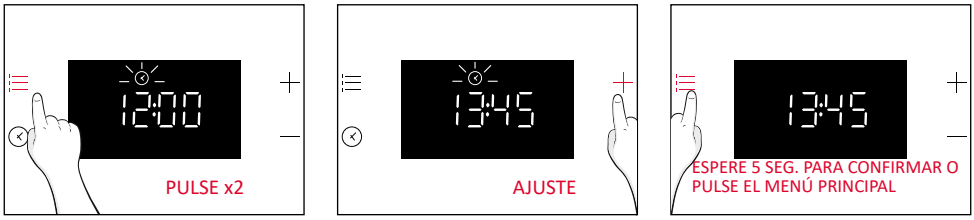
Modo de bloqueo para niños: Si el bloqueo está activado, cuando el selector de funciones está en “0”, los botones de la pantalla no funcionarán hasta que se desactive. Incluso si el selector de funciones cambia de posición en este momento, los calentadores y el ventilador turbo no funcionarán.

Modo de bloqueo de teclas: Si el bloqueo está activado, cuando el selector de funciones está en una posición distinta a “0”, solo los botones de la pantalla no funcionarán hasta que se desactive. Si el selector de funciones cambia de posición, el producto funcionará según el programa seleccionado.

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Permite cambiar la hora del día.

Pulse ☰ para entrar en el menú principal. Pulse ☰ tantas veces (x2) como sea necesario para seleccionar “Hora del día”. A continuación, utilice “+/-” para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse una vez el Menú principal ☰

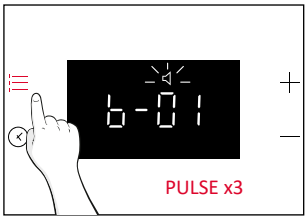


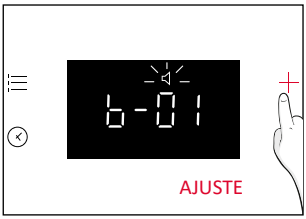
NOTA: el horno está configurado por defecto en modo “24h”. Para pasar al modo “12h”, mantenga pulsado “+” durante 5 segundos en espera. Haga lo mismo para volver al modo “24h”.

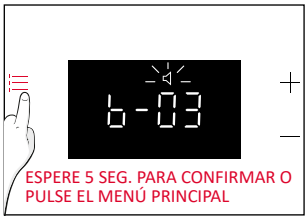
VOLUMEN DE LA ALARMA

Permite cambiar el volumen del tono de aviso.

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



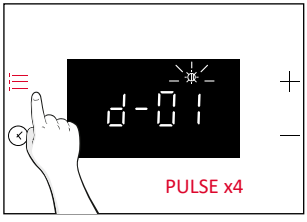


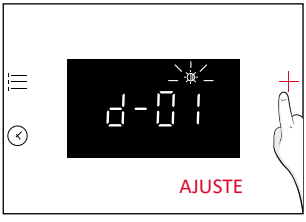


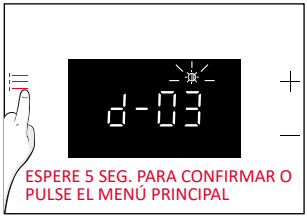
DISPLAY BRIGHTNESS

Allows to change the brightness of the oven display tone.

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





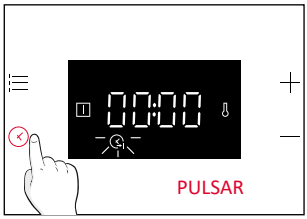


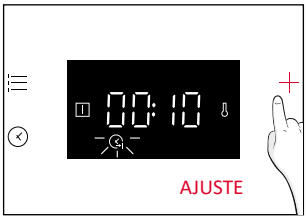
MENÚ TEMPORIZADOR

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

DURACIÓN DE LA COCCIÓN

Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida.
ACTIVACIÓN: pulse para entrar en el menú Temporizador. A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el "Menú Temporizador".







La cuenta atrás comienza cuando se activa el temporizador. Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración entrando en el modo "Duración de la cocción" y utilizando "+/-". Una vez transcurrida la duración, la pantalla mostrará "Fin".Para detener la duración de la cocción, mantenga pulsado el botón Temporizador durante 3 segundos o restablezca el valor del temporizador utilizando "-".

Cuando termine la cocción:

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

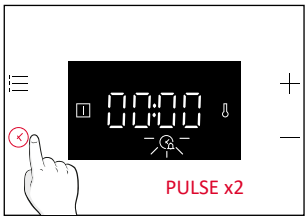
WARNING: El horno está ahora en modo manual, la función del horno y el conmutador del termostato deben estar apagados también, si no, el horno seguirá calentando.

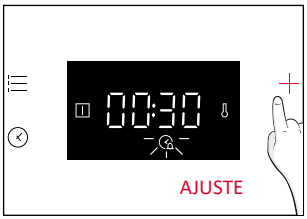
NOTE: El tono de aviso se silenciará al pulsar cualquier botón que no sea el botón Temporizador permaneciendo "Fin" en la pantalla y el horno inoperativo

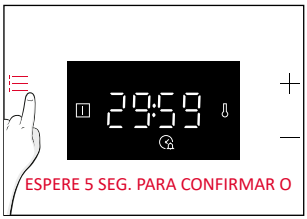
MINUTERO

Permite utilizar el horno como alarma.

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







Cuando finalice la cuenta atrás:

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

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

INDICACIÓN DEL ESTADO DEL CONMUTADOR DEL HORNO

Selector de la función de cocción:

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

Selector de temperatura:

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

4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

NOTA: para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase. Siga las instrucciones de la tabla siguiente en lo que se refiere al precalentamiento. "SÍ" significa que se requiere precalentamiento; "NO" significa que no se sugiere precalentamiento y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Símbolo	Función	Posición sugerida en el estante	Pre-calentar	Sugerencias
	Defrost		NO	El ventilador hace circular aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos congelados, lo que permite descongelarlos lentamente sin alterar su contenido proteínico.
	Multinivel (***)	L3/L4 para nivel único L2+L5 para doble nivel L2+L4+L6 para triple nivel	Sí	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles.Ideal para cocinar diferentes alimentos.
	Asistido por ventilador (***)	L2/L3/L4	Sí	IDEAL PARA: pollo entero, pollo troceado, verduras y repostería en un solo nivel utilizando la combinación del ventilador con las resistencias superior e inferior.
	Asistido por ventilador +Vapor (***)	L2/L3/L4	NO	IDEAL PARA: pasteles, galletas y verduras.
	*ECO	L3/L4	Sí	IDEAL PARA: cocinar trozos de pollo, piezas enteras de carne, pescado o gratinar. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. NOTA: Una vez ajustada la temperatura deseada, no se debe disminuir el ajuste de temperatura en esta función hasta que se haya completado el precalentamiento.
	Airfry (***)	L4	NO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados o rebozados precocidos que suelen freírse. Gracias a la bandeja especial, el aire caliente puede circular uniformemente sobre los alimentos.
	Calefacción Inferior + Ventilador	L3/L4	NO	IDEAL PARA: tartas, quiches y pizzas finas con ventilador y calor inferior.Ayuda a cocinar la parte superior con calor irradiado indirectamente.
	*Convencional	L2/L3	Sí	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior.
	*Convencional +Vapor (***)	L2/L3	Sí	IDEAL PARA: pan, piezas enteras de carne y pescado.
	**Grill	L6 para alimentos ligeros L4 para alimentos más espesos	NO	IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado.Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).
	Pizza	L2/L3	Sí	IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno o precalentándolo.

Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.
**Usar con la puerta cerrada.
*** Según el modelo de horno.

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

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

Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pastelería dulce	Pequeños pasteles /Magdalenas	1	Convencional Multinivel*** Asistido por ventilador***	170°C 155°C 140°C	S	Bandeja más profunda	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multinivel***	150°C		Profunda + Bandeja de horneados	L2+L5	35-45
		3	Multinivel***	145°C		Bandeja de horneados	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convencional Multinivel*** Asistido por ventilador***	160°C 160°C 150°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multinivel***	150°C		Rejillas metálicas + Molde	L1+L4	40-50
	Galletas	1	Convencional Multinivel*** Asistido por ventilador***	150°C 150°C 130°C	S	Bandeja más profunda	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multinivel***	140°C		Profunda + Bandeja de horneados	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Convencional	190°C	S	Bandeja más profunda	L3	25-35
		2	Multinivel***	170°C		Bandeja más profunda	L2+L5	35-45
	Budín de Yorkshire	1	Convencional	200°C	S	Bandeja más profunda	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel***	90°C	S	Bandeja más profunda	L4	80-100
	Macarons	1	Convencional	150°C	S	Bandeja más profunda	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convencional	170°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	70-80
		1	Asistido por ventilador***	150°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-70
	Tarta tatin	1	Convencional	170°C	S	Rejilla metálica + Molde	L4	60-70
	Tartas	2	Calefacción Inferior + Ventilador	180°C	N	Rejilla metálica + Molde	L3	30-40
	Suflé de chocolate	1	Convencional	200°C	S	Bandeja más profunda + moldes	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convencional	150°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65
	Cruasanes congelados	1	Convencional	180°C	S	Bandeja más profunda	L3	20-25
		2	Multinivel***	180°C		Bandeja más profunda	L2+L5	25-35
		3	Multinivel***	160°C		Bandeja más profunda	L2+L4+L6	30-40
	Strudel congelado	1	Convencional	200°C	S	Bandeja más profunda	L3	30-45

Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento*(min)
Pan y pan-sin levadura	Pan tostado	1	Grill	max	N	Rejilla metálica	L6	8-10
	Focaccia	1	Convencional	200°C	S	Bandeja más profunda	L3	25-35
	Pan integral	1	Convencional	200°C	S	Bandeja más profunda	L3	30-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø)	1	Convencional	200°C	S	Rejilla metálica + Molde para quiche	L2	30-50
		2	Multinivel***	180°C		Rejilla metálica + Molde para quiche	L1 / L2	50-70
	Suflé de queso	1	Convencional	200°C	S	Bandeja más profunda	L1+L4	20-30
	Lasaña fresca	1	Convencional	200°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	30-45
	Lasaña congelada	1	Convencional	180°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	35-50
	Canelones congelados	1	Convencional	200°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	35-50
	Pasta al horno	1	ECO	200°C	N	Rejilla metálica + fuente apta para horno	L4	25-35
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convencional Pizza	230°C 230°C	S N	Bandeja más profunda	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Multinivel***	180°C	S	Bandejas para hornear más profundas	L2+L5	30-40
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convencional Pizza	max max	S N	bandeja para hornear	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Multinivel***	180°C	Y	Bandejas para hornear más profundas	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Airfry***	220°C	N	Bandejas Airfryer***	L4	15-25
		2	Multinivel***	200°C	S	Rejilla metálica	L2+L5	15-20
		3	Multinivel***	180°C		Rejilla metálica	L2+L4+L6	15-25
Carne y aves de corral	Pollo entero asado** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Rejilla metálica Coloque una bandeja más profunda en L1	L3	50-70
		1	Asistido por ventilador***	200°C	S	Bandeja más profunda	L2	45-60
	Muslos de pollo	1	Airfry***	220°C	N	Bandejas Airfryer***	L4	35-45
		1	Asistido por ventilador***	190°C	S	Bandeja más profunda	L3	30-50
	Pato asado**	1	ECO	220°C	N	Rejilla metálica Coloque una bandeja más profunda en L1	L3	50-70

Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
	Pavo asado**	1	ECO	220°C	N	Rejilla metálica + Fuente apta para horno	L3	50-70
		1	Asistido por ventilador***	200°C	S	Bandeja más profunda	L2	45-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convencional	200°C	S	Rejilla metálica + Fuente apta para horno	L3	80-100
	Salchichas**	1	Grill	230°C	S	Rejilla metálica Coloque una bandeja más profunda en L1	L4	30-40
	Rosbif (500 g)	1	Convencional	220°C	S	Bandeja de horneado	L3	20-40
	Pastel de carne (1000-1500 g)	1	Convencional	180°C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	ECO	220°C	N	Bandeja más profunda	L4	55-75
		1	Asistido por ventilador***	200°C	Y	Bandeja más profunda	L2/L3	50-60
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Grill	220°C	N	Rejilla metálica	L4	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Airfry***	200°C	N	Bandejas Airfryer***	L4	20-25
	filete de pescado	1	Conventional	170°C	S	Bandeja más profunda	L3	10-25
	Pescado al horno	1	ECO	200°C	N	Rejilla metálica Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-30
Verdura	Verduras Gratinadoadas	1	ECO	200°C	N	Rejilla metálica + Plato apto para horno	L4	25-35
	Patatas fritas congeladas (300-500 g)	1	Airfry***	200°C	N	Airfry tray***	L4	30-40
	Frozen potato wedges (400-600g)	1	Airfry***	200°C	N	Airfry tray***	L4	25-35
	gratinado de patatas	1	ECO	200°C	N	Rejilla metálica + Plato apto para horno	L4	25-35
	Patatas asadas	1	Conventional	200°C	S	Bandeja más profunda	L4	50-60
		1	Asistido por ventilador***	180°C	S	Bandeja más profunda	L4	20-30
Menú completo	Trozos de pollo + tarta de manzana + pasta al horno	3	Multilevel***	180°C	N	Bandeja más profunda (Rejilla metálica + Molde para tartas) + (Rejilla metálica + fuente apta para horno)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Los tiempos de cocción pueden variar según la receta y los ingredientes del consumidor.
*si se requiere precalentamiento
** Si es necesario, dé la vuelta a la comida a mitad de la cocción.
*** Según el modelo de horno.

5.2. MESA DE EASY STEAM

El menú de categorías de alimentos permite cocinar una gran variedad de recetas sin precalentar el horno, gracias a los programas de cocción específicos adaptados a las necesidades de cada categoría. Tras seleccionar el programa de cocción, se mostrará el tiempo predeterminado, que puede modificarse girando el botón derecho; la temperatura de cocción puede modificarse pulsando el icono correspondiente. Ambos parámetros pueden ajustarse dentro de un rango limitado, como se indica en la tabla siguiente.

Símbolo	Descripción	Pre-calen-tar	Estante posición	Volumen de agua en la cavidad	Rango de temperatura	Intervalo de tiempo (min)	Description
	Carne	NO	2-3-4	170 ml	180°C-220°C	20-80	Para asados de carne de res, ternera y cerdo, aves y cortes de carne.
	Pescado	NO	3-4	75 ml	160°C-180°C	15-45	Para pescado entero y filetes.
	Vegetal	NO	3-4	170 ml	200°C-220°C	40-80	Para verduras y patatas asadas
	Vegetal	NO	3-4	170 ml	190°C-200°C	25-50	Para verduras y patatas asadas
	Panadería	NO	2-3	100 ml	200°C-220°C	30-40	Para pan o hogazas de pan
	Panadería	NO	2	100 ml	170°C-190°C	25-35	Para pan o hogazas de pan

NOTA: si, después de apagar el horno, es necesario seguir cocinando, se recomienda evitar el uso de los programas Easy Steam Cooking y optar en su lugar por funciones estándar.

NOTA: puede utilizar el modo “Easy Steam” con el menú de categorías de alimentos para cocinar los alimentos. El modo “Easy Steam” se puede utilizar para obtener una corteza más crujiente y una superficie más brillante. Utilice el Modo “Easy Steam” para cocinar en un solo nivel y no precalentar. Coloque el volumen de agua especificado en la tabla en la cavidad y active la función cuando el horno esté frío. Los valores en la tabla son parámetros promedio para cada grupo de alimentos. Pueden ser modificados según las preferencias.

*** Después de usar el modo “Easy Steam”**

En función de la frecuencia de uso y de la dureza del agua, pueden quedar manchas de cal en el fondo de la cavidad.

Después de utilizar el modo “Easy Steam”, deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

Para eliminar las manchas de cal, vierte una mezcla de 100 ml de vinagre y 50 ml de agua en el fondo de la cavidad.

Espere unos 10 minutos y, a continuación, limpie con un paño suave.

* Según el modelo de horno.

Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Asado de ternera	500-800g	Carne	190°C	Rejilla metálica	L3	30-40
Filete de ternera	200g	Carne	200°C	Rejilla metálica	L3	20-25
Pastel de carne	1000-1500g	Carne	180°C	Rejilla metálica	L3	40-50
Ternera Wellington	500g	Carne	200°C	Rejilla metálica	L3	50-80
Estofado	800-1000g	Carne	200°C	Rejilla metálica	L3	40-70
Costillas de cerdo	1000-1200g	Carne	200°C	Rejilla metálica	L3	80
Costillar de cordero	800-1000g	Carne	200°C	Rejilla metálica	L3	60-80
Pierna de cordero	1500-2000g	Carne	190°C	Rejilla metálica	L3	80
Filetes de salmón	200-600g	Pescado	170°C	Bandeja de horneado	L3	20-35
Filetes de atún	600g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	180°C	Rejilla metálica	L3	15-20
Filetes de pez espada	700g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	180°C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de bacalao	600g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	160°C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Besugo entero	1	Pescado	170°C	Bandeja de horneado	L3	35-45
Filete de dorada	600g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	160°C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de lubina	600g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	160°C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Pescado a la sal	1	Pescado	180°C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Brochetas de pescado	8 pzas.	Pescado	160°C	Rejilla metálica	L3	20-30
Calamares rellenos	4 pzas.	Pescado	180°C	Bandeja de horneado	L3	25-40
Pan integral	1	Panadería	200°C	Rejilla metálica	L3	35-50
Pan de centeno	1	Panadería	190°C	Rejilla metálica	L3	35-50
Pan de sándwich	1	Panadería	200°C	Rejilla metálica	L3	35-50
Baguettes congeladas	1	Panadería	200°C	Rejilla metálica	L3	15-25
Bocadillos de hojaldre congelados	1	Panadería	190°C	Rejilla metálica	L3	20-30
Hinojo (bulbo)	1 bandeja	Verdura	200°C	Rejilla metálica	L3	30-40
Verduras mixtas	1 bandeja	Verdura	190°C	Rejilla metálica	L3	40-45
Coliflor	1 bandeja	Verdura	190°C	Rejilla metálica	L3	40-50
Calabaza en dados	1 bandeja	Verdura	200°C	Rejilla metálica	L3	30-40
Pimientos rellenos	1 bandeja	Verdura	180°C	Rejilla metálica	L3	70-80
Calabacines rellenos	1 bandeja	Verdura	190°C	Rejilla metálica	L3	35-45
Palitos de zanahoria	1 bandeja	Verdura	180°C	Bandeja de horneado	L3	35-40
Brócoli	1 bandeja	Verdura	190°C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Ratatouille	1 bandeja	Verdura	190°C	Rejilla metálica	L3	40-45
Flan de verduras	6 ramequines	Verdura	180°C	Bandeja de horneado + moldes	L3	25-35

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

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

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

6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

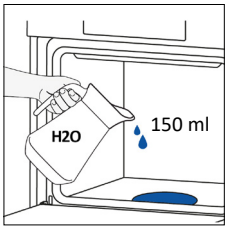
6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: Funciones De Limpieza

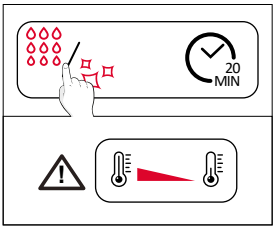
Hydroeasy

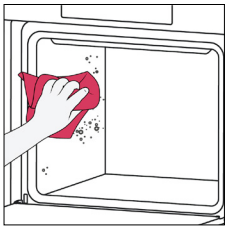
La función Hydroeasy está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

Cómo funciona:

1. Vierta 150 ml de agua con una gota de detergente líquido en el relieve inferior del horno.
2. Gire el selector de funciones a / y el selector de temperatura a “100 °C”. Deje que la función trabaje durante 20 min.
3. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
4. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.
5. **ADVERTENCIA**: Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable. Limpie el compartimento de cocción y déjelo secar completamente para evitar posibles corrosiones.







Limpieza catalítica (Según el modelo de horno)

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

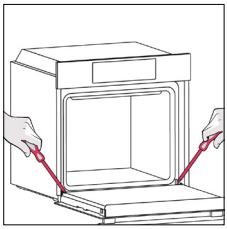
Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.

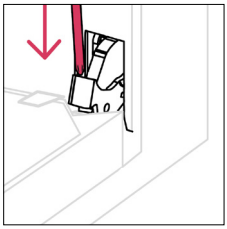
Mediante una reacción química catalítica, convierten eficazmente la grasa absorbida en elementos gaseosos cuando se exponen a altas temperaturas.

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

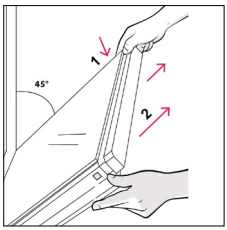
6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

1. Coloque la puerta a 90°. Gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.

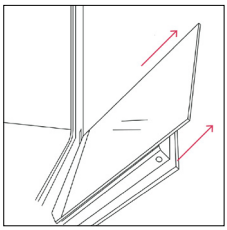




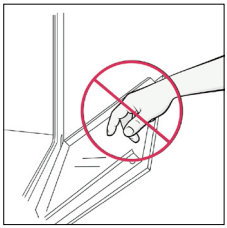
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



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



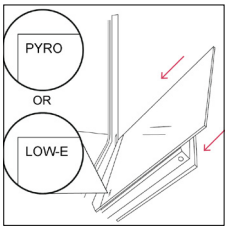
4. ⚠ **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



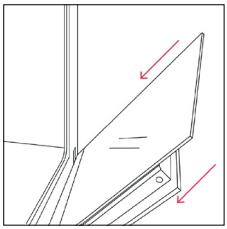
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



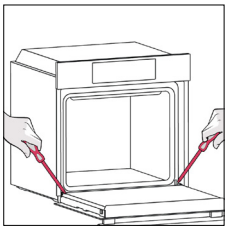
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta “Low-E/PYRO” sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.

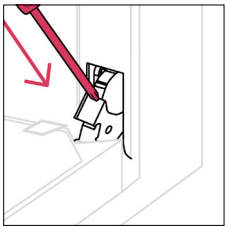


7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



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





6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

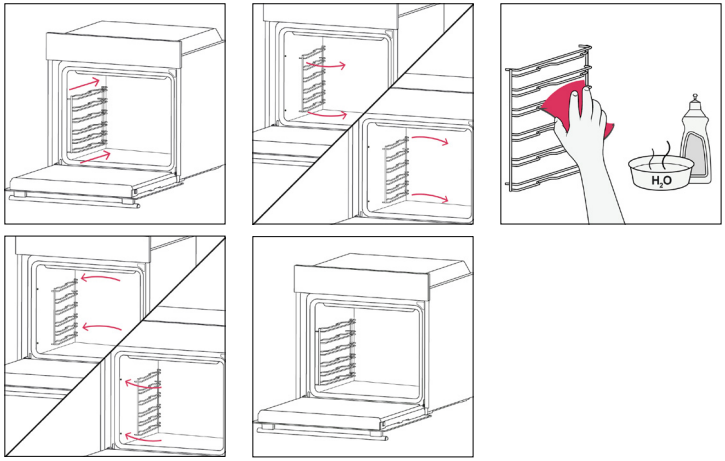
Asegúrese de limpiar bien los accesorios después de cada uso y séquelos con una toalla. En el caso de residuos persistentes, considere sumergir los accesorios en una mezcla de agua y jabón durante aproximadamente 30 minutos antes de darles un segundo lavado.

⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoniaco.

LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

– **Modelo de 6 niveles**

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



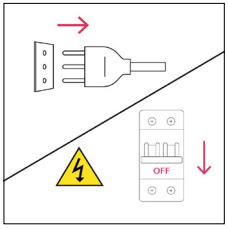
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

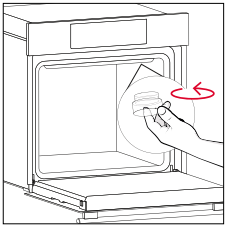
Cambiar la bombilla de arriba:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la cubierta de cristal de la lámpara.
3. Desmonte la bombilla.
4. Sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
5. Vuelva a colocar la cubierta de cristal de la lámpara.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

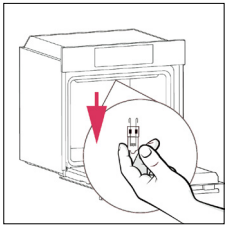
Paso 1



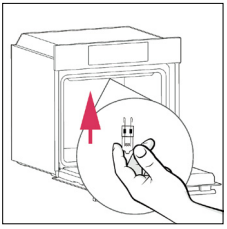
Paso 2



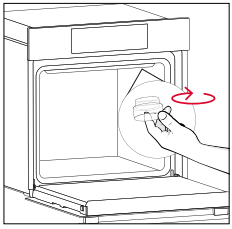
Paso 3



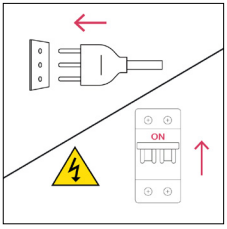
Paso 4

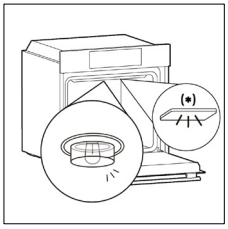


Paso 5



Paso 6





Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).
* En caso de problemas con esta lámpara, contacte con el servicio de atención al cliente.

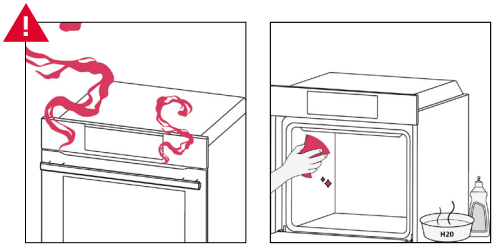
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si durante el uso del horno se produce un error, la pantalla mostrará el código “ER” seguido de dos dígitos, que identificarán el error.
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.
Si el error desaparece, puede volver a utilizar el horno. Si no lo hace, llame al servicio de atención al cliente y comunique el código (ERXX) que ve en la pantalla.

Error



Humo



8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables.
Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

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

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

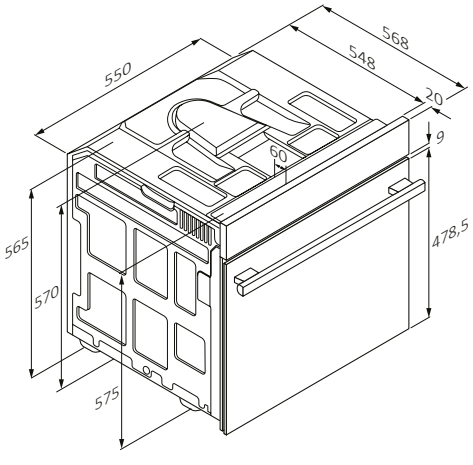
8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.
Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando. Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

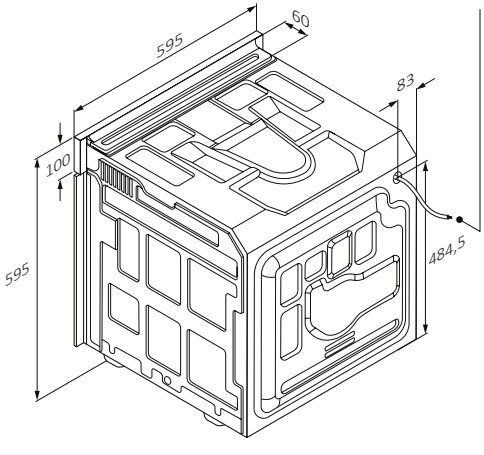
9. INSTALACIÓN

Puede ver el vídeo de instalación del producto escaneando el código QR.

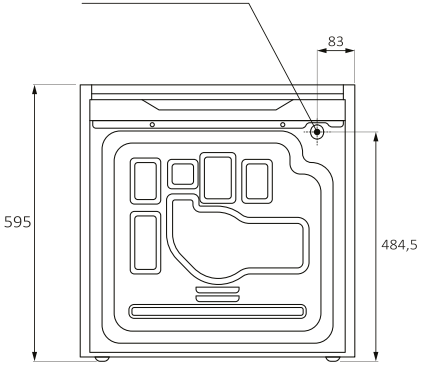
o haciendo clic aquí **link**



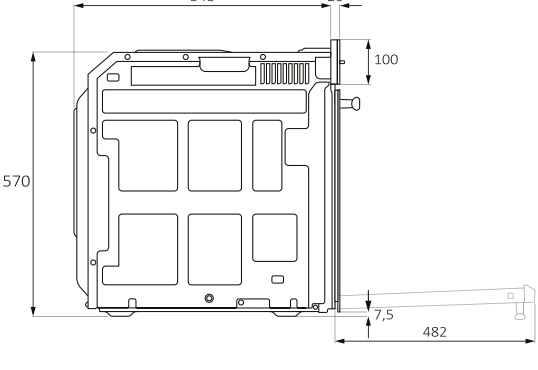
Cable de 1100



Cable de 1100

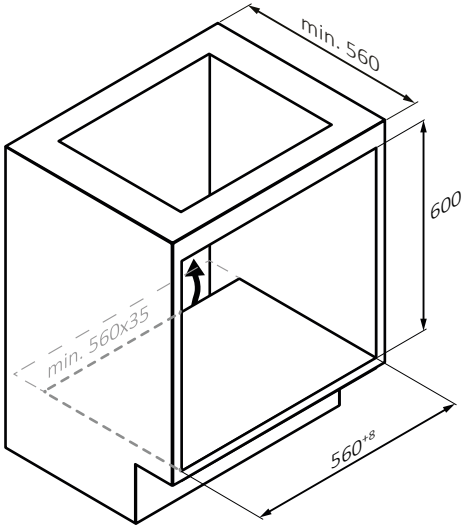


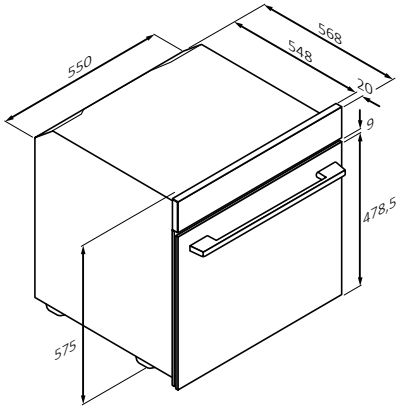
Vista posterior

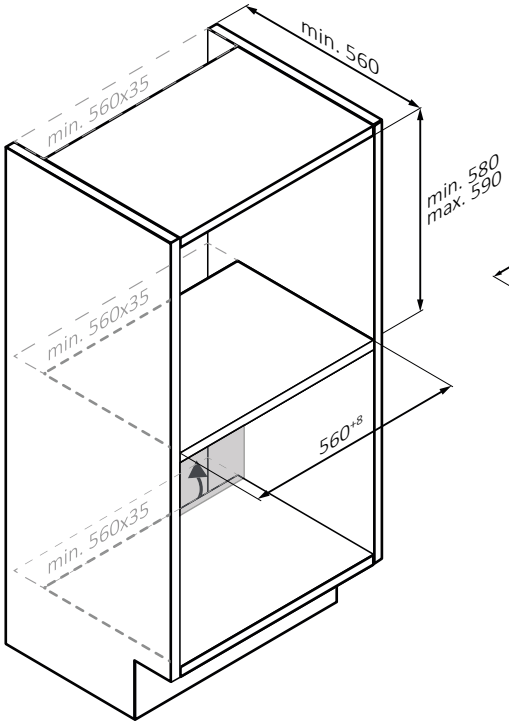


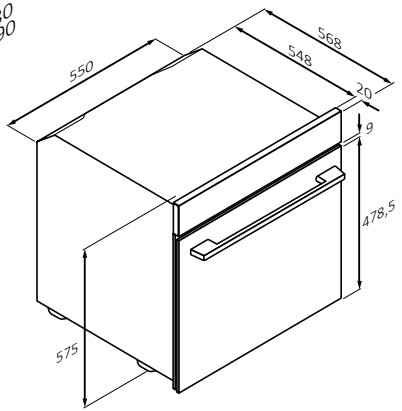
Vista lateral

mm

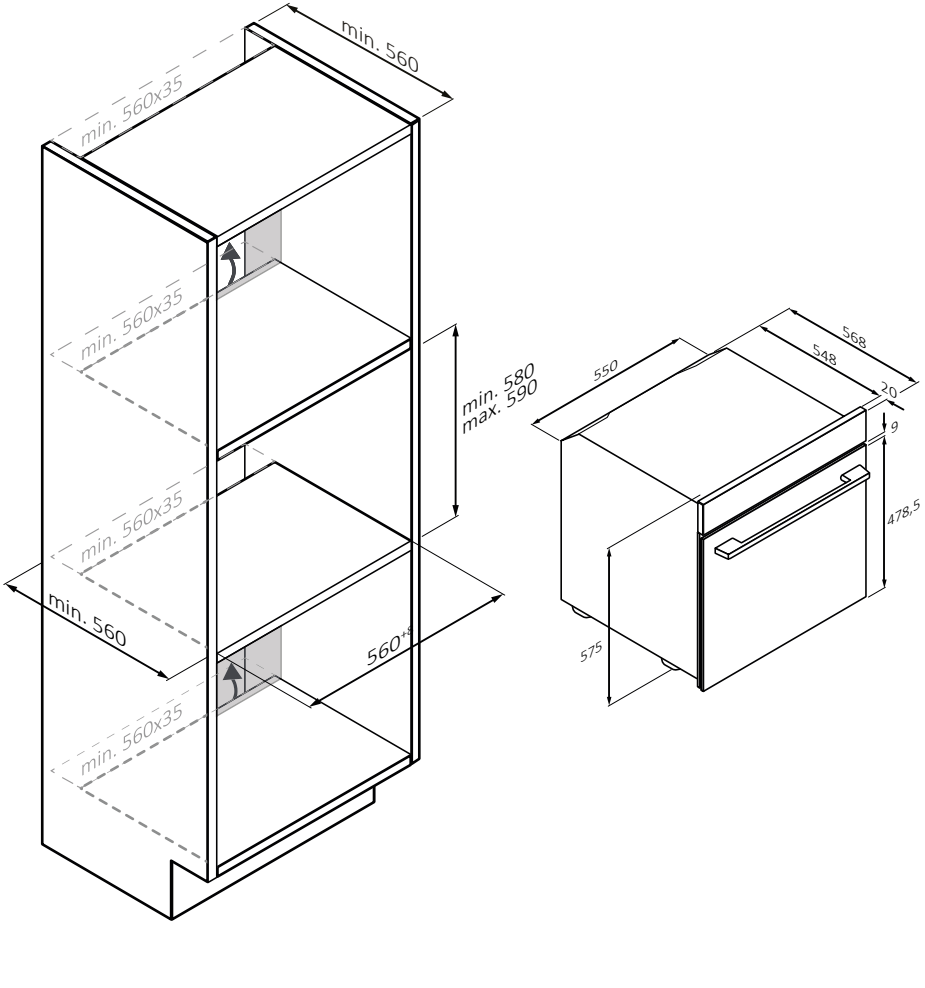

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

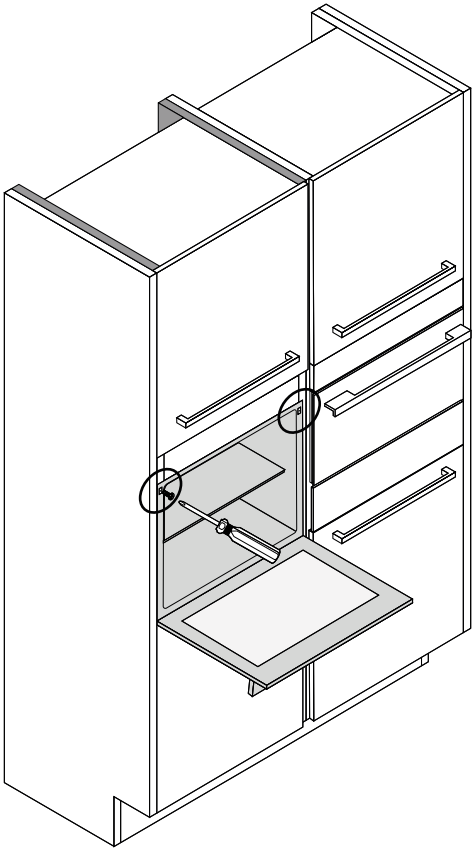

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

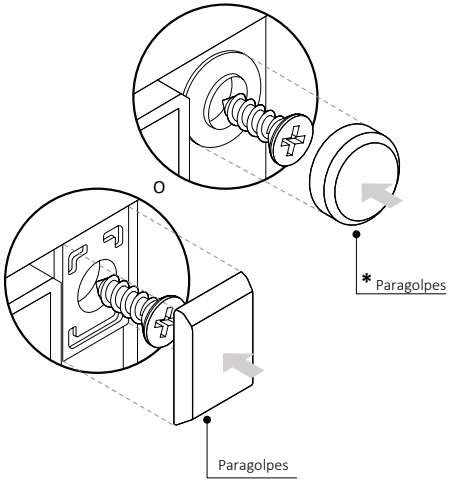

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(solo si está presente*)

mm

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

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

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

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

ΣΥΝΟΨΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
2.1. Επισκόπηση του προϊόντος
2.2. Εξαρτήματα
2.3. Πίνακας ελέγχου

3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ
3.1. Πληροφορίες για την έναρξη
3.2. Πρώτη χρήση
3.3. Προκαταρκτικός καθαρισμός

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
4.1. Πώς λειτουργεί το προϊόν
4.2. Λειτουργίες μαγειρέματος
4.2.1. Τυπικές λειτουργίες

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
5.1. Γενικός πίνακας μαγειρέματος
5.2. Εύκολο τραπέζι μαγειρέματος στον ατμό

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
6.1. Γενικές συστάσεις
6.2. Καθαρισμός του φούρνου
6.2.1. Μέσα στον φούρνο: λειτουργίες καθαρισμού
6.2.2. Έξω από τον φούρνο: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας
6.3. Καθαρισμός εξαρτημάτων
6.4. Συντήρηση

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ
8.1. Διάθεση συσκευής
8.2. Προστασία και σεβασμός του περιβάλλοντος

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

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

Περιορισμοί χρήσης

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά επάνω σε μια (υψηλή) βάση ή κάτω από τον πάγκο εργασίας
- Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε

καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στις απεικονίσεις ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης. Στερεώνετε πάντα τον φούρνο στα έπιπλα με τις βίδες που παρέχονται με τη συσκευή.

- Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Εάν απαιτείται η βοήθεια του κατασκευαστή για την αποκατάσταση βλαβών που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση, αυτή η βοήθεια δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες εγκατάστασης για επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό.
- Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τέτοια βλάβη ή τραυματισμό.
- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από ειδικευμένο τεχνικό, ο οποίος πρέπει να γνωρίζει και να τηρεί τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης και τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, ελέγχετε πάντα ότι δεν έχει υποστεί ζημιά, σε περίπτωση προβλήματος επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών πριν από την εγκατάσταση και μη συνδέετε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος.
- Αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας πριν από τη λειτουργία της συσκευής.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης μη χρησιμοποιείτε το χερούλι της πόρτας του φούρνου για να ανασηκώσετε και μετακινήσετε το φούρνο.
- Τα έπιπλα εγκατάστασης και τα παρακείμενα πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίες 95°C
- Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά την εγκατάσταση για την αποφυγή τραυματισμών από κοψίματα.
- Μην εγκαθιστάτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους εκτεθειμένο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε υψόμετρο χαμηλότερο από 2000m.
- Για την αφαίρεση προστατευτικών φιλμ και διαφημιστικών αυτοκόλλητων στην μπροστινή επιφάνεια του φούρνου πριν την πρώτη χρήση

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο- πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό.
- Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας μπορεί να γίνει φις ή σταθερή καλωδίωση τοποθετώντας έναν πολυπολικό διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών σύμφωνα με τις απαιτήσεις για υπέρταση κατηγορίας III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος που μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και που είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία.
- Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με έναν άλλο κατάλληλο τύπο. Το βύσμα και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα της χώρας εγκατάστασης.
- Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα κατά την εγκατάσταση της συσκευής.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- Για τυχόν επισκευές, επικοινωνήστε μόνο με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Ο φούρνος πρέπει να σβήσει πριν αφαιρέσετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό, συναρμολογήστε τα ξανά σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής συνεπάγεται την τήρηση ορισμένων θεμελιωδών κανόνων:
  - Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας.
  - Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
  - Γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολλαπλών υποδοχών και καλωδίων επέκτασης.

– Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή/και κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προβείτε σε τροποποιήσεις.

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

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

αυτό το αποτέλεσμα, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση πριν βάλετε φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία ψησίματος.

- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.
- Αποφύγετε να αφήνετε φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- Μια παρατεταμένη διακοπή παροχής ρεύματος κατά τη διάρκεια μιας φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην επενδύετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφαιρείτε ποτέ το στεγανοποιητικό της πόρτας του φούρνου.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην τοποθετείτε τρόφιμα απευθείας στις σχάρες του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα αντικολλητικό χαρτί και/ή κατάλληλα ταψιά ή σκεύη ψησίματος.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση με διάλυμα ζεστού νερού και υγρού απορρυπαντικού.

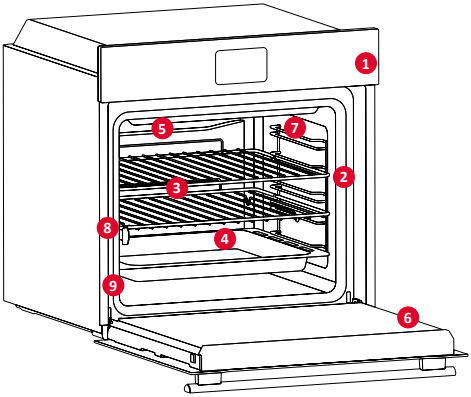
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (*ΓΙΑ ΕΥΚΟΛΟ ΑΤΜΟ)

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος εγκαύματος και ζημιάς στη συσκευή: χρησιμοποιώντας τη λειτουργία ατμού ο απελευθερωμένος ατμός μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα: Ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά για να αποφύγετε τραυματισμούς μετά τη χρήση μιας λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό
- Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό για να γεμίσετε το κάτω μέρος της κοιλότητας κατά τη λειτουργία ατμού.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

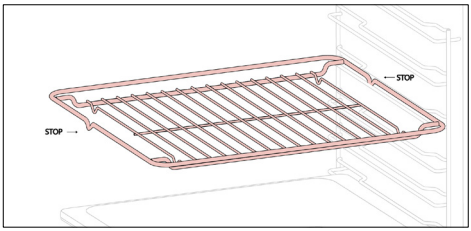


1. **Πίνακας ελέγχου**
2. **Αριθμοί θέσεωνραφιών**
3. **Πλέγματα**
4. **Δίσκοι**
5. **Ανεμιστήρας εξώφυλλο**
6. **Πόρτα φούρνου**
7. **Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα** (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. **Τηλεσκοπικοί Οδηγοί**
9. **Αριθμός σειράς & Κωδικός QR**

Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

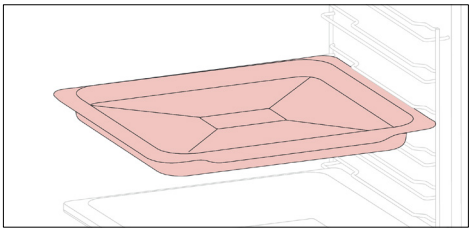
2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μεταλλική σχάρα



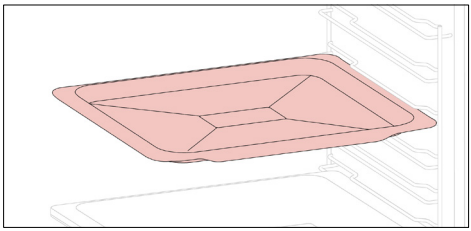
Μια σχάρα σε έναν φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο και ρυθμιζόμενο ράφι που στηρίζει μαγειρικά σκεύη και μπορεί να ρυθμιστεί σε διαφορετικά ύψη για διαφορετικές ανάγκες μαγειρέματος. Μην τοποθετείτε φαγητό απευθείας πάνω σε αυτήν. Αντίθετα, χρησιμοποιήστε λαδόκολλα ή κατάλληλα ταψιά.

Ταψί βαθύ



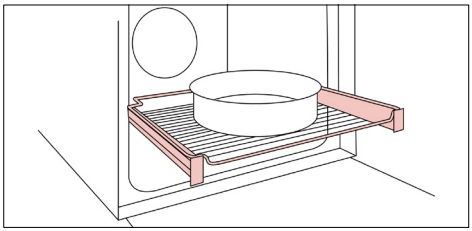
Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

Ταψί ψησίματος (μόνο αν υπάρχει*)



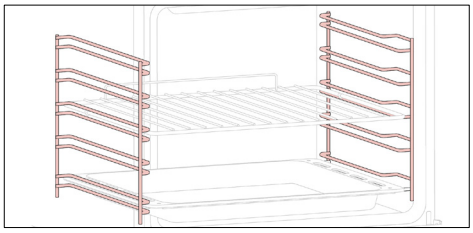
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει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

Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο αν υπάρχει*)



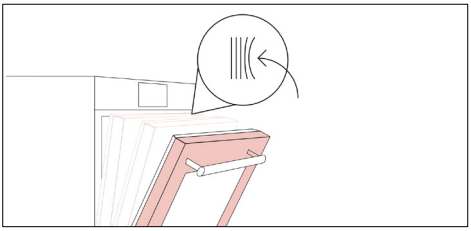
Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοπο- θέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν την ασφάλεια, τη σταθε-ρότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

Πλευρικές συρμάτινες σχάρες (μόνο αν υπάρχει*)



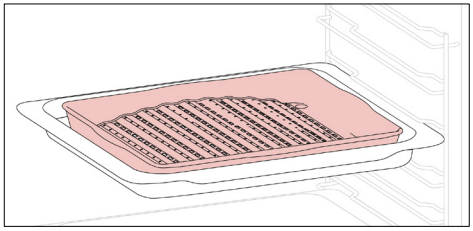
Τα πλαϊνά ράφια βρίσκονται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου και είναι σχεδιασμένα για την τοποθέτηση ταψιών και σχαρών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μεντεσέδες Softclose/Softopen
(μόνο αν υπάρχει*)



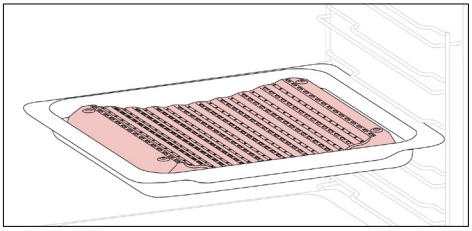
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

H-Lab Tray - λειτουργία BBQ
(μόνο αν υπάρχει*)



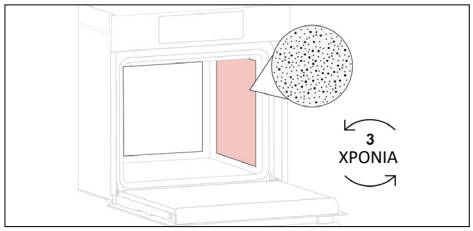
Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

H-Lab Tray - λειτουργία ΑΤΜΟΥ
(μόνο αν υπάρχει*)

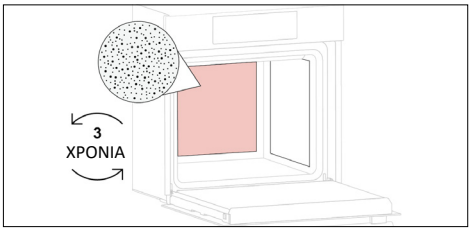


Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

Καταλυτικά πάνελ
(μόνο αν υπάρχει*)

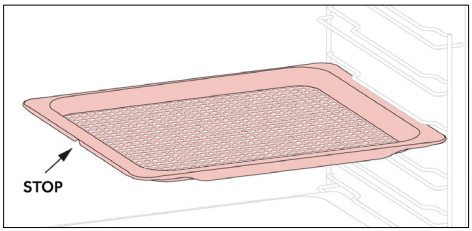


Καταλυτικά Ανεμιστήρας εξώφυλλο
(μόνο αν υπάρχει*)



Ειδικά πάνελ επικαλυμμένα με σμάλτο, κατασκευασμένα με μικροπορώδη δομή για να μετατρέπουν το λίπος σε αέρια στοιχεία που αφαιρούνται εύκολα. Αντικαταστήστε μετά α πό 3 χ ρόνια χ ρήσης (με 2 /3 κ ύκλουςμαγειρέματος την εβδομάδα).

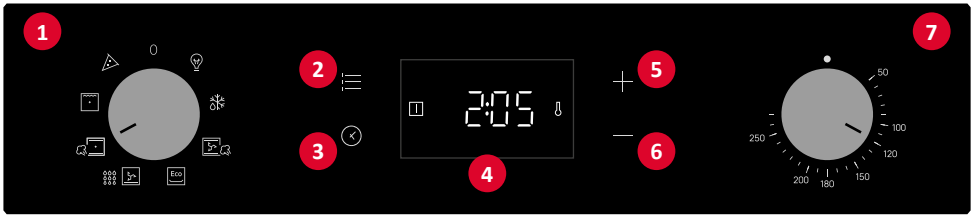
Ταψί Airfry (μόνο αν υπάρχει*)



Το ταψί airfry εξασφαλίζει ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στα τρόφιμα ομοιόμορφα και τρισδιάστατα, έχοντας ως αποτέλεσμα μια πιο τραγανή εξωτερική επιφάνεια διατηρώντας τα τρυφερά στο εσωτερικό. Ένα ταψί ψησίματος μπορεί προαιρετικά να τοποθετηθεί στο L1 για τη συλλογή ζουμιών ή ψίχουλων.

GR: Μην τοποθετείτε τρόφιμα απευθείας στις σχάρες του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα αντικολλητικό χαρτί και/ή κατάλληλα ταψιά ή σκεύη ψησίματος.

2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής
Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάστασης: 0,8 W
Περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάστασης: 20 λεπ.

Οι συναρτήσεις και η κατάταξη των συναρτήσεων μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με το μοντέλο.

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

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η οθόνη έχει 3 κύριες λειτουργίες:

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

3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

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

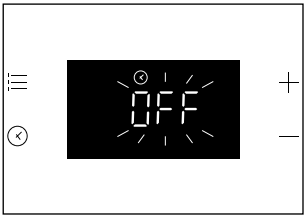
ΠΩΣ λειτουργεί ο φωτισμός
Η κοιλότητα του φούρνου φωτίζεται από έναν ή περισσότερους λαμπτήρες, οι οποίοι συνήθως ενεργοποιούνται κάθε φορά που ξεκινά μια λειτουργία μαγειρέματος.

Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης
Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι υπεύθυνος για την απαγωγή της θερμότητας, εμποδίζοντας τον φούρνο και τον χώρο γύρο του να ζεσταθεί υπερβολικά, καθώς και για την προστασία των συσκευών κουζίνας από τις επιπτώσεις των υψηλών θερμοκρασιών. Λειτουργεί κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο μαγειρέματος σε σχέση με την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου.Όταν ο ανεμιστήρας ψύξης είναι σε λειτουργία, παράγει συνήθως έναν ήπιο θόρυβο βουητού ή βόμβου. Μπορεί επίσης να παρατηρήσετε μια ζεστή ροή αέρα που προέρχεται από το κενό μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου.

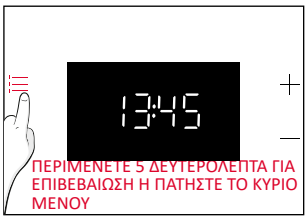
3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

- **ΡΥΘΜΊΣΗ ΤΗΣ ΏΡΑΣ:** Στην οθόνη θα εμφανιστεί “OFF”. Πατήστε “+” για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.

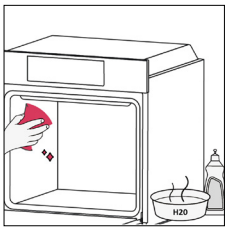


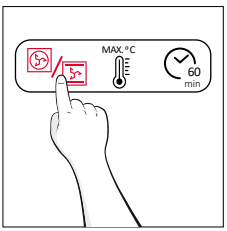


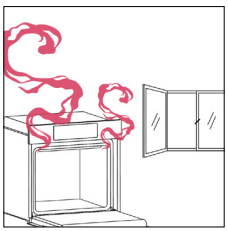


3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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





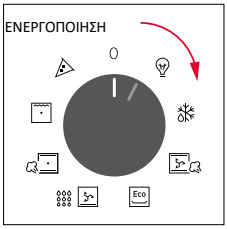


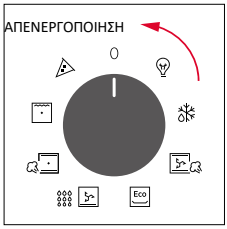
4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

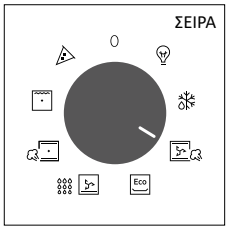
Για να ανάψετε τον φούρνο περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας (δεξιόστροφα/ αριστερόστροφα) και επιλέξτε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος. Για να τον σβήσετε, θέστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση “0”.

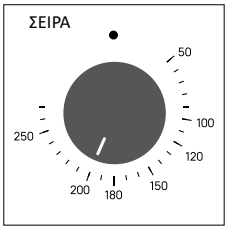




ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Γυρίστε το κουμπί λειτουργίας για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα και γυρίστε το κουμπί επιλογής θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.





ΚΥΡΙΟ ΜΕΝΟΥ

Αποκτήστε πρόσβαση στο κύριο μενού πατώντας ☰ Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε ☰ χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το κλείδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους.Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα οθόνης, πατήστε μία φορά το “Κύριο μενού”, στη συνέχεια πατήστε το “+” για να επιβεβαιώσετε τη λειτουργία.Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα, πατήστε “Κύριο μενού”, στη συνέχεια πατήστε “-”.

Ενεργοποίηση



Απενεργοποίηση



i ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Λειτουργία κλειδώματος για παιδιά: Εάν το κλείδωμα είναι ενεργό, όταν ο επιλογέας λειτουργίας βρίσκεται στο «0», τα κουμπιά οθόνης δεν θα λειτουργούν μέχρι να απενεργοποιηθεί το κλείδωμα. Ακόμα κι αν ο επιλογέας λειτουργίας αλλάξει θέση εκείνη τη στιγμή, οι θερμαντήρες και ο ανεμιστήρας turbo δεν θα λειτουργούν.

Λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων: Εάν το κλείδωμα είναι ενεργό, όταν ο επιλογέας λειτουργίας βρίσκεται σε θέση διαφορετική από το «0», μόνο τα κουμπιά οθόνης δεν θα λειτουργούν μέχρι να απενεργοποιηθεί το κλείδωμα. Εάν ο επιλογέας λειτουργίας αλλάξει θέση, το προϊόν θα λειτουργεί σύμφωνα με το επιλεγμένο πρόγραμμα.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Επιτρέπει την αλλαγή ώρας της ημέρας.

Πατήστε ☰ για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε ☰ όσες φορές (x2) χρειάζεται για να επιλέξετε “Ώρα της ημέρας”. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το “+/-” για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το Κύριο μενού ☰ μία φορά.

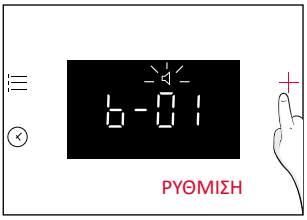


i ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η προεπιλεγμένη ρύθμιση του φούρνου είναι με λειτουργία “24ω”. Για να μεταβείτε στη λειτουργία “12ω” κρατήστε πατημένο το “+” για 5 δευτερόλεπτα ενώ είστε σε αναμονή. Κάντε το ίδιο για να επιστρέψετε στη λειτουργία “24ω”.

ΕΝΤΑΣΗ ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΥ

Επιτρέπει την αλλαγή της έντασης του προειδοποιητικού ήχου.
Πατήστε ☰ για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε τόσες φορές (x3) όσες χρειάζεστε για να επιλέξετε “Ένταση συναγερμού”. Στην οθόνη θα εμφανιστεί “b-01”. Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης του ήχου, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας “+/-”. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το μενού ☰ μία φορά.





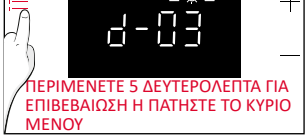


ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ ΟΘΟΝΗΣ

Επιτρέπει την αλλαγή του τόνου φωτεινότητας της οθόνης φούρνου.
Πατήστε ☰ για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε τόσες φορές (x4) όσες χρειάζεστε για να επιλέξετε “Φωτεινότητα οθόνης”. Στην οθόνη θα εμφανιστεί “d-01”. Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης της φωτεινότητας, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας “+/-”. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το μενού ☰ μία φορά.







ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή.ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρονοδιακόπτη. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το “+/-” για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το “Μενού χρονοδιακόπτη”.



Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά όταν ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης. Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος είναι δυνατή η αλλαγή της τιμής της διάρκειας, με είσοδο στη λειτουργία “Διάρκεια μαγειρέματος” και χρησιμοποιώντας “+/-”. Όταν παρέλθει η διάρκεια, στην οθόνη θα εμφανιστεί “End”.Για να σταματήσετε τη διάρκεια μαγειρέματος κρατήστε πατημένο το κουμπί Χρονοδιακόπτη για 3 δευτερόλεπτα ή μηδενίστε την τιμή χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας “-”.

Όταν τελειώσει το μαγείρεμα:

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

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

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

MINUTE MINDER

Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ξυπνητήρι.
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρονοδιακόπτη. Πατήστε όσες φορές χρειάζεται (x2) για να επιλέξετε τη λειτουργία “Minute minder”. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το “+/-” για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το “Μενού χρονοδιακόπτη”



Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση:

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

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

ΕΝΔΕΙΞΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΜΕΤΑΓΩΓΕΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Επιλογέας λειτουργίας μαγειρέματος:

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

Επιλογέας θερμοκρασίας:

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

4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:ή λειτουργία που απαιτεί προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα αξεσουάρ έχουν αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Ακολουθήστε τις οδηγίες στον παρακάτω πίνακα σχετικά με την προθέρμανση.
«ΝΑΙ» σημαίνει ότι απαιτείται προθέρμανση. «ΟΧΙ» σημαίνει ότι δεν προτείνεται προθέρμανση και τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται με κρύο φούρνο.

Σύμβολο	Λειτουργία	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρμανση	Προτάσεις
	Απόψυξη		ΟΧΙ	Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί αέρα σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, επιτρέποντάς τους να αποψυχθούν αργά χωρίς να αλλάξει η περιεκτικότητα των τροφίμων σε πρωτεΐνες.
	Πολυεπίπεδο (***)	L3/L4 για μονό επίπεδο L2+L5 για διπλό επίπεδο L2+L4+L6 για τριπλό επίπεδο	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών.
	***Θερμός αέρας + ανεμιστήρας (***)	L2/L3/L4	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρο κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλου, λαχανικά και αρτοσκευάσματα σε ένα επίπεδο, χρησιμοποιώντας τον συνδυασμό του ανεμιστήρα με τα άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία
	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας +Ατμός (***)	L2/L3/L4	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και λαχανικά.
	*ECO	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κομματιών κοτόπουλου, ολόκληρων κομματιών κρέατος, ψαριού ή ογκρατέν. Σύρετε τον δίσκο σταξίματος κάτω από το ράφι για τη συλλογή των ζουμιών. Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα διατηρώντας το φαγητό υγρό και μαλακό. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μόλις ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η προσαρμογή της θερμοκρασίας δεν πρέπει να μειωθεί σε αυτή τη λειτουργία μέχρι να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
	Airfry (***)	L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ετοιμασία κατεψυγμένων τροφίμων ή παναρισμένων προμαγειρε-μένων τροφίμων που συνήθως τηγανίζονται. Χάρη στο ειδικό ταψί, ο ζεστός αέρας μπορεί να ρέει ομοιόμορφα πάνω στα τρόφιμα.
	Κάτω Θέρμανση+ Ανεμιστήρας	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: τάρτες, κις και λεπτές πίτσες με χρήση ανεμιστήρα και κάτω θέρμανση. βοηθά στο μαγείρεμα του πάνω μέρους με έμμεση ακτινοβολία θερμότητας
	*Συμβατικός	L2/L3	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμιά, μπισκότα, κις σε ένα επίπεδο χρησιμοποιώντας και πάνω και κάτω θέρμανση.
	*Συμβατικός +Ατμός (***)	L2/L3	YES	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ψωμί, ολόκληρα κομμάτια κρέατος και ψάρι.
	**Γκριλ	L6 για λεπτά τρόφιμα L4 για πιο χοντρά τρόφιμα	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες. Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται).
	Πίτσα	L2/L3	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας με ή χωρίς προθέρμανση του φούρνου.

* Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.
**Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα.
*** Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Γλυκά αρτοσκευάσματα	Μικρά κέικ /Μάφιν	1	Συμβατικός Πολυεπίπεδο*** Θερμός αέρας+ανεμιστήρας***	170°C 155°C 140°C	N	Βαθιά Ταψί	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Πολυεπίπεδο***	150°C		Βαθιά +Ταψί ψησίματος	L2+L5	35-45
		3	Πολυεπίπεδο***	145°C		Βαθιά +Ταψί ψησίματος	L2+L4+L6	40-50
	Παντεσπάνια (26 cm Ø)	1	Συμβατικός Πολυεπίπεδο*** Θερμός αέρας+ανεμιστήρας***	160°C 160°C 150°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2 L4 L2	30-40 40-50 20-30
		2	Πολυεπίπεδο***	150°C		Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L1+L4	50-60
	Μπισκότα	1	Συμβατικός Πολυεπίπεδο*** Θερμός αέρας+ανεμιστήρας***	150°C 150°C 130°C	N	Βαθιά Ταψί	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Πολυεπίπεδο***	140°C		Βαθιά +Ταψί ψησίματος	L2+L5	50-60
	Σου	1	Συμβατικός	190°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	25-35
		2	Πολυεπίπεδο***	170°C		Βαθιά Ταψί	L2+L5	35-45
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	20-30
	Μαρέγκες	1	Πολυεπίπεδο***	90°C	N	Βαθιά Ταψί	L4	80-100
	Μακαρόν	1	Συμβατικός	150°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	15-20
	Μηλόπιτα	1	Συμβατικός	170°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	70-80
		1	Θερμός αέρας+ανεμιστήρας***	150°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-70
	Ταρτ τατέν	1	Συμβατικός	170°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L4	60-70
	Τάρτες	2	Κάτω Θέρμανση+ Ανεμιστήρας	180°C	O	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L3	30-40
	Σουφλέ σοκολάτας	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί + καλούπια	L3	10-15
	Τσιζκέικ	1	Συμβατικός	150°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65
	Κατεψυγμένα κρουασάν	1	Συμβατικός	180°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	20-25
		2	Πολυεπίπεδο***	180°C		Βαθιά Ταψί	L2+L5	25-35
		3	Πολυεπίπεδο***	160°C		Βαθιά Ταψί	L2+L4+L6	30-40
	Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	30-45

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Γκριλ	max	O	Μεταλλική σχάρα	L6	8-10
	Φοκάτσια	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	30-50
Αλμυρές πίτες και στη γάστρα	Αλμυρές τούρτες / Κις (26 cm Ø)	1	Συμβατικός	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις	L1 / L2	30-50
		2	Πολυεπίπεδο***	180°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις	L1+L4	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	20-30
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Συμβατικός	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	30-45
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Συμβατικός	180°C	N	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	35-50
	Ψητά ζυμαρικά	1	ECO	200°C	O	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	25-35
	Κανελόνια, κατεψυγμένα	1	Συμβατικός	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	35-50
Πίτσα	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Συμβατικός Πίτσα	230°C 230°C	N O	Βαθιά Ταψί	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Πολυεπίπεδο***	180°C	N	Βαθιά + Ταψί ψησίματος	L2+L5	30-40
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Συμβατικός Πίτσα	max max	N O	Βαθιά Ταψί	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Πολυεπίπεδο***	180°C	N	Βαθιά + Ταψί ψησίματος	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Airfry***	220°C	N	Δίσκος Air Fryer***	L4	15-25
		2	Πολυεπίπεδο***	200°C	N	Μεταλλική σχάρα	L2+L5	15-20
		3	Πολυεπίπεδο***	180°C		Μεταλλική σχάρα	L2+L4+L6	15-25
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	O	Μεταλλικό πλέγμα Τοποθετήστε το βαθύτερο ταψί στο L1	L3	50-70
		1	Θερμός αέρας+ανεμιστήρας***	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L2	45-60
	Μπούτια κοτόπουλου	1	Airfry***	220°C	O	Δίσκος Air Fryer***	L4	35-45
		1	Θερμός αέρας+ανεμιστήρας***	190°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	30-50
	Ψητή πάπια**	1	ECO	220°C	O	Μεταλλικό πλέγμα Τοποθετήστε το βαθύτερο ταψί στο L1	L3	50-70
	Ψητή γαλοπούλα	1	ECO	220°C	O	Μεταλλική σχάρα + Φούρνος	L3	50-70
		1	Βοήθεια θαυμαστών***	200°C	N	Πιο βαθύς δίσκος	L2	45-60

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητή γαλοπούλα**	1	ECO	220°C	O	Μεταλλική σχάρα + Φούρνος	L3	50-70
		1	Θερμός αέρας+ανεμιστήρας***	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L2	45-60
	Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g)	1	Συμβατικός	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100
	Λουκάνικα**	1	Γκριλ	230°C	O	Μεταλλικό πλέγμα Τοποθετήστε το βαθύτερο ταψί στο L1	L4	30-40
	Ροσμπίφ (500g)	1	Πολυεπίπεδο	220°C	N	Ταψί ψησίματος	L3	20-40
	Ρολό κιμά (1000-1500g)	1	Συμβατικός	180°C	N	Ταψί ψησίματος	L3	40-50
	Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	ECO	220°C	O	Βαθιά Ταψί	L4	55-75
		1	Θερμός αέρας+ανεμιστήρας***	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L2 / L3	50-60
Ψάρια και θαλασσινά	Θαλασσινά στη σχάρα	1	Γκριλ	220°C	O	Μεταλλική σχάρα	L4	15-30
	Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	1	Airfry***	220°C	O	Δίσκος Air Fryer***	L4	15-25
	Φιλέτο ψαριού	1	Συμβατικός	170°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	10-25
	Ψητά ψάρια	1	ECO	200°C	O	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1	L4	20-30
Λαχανικά	Λαχανικά ογκρατέν	1	ECO	200°C	O	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L4	25-35
	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (300-500g)	1	Airfry***	200°C	O	Δίσκος Air Fryer***	L4	30-40
	Κατεψυγμένες φέτες πατάτας (400-600 γρ.)	1	Airfry***	200°C	O	Δίσκος Air Fryer***	L4	20-35
	Γκρατέν πατάτας	1	ECO	200°C	O	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	25-35
	Ψητές πατάτες	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L4	50-60
		1	Θερμός αέρας+ανεμιστήρας***	180°C	N	Βαθιά Ταψί	L4	20-30
Πλήρες μενού	Κομμάτια κοτόπουλου + μηλόπιτα + ψητά ζυμαρικά	3	Πολυεπίπεδο***	180°C	O	Βαθύτερο ταψί+ (Μεταλλική σχάρα + φόρμα για κέικ) + (Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και τα συστατικά του καταναλωτή.
*αν απαιτείται προθέρμανση
** Γυρίστε το φαγητό στη μέση του μαγειρέματος, αν χρειαστεί.
*** Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

5.2. EASY STEAM ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Το μενού κατηγοριών τροφίμων επιτρέπει το μαγείρεμα μιας ποικιλίας συνταγών χωρίς προθέρμανση του φούρνου, χάρη στα ειδικά προγράμματα μαγειρέματος που είναι προσαρμοσμένα στις ανάγκες κάθε κατηγορίας.
Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος και μπορεί να τροπο- ποιηθεί περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει πατώντας τοειδικό εικονίδιο. Και οι δύο παράμετροι μπορούν να ρυθμιστούν εντός ενός περιορισμένου εύρους, όπως υποδεικνύεται στον παρακάτω πίνακα.

Σύμβολο	Κατηγορία τροφίμων	Προθέρμανση	Ράφι θέση	Όγκος νερού στην κοιλότητα	Εύρος θερμοκρασίας	Χρονικό εύρος (λεπτά)	Περιγραφή
	Κρέας	O	2-3-4	170 ml	180°C-220°C	20-80	Για ψητά μοσχαρίσια, μοσχαρίσια και χοιρινά κρέατα, πουλερικά και κομμάτια κρέατος.
	Ψάρι	O	3-4	75 ml	160°C-180°C	15-45	Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα.
	Λαχανικό	O	3-4	170 ml	200°C-220°C	40-80	Για ψητά λαχανικά και πατάτες
	Λαχανικό	O	3-4	170 ml	190°C-200°C	25-50	Για ψητά λαχανικά και πατάτες
	Αρτοποιείο	O	2-3	100 ml	200°C-220°C	30-40	Για ψωμί ή καρβέλια ψωμιού
	Αρτοποιείο	O	2	100 ml	170°C-190°C	25-35	Για ψωμί ή καρβέλια ψωμιού

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: εάν, μετά το σβήσιμο του φούρνου, υπάρχει ανάγκη να συνεχίσετε το μαγείρεμα, συνιστάται να αποφύγετε τη χρήση των Easy Steam και αντ' αυτών να επιλέγετε τις τυπικές λειτουργίες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία "Easy Steam" με το μενού κατηγορίας τροφίμων για να μαγειρέψετε το φαγητό σας. Η λειτουργία "Easy Steam" μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να αποκτήσετε μια πιο τραγανή κρούστα και μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Easy Steam" για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο και μην προθερμαίνετε. Βάλτε την ποσότητα νερού που αναφέρεται στον πίνακα στην κοιλότητα και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος. Οι τιμές στον πίνακα είναι μέσες παράμετροι για κάθε ομάδα τροφίμων. Μπορούν να αλλάξουν σύμφωνα με τις προτιμήσεις.

*** Μετά τη χρήση της λειτουργίας "Easy Steam"**
Ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης και τη σκληρότητα του νερού, μπορεί να παραμείνουν λεκέδες από άλατα στον πυθμένα της κοιλότητας.
Μετά τη χρήση της λειτουργίας "Easy Steam", αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τον καθαρισμό.Για να αφαιρέσετε τους λεκέδες αλάτων, ρίξτε ένα μείγμα 100 ml ξύδι και 50 ml νερό στον πυθμένα της κοιλότητας. Περιμένετε για περίπου 10 λεπτά, στη συνέχεια σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου

Συνταγή	Μέγεθος μερίδας	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Ψητό βοδινό	500-800g	Κρέας	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Φιλέτο μοσχάρι	200g	Κρέας	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	20-25
Ρολό κιμά	1000-1500g	Κρέας	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-50
Μοσχάρι Wellington	500g	Κρέας	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	50-80
Ψητό κατσαρόλας	800-1000g	Κρέας	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-70
Χοιρινά παϊδάκια	1000-1200g	Κρέας	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	80
Αρνίσια παϊδάκια καρέ	800-1000g	Κρέας	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	60-80
Αρνίσιο μπούτι	1500-2000g	Κρέας	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	80
Φιλέτα σολομού	200-600g	Ψάρι	170°C	Ταψί ψησίματος	L3	20-35
Μπριζόλες τόνου	600g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρι	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	15-20
Μπριζόλες ξιφία	700g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρι	180°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Φιλέτο μπακαλιάρου	600g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρι	160°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Τσιπούρα, ολόκληρη	1	Ψάρι	170°C	Ταψί ψησίματος	L3	35-45
Τσιπούρα, φιλέτο	600g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρι	160°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Λαβράκι φιλέτο	600g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρι	160°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Ψάρι ψημένο σε κρούστα αλατιού	1	Ψάρι	180°C	Ταψί ψησίματος	L3	30-40
Σουβλάκια ψαριών	8 τεμάχια	Ψάρι	160°C	Μεταλλική σχάρα	L3	20-30
Γεμιστό καλαμάρι	4 τεμάχια	Ψάρι	180°C	Ταψί ψησίματος	L3	25-40
Ολόκληρο ψωμί	1	Αρτοποιείο	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-50
Ψωμί σικάλεως	1	Αρτοποιείο	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-50
Ψωμί σάντουιτς	1	Αρτοποιείο	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-50
Κατεψυγμένες μπαγκέτες	1	Αρτοποιείο	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	15-25
Κατεψυγμένα σνακ σφολιάτας	1	Αρτοποιείο	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	20-30
Μαραθόριζα	1 ταψί	Λαχανικά	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Ανάμικτα λαχανικά	1 ταψί	Λαχανικά	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-45
Κουνουπίδια	1 ταψί	Λαχανικά	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-50
Κολοκύθες, σε κύβους	1 ταψί	Λαχανικά	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Γεμιστές πιπεριές	1 ταψί	Λαχανικά	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	70-80
Γεμιστά κολοκυθάκια	1 ταψί	Λαχανικά	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-45
Στικς καρότου	1 ταψί	Λαχανικά	180°C	Ταψί ψησίματος	L3	35-40
Μπρόκολο	1 ταψί	Λαχανικά	190°C	Ταψί ψησίματος	L3	30-40
Ρατατούιγ	1 ταψί	Λαχανικά	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-45
Φλαν λαχανικών	6 κεραμικά φορμάκια	Λαχανικά	180°C	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	25-35

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

6.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε χειροκίνητο καθαρισμό.

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

6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

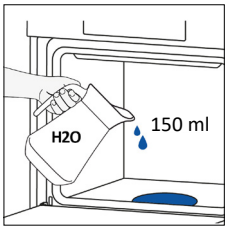
6.2.1. Μέσα στον φούρνο: λειτουργίες καθαρισμού

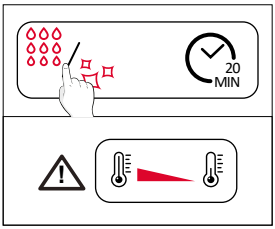
Hydroeasy

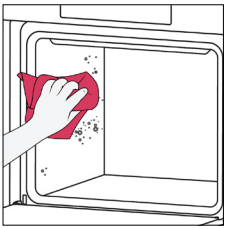
Η λειτουργία Hydroeasy έχει επινοηθεί για να αντιμετωπίζεται απρόσκοπτα η ελαφριά βρωμιά και να παρέχει μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για τον καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου σας χρησιμοποιώντας τη δύναμη του ατμού.

Πώς λειτουργεί:

1. Ρίξτε 150 ml νερό με μια σταγόνα υγρού για τα πιάτα στο κάτω ανάγλυφο τμήμα του φούρνου
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση / και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση “100 °C”. Αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για 20 λεπτά
3. Στο τέλος της διαδικασίας καθαρισμού, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει
4. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.
5. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό. Σκουπίστε τον θάλαμο μαγειρέματος και αφήστε τον να στεγνώσει εντελώς για να αποφύγετε πιθανές διαβρώσεις.





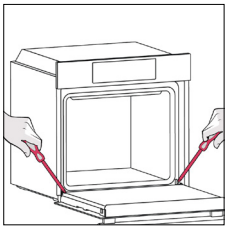


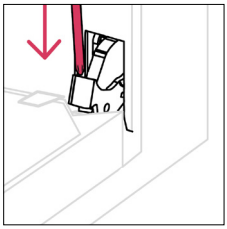
Καταλυτικός καθαρισμός (Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου)

Τα καταλυτικά πάνελ επενδύουν την κοιλότητα του φούρνου και σας παρέχουν την πολυτέλεια να μην χρειάζεται ποτέ να αντιμετωπίσετε έναν βρώμικο φούρνο.
Τα πάνελ είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο που διαθέτει μια μικροπορώδη δομή, ικανή να απορροφά τα γράσα από τις πιτσιλιές.
Μέσω μιας καταλυτικής χημικής αντίδρασης, μετατρέπουν αποτελεσματικά το απορροφημένο λίπος σε αέρια
στοιχεία όταν εκτίθενται σε υψηλές θερμοκρασίες

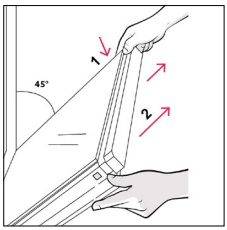
6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

1. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 90°. Περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης των μεντεσέδων προς τα έξω από το φούρνο.

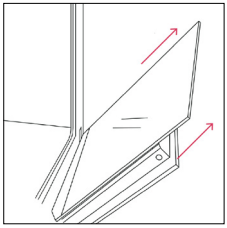




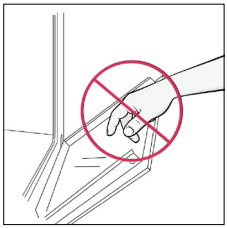
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



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



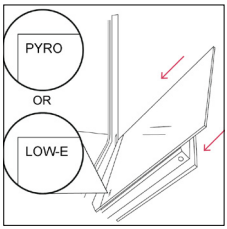
4. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.



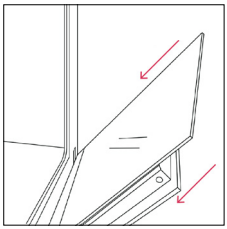
5. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.



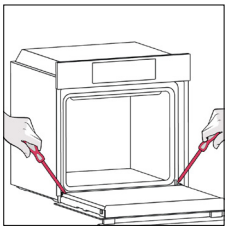
6. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας ώστε η ετικέτα “Low-E/ PYRO” να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας.

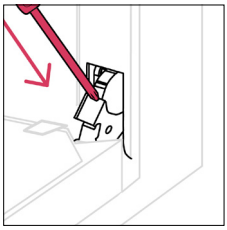


7. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντάς το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κουμπιά.



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





6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

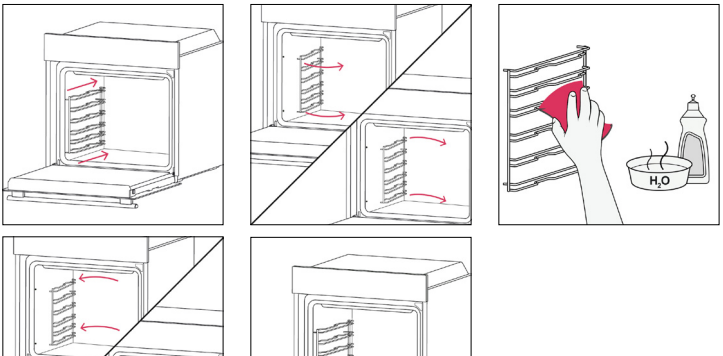
Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε καλά τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και τα στεγνώνετε με μια πετσέτα. Για επίμονα υπολείμματα, σκεφτείτε να μουλιάσετε τα εξαρτήματα σε ένα μείγμα νερού και σαπουνιού για περίπου 30 λεπτά πριν τα πλύνετε για δεύτερη φορά.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με κόκκους, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό, έτσι ώστε να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημία στα επισμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση λευκαντικά (αμμωνία).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΡΑΦΙΩΝ:

– **Μοντέλο 6 επιπέδων**

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



* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου

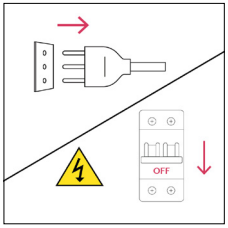
6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

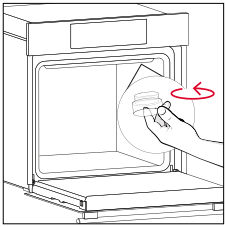
Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα.
3. Αποσυναρμολογήστε τη λάμπα.
4. Αντικαταστήστε τη λάμπα με καινούργια του ίδιου τύπου.
5. Μετατοπίστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα.
6. Επανασυνδέστε τον φούρνο στην παροχή ρεύματος.

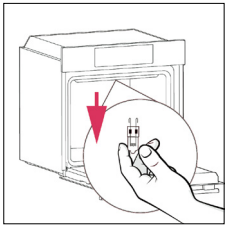
Βήμα 1



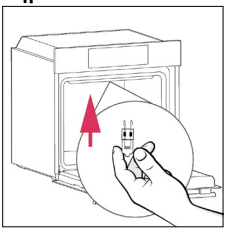
Βήμα 2



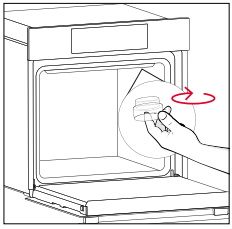
Βήμα 3



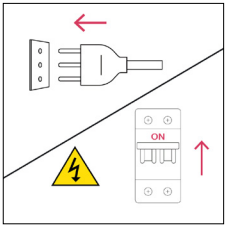
Βήμα 4

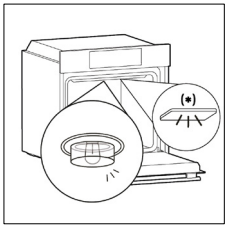


Βήμα 5



Βήμα 6





Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)
* Σε περίπτωση προβλημάτων με αυτό το φωτιστικό, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.

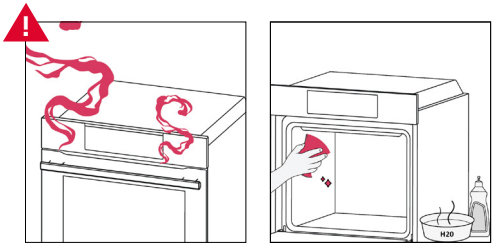
7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν, κατά τη διάρκεια της χρήσης του φούρνου, παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο κωδικός “ER” ακολουθούμενος από δύο ψηφία, τα οποία θα προσδιορίζουν το σφάλμα.
Προχωρήστε σβήνοντας τον φούρνο και αποσυνδέοντάς τον από την πρίζα, περιμένετε λίγα λεπτά και στη συνέχεια επανασυνδέστε τον.
Εάν το σφάλμα εξαφανιστεί, μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση του φούρνου. Εάν δεν εξαφανιστεί, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό (ERXX) που βλέπετε στην οθόνη.

Σφάλμα



Καπνός



8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

8.1. ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμο- ποιηθούν). Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών.
Οι χρήστες ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ δεν συνιστούν περιβαλλοντικό κίνδυνο. Είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

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

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

8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

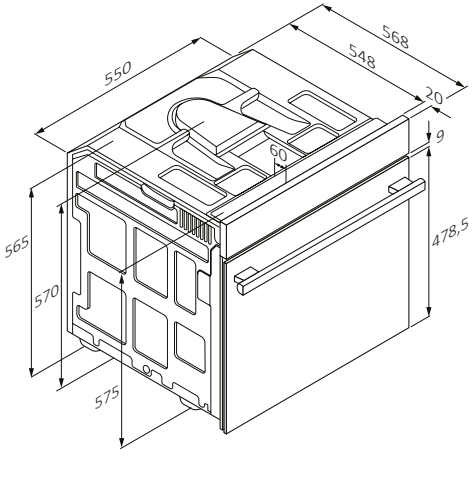
Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.
Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορ- πίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος. Διατηρείτε τις τσιμούχες καθαρές και για να αποφύγετε τυχόν διασπορά θερμότητας έξω από την κοιλότητα. Αν έχετε συμβόλαιο ηλεκτρικής ενέργειας με ωριαία χρέωση, το πρόγραμμα «καθυστερημένο μαγείρεμα» κάνει την εξοικονόμηση ενέργειας πιο απλή, μετακινώντας τη διαδικασία μαγειρέματος για να ξεκινήσει στη χρονική περίοδο μειωμένης χρέωσης.

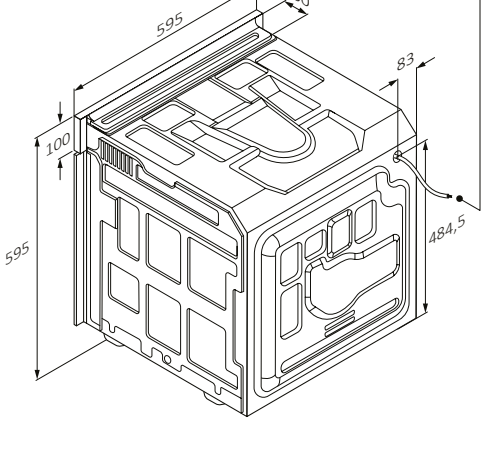
9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Μπορείτε να δείτε το βίντεο εγκατάστασης
του προϊόντος σαρώνοντας τον κωδικό Qr.

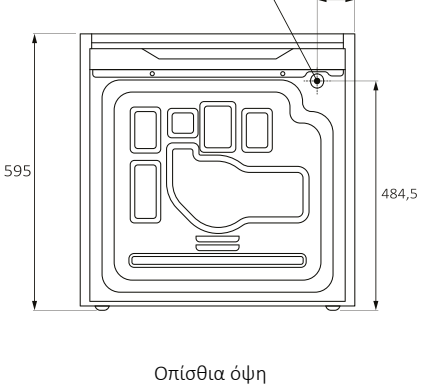
ή κάνοντας κλικ σε αυτό **link**

Καλώδιο 1100

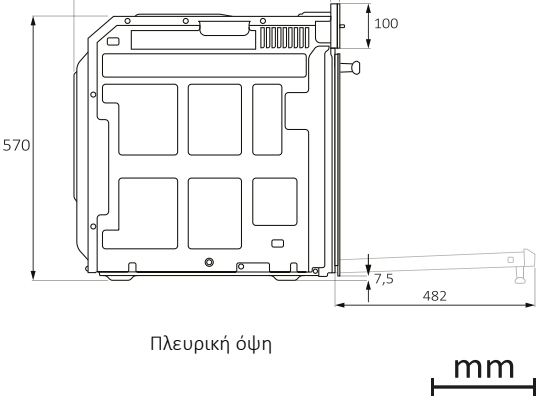




Καλώδιο 1100

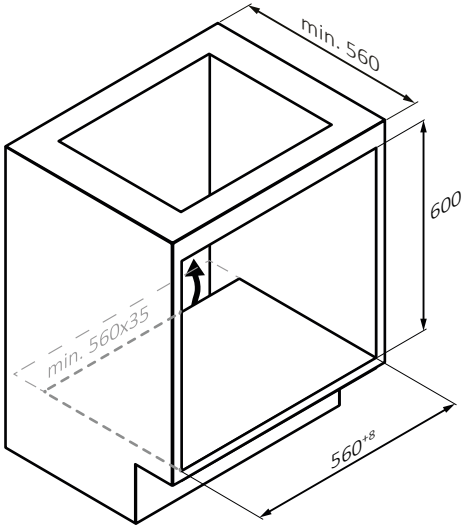


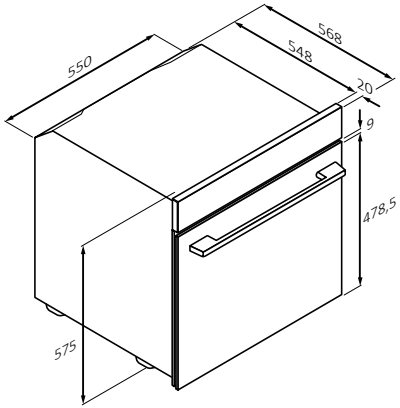
Οπίσθια όψη

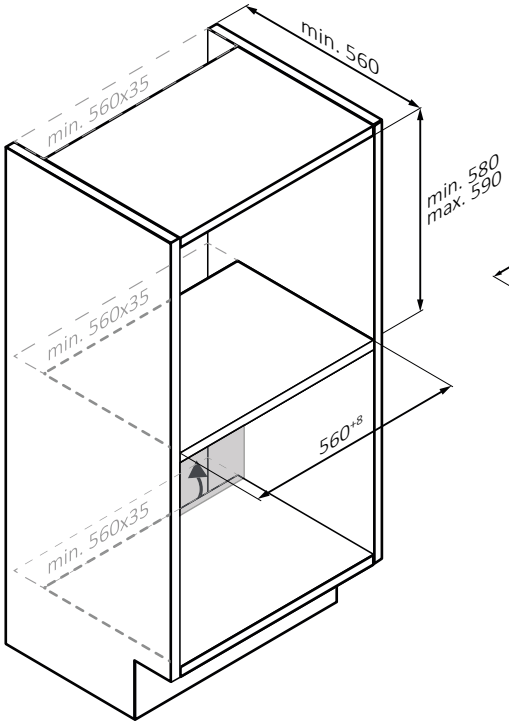


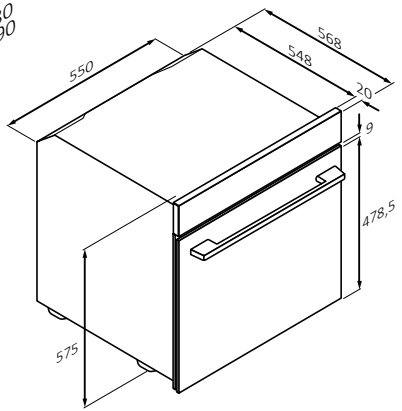
Πλευρική όψη

mm

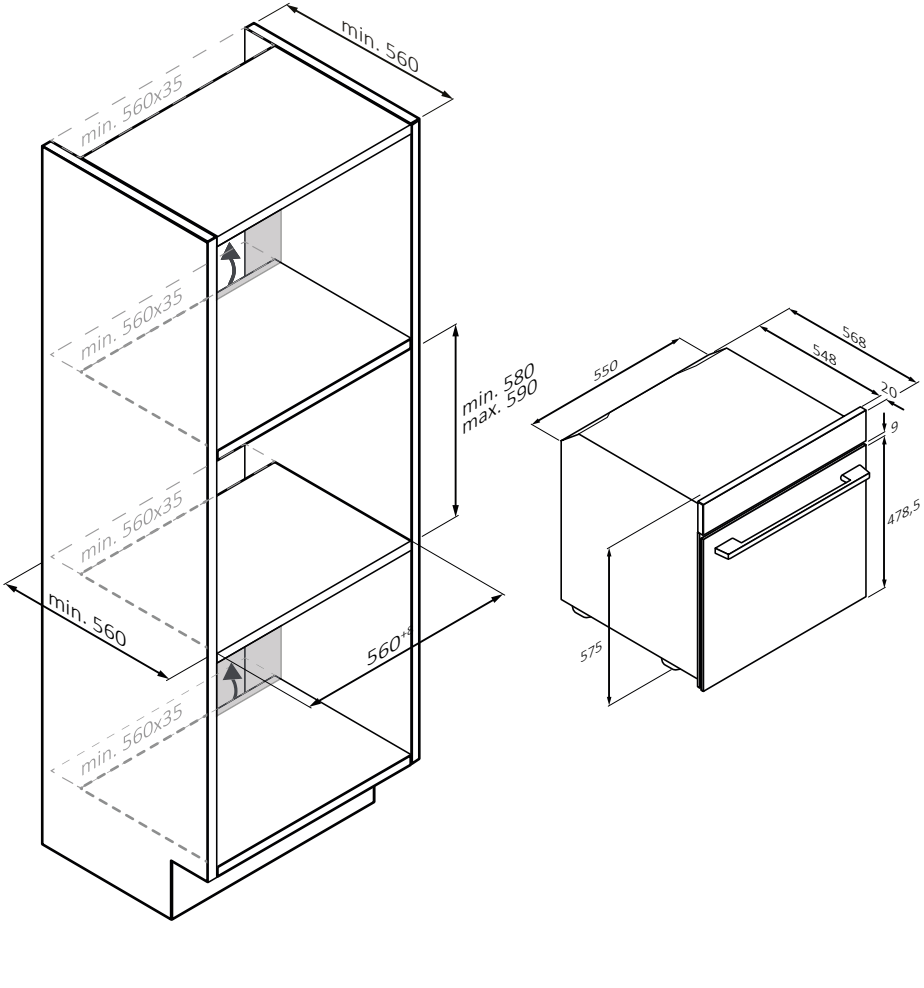

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

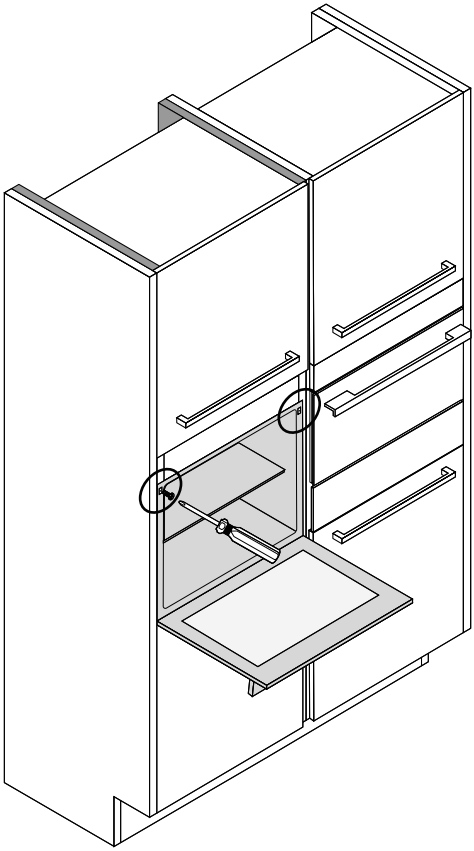

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

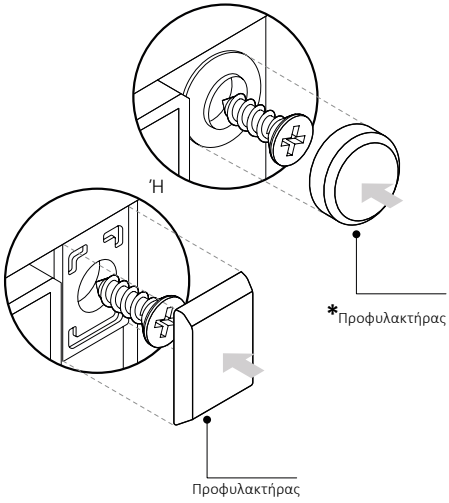

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(μόνο αν υπάρχει*)

mm

WELKOM

Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door, inclusief de veiligheidsinstructies, om uw veiligheid te garanderen en de beste resultaten te verkrijgen, en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.
Noteer voordat u de oven installeert het serienummer, dat u mogelijk nodig hebt voor reparaties. Controleer op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport en raadpleeg vóór gebruik een technicus als u twijfelt. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

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

SAMENVATTING

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

2. PRODUCTINTRODUCTIE
2.1. Overzicht van het product
2.2. Accessoires
2.3. Bedieningspaneel

3. VOORDAT U BEGINT
3.1. Informatie om te beginnen
3.2. Eerste gebruik
3.3. Voorafgaande reiniging

4. WERKING VAN HET PRODUCT
4.1. Hoe het product werkt
4.2. Bereidingsfuncties
4.2.1. Standaardfuncties

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN
5.1. Algemene bereidingstabel
5.2. Eenvoudige stoomkooktafel

6. ONDERHOUD EN REINIGING
6.1. Algemene aanbevelingen
6.2. De oven schoonmaken
6.2.1. Binnenkant van de oven: Reinigingsfuncties
6.2.2. Buitenkant van de oven: De glazen deur verwijderen en schoonmaken
6.3. Schoonmaken van accessoires
6.4. Onderhoud

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING
8.1. Verwijdering van apparaten
8.2. Het milieu beschermen en respecteren

9. INSTALLATIE

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

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

Gebruiken in overeenstemming met het beoogde gebruik

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

Gebruiksbeperkingen

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

INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- De oven kan zich hogerop in een kast of onder een aanrecht bevinden
- Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Maak de openingen zoals aangegeven op de illustraties, afhankelijk van het type

fitting. Bevestig de oven altijd aan de meubels met de met het apparaat meegeleverde schroeven.
- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- Tijdens de installatie moet de oven worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Als de service van de fabrikant vereist is om storingen te corrigeren die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze service niet gedekt door de garantie. De installatie-instructies voor professioneel gekwalificeerd personeel moeten worden gevolgd.
- Een onjuiste installatie kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of letsel.
- De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus die de geldende wetgeving in het land van installatie en de instructies van de fabrikant kent en naleeft.
- Controleer na het uitpakken altijd of het apparaat niet beschadigd is, neem in geval van problemen contact op met de klantenservice voordat u het apparaat installeert en sluit het niet aan op de voeding.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Gebruik tijdens de installatie de handgreep van de ovendeurniet om de oven op te tillen en te verplaatsen.
- Het meubilair waarin wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubelen moeten bestand zijn tegen temperaturen van 95°C It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Het wordt aanbevolen om tijdens de installatie beschermende handschoenen te dragen om snijwonden te voorkomen.
- Installeer het product niet in open omgevingen die blootstaan aan atmosferische invloeden.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik op een hoogte lager dan 2000 m.
- Verwijder beschermfolie en reclamestickers op de voorkant van de oven voor het eerste gebruik.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional.

- Aansluiting op de stroombron kan worden uitgevoerd met een stekker of door vaste bedrading waarbij een meerpolige scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) moet worden geplaatst tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving.
- Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie.
- De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de meerpolige scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Laat alle reparaties uitsluitend over aan de klantenserviceafdeling en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.
- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert. Plaats na het reinigen terug volgens de instructies.
- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
  - Trek niet aan de stroomkabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
  - Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten.
  - Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengkabels afgeraden.
  - In geval van storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.
- ⓘ **OPMERKING:** Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd.
- Niet correct uitgevoerde reparaties, installatie en onderhoud kunnen de

gebruiker ernstig in gevaar brengen.

- De fabrikant verklaart hierbij dat het geen verantwoordelijkheid aanvaardt voor directe of indirecte schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onderhoud of reparatiewerkzaamheden. Bovendien is hij niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de afwezigheid of onderbreking van het aardingssysteem (bijv. elektrische schokken).
- ⚠ **LET OP:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden geactiveerd door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.
- Wanneer u de airfry tray en het Haan op de zijrekken plaatst, moet u ervoor zorgen dat het kortste deel van de zijkant (tussen de stop en het uiteinde) naar de binnenkant van de oven is gericht. Als het Haan een decoratieve metalen balk heeft, let er dan op dat deze aan de buitenkant van de oven wordt geplaatst, zodat het merklogo zichtbaar en leesbaar is. Raadpleeg voor de juiste plaatsing ook de afbeelding in het hoofdstuk ‘Accessoires’ van deze gebruikershandleiding.
- Gebruik voor het reinigen van ovendeurruiten geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Om dit effect te verminderen, 10–15 minuten wachten na het inschakelen, alvorens voedsel in de oven te zetten. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15– 20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een voorkomende kookfase kan een storing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of

andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de ovendeurafdichting.
- ⚠ **VOORZICHTIG:** Vul de bodem van de ruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats geen voedsel rechtstreeks op de ovenroosters. Gebruik altijd bakpapier en/of geschikte bakplaten of ovenschalen.
- Was alle accessoires voor het eerste gebruik met een oplossing van heet water en afwasmiddel.

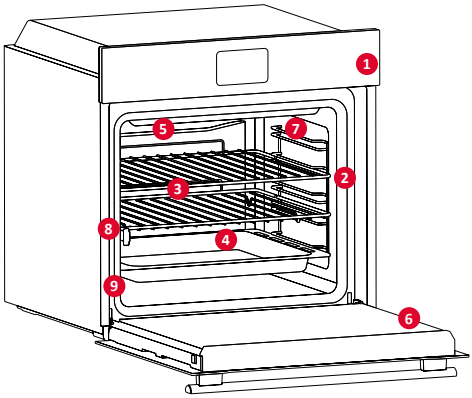
WAARSCHUWINGEN (*VOOR EENVOUDIG STOMEN)

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Risico op brandwonden en schade aan het apparaat: bij gebruik van de stoomfunctie kan de vrijkomende stoom brandwonden veroorzaken. Open de deur voorzichtig om letsel te voorkomen na gebruik van een kookfunctie met stoom.
- Gebruik alleen drinkwater om de bodem van de ovenruimte te vullen tijdens de stoomfunctie.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT

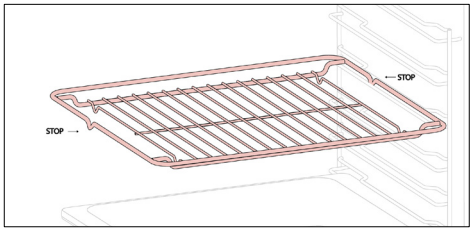


1. **Bedieningspaneel**
2. **Posities van planken nummers**
3. **Haans**
4. **Bakplaten**
5. **Ventilatordeksel**
6. **Ovendeur**
7. **ZijHaans** (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. **Telescopische geleiders**
9. **Serienummer & QR-Code**

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

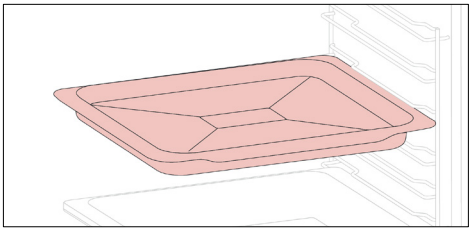
2.2. ACCESSOIRES

Metalen Haan



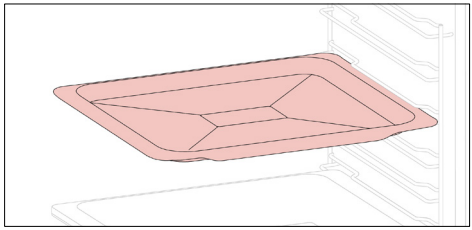
Een rooster in een oven is een uitneembaar en verstelbaar rooster dat kookgerei ondersteunt en op verschillende hoogtes kan worden aangepast voor verschillende kookbehoeften. Plaats voedsel er niet direct op; gebruik in plaats daarvan bakpapier of geschikte bakplaten.

Diepere plaat



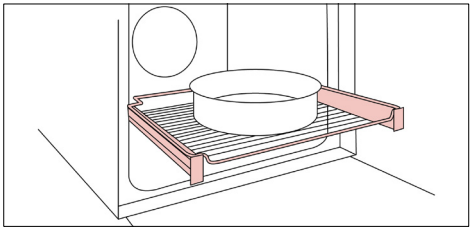
De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of gebraad. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

Bakplaat (alleen indien aanwezig*)



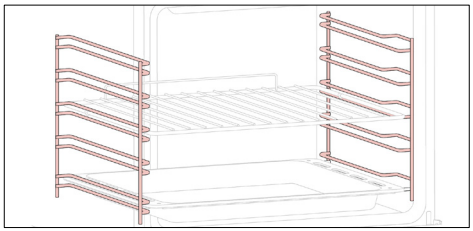
Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een Haan plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

Telescopische geleiders (alleen indien aanwezig*)



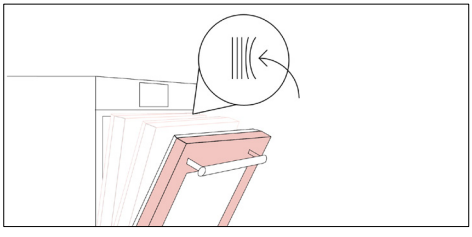
Telescopische ovenrails zijn schappen die uitgeschoven kunnen worden, zodat het makkelijker wordt om items te plaatsen of te verwijderen, zonder diep in een hete oven te hoeven reiken. Ze verbeteren de veiligheid en stabiliteit, en kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.

ZijHaans (alleen indien aanwezig*)



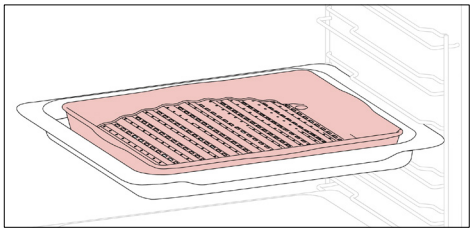
De zijrekken bevinden zich aan beide zijden van de ovenholte en zijn ontworpen om bakplaten en Haans op te plaatsen tijdens het koken.

Soft-close/soft-open scharnieren
(alleen indien aanwezig*)



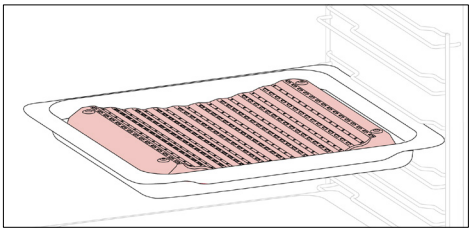
Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

H-Lab Tray – BBQ-modus
(alleen indien aanwezig*)



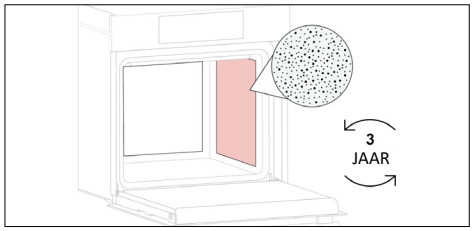
De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

H-Lab Tray – STOOM-modus
(alleen indien aanwezig*)

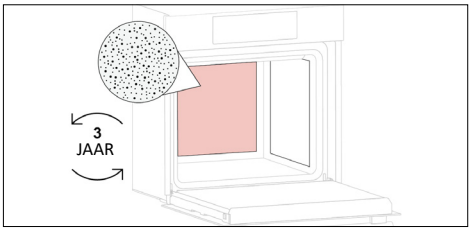


De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

Katalysatorpanelen
(alleen indien aanwezig*)

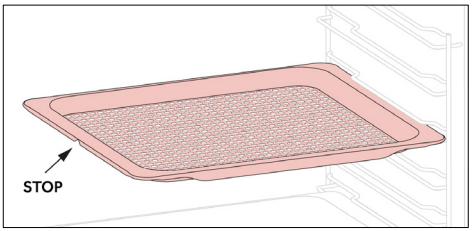


Katalytische ventilatorkap
(alleen indien aanwezig*)



Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

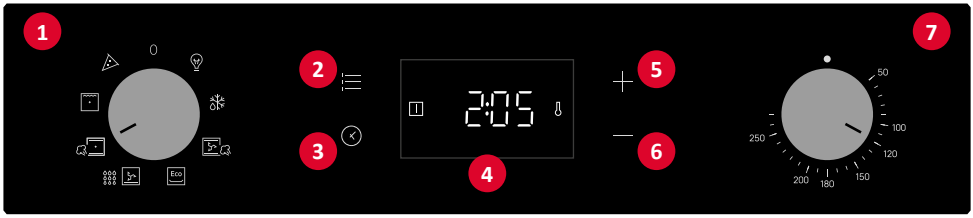
Airfry-plaat (alleen indien aanwezig*)



De airfry-plaat zorgt ervoor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een krokantere buitenkant met behoud van de malsheid binnenin. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro de forno em L1 para recolher sucos ou migalhas.

NL: Plaats geen voedsel rechtstreeks op de ovenroosters. Gebruik altijd bakpapier en/of geschikte bakplaten of ovenschalen.

2.3. BEDIENINGSPANEEL



Gegevens laag energieverbruik volgens Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie
Stroomverbruik van het product in stand-bymodus met informatie- of statusweergave: 0,8 W
Periode waarna de apparatuur automatisch in stand-bymodus gaat met informatie- of statusweergave: 20 min.

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

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

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Het display heeft 3 hoofdfuncties:

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

3. VOORDAT U BEGINT

3.1. INFORMATIE OM TE BEGINNEN

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

HOE de verlichting werkt

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

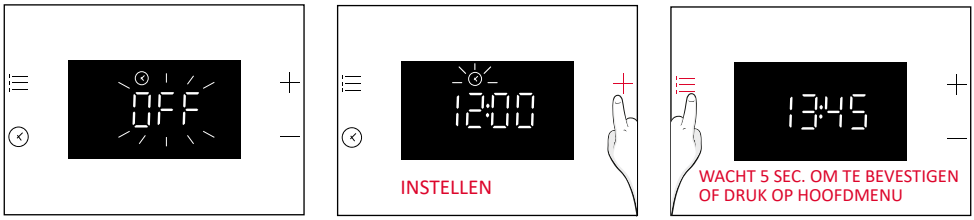
Hoe de koelventilator werkt

De koelventilator is verantwoordelijk voor het afvoeren van de hitte, zodat de oven en de omgeving niet te heet worden en de keukenapparatuur wordt beschermd tegen de gevolgen van hoge temperaturen. Hij werkt tijdens en na de kookcyclus in relatie tot de interne temperatuur van de oven. Als de koelventilator werkt, maakt hij meestal een zacht zoemend of gonzend geluid. U merkt misschien ook een
warme luchtstroom op die uit de opening tussen de ovendeur en het bedieningspaneel komt.

3.2. EERSTE GEBRUIK

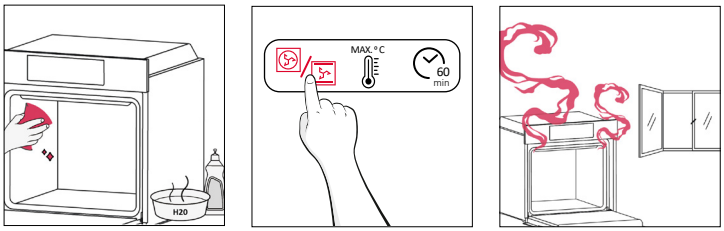
Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, moet eerst het tijdstip worden ingesteld.

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



3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

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

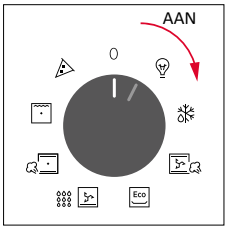


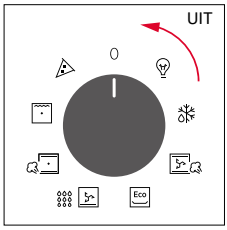
4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

DE OVEN AAN-/UITZETTEN

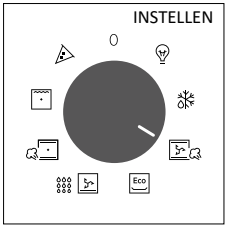
Om de oven AAN te zetten, draait u aan de functieknop (rechtsom/linksom) en selecteert u een programma. Zet de functieknop naar de positie '0' om hem weer uit te schakelen.

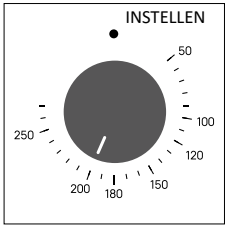




BEREIDINGSPROGRAMMA INSTELLEN

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





HOOFDMENU

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

KINDERSLOT

Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen.Om de schermvergrendeling te activeren, drukt u eenmaal op 'Hoofdmenu' en vervolgens op '+' om de functie te bevestigen.Om de vergrendeling uit te schakelen, drukt u op 'Hoofdmenu' en vervolgens op '-'.

Activeren



Deactivate



NOTE:

Child Lock Mode: If the lock is active, when the function selector knob is on '0', the display buttons will not work until the lock is deactivated. Even if the function selector knob switches position at this time, the heaters and the turbo fan will not work.

Key Lock Mode: If the lock is active, when the function selector knob is on a position different than '0', only the display buttons will not work until the lock is deactivated. If the function selector knob switches position, the product will work in accordance with the selected program.

KLOK INSTELLEN

Hiermee kunt u het tijdstip wijzigen.

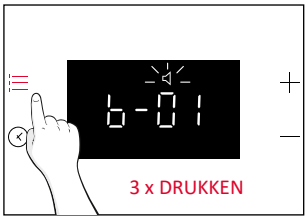
Druk op om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig (x2) op om 'Tijdstip' te selecteren. Gebruik vervolgens '+/-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op Hoofdmenu .

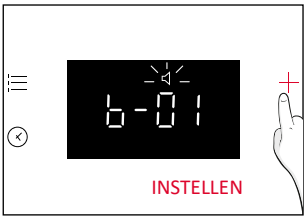


OPMERKING: De oven is standaard ingesteld op de 24-uursmodus. Om over te schakelen naar de 12-uursmodus houdt u '+' gedurende 5 seconden ingedrukt in stand-by. Doe hetzelfde om terug te schakelen naar de 24-uursmodus.

ALARMVOLUME

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

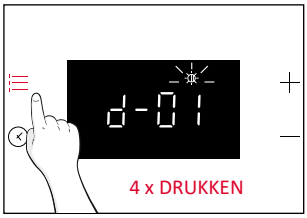


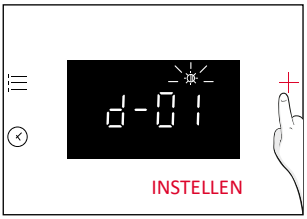




HELDERHEID DISPLAY

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







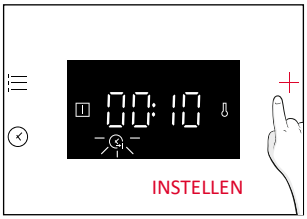
TIMER-MENU

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

BEREIDINGSTIJD

Hiermee kan de bereidingstijd die nodig is voor het gekozen recept vooraf worden ingesteld.
ACTIVEREN: Druk op om naar het menu Timer te gaan. Gebruik vervolgens '+/-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk op 'Timer-menu'.







Het aftellen begint wanneer de timer is ingesteld. Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door naar de modus 'Bereidingsduur' te gaan en '+/-' te gebruiken. Wanneer de duur is verstreken, verschijnt 'End' (Einde) op het display.
Om de bereidingsduur te stoppen houdt u de toets Timer 3 seconden ingedrukt of reset u de timerwaarde met '-'.

Wanneer het bereiden klaar is:

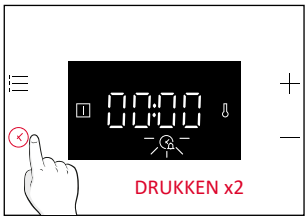
1. 'End' (Einde) verschijnt op het display en er klinkt gedurende 30 sec. een waarschuwingstoon als dit niet wordt geannuleerd.
2. Druk op de toets 'Timer' om de waarschuwingstoon te annuleren. 'End' (Einde) verdwijnt van het display en in plaats daarvan wordt het huidige tijdstip weergegeven.

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

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

MINUTENTELLER

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







Wanneer het aftellen is voltooid:

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

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

STATUSINDICATIE OVENCOMMUTATOR

Keuzeknop bereidingsfunctie:

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

Temperatuurselectieknop:

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

4.2. BEREIDINGSFUNCTIES

4.2.1. STANDAARDFUNCTIES

OPMERKING: Voor functies die voorverwarming vereisen, moeten alle accessoires worden verwijderd tijdens deze fase. Volg de instructies in de onderstaande tabel met betrekking tot het voorverwarmen. “JA/SNEL VOORVERWARMEN” betekent dat voorverwarmen vereist is en de optie voor snel voorverwarmen beschikbaar is; “NEE” betekent dat voorverwarmen niet beschikbaar is en voedsel in een koude oven moet worden geplaatst.

Symbool	Functie	Aanbevolen plaatpositie	Voorverwarmen	Suggesties
	Ontdooien		NEE	De ventilator circuleert lucht op kamertemperatuur rond het bevroren voedsel, waardoor het langzaam ontdooit zonder dat het eiwitgehalte van het voedsel verandert.
	Multi-Level (***)	L3/L4 (for single level) L2+L5 (for double level) L2+L4+L6 (for triple level)	JA	IDEAAL VOOR: Taarten//cakes, koekjes en pizza’s op een of meerdere niveaus.Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen.
	Met ventilator (***)	L2/L3/L4	JA	IDEAAL VOOR: Hele kip, stukken kip, groenten en gebak op één niveau door de combinatie van de ventilator met bovenste en onderste verwarmingselementen.
	Ventilator +Stoom (***)	L2/L3/L4	JA	IDEAAL VOOR: taarten, koekjes en groenten.
	*ECO	L3/L4	JA	IDEAAL VOOR: Het bereiden van stukjes kip, hele stukken vlees, vis of gratineren. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft. OPMERKING: Zodra de gewenste temperatuur is ingesteld, mag de temperatuurinstelling in deze functie niet worden verlaagd totdat het voorverwarmen is voltooid.
	Airfry (***)	L4	NEE	IDEAAL VOOR: Het bereiden van diepvriesmaaltijden of gepaneerde voorgekookte voedingsmiddelen die meestal gefrituurd worden. Dankzij de speciale plaat kan de hete lucht gelijkmatig over het voedsel stromen.
	Onderwarmte + ventilator	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: Taarten, quiches en dunne pizza’s met ventilator en een lagere temperatuur.Het helpt het bovenste gedeelte te garen met indirect uitgestraalde warmte.
	*Conventioneel	L2/L3	JA	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, quiches op één niveau waarbij zowel boven- als onderwarmte wordt gebruikt.
	*Conventioneel +Stoom (***)	L2/L3	JA	IDEAL FOR: bread, whole pieces of meat and fish.
	**Grill	L6 for thin foods L4 for thicker foods	NEE	IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood.Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruiken met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.
	Pizza	L2/L3	JA	IDEAAL VOOR: Alle soorten pizza’s met of zonder voorverwarmen van de oven.

* Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.
**Gebruiken met de deur dicht.
*** Afhankelijk van het ovenmodel.

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL

OPMERKING: Voor het bakken van taarten, quiches en andere recepten waarbij u een bakvorm of schaal op twee niveaus nodig hebt, plaatst u deze afwisselend: de bovenste schaal aan de linkerkant en de onderste schaal aan de rechterkant.

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voor-verwar-men	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Zoete bakkerij	Kleine cakes/ muffins	1	Conventioneel Multilevel*** Met ventilator***	170°C 155°C 140°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multilevel***	150°C		Diepere + Bakplaat	L2+L5	35-45
		3	Multilevel***	145°C		Diepere + Bakplaat	L2+L4+L6	40-50
	Biscuitgebak (26 cm Ø)	1	Conventioneel Multilevel Met ventilator***	160°C 160°C 150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multilevel***	150°C		Metalen rooster + cakevorm	L1+L4	40-50
	Biscuits/ koekjes	1	Conventioneel Multilevel Met ventilator***	150°C 150°C 130°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multilevel***	140°C		Diepere + Bakplaat	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Conventioneel	190°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	25-35
		2	Multilevel***	170°C		Diepe Bakplaat	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel***	90°C	Ja	Diepe Bakplaat	L4	80-100
	Macaron	1	Conventioneel	150°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	15-20
	Appeltaart	1	Conventioneel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	70-80
		1	Met ventilator***	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Conventioneel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L4	60-70
	Taarten	2	Onderwarmte + ventilator	180°C	Nee	Metalen rooster + cakevorm	L3	30-40
	Chocolade-soufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat + vormpjes	L3	10-15
	Cheesecake	1	Conventioneel	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	50-65
	Diepvriescrois-sants	1	Conventioneel	180°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	20-25
		2	Multilevel***	180°C		Diepe Bakplaat	L2+L5	25-35
		3	Multilevel***	160°C		Diepe Bakplaat	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, diepvries	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	30-45

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voor-verwar-men	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Brood en platbrood	GeHaand brood	1	Grill	max	Nee	Metalen rooster	L6	8-10
	Focaccia	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	25-35
	Brood, heel	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	30-50
Hartige taarten en oven-schotels	Hartige taarten/ quiches (26 cm Ø)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + Quichevorm	L1 / L2	30-50
		2	Multilevel***	180°C	Ja	Metalen rooster + Quichevorm	L1+L4	50-70
	Kaassoufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	20-30
	Lasagne, vers	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	30-45
	Lasagne, diepvries	1	Conventioneel	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	35-50
	Cannelloni, diepvries	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	35-50
	Gebakken pasta	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L4	25-35
Pizza	Pizza, vers (plaat)	1	Conventioneel Pizza	230°C 230°C	Ja Nee	Diepe Bakplaat	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Multilevel***	180°C	Ja	Diepere+ Bakplaats	L2+L5	30-40
	Pizza, vers (rond)	1	Conventioneel Pizza	max max	Ja Nee	Bakplaat	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Multilevel***	180°C	Ja	Diepere+ Bakplaats	L2+L5	30-40
	Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Airfry***	220°C	Nee	Airfryer-bak***	L4	15-25
		2	Multilevel***	200°C	Ja	Metalen rooster	L2+L5	15-20
		3	Multilevel***	180°C		Metalen rooster	L2+L4+L6	15-25
Vlees en gevogelte	GeHaande hele kip** (1–1,5 kg)	1	ECO	220°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L3	50-70
		1	Met ventilator***	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L2	45-60
	Kippendijen	1	Airfry***	220°C	Nee	Airfryer-bak***	L4	35-45
		1	Met ventilator***	190°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	30-50
	GeHaande eend**	1	ECO	220°C	Ne	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L3	50-70

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voor-verwar-men	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Vlees en gevogelte	Geroosterde kalkoen**	1	ECO	220°C	Ne	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	50-70
		1	Met ventilator***	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L2	45-60
	Varkensribbetjes (1000–1200 g)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	80-100
	Worstjes**	1	Grill	230°C	Ne	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	30-40
	Rosbief (500 g)	1	Conventional	220°C	Ja	Bakplaat	L3	20-40
	Gehaktbrood (1000–1500 g)	1	Conventioneel	180°C	Ja	Bakplaat	L3	40-50
	Geroosterde kip met aardappelen	1	ECO	220°C	N	Diepe Bakplaat	L4	55-75
		1	Met ventilator***	200°C	Y	Diepe Bakplaat	L2 or L3	50-60
Vis en zee-vruchten	Gegrilde zeevruchten	1	Grill	220°C	Nee	Metalen rooster	L4	15-30
	Diepvriessticks	1	Airfry***	220°C	Nee	Airfryer-bak***	L4	20-25
	Visfilet	1	Conventioneel	170°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	10-25
	Gebakken vis	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	20-30
Groenten	GeGratineren-erde groenten	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + Ovenschaal	L4	25-35
	Diepvriesfriet (300–500 g)	1	Airfry***	200°C	Nee	Airfryer-bak***	L4	30-40
	Diepvries aar-dappelpartjes (400-600 g)	1	Airfry***	200°C	Nee	Airfryer-bak***	L4	25-35
	Aardappelgratin	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L4	25-35
	Geroosterde aardappelen	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L4	50-60
		1	Met ventilator***	180°C	Ja	Diepe Bakplaat	L4	20-30
Compleet menu	Kipstukjes + appeltaart + gebakken pasta	3	Multilevel***	180°C	Nee	Diepere schaal + (Metalen rooster + Cakevorm) + (Metalen rooster + ovenschaal)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten van de consument.
*Indien voorverwarmen nodig is.
** Draai het gerecht indien nodig halverwege de baktijd om.
*** Afhankelijk van het ovenmodel.

5.2. TABEL EASY STEAM

Met het menu voor voedselcategorieën kunt u verschillende recepten bereiden zonder de oven voor te verwarmen, dankzij speciale bereidingsprogramma's die zijn afgestemd op de behoeften van elke categorie. Na het selecteren van het bereidingsprogramma wordt de standaardtijd weergegeven en deze kan worden gewijzigd door aan de rechterknop te draaien; de bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd door op het daarvoor bestemde pictogram te drukken. Beide parameters kunnen worden ingesteld binnen een beperkt bereik zoals weergegeven in de onderstaande tabel.

Symbool	Beschrijving	Voor-verwar-men	Plank positie	Watervo-lume in de holte	Temperatuur-bereik	Temperatuur vleessonde (indien beschikbaar)	Beschrijving
	Vlees	Nee	2-3-4	170 ml	180°C-220°C	20-80	Voor rund-, kalfs- en varkensgebraad, gevogelte en andere vleessoorten.
	Vis	Nee	3-4	75 ml	160°C-180°C	15-45	Voor hele vissen en filets.
	Groente	Nee	3-4	170 ml	200°C-220°C	40-80	Voor geroosterde groenten en aardappelen
	Groente	Nee	3-4	170 ml	190°C-200°C	25-50	Voor geroosterde groenten en aardappelen
	Bakkerij	Nee	2-3	100 ml	200°C-220°C	30-40	Voor brood of broden
	Bakkerij	Nee	2	100 ml	170°C-190°C	25-35	Voor brood of broden

OPMERKING: Als u na het uitschakelen van de oven door wilt gaan met koken, is het aan te raden geen gebruik te maken van de Easy Steam Cooking, maar te kiezen voor standaardfuncties.

OPMERKING: U kunt de modus 'Easy Steam' met het menu van de voedselcategorie gebruiken om uw voedsel te bereiden. De modus 'Easy Steam' kan worden gebruikt om een krokantere korst en een glanzender oppervlak te krijgen.Gebruik de modus 'Easy Steam' voor bereiding op één niveau en verwarm niet voor. Doe het in de tabel aangegeven volume water in de ovenruimte en activeer de functie als de oven koud is. De waarden in de tabel zijn gemiddelde parameters voor elke voedselgroep. Ze kunnen worden aangepast aan voorkeuren.

*** Na gebruik van de modus 'Easy Steam'**
Afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de hardheid van het water kunnen er kalkvlekken achterblijven op de bodem van de holte.
Laat het apparaat na gebruik van de modus 'Easy Steam' afkoelen voordat u schoonmaakt.
Om kalkvlekken te verwijderen, giet u een mengsel van 100 ml azijn en 50 ml water in de bodem van de holte.
Wacht ongeveer 10 minuten en veeg af met een zachte doek.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

Recept	Portiegrootte	Bereidingspro-gramma's	Temp. °C	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd (min.)
Rundergebraad	500-800g	Vlees	190°C	Metalen rooster	L3	30-40
Runderfilet	200g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	20-25
Gehaktbrood	1000-1500g	Vlees	180°C	Metalen rooster	L3	40-50
Beef wellington	500g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	50-80
Gebraden varkensvlees	800-1000g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	40-70
Varkensribben	1000-1200g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	80
Lamsrack	800-1000g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	60-80
Lamsbout	1500-2000g	Vlees	190°C	Metalen rooster	L3	80
Zalmfilets	200-600g	Vis	170°C	Bakplaat	L3	20-35
Tonijnsteaks	600g (ca. 4 stuks)	Vis	180°C	Metalen rooster	L3	15-20
Zwaardvissteaks	700g (ca. 4 stuks)	Vis	180°C	Bakplaat	L3	15-20
Kabeljauwfilet	600g (app. 4 pcs)	Vis	160°C	Bakplaat	L3	15-20
Zeebrasem, heel	1	Vis	170°C	Bakplaat	L3	35-45
Zeebrasem, filet	600g (ca. 4 stuks)	Vis	160°C	Bakplaat	L3	15-20
Zeebaarsfilet	600g (ca. 4 stuks)	Vis	160°C	Bakplaat	L3	15-20
In zout gebakken vis	1	Vis	180°C	Bakplaat	L3	30-40
Visspiesjes	8 stuks	Vis	160°C	Metalen rooster	L3	20-30
Gevulde inktvis	4 stuks	Vis	180°C	Bakplaat	L3	25-40
Volkoren brood	1	Bakkerij	200°C	Metalen rooster	L3	35-50
Roggebrood	1	Bakkerij	190°C	Metalen rooster	L3	35-50
Sandwichbrood	1	Bakkerij	200°C	Metalen rooster	L3	35-50
Bevroren stokbroden	1	Bakkerij	200°C	Metalen rooster	L3	15-25
Diepvries bladerdeeg-snacks	1	Bakkerij	190°C	Metalen rooster	L3	20-30
Venkelknollen	1 bakplaat	Groenten	200°C	Metalen rooster	L3	30-40
Gemengde groenten	1 bakplaat	Groenten	190°C	Metalen rooster	L3	40-45
Bloemkool	1 bakplaat	Groenten	190°C	Metalen rooster	L3	40-50
Pompoenen, in blokjes	1 bakplaat	Groenten	200°C	Metalen rooster	L3	30-40
Gevulde paprika's	1 bakplaat	Groenten	180°C	Metalen rooster	L3	70-80
Gevulde courgette	1 bakplaat	Groenten	190°C	Metalen rooster	L3	35-45
Wortelsticks	1 bakplaat	Groenten	180°C	Bakplaat	L3	35-40
Broccoli	1 bakplaat	Groenten	190°C	Bakplaat	L3	30-40
Ratatouille	1 bakplaat	Groenten	190°C	Metalen rooster	L3	40-45
Groenteflan	6 schaaltjes	Groenten	180°C	Bakplaat + vormpjes	L3	25-35

6. ONDERHOUD EN REINIGING

6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

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

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

6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN

6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties

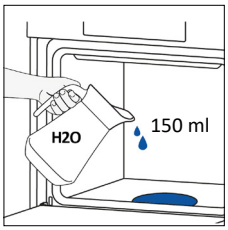
Hydroeasy

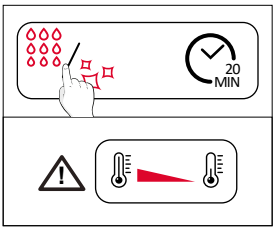
De Hydroeasy-functie is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van de ovenholte met behulp van de kracht van stoom.

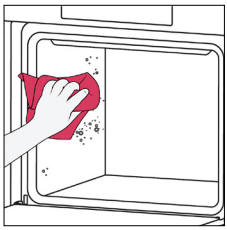
Hoe het werkt:

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

⚠ **WAARSCHUWING**: Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Pas goed op met alle hete oppervlakken; er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water. Veeg het kookcompartiment schoon en laat het volledig drogen om mogelijke corrosie te voorkomen.





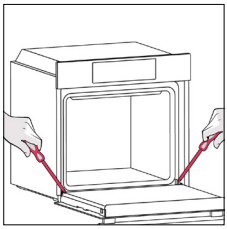


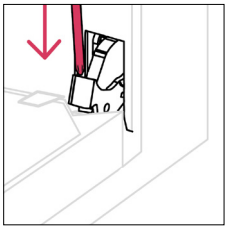
Katalytisch reinigen (Afhankelijk van het ovenmodel)

De katalytische panelen bekleden de ovenholte en geven u de luxe dat u nooit meer last hebt van een vuile oven.
De panelen zijn gecoat met een speciaal email dat een microporeuze structuur heeft, bedreven in het absorberen van vet van spatten.
Via een katalytische chemische reactie zetten ze het geabsorbeerde vet efficiënt om in gasvormige elementen wanneer ze worden blootgesteld aan hoge temperaturen.
Aanbeveling: Overweeg om de katalytische panelen na ongeveer drie jaar gebruik te vervangen, vooral als u uw oven twee tot drie keer per week gebruikt. Dit zorgt voor optimale prestaties en netheid.

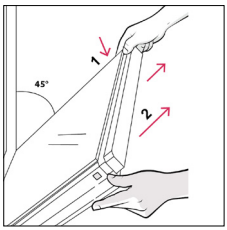
6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

1. Plaats de deur op 90°. Draai de vergrendellipjes van het scharnier naar buiten vanaf de oven.

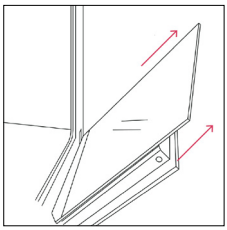




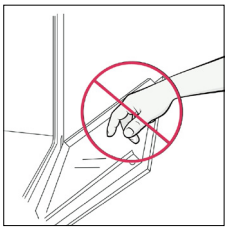
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.



3. Verwijder heel voorzichtig het ovenglas, te beginnen met de binnenkant. Houd tijdens de procedure het glas stevig vast met beide handen en plaats het op een zachte, vlakke ondergrond (bijvoorbeeld op een stuk stof).



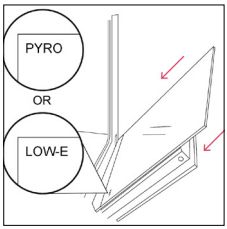
4. ⚠ **WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.



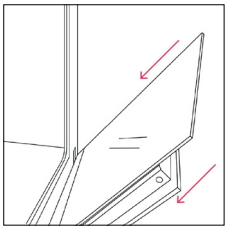
5. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.



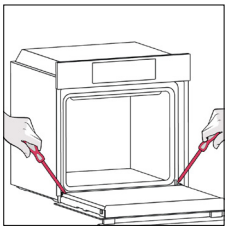
6. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het ‘LOW-E/PYRO’-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur.

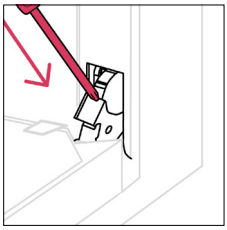


7. Bevestig opnieuw de bovenste afdekking van het deurglas door het naar binnen te duwen tot u een klik hoort van de twee knoppen aan de zijkant.



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





6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

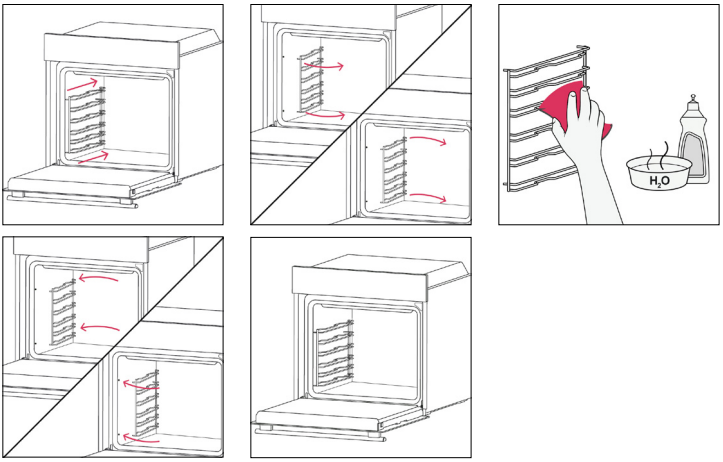
Zorg ervoor dat u de accessoires na elk gebruik goed schoonmaakt en afdroogt met een theedoek. Bij hardnekkige resten kunt u de accessoires ongeveer 30 minuten laten weken in een mengsel van water en zeep voordat u ze een tweede keer wast.

⚠ **WAARSCHUWING:** HGebruik 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).

SCHOONMAKEN VAN ZIJREKKEN:

– **Model met 6 niveaus**

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



* Afhankelijk van het ovenmodel.

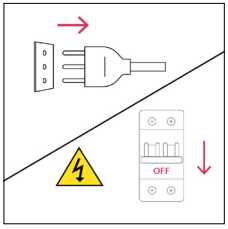
6.4. ONDERHOUD

VERVANGING VAN ONDERDELEN

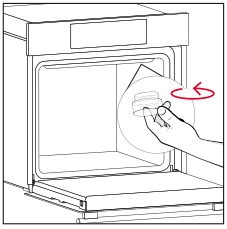
De lamp bovenin vervangen:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Verwijder het glazen kapje van de lamp.
3. Demonteer de gloeilamp.
4. Vervang de lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
5. Leg de glazen kap van de lamp opzij.
6. Sluit de oven weer aan op het stopcontact.

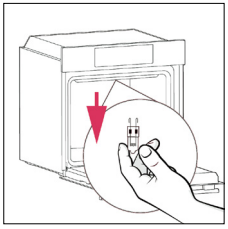
Stap 1



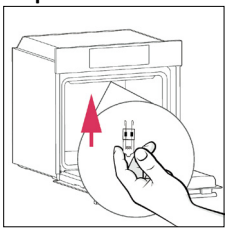
Stap 2



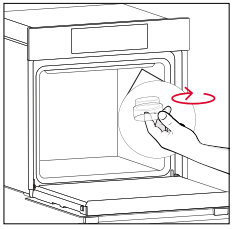
Stap 3



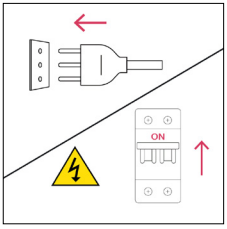
Stap 4

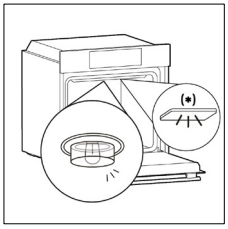


Stap 5



Stap 6





Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).
* Neem bij problemen met deze lamp contact op met de klantenservice.

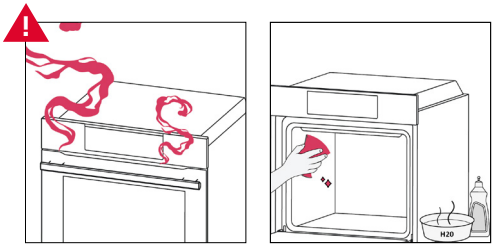
7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Als er tijdens het gebruik van de oven een fout optreedt, toont het display de code ‘ER’ gevolgd door twee cijfers die de fout identificeren.
Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact, wacht een paar minuten en sluit de oven weer aan.
Als de fout verdwijnt, kunt u de oven weer gebruiken. Als dit niet het geval is, bel dan de klantenservice en geef de code (ERXX) door die u op het display ziet.

Fout



Rook



8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN



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

Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

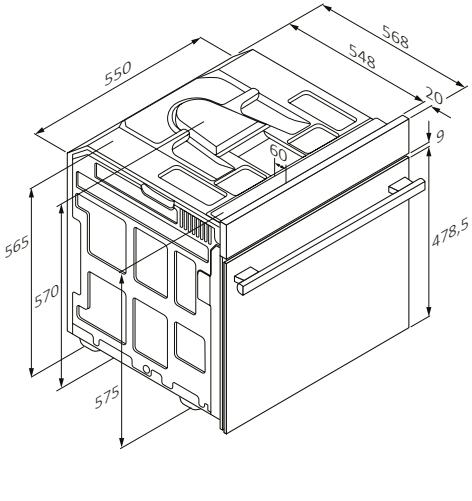
8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen.
Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er iedere keer als hij geopend wordt warmte uit de holte verloren gaat. Schakel om aanzienlijk op energie te besparen de oven tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit en gebruik de restwarmte die de oven blijft produceren. Houd de afdichtingen schoon en in orde, om warmteverlies buiten de holte te voorkomen. Als u een elektriciteitscontract hebt met een uurtarief, maakt het programma 'uitgestelde bereiding' het besparen van energie eenvoudiger, door het bereidingsproces te laten starten in de periode met gereduceerd tarief.

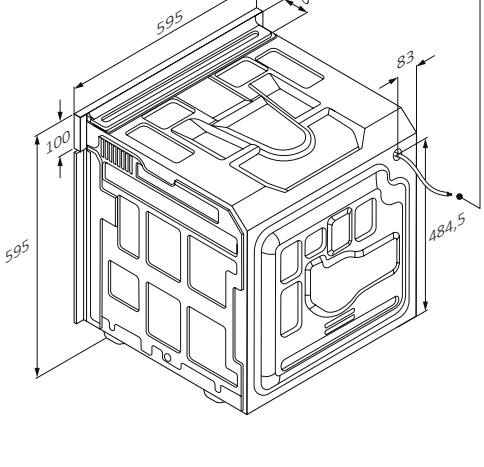
9. INSTALLATIE

U kunt de installatievideo van het product bekijken door de QR-code te scannen.

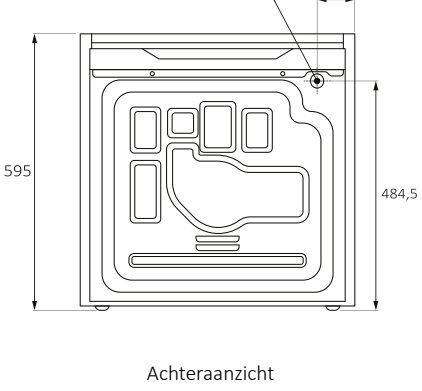
of door hierop te klikken **link**



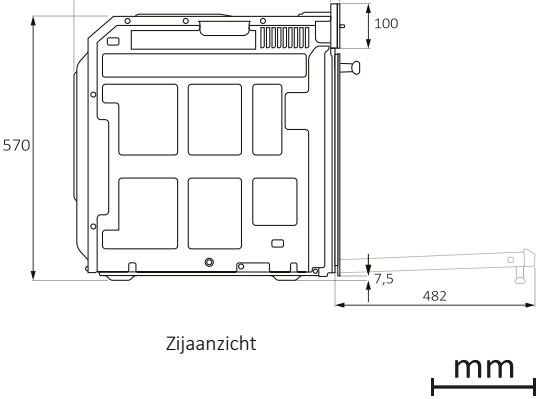
Kabel 1100



Kabel 1100

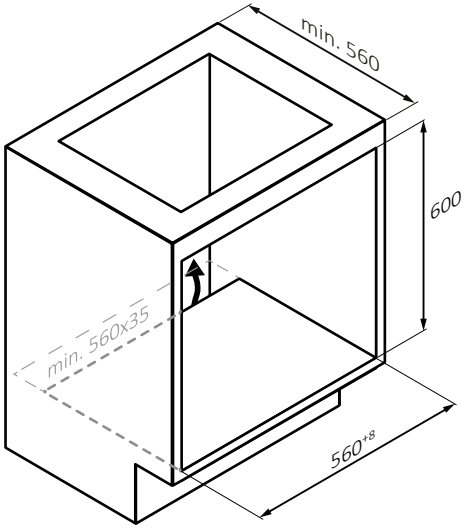


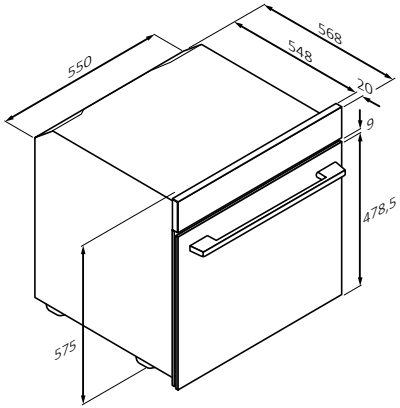
Achteraanzicht

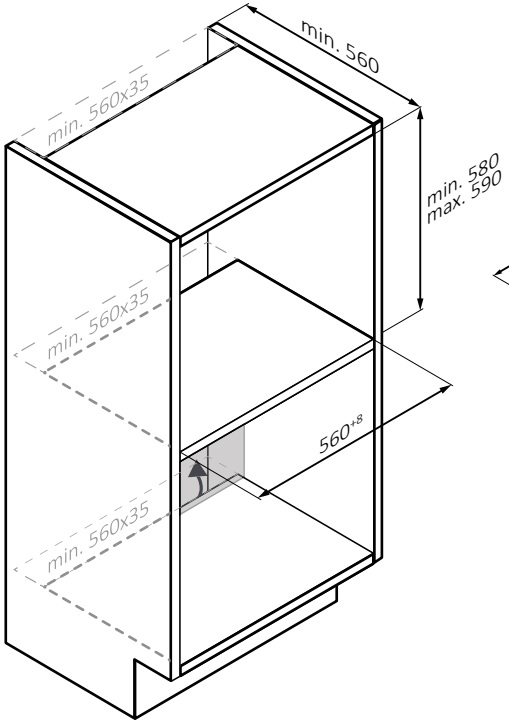


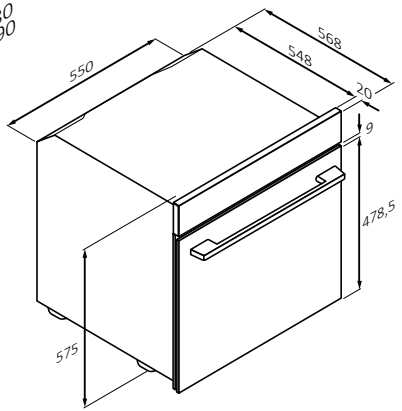
Zijaanzicht

mm

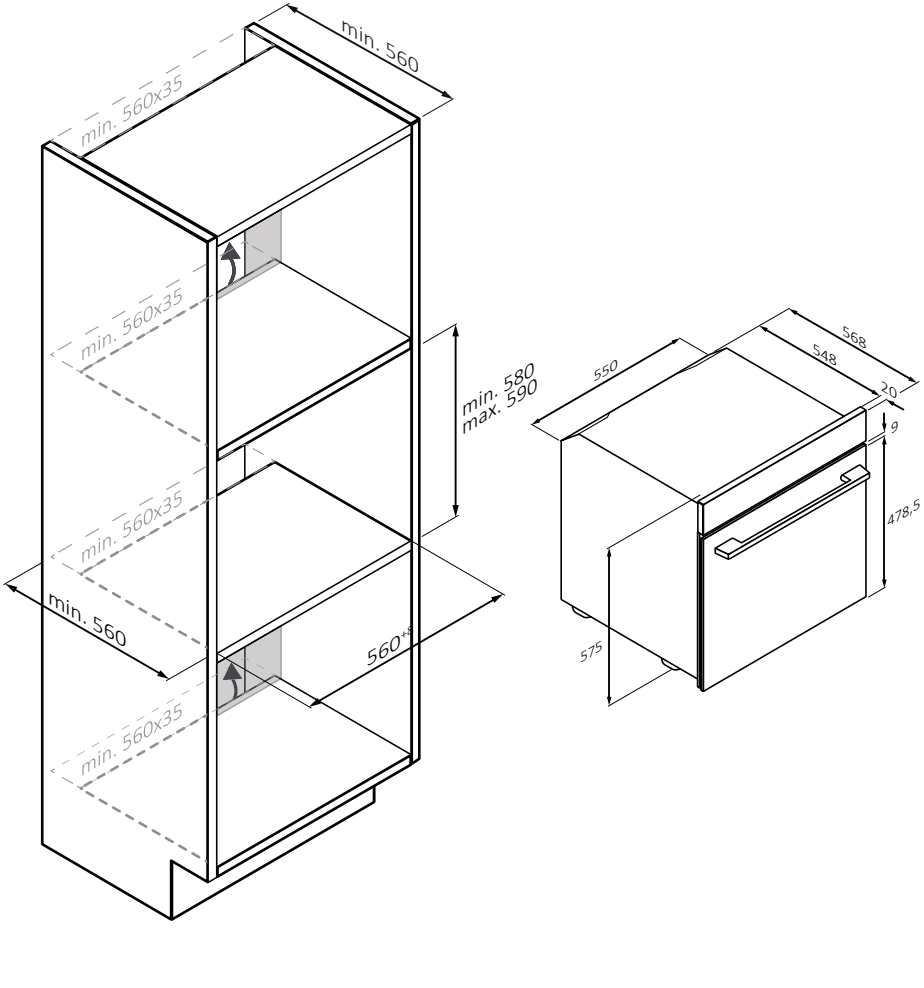

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

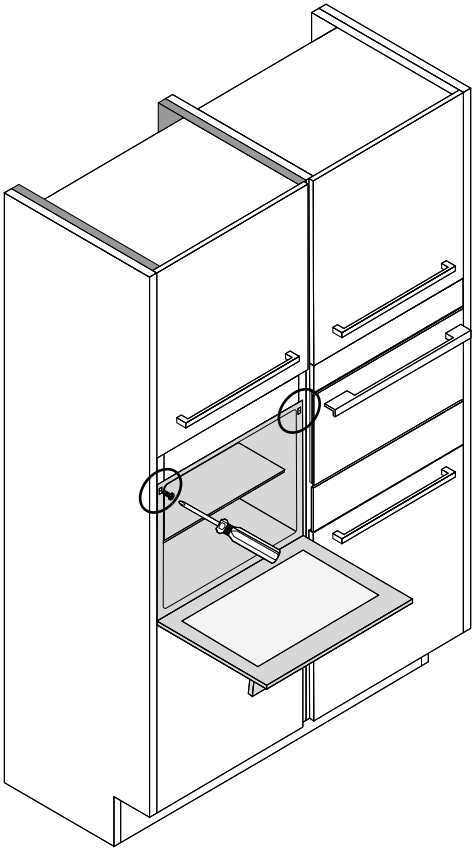

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

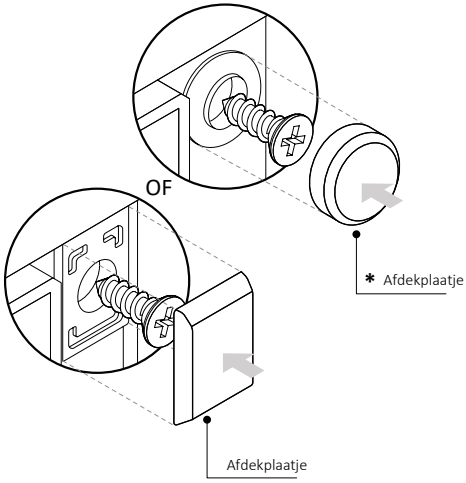

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(alleen indien aanwezig*)

mm

BEM-VINDO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para consulta futura.
Antes de instalar o forno, anote o número de série, que pode ser necessário para reparações. Verifique se houve danos durante o transporte e consulte um técnico se não tiver a certeza antes de o utilizar.
Mantenha os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

NOTA: As características e os acessórios do forno podem variar consoante o modelo que adquiriu.

RESUMO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO
2.1. Vista geral do produto
2.2. Acessórios
2.3. Painel de controlo

3. ANTES DE COMEÇAR
3.1. Informações para começar
3.2. Primeira utilização
3.3. Limpeza preliminar

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO
4.1. Como funciona o produto
4.2. Funções de cozedura
4.2.1. Funções padrão

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR
5.1. Tabela de cozedura geral
5.2. Mesa fácil para cozinhar a vapor

6. CUIDADOS E LIMPEZA
6.1. Recomendações gerais
6.2. Limpeza do forno
6.2.1. Interior do forno: funções de limpeza
6.2.2. Exterior do forno: remoção e limpeza da porta de vidro
6.3. Limpeza dos acessórios
6.4. Manutenção

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO
8.1. Eliminação do aparelho
8.2. Poupar e respeitar o ambiente

9. INSTALAÇÃO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS GERAIS

- Não use um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

Utilização de acordo com a utilização prevista

- Só utilize o forno para o fim a que se destina, ou seja, para cozinhar alimentos: qualquer outra utilização, por exemplo como fonte de calor, é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que resultem de utilização imprópria, incorreta ou não razoável.

Limitações de utilização

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- ⚠ **AVISO:** o aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- ⚠ **AVISO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

AVISOS DE INSTALAÇÃO

- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada.
- Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Efetue as aberturas indicadas nas ilustrações em função do tipo de ligação. Fixe sempre o forno

aos armários com os parafusos fornecidos com o aparelho.

- Não é necessária qualquer operação/regulação adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.
- Este aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar sobreaquecimento.
- Durante a instalação, o forno deve ser desligado da rede de alimentação elétrica.
- Se for necessária assistência do fabricante para corrigir avarias que decorram de uma instalação incorreta, esta assistência não está abrangida pela garantia. Devem ser seguidas as instruções de instalação para pessoal profissionalmente qualificado.
- Uma instalação incorreta pode prejudicar ou ferir pessoas, animais ou danificar objetos materiais. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou lesões.
- A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado que deve conhecer e respeitar as leis em vigor no país de instalação e as instruções do fabricante.
- Depois de desembalar o aparelho, verifique sempre se não está danificado. Em caso de problema, contacte o serviço de apoio ao cliente antes de o instalar e não o ligue à alimentação elétrica.
- Retire o material de embalagem antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Durante a instalação, não use a pega da porta do forno para levantar e deslocar o forno.
- O armário de instalação e os adjacentes devem resistir a temperaturas de 95°C
- Recomenda-se a utilização de luvas de proteção durante a instalação para evitar ferimentos por corte.
- Não instale o produto em ambientes abertos expostos a agentes atmosféricos.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a uma altitude inferior a 2000 m.
- Remover as películas de proteção e os autocolantes publicitários da superfície frontal do forno antes da primeira utilização.

AVISOS ELÉTRICOS

- A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado.
- A ligação à fonte de alimentação pode ser feita através de uma ficha ou

por cablagem fixa colocando um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente.

- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação.
- O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar utilizados para a conexão devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobressalentes originais.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- ⚠ **AVISO:** certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:
  - não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação;
  - não toque no aparelho com mãos ou pés molhados;
  - no geral não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão.
  - no caso de avaria e/ou operação fraca, desligue aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.
- ⓘ **NOTA:** uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se ter outra tomada de parede disponível de forma a que o forno possa ser conectado a esta se for removido do espaço no qual está instalado.
- Qualquer reparação, instalação ou manutenção não efetuada corretamente pode pôr seriamente em perigo o utilizador.
- A empresa fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por trabalhos de in-

stalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é responsável por danos causados pela ausência ou interrupção do sistema de ligação à terra (por exemplo, choque elétrico).

- ⚠ **CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido à reinicialização inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser fornecido através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo utilitário.
- O aparelho não foi concebido para ser ativado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar a bandeja de Airfry ou a grelha nas prateleiras laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na secção Acessórios deste manual do utilizador.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal.Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de colocar alimentos no interior. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atingir a temperatura de cozimento.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- ⚠ **AVISO:** Não forre as paredes do forno com pelicula de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.

- ⚠ **AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.
- ⚠ **CUIDADO:** Não encha o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- ⚠ **AVISO:** Não coloque alimentos diretamente nas grelhas do forno. Utilize sempre papel vegetal e/ou tabuleiros ou formas de forno adequados.
- Lave todos os acessórios antes da primeira utilização com uma solução de água quente e detergente para a loiça.

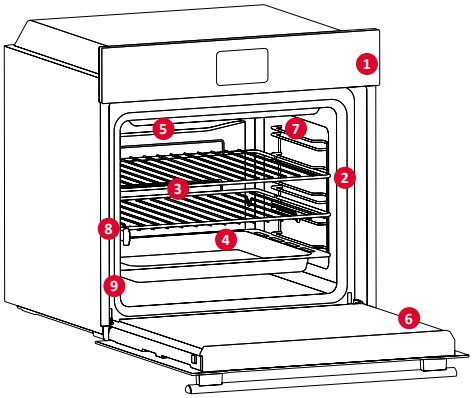
AVISOS (*PARA EASY STEAM)

- ⚠ **AVISO:** Risco de queimadura e danos no aparelho: ao usar a função de vapor, a libertação de vapor pode causar queimaduras: Abra a porta cuidadosamente para evitar lesões depois de usar uma função de cozedura com vapor
- Use apenas água potável para encher o fundo da cavidade durante a função de vapor.

* Dependendo do modelo do forno.

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO

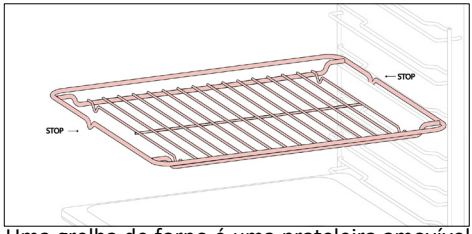


1. **Painel de controlo**
2. **Números de posições de prateleira**
3. **Grades**
4. **Tabuleiros**
5. **Capa de ventilador**
6. **Porta do forno**
7. **Grades de arame laterais** (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. **Guias Telescópicas**
9. **Numéro de série & QR Code**

Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

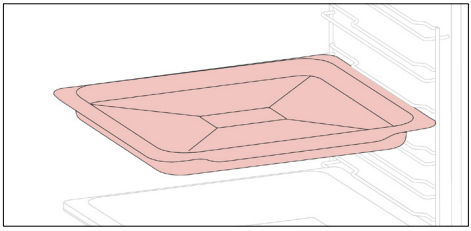
2.2. ACESSÓRIOS

Grade metálica



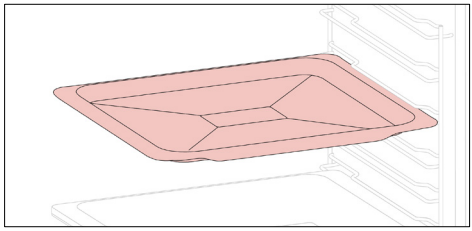
Uma grelha de forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha e pode ser ajustada a diferentes alturas para diferentes necessidades de cozedura. Não coloque alimentos diretamente sobre a mesma; em vez disso, utilize papel vegetal ou assadeiras adequadas.

Tabuleiro mais Fundo



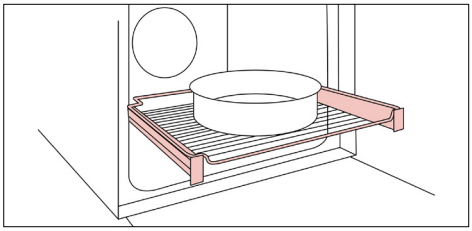
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

Tabuleiro de forno (apenas se presente*)



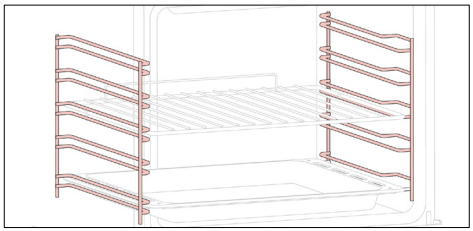
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

Guias telescópicos (apenas se presente*)



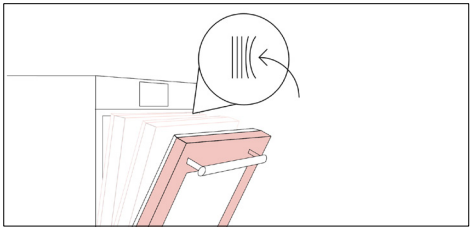
As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente. Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

Grades de arame laterais (apenas se presente*)



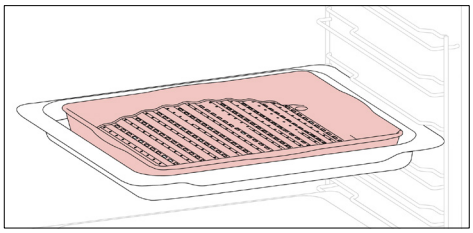
Localizadas em ambos os lados do forno, os suportes laterais foram concebidas para colocar o tabuleiro de forno e as grades durante a cozedura.

Dobradiças de fecho suave/abertura suave
(apenas se presente*)



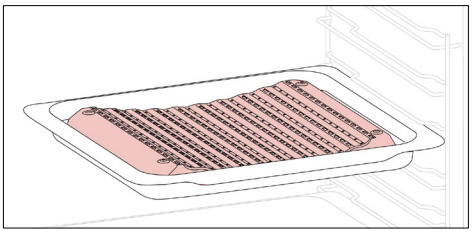
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

H-Lab Tray – modo BBQ
(apenas se presente*)



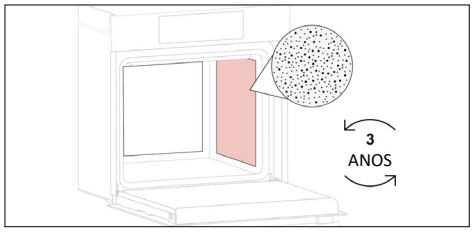
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

H-Lab Tray – modo VAPOR
(apenas se presente*)

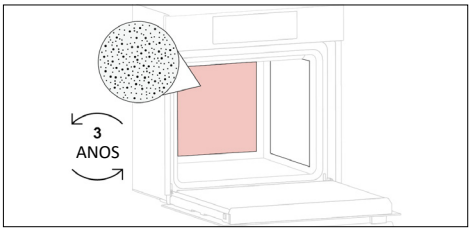


A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

Painéis catalíticos (apenas se presente*)

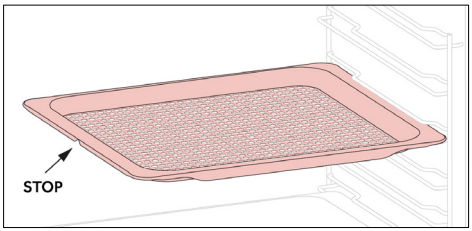


Capa de ventilador catalíticos
(apenas se presente*)



Painéis especiais revestidos com esmalte, feitos com uma estrutura microporosa para transformar a gordura em elementos gasosos que são fáceis de remover. Substituir após 3 anos de utilização (a 2/3 ciclos de cozedura por semana).

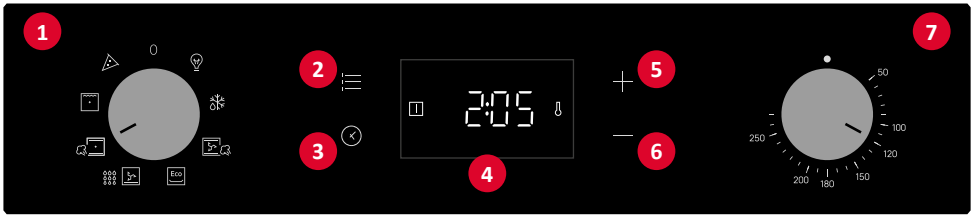
Tabuleiro para fritar a ar (apenas se presente*)



O tabuleiro para fritar a ar garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estaladiço, mantendo a maciez no interior. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro de forno em L1 para recolher sucos ou migalhas.

PT: Não coloque alimentos diretamente nas grelhas do forno. Utilize sempre papel vegetal e/ou tabuleiros ou formas de forno adequados.

2.3. PAINEL DE CONTROLO



Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão
Consumo de energia do produto em modo de standby com visualização de informações ou de estado: 0,8 W
Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de standby com visualização de informações ou de estado: 20 min

As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.

1. Botão de seleção de funções
2. Menu principal
3. Temporizador
4. Visor LED
5. Botão mais (+)
6. Botão menos (-)
7. Botão do seletor de temperatura

FUNÇÕES PRINCIPAIS

O ecrã tem 3 funções principais:

Símbolo	Função	Descrição
	Menu principal	Prima uma vez para ativar o bloqueio para crianças, duas vezes para aceder à hora do dia, três vezes para o volume do alarme e quatro vezes para o modo de ajuste da luminosidade.
	Menu do temporizador	Prima uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos
+ —	+/-	Prima estes botões para aumentar/diminuir os valores ou para ativar/desativar uma função nos modos de ajuste.Mantenha premido + durante 5 segundos para ativar a Hora do dia no ecrã.

3. ANTES DE COMEÇAR

3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

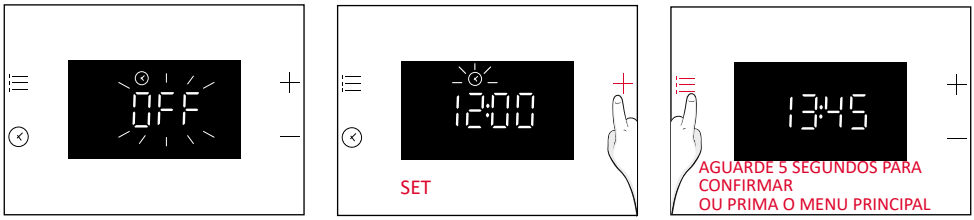
Quando se liga o forno pela primeira vez, pode notar-se algum fumo. Não se preocupe, espere que o fumo se dissipe antes de utilizar o forno.

COMO funciona a iluminação
O forno é iluminada por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.
Como funciona a ventoinha de refrigeração
A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido. O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo.

3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

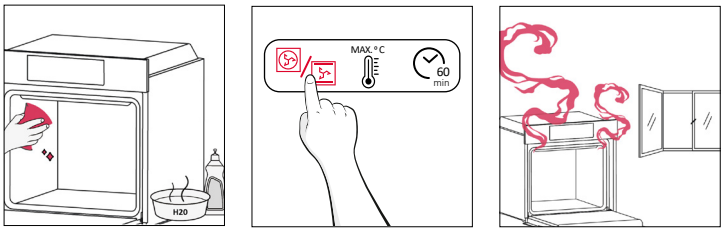
Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é definir a hora do dia.

- **DEFINIR A HORA:** O visor apresenta a indicação “OFF”. Prima “+” para ajustar a hora atual. Aguarde 5 segundos pela confirmação.



3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

Limpe o forno antes de utilizar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido. Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem. Defina o forno vazio para a temperatura máxima e deixe ligado durante cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer cheiros residuais decorrentes do facto de ser novo.

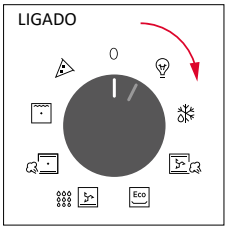


4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

LIGAR/DESLIGAR O FORNO

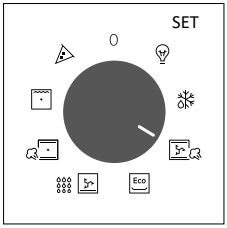
Para ligar o forno, rode o botão de função (para a direita/para a esquerda) e selecione um programa. Para o desligar, coloque o botão de função na posição “0”.

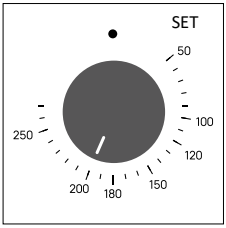




DEFINIR O PROGRAMA DE COZEDURA

Rode o botão de função para selecionar o programa desejado e rode o botão de seleção da temperatura para definir a temperatura.





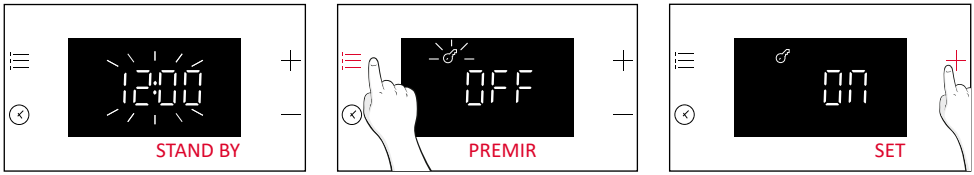
MENU PRINCIPAL

Aceda ao menu principal premindo ☰ . Para navegar para tocar ☰ tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

TRINCO PARA CRIANÇAS

Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores. Para ativar o bloqueio do ecrã, prima uma vez “Menu principal” e, em seguida, prima “+” para confirmar a função.Para desativar o bloqueio, prima “Menu principal” e, em seguida, prima “-”.

Ativar



Desativar



NOTA:

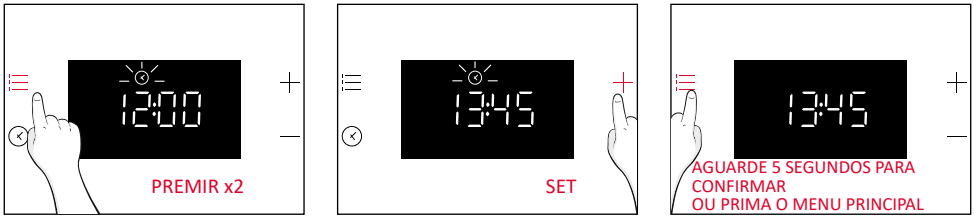
Modo de Bloqueio para Crianças: Se a trava estiver ativa, quando o botão seletor de funções estiver em “0”, os botões do visor não funcionarão até que a trava seja desativada. Mesmo que o botão seletor de funções mude de posição neste momento, os aquecedores e o turbo ventilador não funcionarão.

Modo de Bloqueio de Teclas: Se a trava estiver ativa, quando o botão seletor de funções estiver em uma posição diferente de “0”, apenas os botões do visor não funcionarão até que a trava seja desativada. Se o botão seletor de funções mudar de posição, o produto funcionará de acordo com o programa selecionado.

RELÓGIO PROGRAMADO

Permite alterar a hora do dia.

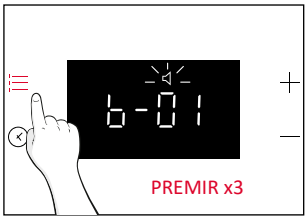
Prima ☰ para aceder ao menu principal. Toque em ☰ tantas vezes (x2) quantas as necessárias para selecionar “Hora do dia”. Em seguida, utilize “+/-” para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu principal ☰ once.

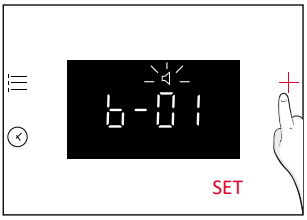


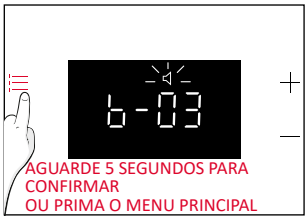
NOTA: o forno está predefinido para o modo “24h”. Para mudar para o modo “12h”, mantenha premido “+” durante 5 segundos em standby. Faça o mesmo para voltar ao modo “24h”.

VOLUME DE ALARME

Allows to change the volume of the warning tone.
Prima ☰ para aceder ao menu principal. Toque tantas vezes (x3) quantas as necessárias para selecionar "Volume do alarme". No ecrã, aparece "b-01". Os números representam o nível de intensidade do som, editável utilizando "+/-". Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu ☰.

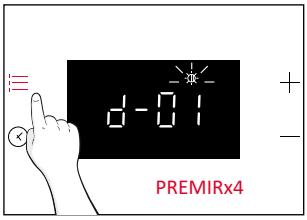


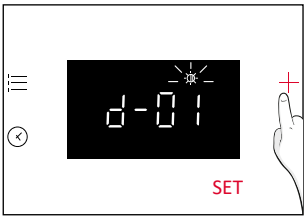


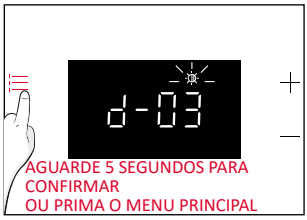


DISPLAY BRIGHTNESS

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





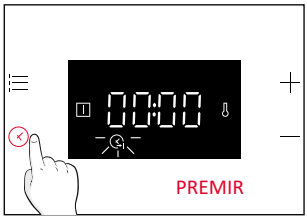


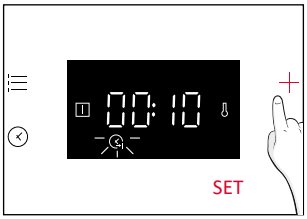
MENU TEMPORIZADOR

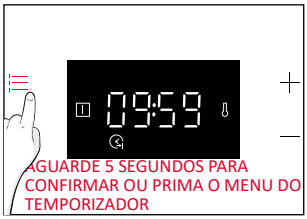
Aceda ao menu Temporizador premindo . Para navegar para tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

DURAÇÃO DA COZEDURA

Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida.
ATIVAÇÃO: prima para entrar no menu Temporizador. Em seguida, utilize "+/-" para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima "Menu temporizador".







A contagem decrescente começa quando o temporizador é definido. Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração entrando no modo "Duração da cozedura" e utilizando "+/-". Quando a duração tiver terminado, o visor indica "Fim".Para interromper a duração da cozedura, mantenha premido o botão Temporizador durante 3 segundos ou reponha o valor do temporizador utilizando "-".

Quando a cozedura estiver terminada:

1. Aparece "Fim" no visor e, se não for cancelado, é emitido um sinal sonoro de aviso durante 30 segundos.
2. Prima o botão "Temporizador" para cancelar o som de aviso. A indicação "Fim" desaparece do visor e é apresentada a hora atual do dia.

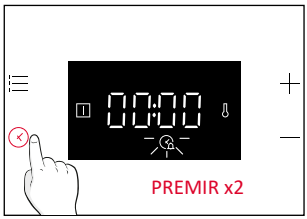
AVISO:O forno está agora no modo manual, a função do forno e o comutador do termóstato também devem ser desligados, caso contrário, o forno continuará a aquecer.

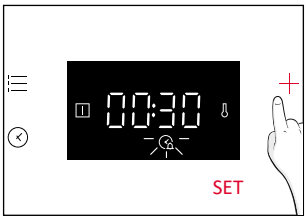
NOTA: O som de aviso será silenciado por qualquer pressão de botão que não seja o botão Timer , com "End" (Fim) a permanecer no visor e o forno a ficar inoperacional.

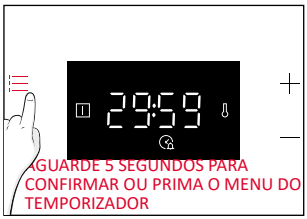
CONTADOR DE MINUTOS

Permite utilizar o forno como despertador.

ATIVAÇÃO: prima para entrar no menu Temporizador. Toque em tantas vezes (x2) quantas as necessárias para selecionar “Contador de minutos”. Em seguida, utilize “+/-” para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima “Menu temporizador”.







Quando a contagem decrescente estiver concluída:

1. O ícone Alarme pisca no ecrã e é emitido um sinal sonoro com duração de 30 segundos se não for cancelado.
2. Prima qualquer tecla para cancelar o som do alarme. A hora atual do dia é apresentada no visor. O forno continuará a funcionar até que o botão esquerdo seja rodado para a posição 0.

Para parar o contador de minutos, mantenha premido o botão do temporizador durante 3 segundos ou reponha o valor utilizando “-”.

INDICAÇÃO DO ESTADO DO COMUTADOR DO FORNO

Seletor de funções de cozedura:

Quando o seletor de funções de cozedura do forno é colocado em qualquer uma das posições “ON”, o ícone (Cooking Function ON) aparece no visor.

Seletor de temperatura:

Sempre que a temperatura do forno for inferior à temperatura definida, o ícone (Termostato LIG.) aparece no ecrã.

4.2. FUNÇÕES DE COZEDURA

4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

NOTA: para as funções que requerem um pré-aquecimento, assegurar que todos os acessórios são retirados durante esta fase. Seguir as instruções do quadro abaixo no que respeita ao pré-aquecimento. "YES" significa que é necessário pré-aquecer; "NO" significa que não é sugerido o pré-aquecimento e que os alimentos devem ser introduzidos com o forno frio.

Símbolo	Função	Posição sugerida para a prateleira	Préaqueci-ment o	Sugestões
	Descongelar		NÃO	A ventoinha faz circular o ar à temperatura ambiente à volta dos alimentos congelados, permitindo que estes descongelem lentamente sem alterar o teor proteico dos alimentos.
	Multinível (***)	L3/L4 para nível único L2+L5 para nível duplo L2+L4+L6 para nível triplo	SIM	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis.Ideal para cozinhar diferentes alimentos.
	Com ventilação (***)	L2/L3/L4	SIM	IDEAL PARA: frango inteiro, pedaços de frango, legumes e pastelaria num só nível, utilizando a combinação do ventilador com os elementos de aquecimento superior e inferior.
	Ventilador+Vapor (***)	L2/L3/L4	SIM	IDEAL PARA: bolos, bolachas e legumes.
	*ECO	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: cozinhar pedaços de frango, pedaços inteiros de carne, peixe ou gratinar. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário. Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros. NOTA: Uma vez definida a temperatura desejada, o ajuste da temperatura não deve ser diminuído nesta função até que o pré-aquecimento esteja concluído.
	Airfry (***)	L4	NÃO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados ou panados pré-cozinhados, geralmente fritos. Graças ao tabuleiro dedicado, o ar quente flui uniformemente sobre os alimentos.
	Aquecimento inferior + ventilador	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: tartes, quiches e pizzas finas utilizando a ventoinha e o aquecimento inferior. ajuda a cozinhar a parte superior com calor irradiado indiretamente.
	*Convencional	L2/L3	SIM	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando tanto o aquecimento superior como o inferior.
	*Convencional +Vapor (***)	L2/L3	SIM	IDEAL PARA: pão, pedaços inteiros de carne e peixe.
	**Grill	L6 para alimentos finos L4 para alimentos mais espessos	NÃO	IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifes e pão torrado.Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).
	Pizza	L2/L3	SIM	IDEAL PARA: todo o tipo de pizzas com ou sem préaquecer o forno

* Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia.
**Utilize com a porta fechada.
*** Dependendo do modelo do forno.

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

NOTA: Para cozinhar bolos, quiches e outras receitas que exijam uma forma ou um recipiente em 2 níveis, coloque o tabuleiro escalonado: o tabuleiro superior do lado esquerdo e o tabuleiro inferior do lado direito.

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Préaq-uecim-ento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após préaquec-imento* (min)
Padaria Doce	Pequenos bolos/ Queques	1	Convencional Multinível*** Com ventilação***	170°C 155°C 140°C	S	Assadeira funda	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multinível***	150°C		Deeper + Tabulei-ro de forno	L2+L5	35-45
		3	Multinível***	145°C		Deeper + Tabulei-ro de forno	L2+L4+L6	40-50
	Pão de ló (26 cm Ø)	1	Convencional Multinível*** Com ventilação***	160°C 160°C 150°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multinível***	150°C		Grelha metálica + Forma para bolos	L1+L4	40-50
	Biscoitos	1	Convencional Multinível*** Com ventilação***	150°C 150°C 130°C	S	Assadeira funda	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multinível***	140°C		Deeper + Tabulei-ro de forno	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Convencional	190°C	S	Assadeira funda	L3	25-35
		2	Multinível***	170°C		Assadeira funda	L2+L5	35-45
	Pudim de Yorkshire	1	Convencional	200°C	S	Assadeira funda	L3	20-30
	Merengues	1	Multinível***	90°C	S	Assadeira funda	L4	80-100
	Macaron	1	Convencional	150°C	S	Assadeira funda	L3	15-20
	Tarte de maçã	1	Convencional	170°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	70-80
		1	Com ventilação***	150°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Convencional	170°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L4	60-70
	Tortas	2	Aquecimento inferior + ventilador	180°C	N	Grelha metálica + Forma para bolos	L3	30-40
	Suflê de chocolate	1	Convencional	200°C	S	Tabuleiro de forno + formas	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convencional	150°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-65
	Croissants congelados	1	Convencional	180°C	S	Assadeira funda	L3	20-25
		2	Multinível***	180°C		Assadeira funda	L2+L5	25-35
		3	Multinível***	160°C		Assadeira funda	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelado	1	Convencional	200°C	S	Assadeira funda	L3	30-45

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Préaquec-imento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedu-ra após préaquec-imento* (min)
Pães e Pão de forma	Pão torrado	1	Grill	max	N	Grelha metálica	L6	8-10
	Focaccia	1	Convencional	200°C	S	Assadeira funda	L3	25-35
	Pão, integral	1	Convencional	200°C	S	Assadeira funda	L3	30-50
Tartes salgadas e travessas de forno	Bolos salgados / Quiches (26 cm Ø)	1	Convencional	200°C	S	Grelha metálica + Forma para quiche	L1 or L2	30-50
		2	Multinível***	180°C		Grelha metálica + Forma para quiche	L1+L4	50-70
	Suflê de queijo	1	Convencional	200°C	S	Assadeira funda	L3	20-30
	Lasanha, fresca	1	Convencional	200°C	S	Grelha metálica + prato de forno	L3	30-45
	Lasanha, congelada	1	Convencional	180°C	S	Grelha metálica + prato de forno	L3	35-50
	Cannelloni, congelados	1	Convencional	200°C	S	Grelha metálica + prato de forno	L3	35-50
	Massa no forno	1	ECO	200°C	S	Grelha metálica + prato de forno	L4	25-35
Pizza	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Convencional Pizza	230°C 230°C	S N	Assadeira funda	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Multinível***	180°C	S	Deeper+ Tabuleiro de fornos	L2+L5	30-40
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Convencional Pizza	max max	S N	Tabuleiro de forno	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Multinível***	180°C	S	Deeper+ Tabuleiro de fornos	L2+L5	30-40
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Airfry***	220°C	N	Tabuleiro para Airfry***	L4	15-25
		2	Multinível***	200°C	S	Grelha metálica	L2+L5	15-20
		3	Multinível***	180°C		Grelha metálica	L2+L4+L6	15-25
Carnes e Aves	Frango inteiro assado** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Grelha metálica Coloque a assadeira em L1 com 150ml de água	L3	50-70
		1	Com ventilação***	200°C	S	Tabuleiro de forno	L2	45-60
	Coxas de frango	1	Airfry***	220°C	N	Tabuleiro para Airfry***	L4	35-45
		1	Com ventilação***	190°C	S	Tabuleiro de forno	L3	30-50
	Pato assado**	1	ECO	220°C	N	Grade de metal Coloque a bandeja mais funda em L1	L3	50-70

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Préaquec-imento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após préaquecim-ento* (min)
Carnes e Aves	Peru assado***	1	ECO	220°C	N	Grelha metálica + prato de forno	L3	50-70
		1	Com ventilação***	200°C	S	Assadeira funda	L2	45-60
	Costeletas de porco (1000-1200g)	1	Convencional	200°C	S	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-100
	Salsichas**	1	Grill	230°C	N	Grade de metal Coloque a bandeja mais funda em L1	L4	30-40
	Rosbife (500g)	1	Convencional	220°C	S	Tabuleiro de forno	L3	20-40
	Rolo de carne (1000-1500g)	1	Convencional	180°C	S	Tabuleiro de forno	L3	40-50
	Frango assado com batatas	1	ECO	220°C	N	Tabuleiro de forno	L4	55-75
		1	Com ventilação***	200°C	S	Tabuleiro de forno	L2 / L3	50-60
Peixe e marisco	Marisco grelhado	1	Grill	220°C	N	Grelha metálica	L4	15-30
	Palitos de peixe congelados	1	Airfry***	220°C	N	Tabuleiro para Airfry***	L4	20-25
	Filete de peixe	1	Convencional	170°C	S	Tabuleiro de forno	L3	10-25
	Peixe no forno	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L4	20-30
Legumes	Legumes Gratinadoados	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L4	25-35
	Batatas fritas congeladas (300-500g)	1	Airfry***	200°C	N	Tabuleiro para Airfry***	L4	30-40
	Frozen potato wedges (400-600g)	1	Airfry***	200°C	N	Tabuleiro para Airfry***	L4	25-35
	Gratinado de batata	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + Recipiente próprio para forno	L4	25-35
	Batatas assadas	1	Convencional	200°C	S	Assadeira funda	L4	50-60
		1	Com ventilação***	180°C	S	Assadeira funda	L4	20-30
Menu completo	Pedaços de frango + tarte de maçã + massa cozida	3	Multilevel***	180°C	N	Tabuleiro mais fundo + (grelha metálica + forma para bolos) + (grelha metálica + prato refratário)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.
* se for necessário pré-aquecimento
** Vire os alimentos a meio da cozedura, se necessário.
*** Dependendo do modelo do forno.

5.2. TABELA EASY STEAM

O menu de categorias de alimentos permite cozinhar uma variedade de receitas sem pré-aquecer o forno, graças a programas de cozedura dedicados e adaptados às necessidades de cada categoria. Depois de selecionar o programa de cozedura, o tempo predefinido será apresentado e pode ser editado rodando o botão direito; a temperatura de cozedura pode ser alterada premindo o ícone dedicado. Ambos os parâmetros podem ser definidos dentro de um intervalo limitado, conforme indicado no quadro seguinte.

Símbolo	Descrição	Pré-aqueci-mento	Shelf position	Volume of water in cavity	Intervalo de temper-aturas (°C)	Intervalo de tempo (min)	Descrição
	Carne	NÃO	2-3-4	170 ml	180°C-220°C	20-80	Para assados de carne bovina, vitela e porco, aves e cortes de carne.
	Peixe	NÃO	3-4	75 ml	160°C-180°C	15-45	Para peixes inteiros e filés.
	Legumes	NÃO	3-4	170 ml	200°C-220°C	40-80	Para legumes e batatas assados
	Legumes	NÃO	3-4	170 ml	190°C-200°C	25-50	Para legumes e batatas assados
	Padaria	NÃO	2-3	100 ml	200°C-220°C	30-40	Para pão ou pães
	Padaria	NÃO	2	100 ml	170°C-190°C	25-35	Para pão ou pães

NOTA: se, depois de ter desligado o forno, for necessário continuar a cozinhar, recomenda-se evitara utilização dos programas Easy Steam Cooking e optar por funções standard.

NOTA: pode utilizar o modo “Easy Steam” com o menu de categorias de alimentos para cozinhar os seus alimentos. O modo de vapor pode ser utilizado para obter uma crosta mais estaladiça e uma superfície mais brilhante. Utilizar o modo “Easy Steam” para uma cozedura de nível único e não préaquecer. Coloque o volume de água especificado na tabela na cavidade e ative a função quando o forno estiver frio. Os valores na tabela são parâmetros médios para cada grupo alimentar. Podem ser alterados de acordo com as preferências.

*** Depois de utilizar o modo “Easy Steam”**

Consoante a frequência de utilização e a dureza da água, podem permanecer manchas de calcário no fundo da cavidade.
Depois de utilizar o modo “Easy Steam”, deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar.
Para remover manchas de calcário, deite uma mistura de 100 ml de vinagre e 50 ml de água no fundo da cavidade.
Aguarde cerca de 10 minutos e depois limpar com um pano macio.

* Dependendo do modelo do forno.

Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Assado de carne	500-800g	Carne	190°C	Grelha metálica	L3	30-40
Lombo de vaca	200g	Carne	200°C	Grelha metálica	L3	20-25
Rolo de carne	1000-1500g	Carne	180°C	Grelha metálica	L3	40-50
Bife Wellington	500g	Carne	200°C	Grelha metálica	L3	50-80
Porco assado	800-1000g	Carne	200°C	Grelha metálica	L3	40-70
Costeletas de porco	1000-1200g	Carne	200°C	Grelha metálica	L3	80
Costeleta de borrego	800-1000g	Carne	200°C	Grelha metálica	L3	60-80
Perna de borrego	1500-2000g	Carne	190°C	Grelha metálica	L3	80
Filetes de salmão	200-600g	Peixe	170°C	Tabuleiro de forno	L3	20-35
Bifes de atum	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	180°C	Grelha metálica	L3	15-20
Bifes de peixeespada	700g (aprox. 4 pç)	Peixe	180°C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Filete de bacalhau	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	160°C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Goraz, inteiro	1	Peixe	170°C	Tabuleiro de forno	L3	35-45
Goraz, filete	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	160°C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Filete de robalo	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	160°C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Peixe ao sal	1	Peixe	180°C	Tabuleiro de forno	L3	30-40
Espetadas de peixe	8 pedaços	Peixe	160°C	Grelha metálica	L3	20-30
Lulas recheadas	4 pedaços	Peixe	180°C	Tabuleiro de forno	L3	25-40
Pão integral	1	Padaria	200°C	Grelha metálica	L3	35-50
Pão de centeio	1	Padaria	190°C	Grelha metálica	L3	35-50
Pão de sanduíche	1	Padaria	200°C	Grelha metálica	L3	35-50
Baguetes congeladas	1	Padaria	200°C	Grelha metálica	L3	15-25
Salgadinhos congelados de massa folhada	1	Padaria	190°C	Grelha metálica	L3	20-30
Funchos	1 tabuleiro	Legumes	200°C	Grelha metálica	L3	30-40
Legumes variados	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grelha metálica	L3	40-45
Couves-flor	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grelha metálica	L3	40-50
Abóboras, em cubos	1 tabuleiro	Legumes	200°C	Grelha metálica	L3	30-40
Pimentos recheados	1 tabuleiro	Legumes	180°C	Grelha metálica	L3	70-80
Abobrinhas recheadas	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grelha metálica	L3	35-45
Palitos de cenoura	1 tabuleiro	Legumes	180°C	Tabuleiro de forno	L3	35-40
Brócolos	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Tabuleiro de forno	L3	30-40
Ratatouille	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grelha metálica	L3	40-45
Pudim de legumes	6 ramequins	Legumes	180°C	Tabuleiro de forno + formas	L3	25-35

6. CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não forre as paredes do forno com folha de alumínio ou proteções descartáveis à venda no mercado. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

6.2. LIMPEZA DO FORNO

6.2.1.INTERIOR DO FORNO: funções de limpeza

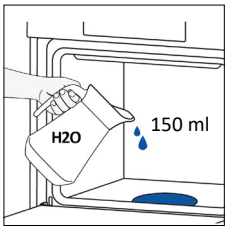
Hydroeasy

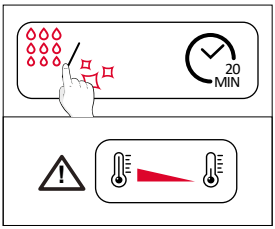
A função Hydroeasy foi concebida para eliminar sem esforço a sujidade ligeira e proporcionar uma solução rápida e ecológica para limpar o forno utilizando o poder do vapor.

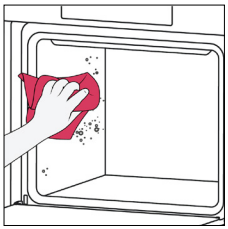
Como é que funciona:

1. Verta 150 ml de água com uma gota de detergente para a loiça no fundo do forno.
2. Colocar o botão de função em / e o botão de temperatura em “100 °C”. Deixar a função operar durante 20 minutos.
3. No final do processo de limpeza, deixe o forno arrefecer.
4. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.

WARNING: Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável. Limpe o compartimento de cozedura e deixe-o secar completamente para evitar possíveis corrosões.







Limpeza catalítica (Dependendo do modelo do forno)

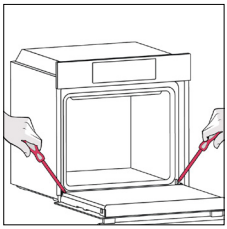
Os painéis catalíticos revestem o forno e permitem-lhe o luxo de nunca ter de se preocupar com um forno sujo. Os painéis são revestidos com um esmalte especializado que possui uma estrutura micro-porosa, capaz de absorver a gordura dos salpicos.

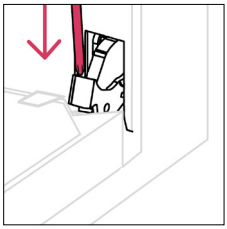
Através de uma reação química catalítica, convertem eficazmente a gordura absorvida em elementos gasosos quando expostos a temperaturas elevadas.

Recomendação: Considere a substituição dos painéis catalíticos após cerca de três anos de utilização, especialmente se utilizar o forno durante dois a três ciclos de cozedura por semana. Isto garante um desempenho e uma limpeza ótimos.

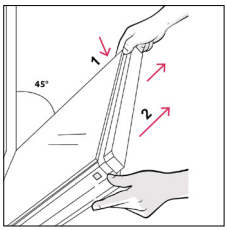
6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

1. Posicionar a porta a 90°. Rodar as patilhas de bloqueio das dobradiças para fora do forno.

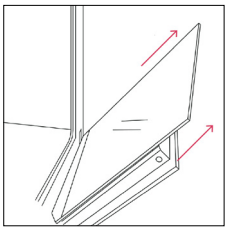




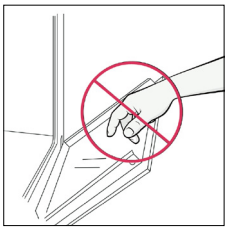
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



3. Retirar com muito cuidado o vidro do forno, começando pelo interior. Durante o procedimento, segurar firmemente o copo com as duasmãos e colocá-las sobre uma superfície plana e almofadada (por exemplo, sobre um tecido).



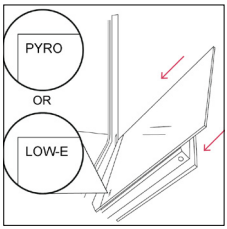
4. ⚠ **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.



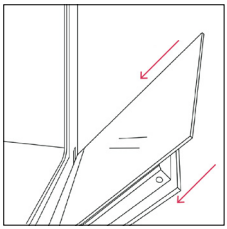
5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.



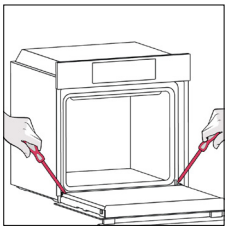
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta “Low-E/PYRO” está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.

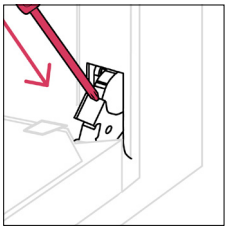


7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



8. Em seguida, volte a colocar a porta a 90° e rode as patilhas de bloqueio das dobradiças para dentro, em direção ao interior do forno.





6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

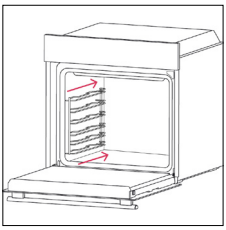
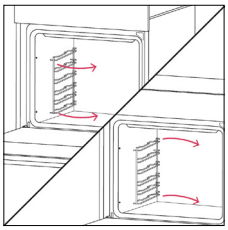
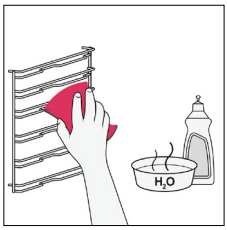
Certifique-se de que limpa bem os acessórios após cada utilização e seque-os com uma toalha. Para resíduos persistentes, considere a possibilidade de mergulhar os acessórios numa mistura de água e sabão durante cerca de 30 minutos antes de os lavar novamente.

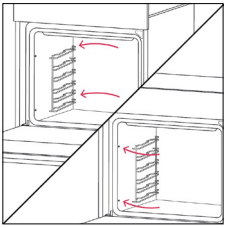
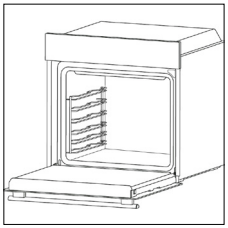
⚠ **AVISO:** Não usar detergentes abrasivos, esfregão de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS:

– **Modelo de 6 níveis**

1. Retire os suportes laterais puxando-os na direção das setas.
2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
3. Após o processo de limpeza, instale os suportes laterais pela ordem inversa.

* Dependendo do modelo do forno.

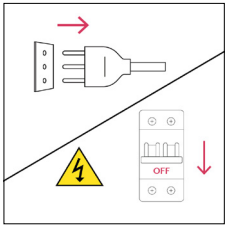
6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

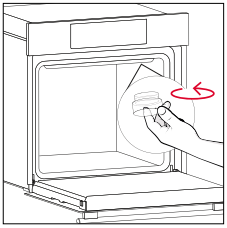
Mudar a lâmpada no topo:

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Retire a tampa de vidro da lâmpada.
3. Desmonte a lâmpada.
4. Substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
5. Volte a por a tampa de vidro da lâmpada.
6. Reconectar o forno da alimentação de rede.

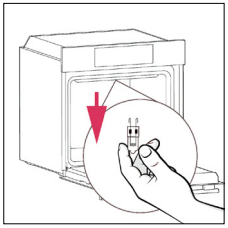
Passo 1



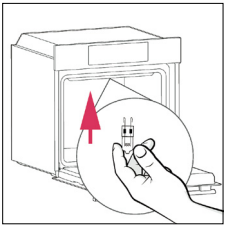
Passo 2



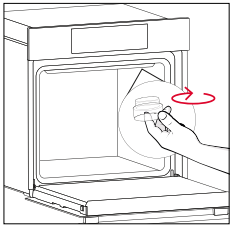
Passo 3



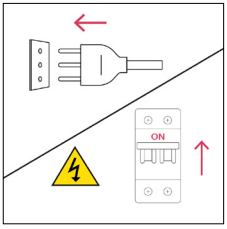
Passo 4

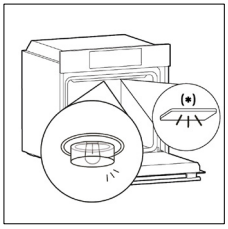


Passo 5



Passo 6





Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)
* Em caso de problemas com esta lâmpada, entre em contato com o atendimento ao cliente.

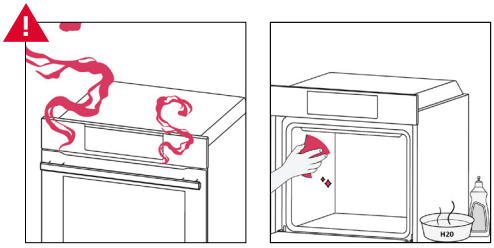
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se, durante a utilização do forno, ocorrer um erro, o visor apresentará o código “ER” seguido de dois dígitos, que identificarão o erro.
Desligue o forno e retire a ficha da tomada, aguarde alguns minutos e volte a ligá-la.
Se o erro desaparecer, pode voltar a utilizar o forno. Se isso não acontecer, contacte o serviço de apoio ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

Erro



Fumo



8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO



Este aparelho tem uma etiqueta de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.
Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

– os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;

– os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, podem estar disponíveis recolhas domésticas para REEE de grandes dimensões. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

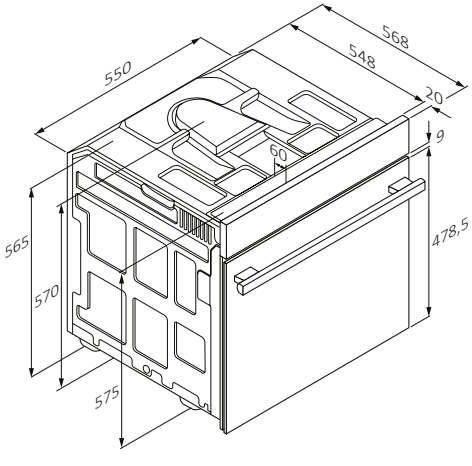
Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.
Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado para o tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha os vedantes limpos e em bom estado para evitar a dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com tarifa horária, o programa "Cozinhar Adiado" torna a poupança de energia mais simples, fazendo com que o processo de confeção comece no horário de tarifa reduzida.

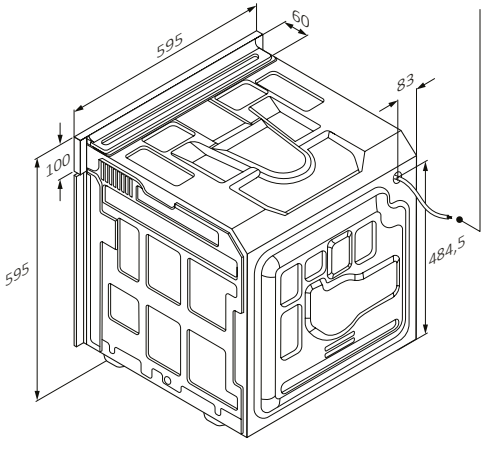
9. INSTALAÇÃO

Pode ver o vídeo de instalação do produto digitalizando o código Qr.

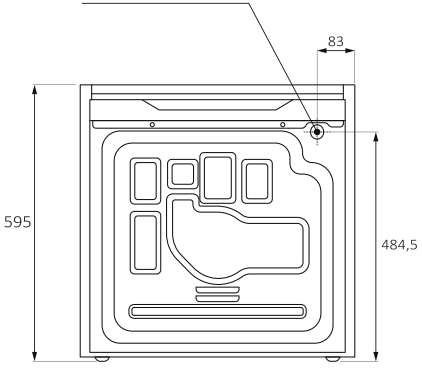
ou clicando aqui **link**

cabo 1100

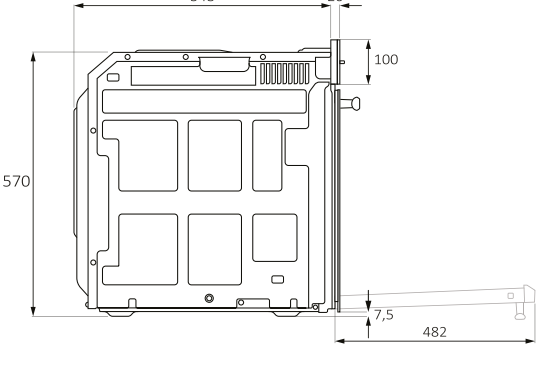




cabo 1100

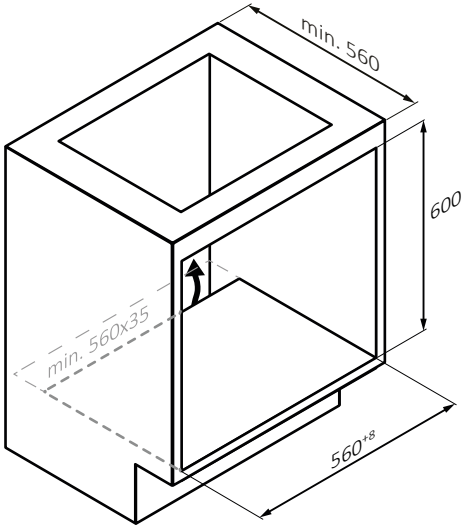


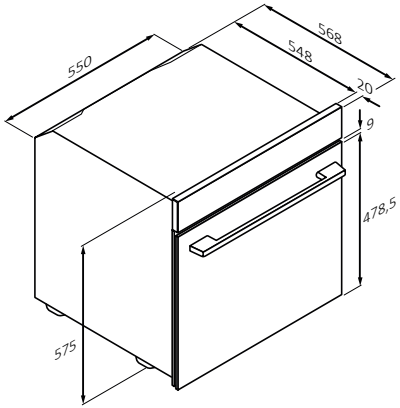
Vista posterior

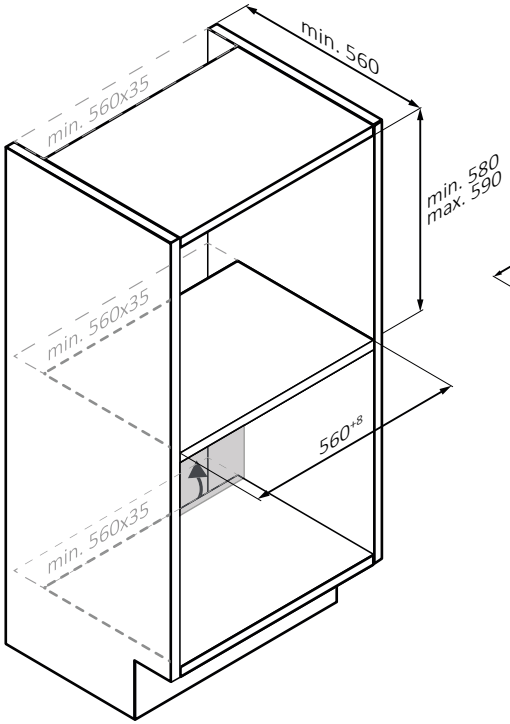


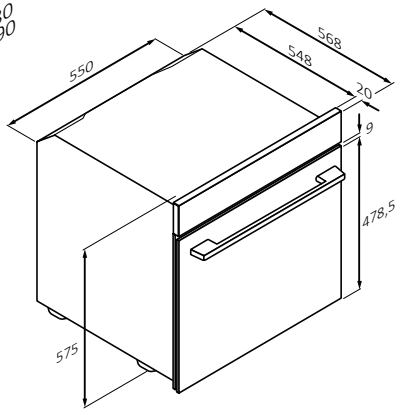
Vista lateral

mm

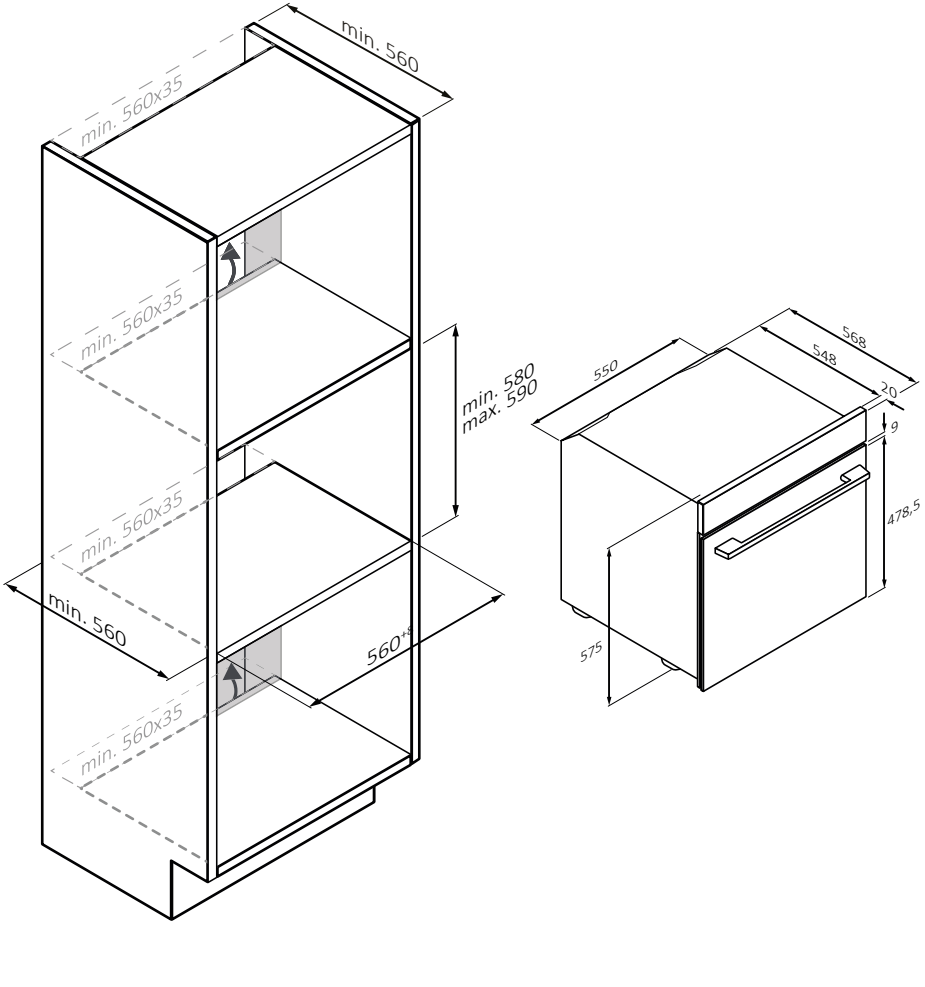

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

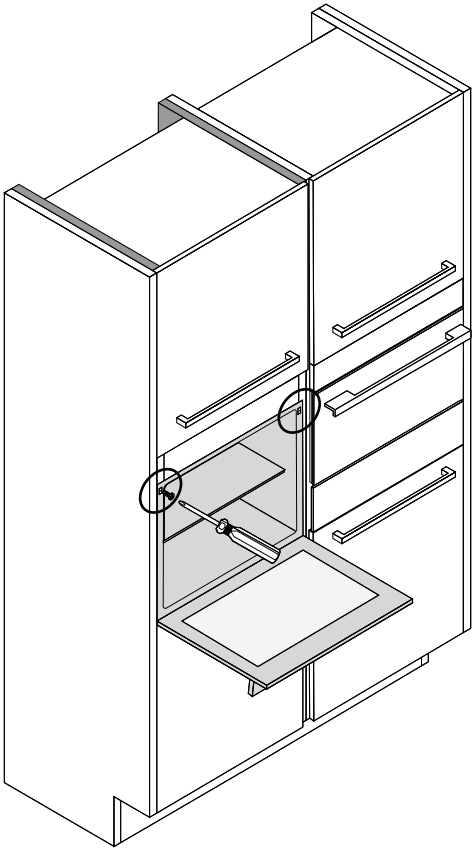

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

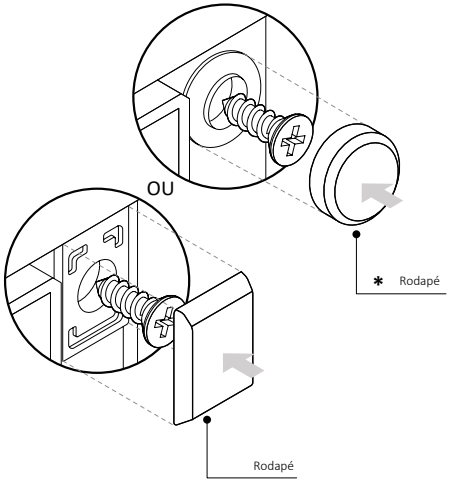

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(apenas se presente*)

mm

ЛАСКАВО ПРОСИМО

Дякуємо за вибір нашого виробу. Щоб забезпечити свою безпеку та отримати найкращі результати, уважно прочитайте цей посібник, включаючи інструкції з техніки безпеки, і збережіть його для подальшого використання.

Перед встановленням духової шафи запишіть серійний номер, який може знадобитися для ремонту. Перш ніж почати використовувати цей прилад, перевірте, чи немає пошкоджень під час транспортування, і проконсультуйтеся з технічним спеціалістом, якщо ви маєте якісь сумніви. Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

ПРИМІТКА. Зверніть увагу, що функції та приналежності духової шафи можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

ОГЛЯД

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ
2.1. Огляд Продукту
2.2. Приладдя
2.3. Панель Керування

3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ
3.1. Інформація Для Початку Роботи
3.2. Перше Використання
3.3. Попереднє Очищення

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ
4.1. Принцип Дії Виробу
4.2. Функції Приготування
4.2.1. Стандартні Функції

5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ
5.1. Загальна Таблиця Програм Приготування
5.2. Легкий стіл для приготування на пару

6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ
6.1. Загальні Рекомендації
6.2. Очищення Духової Шафи
6.2.1. Внутрішня Частина Духової Шафи: Функції Очищення
6.2.2. Зовні Духової Шафи: Зняття Та Очищення Скляних Дверцят
6.3. Очищення Приладдя
6.4. Технічне Обслуговування

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ
8.1. Утилізація Приладу
8.2. Збереження Довкілля Та Дбайливе Ставлення До Нього

9. ВСТАНОВЛЕННЯ

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник.
- Під час використання прилад сильно нагрівається. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів усередині печі.

Використання за призначенням

- Використовуйте духову шафу виключно за призначенням, тобто тільки для приготування їжі: будь-яке інше використання, зокрема як джерела тепла, вважається неправильним і небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь- які пошкодження приладу, спричинені його неналежним, неправильним або необґрунтованим використанням.

Обмеження використання

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов’язані з цим небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям заборонено проводити чищення й обслуговування приладу без нагляду.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під належним наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або не проінструктовані цією особою щодо використання приладу.
- Не залишайте дітей без нагляду, щоб вони не гралися з приладом.
- ⚠**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Виріб і його доступні частини сильно нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.

- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час використання приладу частини, яких може торкатися користувач, можуть нагріватися. Маленьких дітей не слід допускати до приладу

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

- Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею.
- Перед кріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію у відсіку, до якого встановлюється духова шафа, щоб забезпечити належну циркуляцію свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, зазначені на ілюстраціях, згідно з типом з'єднання. Для прикріплення духової шафи до меблів обов'язково використовуйте гвинти, які постачаються з приладом.
- Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії або налаштування.
- Заборонено встановлювати прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Під час встановлення духова шафа має бути відключена від електромережі.
- Якщо для усунення несправностей, що виникли внаслідок неправильного встановлення, потрібна допомога з боку виробника, її не передбачено гарантією. Професійний кваліфікований персонал має дотримуватись інструкцій з установлення.
- Неправильне встановлення може призвести до пошкоджень майна або травмування людей чи тварин. Виробник не несе відповідальності за такі пошкодження або травми.
- Встановлення повинно здійснюватися кваліфікованим технічним спеціалістом, який повинен знати і дотримуватися законів, чинних у країні встановлення, та інструкцій виробника.
- Після розпакування приладу завжди перевіряйте його на відсутність пошкоджень. У разі виникнення проблеми зверніться до служби підтримки перед установкою та не підключайте прилад до джерела живлення.
- Видаліть пакувальні матеріали перед експлуатацією приладу.
- Під час встановлення не використовуйте ручку дверцят духової шафи для її підйому та переміщення.
- Меблі для встановлення та прилеглі до них повинні витримувати температуру 95°C.
- Рекомендується вдягати захисні рукавички під час монтажу, щоб уникнути травм від порізів.
- Не встановлюйте виріб на відкритому повітрі, де він може піддаватися впливу атмосферних факторів.
- Цей прилад призначений для використання на висоті нижче 2000 м.
- Зняти захисні плівки та рекламні наклейки на лицьовій поверхні духової шафи перед першим використанням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРИЧНИХ СИСТЕМ

- Розетка має бути придатною для навантаження, зазначеного на етикетці, а також оснащеною під'єднаним робочим контактом заземлення. Провідник заземлення має жовто- зелений колір. Цю операцію повинен виконувати фахівець із належною кваліфікацією.
- Підключення до джерела живлення можна здійснити за допомогою штепсельної вилки або фіксованої проводки, встановивши багатополюсний вимикач із розділенням контактів, який відповідає вимогам категорії III щодо перенапруги, а також здатен витримувати максимальне під'єднане навантаження та задовольняє вимоги чинного законодавства.
- У разі несумісності розетки та штепсельної вилки приладу попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку на іншу деталь придатного типу. Вилка й розетка мають відповідати чинним нормам країни, де здійснюється встановлення.
- Жовто-зелений кабель заземлення не має перериватися за допомогою вимикача. Розетка або автоматичний вимикач, які використовуються для з'єднання, мають бути легкодоступними після встановлення приладу.
- У випадку пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особи з подібною кваліфікацією.
- Для будь-якого ремонту звертайтеся лише до відділу обслуговування клієнтів і вимагайте використання оригінальних запасних частин.
- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Перш ніж демонтувати знімні деталі, потрібно вимкнути духову шафу. Після очищення встановіть їх на місце згідно з інструкціями.
- Застосування будь-якого електроприладу передбачає дотримання певних основних правил, які зазначено нижче:
  - Не тягніть за кабель живлення для від'єднання приладу від джерела живлення.
  - Не торкайтеся приладу мокрими руками або ногами.
  - Загалом не рекомендується використовувати адаптери, електричні розгалужувачі й подовжувальні кабелі.
  - У разі несправності та/або неналежної роботи вимкніть прилад і не намагайтеся розібрати його.
- ⓘ **ПРИМІТКА.** Оскільки може виникнути потреба в технічному

обслуговуванні духової шафи, доцільно залишити доступною ще одну настінну розетку для під'єднання духової шафи в разі її демонтажу з попереднього місця.

- Будь-який ремонт, встановлення та технічне обслуговування, виконані неналежним чином, можуть створити серйозну небезпеку для користувача.
- Компанія-виробник цим заявляє, що не несе жодної відповідальності за прямі чи непрямі збитки, спричинені неправильним встановленням, обслуговуванням або ремонтом. Крім того, компанія не несе відповідальності за збитки, спричинені відсутністю або перериванням системи заземлення (наприклад, ураження електричним струмом).
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Для уникнення небезпеки внаслідок ненавмисного скидання термозапобіжника заборонено здійснювати живлення приладу за допомогою зовнішнього пристрою з вимикачем (зокрема, таймера) або під'єднувати прилад до мережі, яку регулярно вмикає та вимикає комунальне підприємство.
- Прилад не призначений для вмикання його зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Лоток для крапель накопичує залишки, які стікають під час приготування.
- Коли ви розміщуєте поддон або сітку Airfry на бічних стійках, переконайтеся, що коротший відрізок боку (між зупинкою та крайньою точкою) спрямований усередину пічі. Якщо на сітці є декоративна металева смуга, зверніть увагу на те, щоб розмістити її зовні печі, щоб було видно та читабельно логотип бренду. Для правильного розміщення звертайтеся також до зображення в розділі "Аксесуари" цього посібника з експлуатації.
- Не використовуйте жорсткі абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят печі, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.
- Використовуйте лише термощуп, рекомендований для цієї духової шафи.
- Під час приготування їжі волога може конденсуватися всередині камери духової шафи або на склі дверцят. Це нормальний стан. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10—15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж покласти їжу всередину духової шафи. У будь-якому разі конденсація зникає, коли духова шафа досягає температури приготування.
- Готуйте овочі в ємності з кришкою замість відкритого дека.

- Не залишайте їжу всередині духової шафи після приготування більш ніж на 15—20 хвилин.
- Тривалий збій живлення на етапі приготування їжі може призвести до несправності монітора. У цьому випадку зверніться до служби підтримки клієнтів.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** У жодному разі не знімайте ущільнення дверцят духової шафи.
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Не доливайте воду на дно камери під час приготування їжі або коли духова шафа гаряча.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**: Не кладіть їжу безпосередньо на решітки духовки. Завжди використовуйте пергаментний папір та/або відповідні дека чи сковорідки.
- Вимийте все приладдя перед першим використанням із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ (*ДЛЯ ЛЕГКОГО ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ)
ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

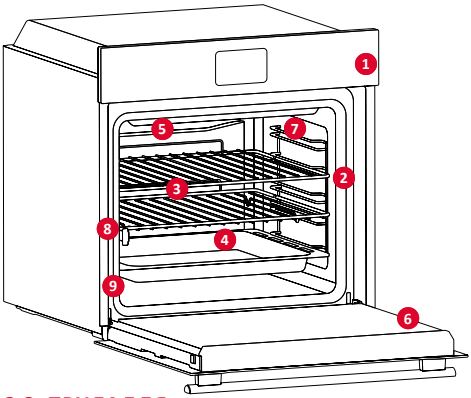
Ризик опіків та пошкодження приладу: під час використання функції пари вивільнена пара може спричинити опіки: Обережно відкривайте дверцята, щоб уникнути травм після використання функції приготування на парі.

- Використовуйте лише питну воду для заповнення дна камери під час функції приготування на парі.

* залежить від моделі

2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

2.1. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

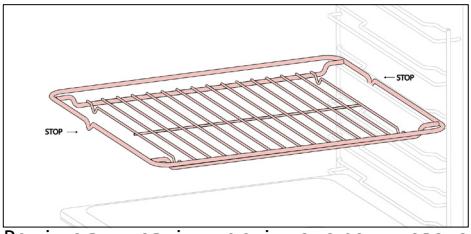


1. **Панель керування**
2. **Номери місць на полицях**
3. **Металеві решітки**
4. **Дека**
5. **Кришка вентилятора**
6. **Дверцята духової шафи**
7. **Бічні дротяні решітки** (за наявності: тільки для пласкої камери)
8. **Телескопічні напрямні**
9. **Серійний номер і QR-код**

Запишіть тут серійний номер свого виробу для подальшого використання.

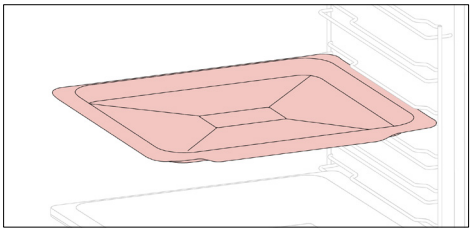
2.2. ПРИЛАДДЯ

Металева решітка



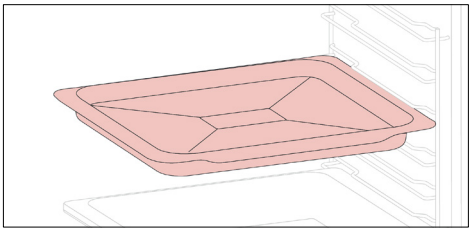
Решітка в духовці — це знімна та регульована полиця, яка підтримує кухонне начиння і може бути налаштована на різну висоту для різних потреб приготування. Не кладіть їжу безпосередньо на неї; натомість використовуйте пергаментний папір або відповідні деки.

Деко для випікання (лише за наявності*)



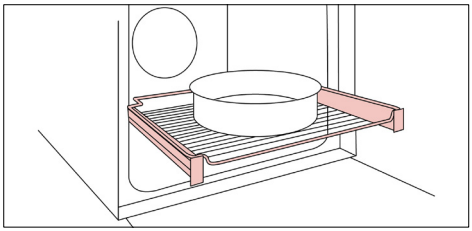
Деко для випікання ідеально підходить для рівномірного підрум'янення нижньої частини, що робить його ідеальним для печива й тістечок завдяки його неглибокій та плоскій конструкції. Крім того, розміщення його під решіткою для приготування їжі допоможе збирати краплі та запобігти безладу в духовці.

Глибоке деко



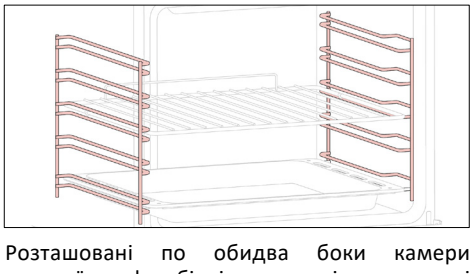
Глибоке деко ідеально підходить для приготу- вання страв, які складаються з декількох шарів або з додаванням рідини, таких як запіканки або смаженини. Його глибина забезпечує бажану консистенцію приготованих у ньому страв.

Висувні напрямні (лише за наявності*)



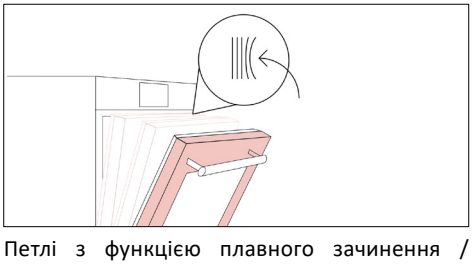
Висувні напрямні для духової шафи є полицями, які можна висувати, що спрощує розміщення й виймання предметів без необхідності просовувати руки глибоко всередину гарячої духової шафи. Вони підвищують безпеку, стабільність та можуть бути відрегульовані на різних рівнях.

Бічні дротяні напрямні (лише за наявності*)



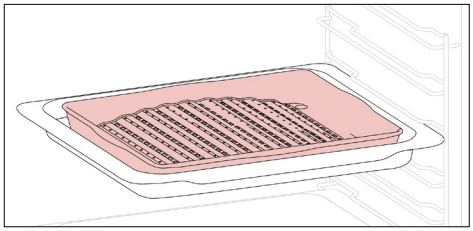
Розташовані по обидва боки камери духової шафи бічні напрямні призначені для розміщення деко та решіток під час приготування.

Петлі з функцією плавного зачинення/ відчинення (лише за наявності*)



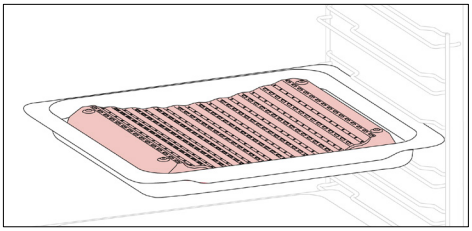
Петлі з функцією плавного зачинення / відчинення контролюють рух дверцят, забезпечуючи плавність ходу та запобігаючи захлопуванню.

H-Lab Tray – режим барбекю
(лише за наявності*)



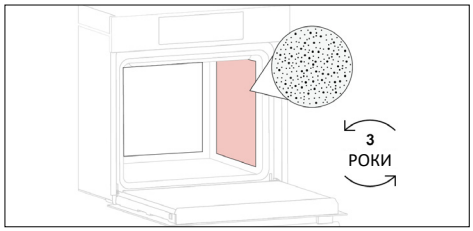
Опукла форма підходить для приготування на грилі в духовій шафі за високої температури (220°), дозволяючи готувати барбекю навіть удома з невеликою кількістю диму завдяки дренажу жиру на дні деко.

H-Lab Tray – режим ПАРИ
(лише за наявності*)

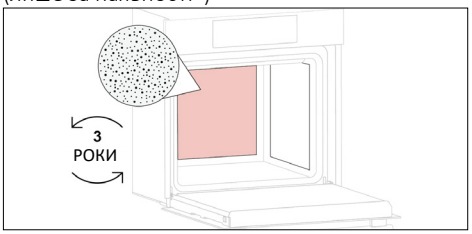


Увігнута форма забезпечує правильну циркуляцію вологи, що утворюється під час приготування їжі, підтримуючи високий рівень вологості страви. Залежно від кількості води, налитої у деко, вийде більш суха або “волога“ страва.

Каталітичні панелі (лише за наявності*)

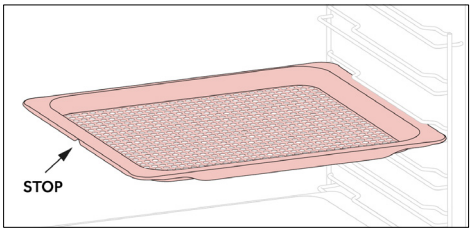


Каталітичні Кришка вентилятора
(лише за наявності*)



Спеціальні покриті емаллю панелі мають мікропористу структуру поверхні для перетворення жиру на газоподібні речовини, які легко видаляються. Слід замінити через 3 роки використання (за умови 2/3 циклів приготування на тиждень).

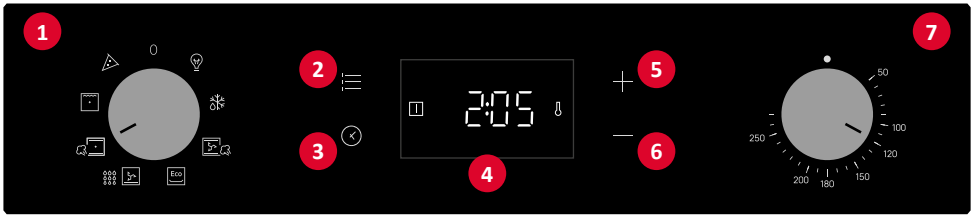
Деко-аерофритюрниця (лише за наявності*)



Деко-аерофритюрниця забезпечує рівномірний, з трьох боків, вплив гарячого повітря на продукти, внаслідок чого зовні вони стають більш хрусткими, зберігаючи при цьому ніжність усередині. Можна додатково розмістити деко для випічки на рівні L1 для збору соків або панірування.

UA: Не кладіть їжу безпосередньо на решітки духовки. Завжди використовуйте пергаментний папір та/або відповідні дека чи сковорідки.

2.3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Дані про низьке енергоспоживання відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826
Споживана потужність виробу в режимі очікування з відображенням інформації або стану: 0,8 Вт
Час, після закінчення якого обладнання автоматично переходить у режим очікування з відображенням інформації або стану: 20 хв

Функції та ранжування функцій можна змінювати залежно від моделі.

1. Ручка вибору функцій
2. Головне меню
3. Таймер
4. Світлодіодний дисплей
5. Кнопка “плюс” (+)
6. Кнопка “мінус” (-)
7. Ручка налаштування температури

ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ

Дисплей має 3 основні функції:

Символ	Функція	Опис
	Головне меню	Натисніть один раз, щоб активувати блокування від дітей, двічі, щоб отримати доступ до часу доби, тричі для гучності будильника та чотири рази для режиму регулювання яскравості.
	Меню таймера	Натисніть один раз для тривалості приготування, два рази для таймера зворотного відліку
+ —	+/-	Натискайте ці кнопки, щоб збільшити/ зменшити значення або активувати/деактивувати функцію в режимах регулювання. Утримуйте + протягом 5 секунд, щоб активувати час доби на дисплеї.

3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ

3.1. ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОЧАТКУ РОБОТИ

Коли ви вперше вмикаєте духову шафу, ви можете помітити дим. Не хвилюйтеся, просто зачекайте, поки дим розвіється, перш ніж використовувати піч.

ЯК працює освітлення

Камера духової шафи освітлюється однією або декількома лампочками, які зазвичай вмикаються щоразу, коли запускається функція приготування.

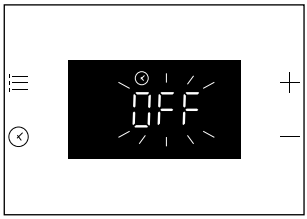
Як працює вентилятор охолодження

Вентилятор охолодження відповідає за розсіювання тепла, запобігання занадто високому нагріванню духової шафи і навколишнього середовища, а також за захист кухонних приладів від впливу високих температур. Він працює під час та після циклу приготування залежно від внутрішньої температури духової шафи.Коли вентилятор охолодження працює, він зазвичай генерує легкий гул або дзижчання. Ви також можете помітити теплий потік повітря, що виходить із зазору між дверцятами духовки та панеллю керування.

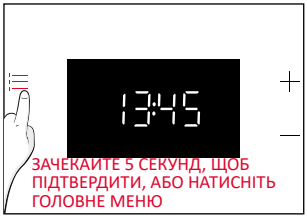
3.2. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Коли прилад вмикається вперше, першим кроком є встановлення часу доби.

- **НАЛАШТУЙТЕ ТАЙМЕР:** на дисплеї відобразиться “OFF” (вимкнено). Натисніть “+”, щоб налаштувати поточну годину. Зачекайте 5 секунд для підтвердження.

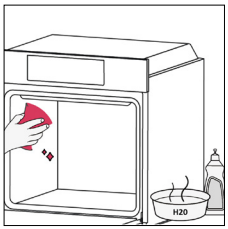


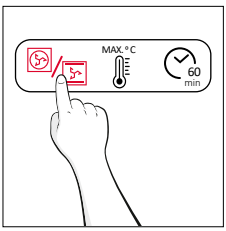


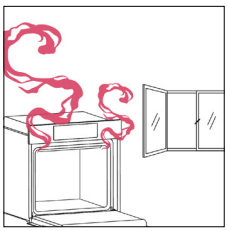


3.3. ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим використанням. Протріть зовнішні поверхні вологою м’якою тканиною. Вимийте все приладдя та протріть внутрішню частину духової шафи із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини. Установіть максимальну робочу температуру порожньої духової шафи приблизно на 1 годину, щоб видалити всі стійкі запахи нового виробу.





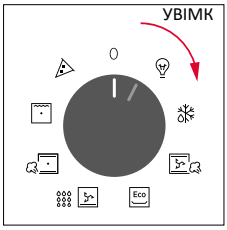


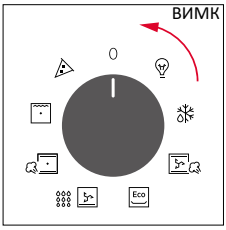
4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

4.1. ПРИНЦИП ДІЇ ВИРОБУ

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб увімкнути духову шафу, поверніть перемикач функцій (за годинниковою стрілкою/проти годинникової стрілки) і виберіть програму. Щоб вимкнути її, встановіть перемикач функцій у положення “0”.





НАЛАШТУВАТИ ПРОГРАМУ ПРИГОТУВАННЯ

Поверніть перемикач функцій, щоб вибрати потрібну програму, і поверніть перемикач температури, щоб встановити температуру.





ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Відкрийте головне меню, натиснувши ☰ . Натискайте ☰ стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:

БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Ця функція дозволяє заблокувати екран, щоб запобігти будь-якому небажаному використанню неповнолітніми.Щоб активувати блокування екрана, натисніть “Головне меню” один раз, а потім натисніть “+”, щоб підтвердити функцію.Щоб деактивувати блокування, натисніть “Головне меню”, а потім натисніть “-”.

Активувати



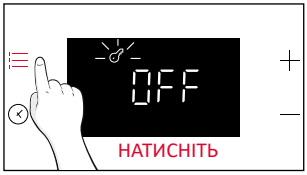




Деактивувати







ПРИМІТКА:

Режим блокування від дітей: Якщо блокування активне, а ручка вибору функцій перебуває в положенні «0», кнопки дисплея не працюватимуть, доки блокування не буде деактивовано. Навіть якщо ручка вибору функцій перемикається в інше положення, нагрівачі та турбовентилятор не працюватимуть.

Режим блокування клавіш: Якщо блокування активне, а ручка вибору функцій перебуває в положенні, відмінному від «0», лише кнопки дисплея не працюватимуть, доки блокування не буде деактивовано. Якщо ручка вибору функцій перемикається в інше положення, пристрій працюватиме відповідно до вибраної програми.

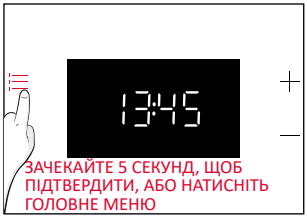
НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Дозволяє змінювати час доби.

Натисніть ☰ , щоб увійти в Головне меню. Натисніть ☰ стільки разів (x2), скільки потрібно, щоб вибрати “Time of day” (Час доби). Потім використовуйте “+/-” для регулювання значення. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть Головне меню ☰ один раз







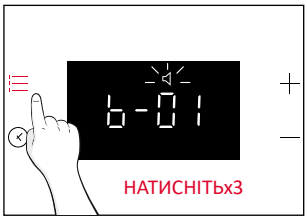
ПРИМІТКА: Духова шафа за замовчуванням налаштована на формат “24 години”. Щоб перейти у

формат “12 годин”, утримуйте “+” протягом 5 секунд, перебуваючи в режимі очікування. Зробіть те ж саме, щоб повернутися до формату “24 години”.

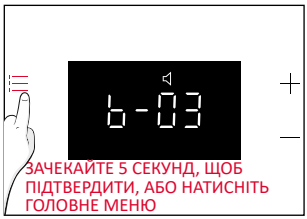
ГУЧНІСТЬ СИГНАЛУ

Дозволяє змінювати гучність сигналу попередження.

Натисніть , щоб увійти в Головне меню. Натисніть стільки разів (x3), скільки потрібно, щоб вибрати “Гучність сигналу”. На дисплеї з’явиться “b-01”. Цифри відображають рівень інтенсивності звуку, який можна редагувати за допомогою “+/-”. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть меню один раз.



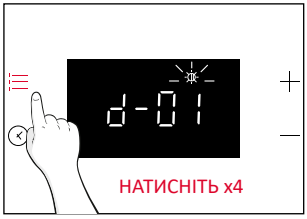




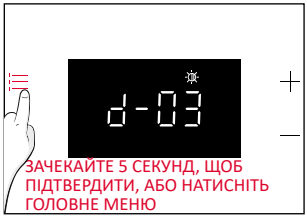
ЯСКРАВІСТЬ ДИСПЛЕЯ

Дозволяє змінювати яскравість тону дисплея духової шафи.

Натисніть , щоб увійти в Головне меню. Натисніть стільки разів (x4), скільки потрібно, щоб вибрати “Яскравість дисплея”. На дисплеї з’явиться “d-01”. Цифри відображають рівень інтенсивності яскравості, який можна редагувати за допомогою “+/-”. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть меню один раз







МЕНЮ ТАЙМЕРА

Відкрийте меню Timer (Таймер), натиснувши . Натискайте стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:

ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ

Дозволяє попередньо встановити час приготування, необхідний для вибраного рецепта.
АКТИВАЦІЯ: натисніть , щоб увійти в меню Timer (Таймер). Потім використовуйте “+/-” для регулювання значення. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть “Меню таймера”.







Зворотний відлік починається, коли встановлено таймер. Під час фази приготування можна змінити значення тривалості, перейшовши в режим “Cooking duration” (Тривалість приготування) та використовуючи “+/-”. Коли тривалість закінчиться, на дисплеї з’явиться напис “End” (Кінець). Щоб зупинити “Cooking duration” (Тривалість приготування), утримуйте кнопку “Таймер” протягом 3 секунд або скиньте значення таймера, використовуючи “-”.

Коли готування завершено:

1. На дисплеї з’явиться напис “End” (Кінець) і пролунає сигнал попередження протягом 30 секунд, якщо його не буде скасовано.
2. Натисніть кнопку “Таймер” щоб скасувати сигнал попередження. “End” (Кінець) зникне з дисплея, натомість відобразиться поточний час доби.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Тепер духова шафа в ручному режимі, функція духової шафи та комутатор термостата також повинні бути вимкнені, якщо ні, духовка буде нагріватися.

ПРИМІТКА: Сигнал попередження буде вимкнено натисканням будь-якої кнопки, крім кнопки таймера , при цьому на дисплеї залишиться напис “End” (Кінець), а духовка залишиться непрацюючою.

ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Дозволяє використовувати духову шафу як будильник.

АКТИВАЦІЯ: натисніть , щоб увійти в меню Timer (Таймер). Натискайте стільки разів (x2), скільки потрібно, щоб вибрати “Minute minder” (Таймер зворотного відліку). Потім використовуйте “+/-” для регулювання значення. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть “Меню таймера”.







Після завершення зворотного відліку:

1. На дисплеї блиматиме піктограма будильника і звуковий сигнал лунатиме протягом 30 секунд, якщо його не буде скасовано.
2. Натисніть будь-яку клавішу, щоб скасувати сигнал будильника. Поточний час доби відображатиметься на дисплеї. Духова шафа продовжуватиме працювати, доки ліву ручку не буде повернуто у положення 0.

Щоб зупинити таймер, утримуйте кнопку таймера протягом 3 секунд або скиньте значення, використовуючи “-”.

ІНДИКАЦІЯ СТАНУ КОМУТАТОРА ДУХОВОЇ ШАФИ

Перемикач функцій приготування:

Коли перемикач функцій приготування в духовій шафі повертається в будь-яке з положень “ON” (УВІМК), на дисплеї з’являється піктограма (Функція приготування увімкнена).

Перемикач температури:

Якщо температура духової шафи нижча за встановлену температуру, на дисплеї з’являється піктограма (Термостат увімкнено).

4.2. ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

ОПЦІЯ ШВИДКОГО ПОПЕРЕДНЬОГО РОЗІГРІВАННЯ

4.2.1. СТАНДАРТНІ ФУНКЦІЇ

ПРИМІТКА. Для функцій, які вимагають попереднього розігрівання, переконайтеся, що все приладдя зняте під час цього етапу. Дотримуйтесь інструкцій у таблиці нижче щодо попереднього нагрівання. "ТАК/ШВИДКЕ ПЕРЕДНАГРІВАННЯ" означає, що переднагрівання необхідне, і є можливість швидкого переднагрівання; "НІ" означає, що переднагрівання недоступне, і їжу потрібно вставити в холодну духовку. Коли попередній нагрів завершиться, дисплей почне

Символ	Функція	T°C за замовчуванням T°C діапазон	Рекомендоване положення полиці	Попереднє розігрівання
	Розморожування		Ні	Вентилятор забезпечує циркуляцію повітря кімнатної температури навколо заморожених продуктів, дозволяючи їм повільно розморожуватися без зміни стану білка в продуктах.
	Багаторівневий режи (***)	L3/L4 для одного рівня L2+L5 для двох рівнів L2+L4+L6 для трьох рівнів	ТАК	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування тортів, печива й піци (щонайменше на одному рівні). Це оптимальне рішення для приготування різних страв.
	Приготування з вентилятором (***)	L2/L3/L4	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ цілої курки, шматочків курки, овочів і випічки на одному рівні з використанням комбінації вентилятора з верхнім і нижнім нагрівальними елементами
	З вентилятором +Пара (***)	L2/L3/L4	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: тортів, печива та овочів.
	*ECO	L3/L4	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ приготування шматочків курки, цілих шматків м'яса, риби або для запікання. Розташуйте лоток для крапель під полицею для збирання соків, що витікають. Переверніть страву, коли мине половина часу її приготування, за потреби. Ця функція дозволяє заощаджувати енергію під час приготування, зберігаючи їжу вологою та ніжною. ПРИМІТКА: Після встановлення бажаної температури її не можна зменшувати в цій функції, доки не завершиться попереднє розігрівання.
	Airfry (***)	L4	Ні	ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: приготування заморожених продуктів або панірованих напівфабрикатів, які зазвичай смажаться. Завдяки спеціальному піддону гаряче повітря може рівномірно розподілятися по продуктах.
	Нижній нагрів + вентилятор	L3/L4	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ пирогів, кішів і тонкої піци з вентилятором і нижчим нагрівом. Це допомагає приготувати верхню частину за допомогою непрямого випромінювання
	*Традиційна	L2/L3	ТАК	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування пирогів, хліба, печива, кішів (на одному рівні з верхнім і нижнім нагріванням).
	*Традиційна +Пара (***)	L2/L3	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: хліба, цілих шматків м'яса та риби.
	**Гриль	L6 для тонких продуктів L4 для товстіших продуктів	Ні	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування великої кількості ковбас, стейків і тостів. Нагрівається вся зона під елементом гриля. Використовуйте із зачиненими дверцятами. У разі потреби переверніть страву, коли мине дві третини часу з початку її приготування.
	Піца	L2/L3	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ всіх видів піци з або без попереднього розігрівання духової шафи.

* Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання.
**Використовуйте із зачиненими дверцятами.
***Залежно від моделі духової шафи.

5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

ПРИМІТКА. Для пирогів, кішів та інших рецептів, для приготування яких потрібно використовувати форми або ємності на 2 рівнях, розмістіть у шаховому порядку: верхнє деко з лівого боку, а нижнє деко з правого боку.

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
Солодка випічка	Маленькі тістечка/ маффіни	1	Традиційна Багаторівневий режи*** Приготування з вентилятором***	170°C 155°C 140°C	Так	Глибше піднос	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Багаторівневий режи***	150°C		Глибше + Деко для випікання	L2+L5	35-45
		3	Багаторівневий режи***	145°C		Глибше + Деко для випікання	L2+L4+L6	40-50
	Бісквітні коржі (26 см Ø)	1	Традиційна Багаторівневий режи*** Приготування з вентилятором***	160°C 160°C 150°C	Так	Металева решітка+ форма для випікання	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Багаторівневий режи***	150°C		Металева решітка+ форма для випікання	L1+L4	40-50
	Печиво	1	Традиційна Багаторівневий режи*** Приготування з вентилятором***	150°C 150°C 130°C	Так	Глибше піднос	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Багаторівневий режи***	140°C		Глибше + Деко для випікання	L2+L5	50-60
	Шокети	1	Традиційна	190°C	Так	Глибше піднос	L3	25-35
		2	Багаторівневий режи***	170°C		Глибше піднос	L2+L5	35-45
	Йоркшир-ський пудинг	1	Традиційна	200°C	Так	Глибше піднос	L3	20-30
	Меренги	1	Багаторівневий режи***	90°C	Так	Глибше піднос	L4	80-100
	Макарон	1	Традиційна	150°C	Так	Глибше піднос	L3	15-20
	Яблучний пиріг	1	Традиційна	170°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	70-80
		1	Приготування з вентилятором***	150°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	50-70
	Тарт-татен	1	Традиційна	170°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L4	60-70
	Тарти	2	Нижній нагрів + вентилятор	180°C	N	Металева решітка + форма для випікання	L3	30-40
	Шоколадне суфле	1	Традиційна	200°C	Так	Деко для випікання +форми	L3	10-15
	Чізкейк	1	Традиційна	150°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	50-65
	Заморожені круасани	1	Традиційна	180°C	Так	Глибше піднос	L3	20-25
		2	Багаторівневий режи***	180°C		Глибше піднос	L2+L5	25-35
		3	Багаторівневий режи***	160°C		Глибше піднос	L2+L4+L6	30-40
	Штрудель, заморожений	1	Традиційна	200°C	Так	Глибше піднос	L3	30-45

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
Хліб і коржики	Тостовий хліб	1	Гриль	max	Ні	Металева решітка	L6	8-10
	Фокачча	1	Традиційна	200°C	Так	Глибше піднос	L3	25-35
	Хліб, цілий	1	Традиційна	200°C	Так	Глибше піднос	L3	30-50
Пікантні пироги та запіканки	Солоні тістечка / кіші (26 см Ø)	1	Традиційна	220°C	Так	Металева решітка + форма для кішу	L3	30-50
		1	Багаторівневий режи***	180°C		Металева решітка + форма для кішу	L2	50-70
	Сирне суфле	1	Традиційна	200°C	Так	Глибше піднос	L3	20-30
	Лазанья, свіжа	1	Традиційна	200°C	Так	Металева решітка +жаростійкий посуд	L3	40-60
	Лазанья, заморожена	1	Традиційна	180°C	Так	Металева решітка +жаростійкий посуд	L3	35-50
	Каннеллоні, заморожені	1	Традиційна	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	35-50
	Запечені макаронні вироби	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	25-35
Піца	Піца, свіжа (деко)	1	Традиційна Піца	230°C 230°C	Так Ні	Деко для випікання	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Багаторівневе приготування***	180°C	Так	Глибше+Деко для випіканняs	L2+L5	30-40
	Піца, свіжа (кругла)	1	Традиційна Піца	макс. макс.	Так Ні	Деко для випікання	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Багаторівневий режи***	180°C	Так	Глибше+ Деко для випіканняs	L2+L5	30-40
	Піца, заморожена (тонка скоринка)	1	Airfry***	220°C	N	лоток air fryer***	L4	15-25
		2	Багаторівневий режи***	200°C	Так	Металева решітка	L2+L5	15-20
		3	Багаторівневий режи***	180°C		Металева решітка	L2+L4+L6	15-25
М'ясо та птиця	Смажена ціла курка** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	Ні	Металева решітка Помістіть глибший лоток на L1	L3	50-70
		1	Приготування з вентилятором***	200°C	Так	Глибше піднос	L2	45-60
	Курячі стегна	1	Airfry***	220°C	Ні	лоток air fryer***	L4	35-45
		1	Приготування з вентилятором***	190°C	Так	Глибше піднос	L3	30-50
	Смажена качка**	1	ECO	220°C	Ні	Металева решітка Помістіть глибший лоток на L1	L3	50-70

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
М'ясо та птиця	Смажена індичка**	1	ECO	220°C	Ні	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-70
		1	Приготування з вентилятором***	200°C	Так	Глибше піднос	L2	45-60
	Свинячі реберця (1000-1200 г)	1	Традиційна	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	80-100
	Ковбаси**	1	Гриль	230°C	Ні	Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1.	L4	30-40
	Ростбіф (500 г)	1	Традиційна	220°C	Так	Деко для випікання	L3	20-40
	М'ясний рулет (1000-1500 г)	1	Традиційна	180°C	Так	Деко для випікання	L3	40-50
	Смажена курка з картоплею	1	ECO	220°C	Ні	Глибше піднос	L4	55-75
		1	Приготування з вентилятором***	200°C	Так	Глибше піднос	L2 / L3	50-60
Риба та морепродукти	Морепродукти на грилі	1	Гриль	220°C	Ні	Металева решітка	L4	15-30
	Заморожені рибні палички	1	Airfry***	200°C	N	лоток air fryer***	L4	20-25
	Рибне філе	1	Традиційна	170°C	Так	Деко для випікання	L3	10-25
	Запечена риба	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1.	L3	20-30
Овочі	Овочевий гратен	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка + Жаростійкий посуд	L4	25-35
	Картопля фрі заморожена (300-500г)	1	Airfry***	200°C	Ні	лоток air fryer***	L4	30-40
	Заморожені картопляні дольки (400-600 г)	1	Airfry***	200°C	Ні	лоток air fryer***	L4	25-35
	Картопляний гратен	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка + Жаростійкий посуд	L4	25-35
	Смажена картопля	1	Традиційна	200°C	Так	Глибше піднос	L4	50-60
		1	Приготування з вентилятором***	180°C	Так	Глибше піднос	L4	20-30
Повне меню	Курячі шматочки + яблучний пиріг + запечені макаронні вироби	3	Багаторівневий режи***	180°C	Ні	Глибоке деко + (Металева решітка + форма для випікання) + (Металева решітка + жаростійкий посуд)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Час приготування може відрізнятися залежно від рецепту та інгредієнтів.
* якщо потрібне попереднє розігрівання
** За потреби переверніть страву в середині приготування.
*** Залежно від моделі духової шафи.

5.2. ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ EASY STEAM

Меню категорії продуктів дозволяє готувати різноманітні рецепти без попереднього розігрівання духової шафи завдяки спеціальним кулінарним програмам, адаптованим до потреб кожної категорії.
Після вибору програми приготування відображатиметься час за замовчуванням, який можна редагувати, повертаючи праву ручку; температуру приготування можна змінити, натискаючи спеціальну піктограму. Обидва параметри можна встановити в обмеженому діапазоні, як показано в таблиці нижче.

Символ	Опис	Попереднє розігрівання	Положення полиць	Об'єм води в порожнині	Діапазон температур	Діапазон часу (хв)	Опис
	М'ясо	НІ	2-3-4	170 ml	180°C-220°C	20-80	Для яловичої, елятинської та свинячої печені, птиці та м'ясних вирізок.
	Риба	НІ	3-4	75 ml	160°C-180°C	15-45	Для цілої риби та філе.
	Овочі	НІ	3-4	170 ml	200°C-220°C	40-80	Для смажених овочів та картоплі
	Овочі	НІ	3-4	170 ml	190°C-200°C	25-50	Для смажених овочів та картоплі
	Пекарня	НІ	2-3	100 ml	200°C-220°C	30-40	Для хліба або буханців хліба
	Пекарня	НІ	2	100 ml	170°C-190°C	25-35	Для хліба або буханців хліба

ПРИМІТКА. Якщо після вимкнення духової шафи потрібно продовжити готування, рекомендується уникати використання програм easy steam cooking, а замість цього вибрати стандартні функції.

ПРИМІТКА. Ви можете використовувати режим пари з меню категорії продуктів для приготування їжі. Режим пари можна використовувати для отримання хрусткішої скоринки та блискучішої поверхні. Використовуйте режим пари для приготування на одному рівні та не розігрівайте попередньо. Налийте в камеру об'єм води, зазначений у таблиці, та активуйте функцію коли духовка охолоне. Значення в таблиці є середніми параметрами для кожної групи продуктів. Їх можна змінити відповідно до уподобань.

*** Після використання режиму легкого відпарювання**
Залежно від частоти використання та жорсткості води, на дні камери можуть залишатися вапняні плями.
Після використання режиму легкого відпарювання дайте приладу охолонути перед очищенням. Щоб видалити вапняні плями, налийте суміш зі 100 мл оцту та 50 мл води на дно камери. Зачекайте приблизно 10 хвилин, протріть м'якою тканиною.

* залежить від моделі

Рецепт	Розмір порції	Програма приготування	T°C	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготу-вання (хв)
Ростбиф	500-800g	M'ясо	190°C	Металева решітка	L3	30-40
Яловиче філе	200g	M'ясо	200°C	Металева решітка	L3	20-25
M'ясний рулет	1000-1500g	M'ясо	180°C	Металева решітка	L3	40-50
Біф- Веллінгтон	500g	M'ясо	200°C	Металева решітка	L3	50-80
Печеня в горщику	800-1000g	M'ясо	200°C	Металева решітка	L3	40-70
Свинячі реберця	1000-1200g	M'ясо	200°C	Металева решітка	L3	80
Баранячий бік	800-1000g	M'ясо	200°C	Металева решітка	L3	60-80
Бараняча нога	1500-2000g	M'ясо	190°C	Металева решітка	L3	80
Філе лосося	200-600g	Риба	170°C	Деко для випікання	L3	20-35
Стейки з тунця	600g (прибл. 4 шт.)	Риба	180°C	Металева решітка	L3	15-20
Стейки з меч-риби	700g (прибл. 4 шт.)	Риба	180°C	Деко для випікання	L3	15-20
Філе тріски	600g (прибл. 4 шт.)	Риба	160°C	Деко для випікання	L3	15-20
Морський окунь, цілий	1	Риба	170°C	Деко для випікання	L3	35-45
Морський окунь, філе	600g (прибл. 4 шт.)	Риба	160°C	Деко для випікання	L3	15-20
Філе морського окуня	600g (прибл. 4 шт.)	Риба	160°C	Деко для випікання	L3	15-20
Риба, запечена в солі	1	Риба	180°C	Деко для випікання	L3	30-40
Рибні шашлички	8 штуки	Риба	160°C	Металева решітка	L3	20-30
Фарши- рований кальмар	4 штуки	Риба	180°C	Деко для випікання	L3	25-40
Цілісний хліб	1	Пекарня	200°C	Металева решітка	L3	35-50
Житній хліб	1	Пекарня	190°C	Металева решітка	L3	35-50
Буханець сендвіча	1	Пекарня	200°C	Металева решітка	L3	35-50
Заморожені багети	1	Пекарня	200°C	Металева решітка	L3	15-25
Заморожені снеки з листкового тіста	1	Пекарня	190°C	Металева решітка	L3	20-30
Фенхелі	1 деко	Овочі	200°C	Металева решітка	L3	30-40
Змішані овочі	1 деко	Овочі	190°C	Металева решітка	L3	40-45
Цвітна капуста	1 деко	Овочі	190°C	Металева решітка	L3	40-50
Гарбузи, кубики	1 деко	Овочі	200°C	Металева решітка	L3	30-40
Фарширова- ний перець	1 деко	Овочі	180°C	Металева решітка	L3	70-80
Кабачки фарши-ровані	1 деко	Овочі	190°C	Металева решітка	L3	35-45
Морквяні палички	1 деко	Овочі	180°C	Деко для випікання	L3	35-40
Броколі	1 деко	Овочі	190°C	Деко для випікання	L3	30-40
Рататуй	1 деко	Овочі	190°C	Металева решітка	L3	40-45
Овочевий флан	6 рамекінів	Овочі	180°C	Деко для випікання + форми	L3	25-35

6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

6.1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Регулярне очищення може подовжити термін експлуатації приладу. Перш ніж здійснювати очищення вручну, зачекайте, доки духова шафа охолоне.

- Для збереження ідеальної чистоти духової шафи достатньо мінімального очищення щоразу після її використання.
- Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- Щоб уникнути надмірного забруднення духової шафи й появи різкого запаху диму, не рекомендується встановлювати дуже високу робочу температуру. Ліпше подовжити час приготування та трохи знизити температуру.
- Окрім приладдя, що постачається разом із духовою шафою, радимо використовувати тільки посуд і форми для випікання, стійкі до вкрай високих температур.

6.2. ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

6.2.1. ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВОЇ ШАФИ: функції очищення

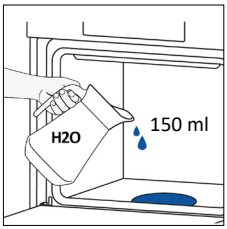
Hydroeasy

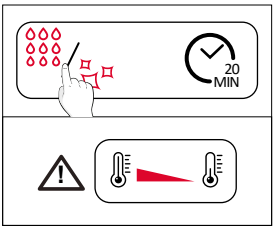
Функція Hydroeasy призначена для легкого усунення легкого бруду та забезпечення швидкого та екологічного рішення для очищення камери духової шафи за допомогою пари.

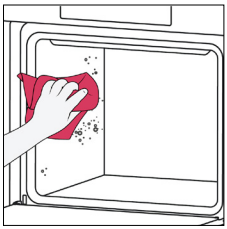
Як це працює:

1. Налийте 150 мл води з краплею миючого засобу в нижню рельєфну частину духовки
2. Поверніть перемикач функцій на / , а ручку-регулятор температури на “100°C”. Дайте функції попрацювати протягом 20 хв.
3. Наприкінці процесу очищення дайте духовці охолонути.
4. Щойно прилад охолоне, очистіть його внутрішні поверхні за допомогою тканини

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**: Перш ніж торкатися приладу, переконайтеся, що він охолонув. З усіма гарячими поверхнями потрібно поводитися обережно, оскільки існує ризик отримання опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду. Протріть робочу камеру і дайте їй повністю висохнути, щоб уникнути можливої корозії







Каталітичне очищення (залежить від моделі)

Каталітичні панелі вистилають камеру духової шафи та дарують вам розкіш ніколи не боротися з брудом у духовій шафі. Панелі покриті спеціальною емаллю, що має мікропористу структуру, здатну поглинати жир від бризок. Завдяки каталітичній хімічній реакції вони ефективно перетворюють поглинений жир у газоподібні речовини під дією високих температур.

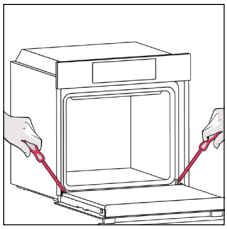
Рекомендація: Подумайте про заміну каталітичних панелей приблизно через три роки використання,

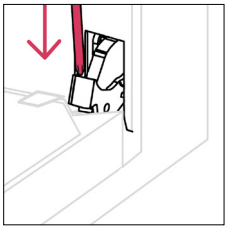
особливо якщо ви використовуєте духову шафу протягом двох-трьох циклів приготування на тиждень. Це

забезпечить оптимальну ефективність і чистоту.

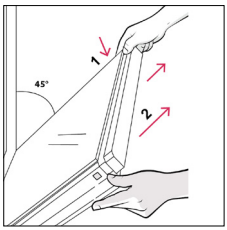
6.2.2. ЗОВНІ ДУХОВОЇ ШАФИ: зняття та очищення скляних дверцят

1. Розташуйте дверцята під кутом 90°. Поверніть фіксатори петель назовні від духовки.

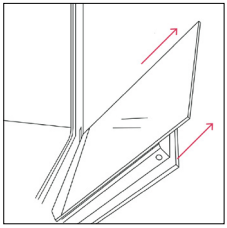




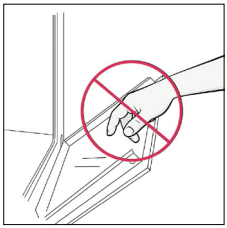
2. Розташуйте дверцята під кутом 45°. Одночасно натисніть дві кнопки з обох боків бічних плечей дверцят і потягніть на себе, щоб зняти кришку дверцят верхнього скла.



3. Дуже обережно зніміть скло духовки, починаючи з внутрішнього. Під час процедури міцно тримайте скло обома руками і покладіть його на м’яку рівну поверхню (наприклад, на тканину).



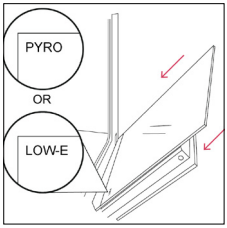
4. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Зовнішнє скло не знімне.



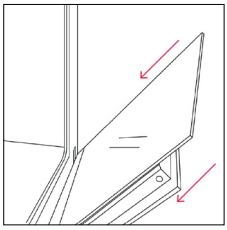
5. Очистіть скло за допомогою м’якої тканини та відповідних засобів для чищення.



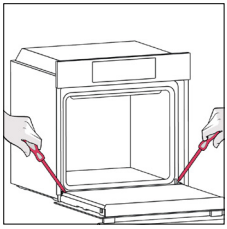
6. Вставте скляні панелі, переконавшись, що етикетка “LOW-E/PYRO” правильно читається та розташована в нижній лівій частині дверцят, біля лівої петлі. Таким чином, друкована етикетка на першому склі залишатиметься на внутрішній стороні дверцят.

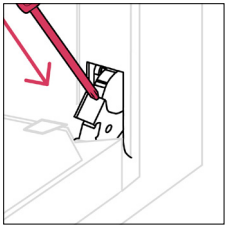


7. Встановіть на місце кришку верхнього скла дверцят, натиснувши її всередину, поки не почуєте клацання двох бічних кнопок.



8. Потім поверніть дверцята на 90° і поверніть фіксатори петель всередину до внутрішньої частини духовки.





6.3. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДДЯ

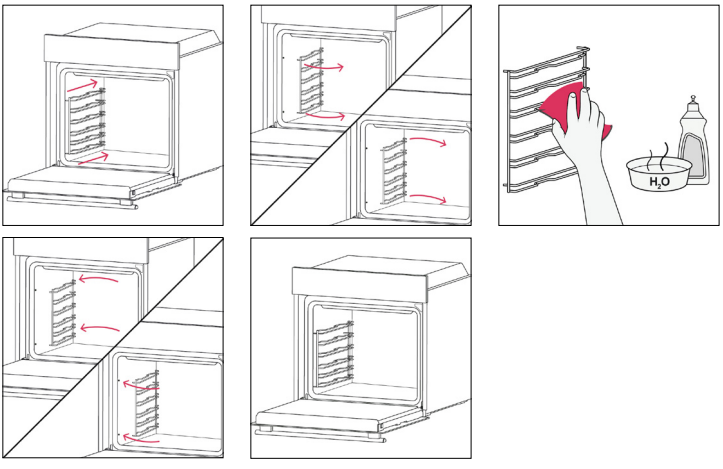
Ретельно очищуйте приладдя після кожного використання та висушуйте його за допомогою рушника. У разі стійких залишків замочіть приладдя у суміші води та мила приблизно на 30 хвилин перед повторним миттям.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Зовнішнє скло не знімне.Ешқашан тазарту үшін түрпілі еріткіштерді, металдан жасалған щеткаларды немесе үшкір заттарды пайдаланбаңыз, өтйкені бұл эмальдалған жабынын қалпына келместей етіп бүлінуіне әкеледі. Тазарту үшін тек суды, сабында және хлорлы негіздегі жуғыш құралдарды (аммиак) пайдаланыңыз.

ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ СТІЙОК:

– **6-рівнева модель**

1. Зніміть бічні стійки, потягнувши їх у напрямку, зазначеному стрілками.
2. Щоб очистити бічні стійки, покладіть їх у посудомийну машину або скористайтеся вологою губкою. Після цього зачекайте, поки вони повністю висохнуть.
3. Після завершення очищення встановіть бічні стійки в порядку, зворотному до зазначеного вище.



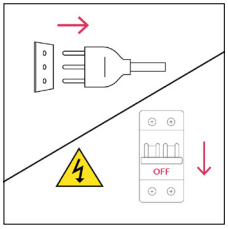
6.4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗАМІНА КОМПОНЕНТІВ

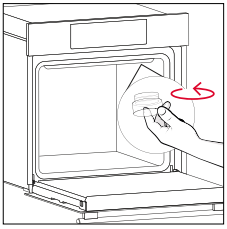
Заміна лампи зверху:

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку лампи.
3. Вийміть лампу.
4. Замініть лампу на нову того ж типу.
5. Встановіть на місце скляну кришку лампи.
6. Підключіть духову шафу до електромережі.

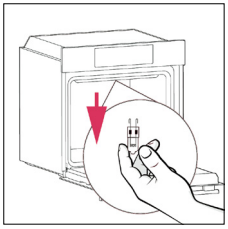
Крок 1



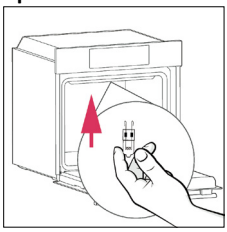
Крок 2



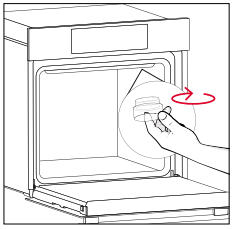
Крок 3



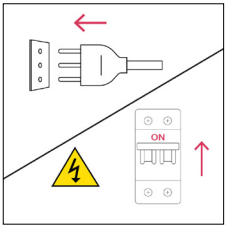
Крок 4

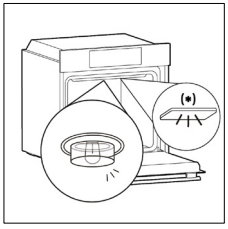


Крок 5



Крок 6





Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)
* У разі проблем з цією лампою звертайтеся до служби підтримки клієнтів.

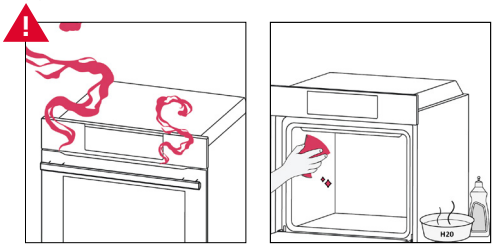
7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо під час використання духової шафи виникає помилка, на дисплеї відображається код “ER”, а потім дві цифри, які ідентифікують помилку.
Вимкніть духову шафу та від’єднайте її від електромережі, зачекайте кілька хвилин, а потім знову підключіть.
Якщо помилка зникне, ви можете відновити використання духової шафи. Якщо ні, зателефонуйте в службу підтримки клієнтів і повідомте код (ERXX), який ви бачите на дисплеї.

Помилка



Дим



8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ

8.1. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ



Цей прилад марковано згідно з Директивою ЄС 2012 / 19 / EU щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Відходи електричного й електронного обладнання містять не тільки забруднювальні речовини, що можуть мати негативний вплив на довкілля, але й базові елементи, які можна використовувати повторно. Важливо, щоб відходи електричного й електронного обладнання зазнали спеціальної обробки для правильного видалення та утилізації забруднювальних речовин, а також для відновлення всіх матеріалів.
Окремі люди можуть грати важливу роль у забезпеченні того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не стали проблемою для довкілля;
необхідно дотримуватися кількох базових правил:

- Із відходами електричного та електронного обладнання не можна поводитися як із побутовим сміттям.
- Відходи електричного та електронного обладнання слід відносити до спеціальних зон збору,

що перебувають в управлінні міської ради або зареєстрованої компанії.
У багатьох країнах місцеві програми збирання можуть бути доступні для великого електричного та електронного обладнання. Купуючи новий прилад, старе обладнання можна повернути продавцеві, який зобов'язаний безкоштовно прийняти його за принципом «одиниця за одиницю», якщо це обладнання аналогічного типу, що має ті самі функції, як і придбаний прилад.

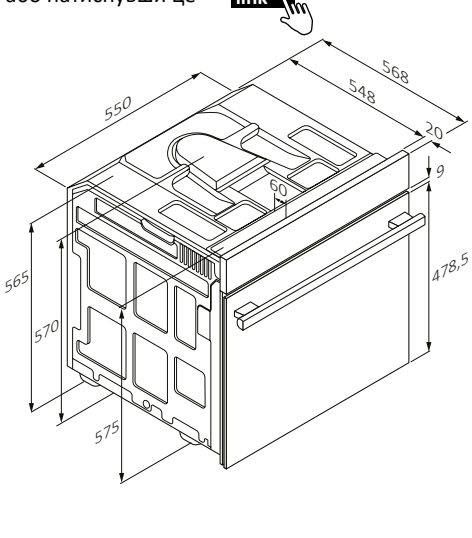
8.2. ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

Якщо це можливо, уникайте попереднього нагрівання та напівпорожнього використання духової шафи.
Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, оскільки з кожним відчиненням утрачається тепло всередині камери. Щоб досягти значної економії енергії, вимкніть духову шафу за 5-10 хвилин до запланованого завершення приготування для подальшого використання залишкового тепла.
Утримуйте ущільнення в чистоті та порядку, щоб уникнути будь-якого розсіювання тепла за межі порожнини. Якщо у вас укладено контракт на електропостачання з погодинним тарифом, скористайтеся програмою відкладеного приготування. Вона спрощує енергозбереження завдяки відтермінуванню процесу приготування їжі на період зі зниженим тарифом.

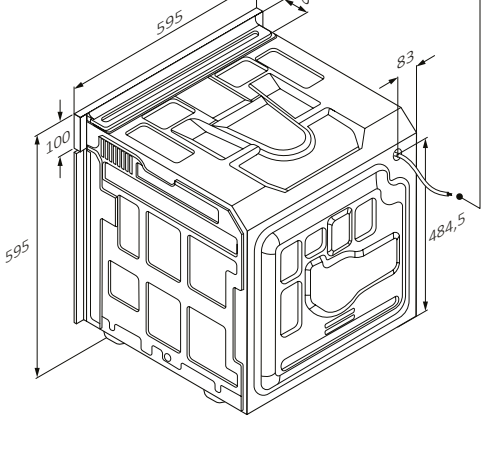
9. ВСТАНОВЛЕННЯ

Ви можете переглянути відео встановлення продукту, відсканувавши Qr-код.

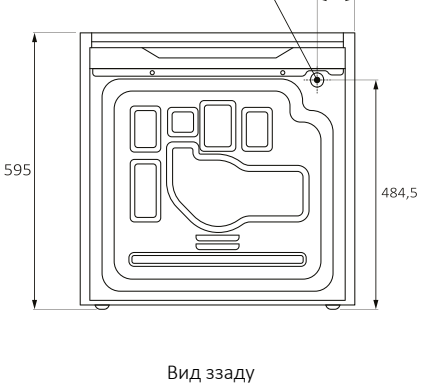
або натиснувши це link



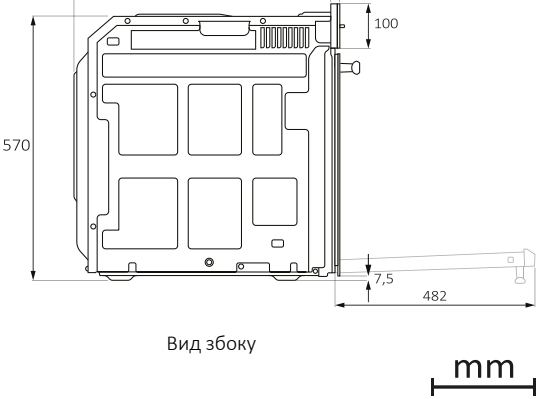
Кабель 1100



Кабель 1100

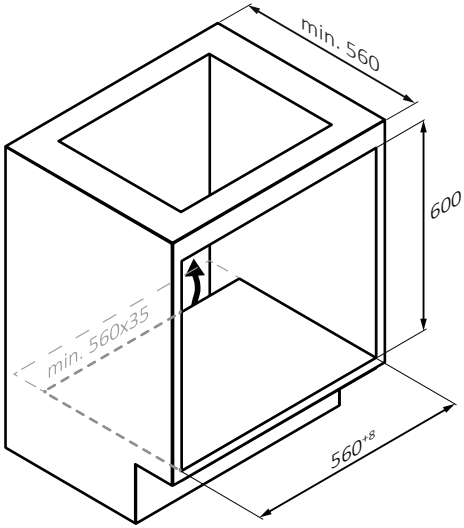


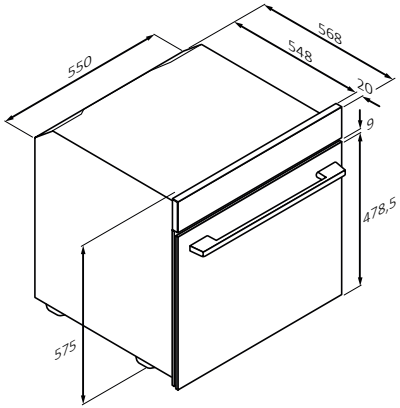
Вид ззаду

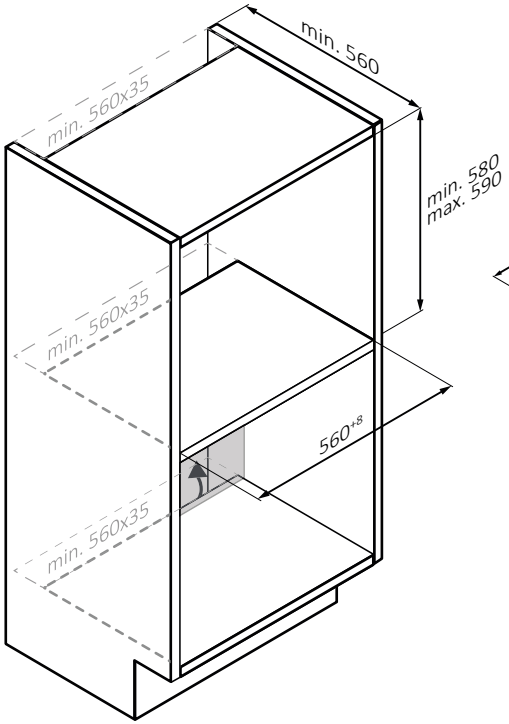


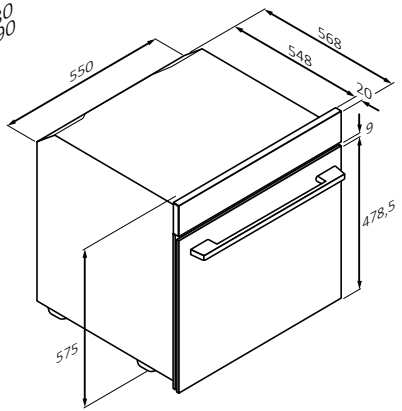
Вид збоку

mm

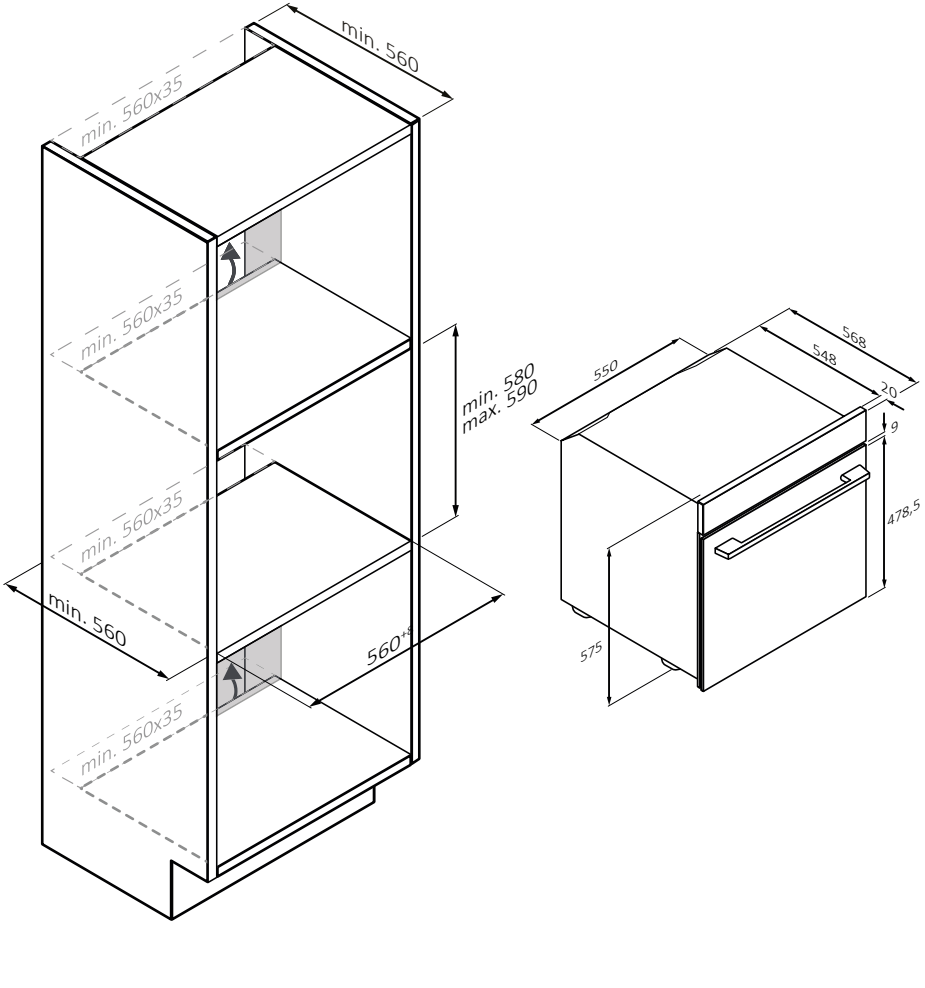

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

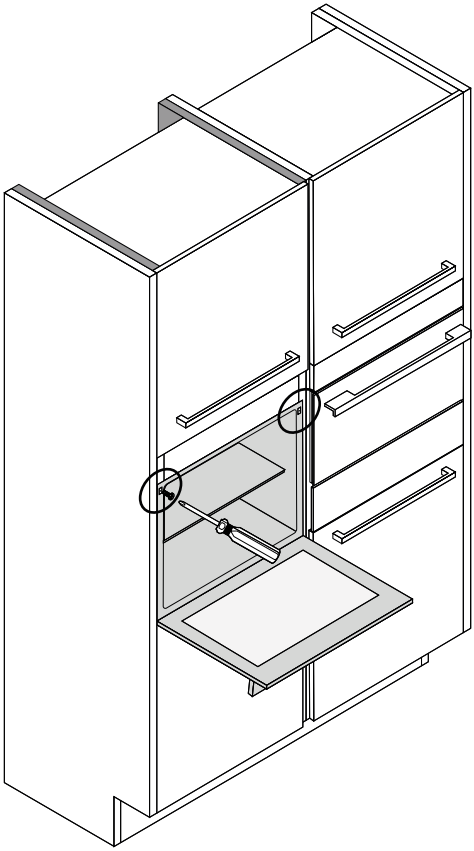

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

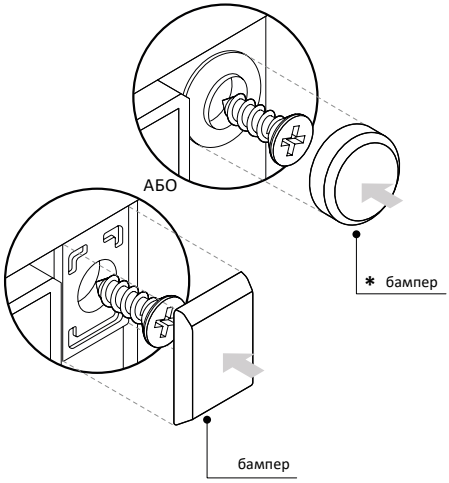

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
548
568
20
9
478,5
575

mm





(лише за наявності*)

mm

HOŞ GELDİNİZ

Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Güvenliğinizi sağlamak ve en iyi sonuçları almak için lütfen bu kılavuzu, güvenlik talimatları da dahil olmak üzere dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.
Fırını kurmadan önce, onarım için ihtiyaç duyabileceğiniz seri numarasını kontrol edin. Taşıma sırasında herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin ve emin değilseniz kullanmadan önce bir teknisyene danışın.
Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.

NOT: Satın aldığınız modele göre fırının özellik ve aksesuarlarının değişebileceğini lütfen unutmayın.

ÖZET

1. GÜVENLİK BİLGİSİ

2. ÜRÜN TANITIMI
2.1. Ürüne Genel Bakış
2.2. Aksesuarlar
2.3. Kumanda Paneli

3. BAŞLATMADAN ÖNCE
3.1. Başlatma Bilgisi
3.2. İlk Kullanım
3.3. Ön Temizlik

4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI
4.1. Ürün Nasıl Çalışır?
4.2. Pişirme İşlevleri
4.2.1. Standart İşlevler

5. PİŞİRME YÖNERGELERİ
5.1. Genel Pişirme Tablosu
5.1. Kolay Buharlı Pişirme

6. BAKIM VE TEMİZLİK
6.1. Genel Öneriler
6.2. Fırının Temizlenmesi
6.2.1. Fırının İçi: Temizleme İşlevleri
6.2.2. Fırının Dışında: Cam Kapağın Çıkarılması Ve Temizlenmesi
6.3. Aksesuar Temizliği
6.4. Bakım

7. SORUN GİDERME

8. ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF
8.1. Cihazın Bertaraf Edilmesi
8.2. Çevreyi Koruma Ve Saygı

9. INSTALLATION

1. GÜVENLİK BİLGİSİ

GENEL UYARILAR

- Temizlik işlemlerinde buharlı temizleyici kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmamaya özen gösterilmelidir.

Kullanım amacına uygun olarak kullanın

- Fırını yalnızca amacına uygun olarak, yani yalnızca gıdaların pişirilmesi için kullanın; örneğin bir ısı kaynağı olarak başka herhangi bir kullanım uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli olarak kabul edilir. Üretici, uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanımdan kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu tutulamaz.

Kullanım sınırlamaları

- Cihaz, güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verildiyse ve içerdiği tehlikeleri anlıyorlarsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, yetişkin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz, güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verilmedikçe, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılması için tasarlanmamıştır.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- ⚠**UYARI:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan özellikle kaçınılmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece uzak tutulmalıdır.
- ⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

KURULUM UYARILARI

- Fırın bir sütunun yüksek bir yerine veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir.
- Sabitlemeden önce, soğutma ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunda iyi bir havalandırma temin etmelisiniz. Resimlerde belirtilen açıklıkları bağlantı tipine göre hazırlayın. Fırını mutlaka cihazla birlikte verilen vidalarla mobilyaya sabitleyin.
- Cihazı anma frekanslarında çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz, dekoratif bir kapının arkasına monte

edilmemelidir.
- Kurulum sırasında fırının elektrik şebekesiyle bağlantısı kesilmelidir.
- Hatalı kurulumdan kaynaklanan arızaları gidermek için üreticinin yardımına ihtiyaç duyulursa, bu yardım garanti kapsamında olmayacaktır. Profesyonel kalifiye personel, mevcut kurulum talimatlarına uymalıdır.
- Yanlış kurulum insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir veya yaralanmalara neden olabilir. Üretici bu tür zarar veya yaralanmalardan sorumlu tutulamaz.
- Kurulum, kurulumun yapıldığı ülkede yürürlükte olan yasaları ve üreticinin talimatlarını bilmesi ve bunlara uyması gereken kalifiye bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihazı kutusundan çıkardıktan sonra mutlaka hasarlı olup olmadığını kontrol edin; sorun olması durumunda, kurulumdan önce müşteri hizmetlerine başvurun ve elektrik prizine bağlamayın.
- Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemesini çıkarın.
- Kurulum sırasında fırını kaldırmak ve taşımak için fırın kapısının kolunu kullanmayın.
- Monta edildiği mobilya ve çevresindeki unsurlar 95°C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.
- Kesilme yaralanmalarını önlemek için kurulum sırasında koruyucu eldiven kullanılması tavsiye edilir.
- Ürünü atmosferik etkenlere maruz kalan açık ortamlara kurmayın.
- Bu cihaz 2000 m'den daha düşük rakımlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- İlk kullanımdan önce fırının ön yüzeyindeki koruyucu filmleri ve reklam etiketlerini çıkarın.

ELEKTRİKSEL UYARILAR

- Priz, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarıyeşil renktedir. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından yapılmalıdır.
- Güç kaynağı bağlantısı fişle veya cihaz ile maksimum bağlı yükü taşıyabilen ve yürürlükteki mevzuata uygun güç kaynağı arasına aşırı gerilim kategorisi III gerekliliklerine uygun kontak ayırmalı bir çok kutuplu kesici yerleştirerek sabit kabloyla yapılabilir.
- Priz ile cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, kalifiye bir elektrik teknisyeninden prizi uygun başka bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz, kurulum yapılan ülkenin mevcut normlarına uygun olmalıdır.
- Sarı-yeşil topraklama kablosu, devre kesici tarafından kesilmemelidir. Bağlantı için kullanılan priz veya çok kutuplu kesici, cihaz kurulduğunda

kolayca erişilebilir olmalıdır.

- Besleme kablosu hasarlıysa, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Herhangi bir onarım için yalnızca Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parça kullanılmasını talep edin.
- Üzerinde herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesin.
- ⚠ **UYARI:** Elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Çıkarılabilir parçalar çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır. Temizledikten sonra, talimatlara uyarak yeniden monte edin.
- Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı, bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:
  - Cihazı güç kaynağından ayırmak için güç kablosundan çekmeyin;
  - Cihaza ıslak veya nemli el veya ayaklarla dokunmayın;
  -Genel olarak adaptörler, çoklu prizler ve uzatma kabloları kullanılması tavsiye edilmez.
  -Arıza ve/veya kötü çalışma durumunda, cihazı kapatın ve kurcalamayın.
- ⓘ **NOT:** Fırın bakım işlemleri gerektirebileceğinden, fırının kurulduğu yerden çıkarılması durumunda bağlanabilmesi için başka bir duvar prizinin hazır bulundurulması tavsiye edilir.
- Doğru şekilde yapılmayan herhangi bir onarım, kurulum ve bakım, kullanıcıyı ciddi şekilde tehlikeye atabilir.
- Üretici firma, hatalı kurulum, bakım veya onarım çalışmalarından kaynaklanan doğrudan veya dolaylı hasarlar nedeniyle herhangi bir sorumluluk kabul etmediğini beyan eder. Ayrıca topraklama sisteminin yokluğundan veya kesintisinden kaynaklanan hasarlardan (örn. elektrik çarpması) sorumlu değildir.
- ⚠ **DİKKAT:** termal devre kesicinin yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için bu cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazı aracılığıyla beslenmemeli veya şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile etkinleştirilmek üzere tasarlanmamıştır.

KULLANIM VE BAKIM

- Damlama tavası, pişirme sırasında damlayan artıkları toplar.
- Airfry tepsisi veya ızgarayı yan rafların üzerine yerleştirirken, yan tarafın kısa kısmını (durdurma ile uç arası) fırının iç kısmına doğru yönlendirmeye dikkat edin. Izgarada dekoratif metal çubuk varsa, marka logosunun

görülebilmesi ve okunabilmesi için fırının dış kısmına yerleştirmeye dikkat edin. Doğru konumlandırma için bu kullanım kılavuzunun Aksesuarlar bölümündeki resme de bakın.

- Fırın kapağı camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen sıcaklık sensörünü kullanın.
- Pişirme sırasında, fırın boşluğunda veya kapak camında nem yoğuşması olabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için, gücü açtıktan sonra yiyecekleri fırına koymadan önce 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğuşma kaybolur.
- Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir tencerede pişirin.
- Yiyecekleri, 15/20 dakikadan fazla pişirdikten sonra fırının içinde bırakmaktan kaçının.
- Bir pişirme sırasında uzun süreli bir güç kaynağı kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir; bu durumda müşteri hizmetlerine başvurun.
- ⚠ **UYARI:** Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskini taşır.
- ⚠ **UYARI**: Fırın kapağı contasını asla çıkarmayın.
- ⚠ **DİKKAT:** Pişirme sırasında veya fırın sıcakken hazne tabanını tekrar su ile doldurmayın.
- ⚠ **UYARI**: Yiyecekleri doğrudan fırın raflarına koymayın. Her zaman pişirme kağıdı ve/veya uygun fırın tepsileri veya kapları kullanın.
- İlk kullanımdan önce tüm aksesuarları sıcak su ve bulaşık deterjanı solüsyonuyla yıkayın.

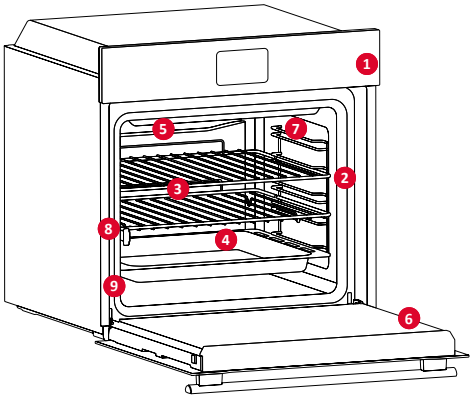
UYARILAR (*KOLAY BUHAR İÇİN)

- ⚠ **UYARI:** Yanma ve cihazda hasar tehlikesi: buhar fonksiyonunun kullanımı sırasında serbest kalan buhar yanıklara neden olabilir: Buharla pişirme işlevini kullandıktan sonra yaralanmayı önlemek için kapağı dikkatli bir şekilde açın.
- Buhar işlevi sırasında boşluğun altını doldurmak için yalnızca içme suyu kullanın.

* Fırın modeline göre değişmektedir.

2. ÜRÜN TANITIMI

2.1. ÜRÜNE GENEL BAKIŞ

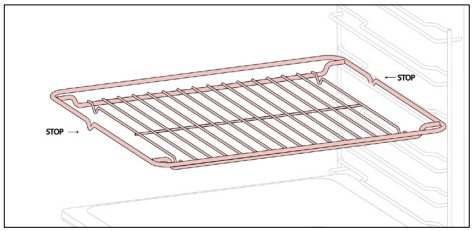


1. **Kumanda paneli**
2. **Raf konum numaraları**
3. **Izgaralar**
4. **Tepsi**
5. **Fan Kapağı**
6. **Fırın Kapısı**
7. **Yanal tel ızgaralar**
   (varsa: sadece düz boşluk için)
8. **Teleskopik Raylar**
9. **Seri numarası ve QR Kodu**

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

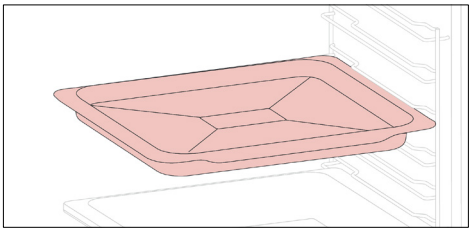
2.2. AKSESUARLAR

Metal ızgara



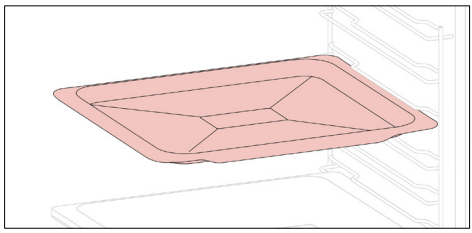
Fırın tel ızgarası, pişirme kaplarını destekleyen ve farklı pişirme ihtiyaçları için farklı yüksekliklere ayarlanabilen çıkarılabilir ve ayarlanabilir bir raftır. Yiyecekleri doğrudan üzerine koymayın; bunun yerine yağlı kağıt veya uygun fırın tepsileri kullanın.

Daha derin Tepsi



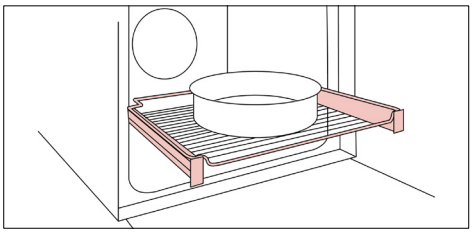
Derin tepsi, güveç veya kızartma gibi ilave sıvı veya katman gerektiren tarifler için idealdir. Derinliği, içinde hazırlanan yemeğin istenilen kıvamda olmasını sağlayacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.

Fırın tepsisi (sadece varsa*)



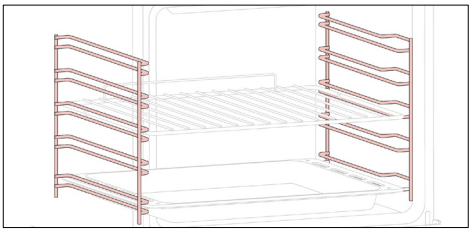
Alt tarafın eşit şekilde kızarmasını sağlamak için ideal olan fırın tepsisi, sığ ve düz tasarımı sayesinde kurabiye ve hamur işleri için mükemmeldir. Buna ek olarak, tepsiyi bir pişirme ızgarasının altına yerleştirmek, damlamaların toplanmasına ve fırının kirlenmesini önlemeye yardımcı olabilir.

Teleskopik Kılavuzlar (sadece varsa*)



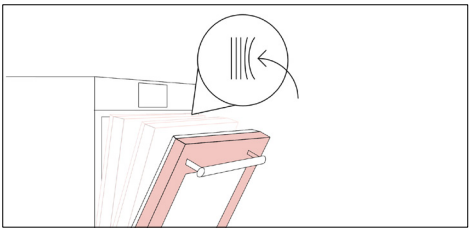
Teleskopik fırın rayları, sıcak fırının derinliklerine ulaşmaya gerek kalmadan ögeleri yerleştirmeyi veya çıkarmayı kolaylaştıran, uzatılabilen raflardır. Güvenliği ve stabiliteyi artırırlar ve farklı seviye konumlarında ayarlanabilirler.

Yan tel ızgaralar (sadece varsa*)



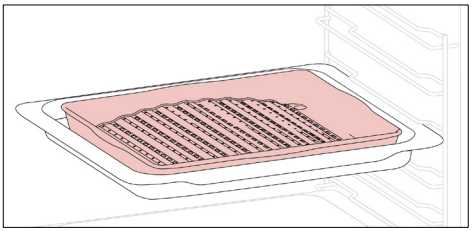
Fırın boşluğunun her iki yanında yer alan yan raflar, pişirme sırasında fırın tepsisi ve ızgaraların yerleştirilmesi için tasarlanmıştır.

Softclose/Soft open menteşeler (sadece varsa*)



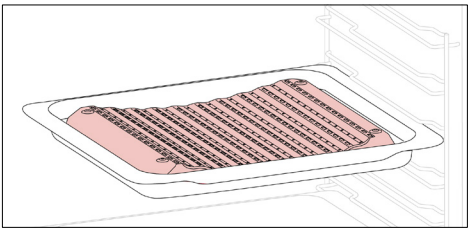
Yavaş kapanan ve açılan menteşeler kapının hareketini kontrol ederek yumuşak bir hareket sağlar ve çarpmayı önler.

H-Lab Tray – Barbekü modu (sadece varsa*)



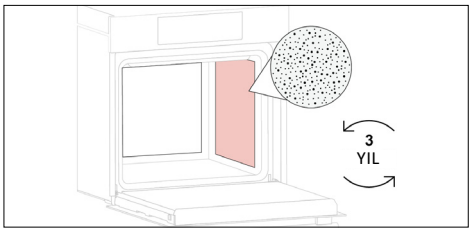
Dışbükey şekli fırında yüksek sıcaklıkta (220°) ızgara yapmak için uygundur ve tepsinin altındaki yağların drenaj etkisi sayesinde evde bile az dumanlı bir barbekü sonucu sağlar.

H-Lab Tray – BUHAR modu (sadece varsa*)

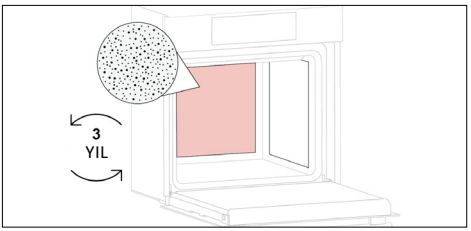


İçbükey şekil, pişirme sırasında oluşan nemin doğru şekilde sirkülasyonunu sağlar ve gıdanın nem oranını yüksek tutar. Tepsiye konulan su miktarına göre daha kuru veya daha "ıslak" bir pişirme elde edilebilir.

Katalitik paneller (sadece varsa*)

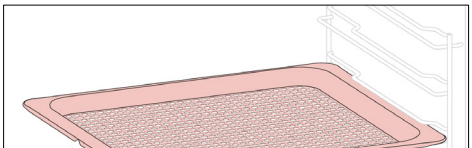


Katalitik Fan Kapağı (sadece varsa*)



Yağları, çıkarılması kolay gazlı elementlere dönüştürmek için mikro gözenekli bir yapıya sahip, emaye kaplı özel paneller. 3 yıllık kullanımdan sonra değiştirin (haftada 2/3 pişirme döngüsünde).

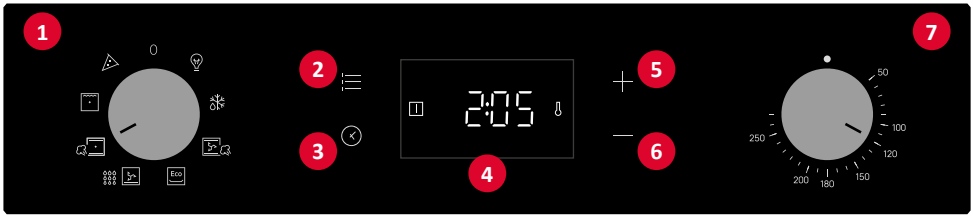
Airfry tepsisi (sadece varsa*)



Airfry tepsisi, sıcak havanın yiyeceğe eşit ve üç boyutlu olarak ulaşmasını sağlar, böylece yiyeceğin iç kısmı yumuşak kalırken dış kısmı daha çıtır olur. İsteğe bağlı olarak L1'e, su veya galeta ununu toplamak için bir fırın tepsisi yerleştirilebilir.

TR: Yiyecekleri doğrudan fırın raflarına koymayın. Her zaman pişirme kağıdı ve/veya uygun fırın tepsileri veya kapları kullanın.

2.3. KUMANDA PANELİ



Komisyon Yönetmeliği (AB) 2023/826'ya göre düşük güç tüketimi verileri
Bilgi veya durum ekranı ile bekleme modu durumunda ürünün güç tüketimi: 0,8 W
Ekipmanın bilgi veya durum ekranı ile otomatik olarak bekleme modu durumuna ulaştığı süre: 20 dk.

Modele bağlı olarak işlevler ve işlev sıralaması değiştirilebilir.

1. İşlev seçme düğmesi
2. Ana menü
3. Zamanlayıcı
4. LED ekran
5. Artı düğmesi (+)
6. Eksi düğmesi (-)
7. Sıcaklık seçme düğmesi

ANA İŞLEVLER

Ekranın 3 ana işlevi vardır:

Sembol	İşlev	Açıklama
☰	Ana menü	Çocuk Kilidini etkinleştirmek için bir kez, günün saatine erişmek için iki kez, alarm ses seviyesi için üç kez ve parlaklık ayarlama modu için dört kez basın.
⏲	Zamanlayıcı menüsü	Pişirme süresi için bir kez, dakika hatırlatıcı için iki kez basın
+ —	+/-	Ayar modlarında değerleri artırmak/azaltmak veya bir işlevi etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için bu tuşlara basın. Ekranda günün saatini etkinleştirmek için + tuşunu 5 saniye basılı tutun.

3. BAŞLATMADAN ÖNCE

3.1. BAŞLATMA BİLGİSİ

Fırını ilk açtığınızda bir miktar duman görebilirsiniz. Endişelenmeyin, fırını kullanmadan önce dumanın dağılmasını bekleyin.

Aydınlatma NASIL çalışır?

Fırın boşluğu bir veya daha fazla ampulle aydınlatılır ve genellikle pişirme işlevi her başladığında etkinleştirilir.

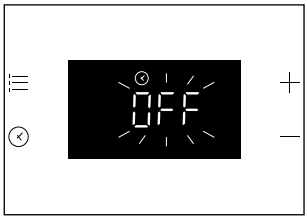
Soğutma fanı nasıl çalışır?

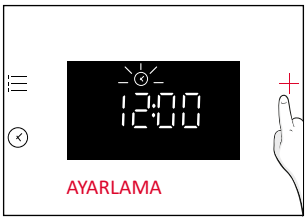
Soğutma fanı, ısıyı dağıtmak, fırının ve çevresinin çok ısınmasını önlemek ve mutfak aletlerini yüksek sıcaklıkların etkilerinden korumakla görevlidir. Fırının iç sıcaklığına bağlı olarak, pişirme işlemi sırasında ve sonrasında çalışır.Soğutma fanı çalışırken genellikle hafif bir uğultulu bir ses veya pırpır sesi çıkarır. Ayrıca, fırın kapısı ile kumanda paneli arasındaki boşluktan sıcak bir hava akımının çıktığını da fark edebilirsiniz.

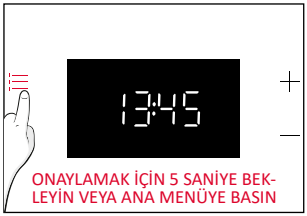
3.2. İLK KULLANIM

Cihaz ilk kez açıldığında ilk adım günün saatini ayarlamaktır.

- **ZAMAN AYARI:** Ekranda “KAPALI” görünecektir. Geçerli saati ayarlamak için “+” tuşuna basın. Onay için 5 saniye bekleyin.

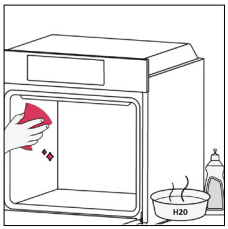


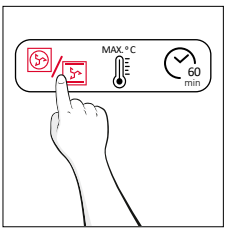


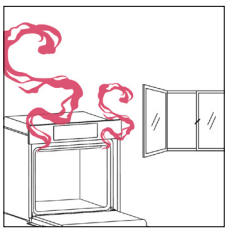


3.3. ÖN TEMİZLİK

İlk kullanımdan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri nemli yumuşak bir bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sıcak su ve bulaşık deterjanıyla silin. Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat açık bırakın; bu, fırının yeni olmasından kaynaklanan kokuları giderecektir.





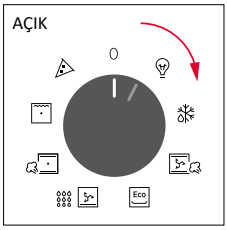


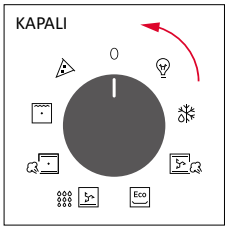
4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI

4.1. ÜRÜN NASIL ÇALIŞIR?

FIRININ AÇILMASI/KAPATILMASI

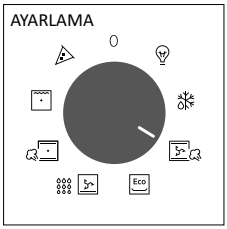
Fırını açmak için fonksiyon düğmesini saat yönünde/saat yönünün tersine çevirin ve bir pişirme programı seçin. Kapatmak için fonksiyon düğmesini “0” konumuna getirin.

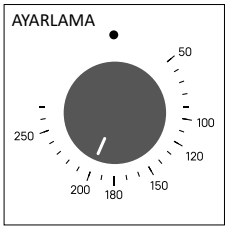




PİŞİRME PROGRAMI AYARI

İstediğiniz programı seçmek için işlev düğmesini çevirin ve sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık seçme düğmesini çevirin.





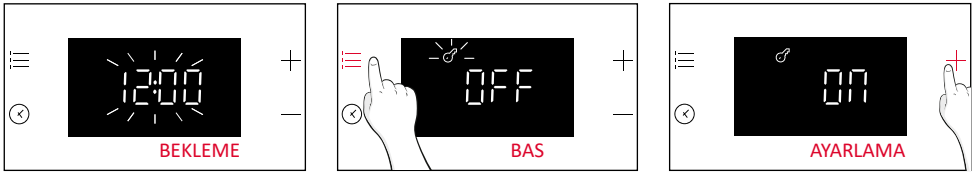
ANA MENÜ

tuşuna basarak Ana Menüye erişin. Aşağıdaki ayarlara girmek için ☰ tuşuna gerektiği kadar dokunun:

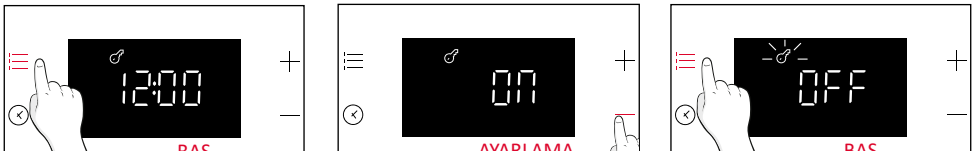
ÇOCUK KİLİDİ

Bu işlev, küçükler tarafından istenmeyen kullanımı önlemek için ekranı kilitlemenize olanak tanır.
Ekran kilidini etkinleştirmek için bir kez “Ana menü” ögesine ve ardından işlevi onaylamak için “+” tuşuna basın.Kilidi devre dışı bırakmak için “Ana menü” ögesine ve ardından “-“ tuşuna basın.

Etkinleştir



Devre dışı bırak

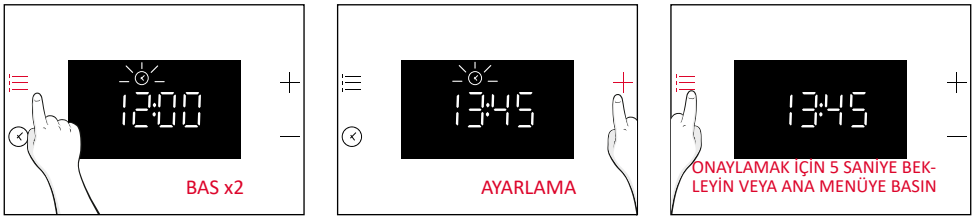


NOT:

Çocuk Kilidi Modu: Kilit aktifse, fonksiyon seçme düğmesi “0” konumundayken, kilit devre dışı bırakılana kadar ekran düğmeleri çalışmaz. Bu sırada fonksiyon seçme düğmesi konum değiştirse bile, ısıtıcılar ve turbo fan çalışmaz.
Tuş Kilidi Modu: Kilit aktifse, fonksiyon seçme düğmesi ‘0’ konumundan farklı bir konumdayken, kilit devre dışı bırakılana kadar yalnızca ekran düğmeleri çalışmaz. Fonksiyon seçme düğmesi konum değiştirirse, ürün seçilen programa göre çalışır.

SAAT AYARI

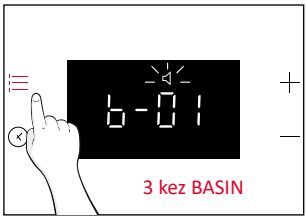
Günün saatini değiştirmenize olanak sağlar.
Ana menüye girmek için ☰ tuşuna basın. “Günün saatini” seçmek için gerektiği kadar (x2) ☰ simgesine dokunun. Daha sonra “+/-” tuşlarını kullanarak değeri düzenleyin. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya Ana menüye ☰ bir kez basın.

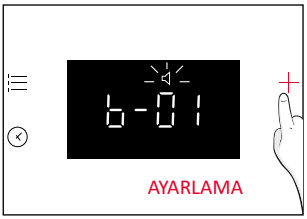


NOT:Fırın varsayılan olarak “24 saat” moduna ayarlıdır. “12 saat” moduna geçmek için beklemedeyken “+” tuşunu 5 saniye basılı tutun. “24 saat” moduna geri dönmek için aynısını yapın

ALARM SES SEVİYESİ

Uyarı tonunun ses düzeyinin değiştirilmesine olanak sağlar.
Ana menüye girmek için ☰ tuşuna basın. “Alarm ses seviyesini” seçmek için gerektiği kadar (x3) dokunun. Ekranda “b-01” görünecektir. Sayılar, “+/-” kullanılarak düzenlenebilen ses yoğunluğu düzeyini temsil eder. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya menüye ☰ bir kez basın.

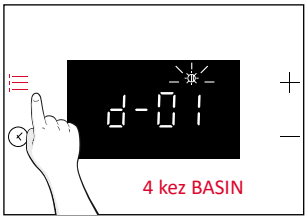


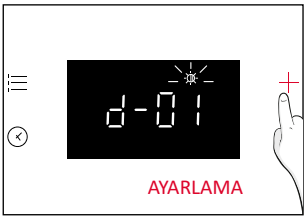




EKRAN PARLAKLIĞI

Fırının ekran tonunun parlaklığını değiştirmenizi sağlar.
Ana menüye girmek için ☰ tuşuna basın. “Ekran Parlaklığını” seçmek için gerektiği kadar (x4) dokunun. Ekranda “d-01” görünecektir. Sayılar, “+/-” kullanılarak düzenlenebilen ekran parlaklık düzeyini temsil eder. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya menüye ☰ bir kez basın.





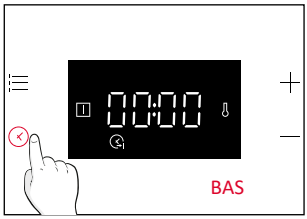


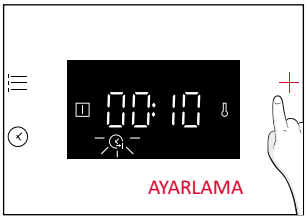
ZAMANLAYICI MENÜSÜ

tuşuna basarak Zamanlayıcı menüsüne erişin. Aşağıdaki ayarlara girmek için .tuşuna gerektiği kadar dokunun

PİŞİRME SÜRESİ

Seçilen tarif için gereken pişirme süresinin önceden ayarlanmasına olanak sağlar.
ETKİNLEŞTİRME: Zamanlayıcı menüsüne girmek için tuşuna basın. Daha sonra "+/-" tuşlarını kullanarak değeri düzenleyin. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya "Zamanlayıcı menüsüne" basın







Zamanlayıcı ayarlandığında geri sayım başlar. Pişirme aşamasında "Pişirme süresi" moduna girip "+/-" tuşları kullanılarak süre değerini değiştirmek mümkündür. Süre dolduğunda ekranda "Son" yazısı görünecektir.Pişirme Süresini durdurmak için Zamanlayıcı düğmesini 3 saniye basılı tutun veya "-" düğmesini kullanarak zamanlayıcı değerini sıfırlayın.

Pişirme Bittiğinde:

1. Ekranda "Bitti" yazısı görünür ve iptal edilmezse 30 saniye boyunca uyarı sesi duyulur
2. Uyarı sesini iptal etmek için "Zamanlayıcı" düğmesine basın. "Bitti" ifadesi ekrandan kaybolur ve onun yerine güncel saat görüntülenir.

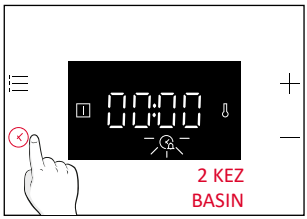
UYARI: Fırın artık manuel moddadır; fırın işlevi ve termostat komütatörü de kapatılmalıdır, aksi takdirde fırın ısıtmaya devam eder.

NOT: Uyarı sesi, Zamanlayıcı düğmesi dışında herhangi bir düğmeye basıldığında susar, "Bitti" ifadesi ekranda kalır ve fırın çalışmaz halde kalır.

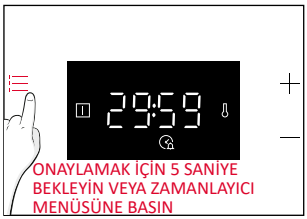
DAKİKA HATIRLATICI

Fırını çalar saat olarak kullanmanızı sağlar.

ETKİNLEŞTİRME: Zamanlayıcı menüsüne girmek için tuşuna basın. “Dakika hatırlatıcı”yı seçmek için tuşuna gerektiği (2 kez) kadar dokunun. Daha sonra “+/-” tuşlarını kullanarak değeri düzenleyin. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya “Zamanlayıcı menüsüne” basın.







Geri sayım tamamlandığında:

1. Ekranda Alarm simgesi yanıp söner ve iptal edilmezse 30 saniye boyunca bir uyarı sesi duyulur.
2. Alarm tonunu iptal etmek için herhangi bir tuşa basın. Günün geçerli saati ekranda gösterilir. Fırın, sol düğme 0 konumuna getirilene kadar çalışmaya devam eder.

Dakika Hatırlatıcıyı durdurmak için Zamanlayıcı düğmesini 3 saniye basılı tutun veya “-“ kullanarak değeri sıfırlayın.

FIRIN KOMÜTATÖRÜ DURUM GÖSTERGESİ

Pişirme İşlevi Seçici:

Fırının pişirme işlevi seçme düğmesi “AÇIK” konumlardan herhangi birine çevrildiğinde, ekranda (Pişirme İşlevi AÇIK) simgesi görünür.

Sıcaklık Seçici:

Fırın sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan düşük olduğunda ekranda (Termostat AÇIK) simgesi görünür.

4.2. PİŞİRME İŞLEVLERİ

4.2.1. STANDART İŞLEVLER

NOT: ön ısıtma gerektiren işlevler için bu aşamada tüm aksesuarların çıkarıldığından emin olun. Önceden ısıtma ile ilgili aşağıdaki tablodaki talimatları izleyin. "EVET/HIZLI ÖN ISITMA" ön ısıtmanın gerektiğini ve hızlı ön ısıtma seçeneğinin mevcut olduğunu belirtir; "HAYIR" ön ısıtmanın mevcut olmadığını ve yiyeceklerin soğuk fırına konması gerektiğini belirtir.
Ön ısıtma bittiğinde ekran yanıp söner ve bir sesli uyarı duyulur: pişirme programının devam etmesi için ⊗ dokunun.

Sembol	İşlev	Önerilen Raf Konumu	Ön ısıtma	Öneriler
	Buz çözme		HAYIR	Fan, oda sıcaklığındaki havayı donmuş gıdanın etrafında dolaştırarak, gıdanın protein içeriğini değiştirmeden buzunun yavaş yavaş çözülmesini sağlar.
	Çok Seviyeli (***)	Tek seviye için L3/L4 Çift seviye için L2+L5 Üçlü seviye için L2+L4+L6	EVET	İDEAL ALANLAR: bir veya daha fazla seviyede kekler, bisküviler ve pizzalar. Farklı yiyecekleri pişirmek için idealdir
	Fan Destekli (***)	L2/L3/L4	EVET	İDEAL ALANLAR: üst ve alt ısıtma elemanları ile fan kombinasyonunu kullanarak bütün tavuk, tavuk parçaları, sebzeler ve hamur işlerini tek bir seviyede pişirme.
	Fan Destekli + Buhar (***)	L2/L3/L4	EVET	İDEAL: Kekler, bisküviler ve sebzeler.
	*ECO	L3/L4	HAYIR	İDEAL ALANLAR: Tavuk parçaları, bütün et parçaları, balık veya graten pişirme. Sıvıları toplamak için damlama tepsisini rafın altına kaydırın. Gerekirse pişirmenin yarısında yiyecekleri ters çevirin. Bu işlev, yiyeceğin nemli ve yumuşak kalmasını sağlayarak pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlar. NOT: Bu işlevde istenilen sıcaklık ayarlandıktan sonra ön ısıtma tamamlanana kadar sıcaklık ayarı düşürülmemelidir.
	Airfry (***)	L4	NO	IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried. Thanks to the dedicated tray, the hot air can flow evenly over the foods.
	Alttan ısıtma+Fan	L3/L4	HAYIR	İDEAL ALANLAR: Fan ve düşük ısı ile turtalar, kişler ve ince pizzalar. Dolaylı olarak yayılan ısı ile üst kısmın pişirilmesine yardımcı olur
	*Geleneksel	L2/L3	EVET	İDEAL ALANLAR: hem üst hem de alt ısıtmanın kullanıldığı bir seviyede kekler, ekmekler, bisküviler, kişler.
	*Geleneksel +Buhar (***)	L2/L3	EVET	İDEAL: Ekmek, bütün et parçaları ve balık.
	**Izgara	İnce gıdalar için L6 Daha kalın gıdalar için L4	HAYIR	İDEAL ALANLAR: büyük miktarlarda sosis, biftek ve kızarmış ekmek. Izgara elemanının altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalıyken kullanın. Pişirme süresinin üçte ikisinde yiyeceği çevirin (gerekirse).
	Pizza	L2/L3	EVET	İDEAL ALANLAR: Fırında ısıtmalı veya ısıtmasız her tür pizza

* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir.
**Kapak kapalıyken kullanın.
*** Fırın modeline bağlıdır.

5. PİŞİRME YÖNERGELERİ

NOT: Kek, kiş ve 2 katlı bir kalıp veya kap gerektiren diğer tarifleri pişirmek için kademeli olarak yerleştirin: üst tepsi sol tarafa ve alt tepsi sağ tarafa.

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi* (dk)
Tatlıunlu mamul-ler	Küçük pastalar/ kekler	1	Geleneksel Çok Seviyeli*** Fan destekli***	170°C 155°C 140°C	E	Derin tepsi	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Çok Seviyeli***	150°C		Derin + Fırın tepsisi	L2+L5	35-45
		3	Çok Seviyeli***	145°C		Derin + Fırın tepsisi	L2+L4+L6	40-50
	Pandispanya (26 cm çap)	1	Geleneksel Çok Seviyeli*** Fan destekli***	160°C 160°C 150°C	E	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Çok Seviyeli***	150°C		Metal ızgara + Kek kalıbı	L1+L4	40-50
	Bisküvi	1	Geleneksel Çok Seviyeli*** Fan destekli***	150°C 150°C 130°C	E	Derin tepsi	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Çok Seviyeli***	140°C		Derin + Fırın tepsisi	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Geleneksel	190°C	E	Derin tepsi	L3	25-35
		2	Çok Seviyeli***	170°C		Derin tepsi	L2+L5	35-45
	Yorkshire puding	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi	L3	20-30
	Beze	1	Çok Seviyeli***	90°C	E	Derin tepsi	L4	80-100
	Makaron	1	Geleneksel	150°C	E	Derin tepsi	L3	15-20
	Elmalı tart	1	Geleneksel	170°C	E	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	70-80
		1	Fan destekli***	150°C	E	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Geleneksel	170°C	E	Metal ızgara + Kek kalıbı	L4	60-70
	Tartlar	2	Alttan ısıtma+Fan	180°C	H	Metal ızgara + Kek kalıbı	L3	30-40
	Çikolatalı sufle	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi + kalıplar	L3	10-15
	Cheesecake	1	Geleneksel	150°C	E	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	50-65
	Dondurulmuş kruvasanlar	1	Geleneksel	180°C	E	Derin tepsi	L3	20-25
		2	Çok Seviyeli***	180°C		Derin tepsi	L2+L5	25-35
		3	Çok Seviyeli***	160°C		Derin tepsi	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, dondurulmuş	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi	L3	30-45

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi* (dk)
Ekmekler ve Gözleme	Tost ekmeği	1	Izgara	max	H	Metal ızgara	L6	8-10
	Focaccia	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi	L3	25-35
	Ekmek, bütün	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi	L3	30-50
Lezzetli turtalar ve güveçler	Tuzlu kek / Kiş (26 cm çap)	1	Geleneksel	200°C	E	Metal ızgara + Kiş kalıbı	L1 / L2	30-50
		2	Çok Seviyeli***	180°C		Metal ızgara + Kiş kalıbı	L1+L4	50-70
	Peynirli sufle	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi	L3	20-30
	Lazanya, taze	1	Geleneksel	200°C	E	Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap	L3	30-45
	Lazanya, dondurulmuş	1	Geleneksel	180°C	E	Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap	L3	35-50
	Cannelloni, dondurulmuş	1	Geleneksel	200°C	E	Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap	L3	35-50
	Fırında makarna	1	ECO	200°C	H	Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap	L4	25-35
Pizza	Pizza, taze (Tepsi)	1	Geleneksel Pizza	230°C 230°C	E H	Derin tepsi	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Çok Seviyeli***	180°C	E	Derin+ Fırın tepsisi	L2+L5	30-40
	Pizza, taze (Yuvarlak)	1	Geleneksel Pizza	max max	E H	Fırın tepsisi	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Çok Seviyeli***	180°C	E	Derin+ Fırın tepsisis	L2+L5	30-40
	Dondurulmuş pizza (ince hamur)	1	Airfry***	220°C	N	Airfry tepsisi***	L4	15-25
		2	Çok Seviyeli***	200°C	E	Metal ızgara	L2+L5	15-20
		3	Çok Seviyeli***	180°C		Metal ızgara	L2+L4+L6	15-25
Et ve Kümes Hayvanları	Kızarmış bütün tavuk** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	H	Metal ızgara Daha derin tepsiyi L1'e yerleştirin	L3	50-70
		1	Fan destekli***	200°C	E	Derin tepsi	L2	45-60
	Tavuk butları	1	Airfry***	220°C	N	Airfry tepsisi***	L4	35-45
		1	Fan destekli***	190°C	E	Derin tepsi	L3	30-50
	Kızarmış ördek**	1	ECO	220°C	H	Metal ızgara Daha derin tepsiyi L1'e yerleştirin	L3	50-70

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi* (dk)
Et ve Kümes Hayvanları	Kızarmış hindi**	1	ECO	220°C	H	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	50-70
		1	Fan destekli***	200°C	E	Derin tepsi	L2	45-60
	Domuz pirzolası (1000 - 1200g)	1	Geleneksel	200°C	E	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	80-100
	Sosisler**	1	Izgara	230°C	H	Metal ızgara Daha derin tepsiyi L1'e yerleştirin	L4	30-40
	Kızarmış dana eti (500 g)	1	Geleneksel	220°C	E	Fırın tepsisi	L3	20-40
	Köfte (1000 1500g)	1	Geleneksel	180°C	E	Fırın tepsisi	L3	40-50
	Patatesli kavrulmuş tavuk	1	ECO	220°C	H	Derin tepsi	L4	55-75
		1	Fan destekli***	200°C	E	Derin tepsi	L2 / L3	50-60
Balık ve Deniz Ürünleri	Izgara deniz ürünleri	1	Izgara	220°C	H	Metal ızgara	L4	15-30
	Dondurulmuş balık çubukları	1	Airfry***	220°C	N	Airfry tepsisi***	L4	20-25
	Balık filetosu	1	Geleneksel	170°C	E	Derin tepsi	L3	10-25
	Pişmiş balık	1	ECO	200°C	H	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L4	20-30
Sebzeler	Sebze graten	1	ECO	200°C	H	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L4	25-35
	Dondurulmuş patates kızartması (300 - 500 g)	1	Airfry***	200°C	N	Airfry tepsisi***	L4	30-40
	Dondurulmuş patates dilimleri (400-600g)	1	Airfry***	200°C	N	Airfry tepsisi***	L4	25-35
	Patates Graten	1	ECO	200°C	H	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L4	25-35
	Kızarmış patates	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi	L4	50-60
		1	Fan destekli***	180°C	E	Derin tepsi	L4	20-30
Tam menü	Tavuk parçaları + elmalı turta + fırında makarna	3	Çok seviyeli***	180°C	H	Derin tepsi + (Metal ızgara + Kek kalıbı) + (Metal ızgara + fırına dayanıklı kap)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Pişirme süreleri tüketicinin tarifine ve malzemelerine göre değişiklik gösterebilir.
* Ön ısıtma gerekiyorsa
** Gerekirse pişirme süresinin yarısında yemeği çevirin.
*** Fırın modeline bağlıdır.

5.2. KOLAY BUHAR TABLOSU

Gıda kategorisi menüsü, her kategorinin ihtiyaçlarına uygun özel pişirme programları sayesinde, fırını önceden ısıtmaya gerek kalmadan çeşitli tarifler pişirmenize olanak tanır.
Pişirme programını seçtikten sonra, sağ düğme çevrilerek düzenlenebilen varsayılan süre gösterilir; pişirme sıcaklığı özel simgeye basılarak değiştirilebilir. Her iki parametre de aşağıdaki tabloda gösterildiği gibi sınırlı bir aralıkta ayarlanabilir.

Sembol	Açıklama	Ön ısıtma	Raf konu-mu	Su Hacmi *	Sıcaklık aralığı (°C)	Zaman Aralığı (dk)	Açıklama
	Et	HAYIR	2-3-4	170 ml	180°C-220°C	20-80	Sığır eti, dana eti ve domuz eti kızartmaları, kümes hayvanları ve diğer et parçaları için.
	Balık	HAYIR	3-4	75 ml	160°C-180°C	15-45	Bütün balık ve filetolar için.
	Sebzeler	HAYIR	3-4	170 ml	200°C-220°C	40-80	Kızarmış sebzeler ve patatesler için
	Sebzeler	HAYIR	3-4	170 ml	190°C-200°C	25-50	Kızarmış sebzeler ve patatesler için
	Hamur İşleri	HAYIR	2-3	100 ml	200°C-220°C	30-40	Ekmek veya ekmek somunları için
	Hamur İşleri	HAYIR	2	100 ml	170°C-190°C	25-35	Ekmek veya ekmek somunları için

NOT: Fırını kapattıktan sonra pişirmeye devam edilmesi gerekiyorsa, easy steam cooking programlarından kaçınılması ve bunun yerine standart işlevlerin tercih edilmesi tavsiye edilir.

NOT: Yiyecek kategorileri menüsüyle birlikte buhar modunu kullanarak yiyeceklerinizi pişirebilirsiniz. Buhar modudaha çıtır bir kabuk ve daha parlak bir yüzey elde etmek için kullanılabilir. Tek kademeli pişirme için buhar modunu kullanın ve ön ısıtma yapmayın. Tabloda belirtilen miktarda suyu fırının içine koyun ve fırın soğukken fonksiyonu etkinleştirin. Tablodaki değerler, her yiyecek grubu için ortalama değerlerdir. Tercihlere göre değiştirilebilirler.

*** Kolay Buhar Modu'nu kullandıktan sonra**
Kullanım sıklığına ve suyun sertliğine bağlı olarak, hazne tabanında kireç lekeleri kalabilir.
Kolay buhar modunu kullandıktan sonra, temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyin.
Kireç lekelerini çıkarmak için, hazne tabanına 100 ml sirke ve 50 ml su karışımı dökün.
Yaklaşık 10 dakika bekledikten sonra yumuşak bir bezle silin.

* Fırın modeline bağlıdır.

Tarif	Servis boyutu	Pişirme programı	T°C	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Pişirme süresi (dk)
Dana eti kavurma	500-800g	Et	190°C	Metal ızgara	L3	30-40
Dana filetosu	200g	Et	200°C	Metal ızgara	L3	20-25
Dalyan köfte	1000-1500g	Et	180°C	Metal ızgara	L3	40-50
Beef wellington	500g	Et	200°C	Metal ızgara	L3	50-80
Porto rostosu	800-1000g	Et	200°C	Metal ızgara	L3	40-70
Domuz kaburga	1000-1200g	Et	200°C	Metal ızgara	L3	80
Kuzu kafesi	800-1000g	Et	200°C	Metal ızgara	L3	60-80
Koyun bacağı	1500-2000g	Et	190°C	Metal ızgara	L3	80
Somon fileto	200-600g	Balık	170°C	Fırın tepsisi	L3	20-35
Ton balığı bifteği	600g (uygulama 4 adet)	Balık	180°C	Metal ızgara	L3	15-20
Kılıç balığı bifteği	700g (uygulama 4 adet)	Balık	180°C	Fırın tepsisi	L3	15-20
Morina Balığı Filetosu	600g (uygulama 4 adet)	Balık	160°C	Fırın tepsisi	L3	15-20
Çipura, bütün	1	Balık	170°C	Fırın tepsisi	L3	35-45
Çipura, fileto	600g (uygulama 4 adet)	Balık	160°C	Fırın tepsisi	L3	15-20
Levrek fileto	600g (uygulama 4 adet)	Balık	160°C	Fırın tepsisi	L3	15-20
Tuzda balık	1	Balık	180°C	Fırın tepsisi	L3	30-40
Şişte balık	8 adet	Balık	160°C	Metal ızgara	L3	20-30
Kalamar dolması	4 adet	Balık	180°C	Fırın tepsisi	L3	25-40
Tam ekmek	1	Hamur İşleri	200°C	Metal ızgara	L3	35-50
Çavdar ekmeği	1	Hamur İşleri	190°C	Metal ızgara	L3	35-50
Sandviç ekmeği	1	Hamur İşleri	200°C	Metal ızgara	L3	35-50
Dondurulmuş bagetler	1	Hamur İşleri	200°C	Metal ızgara	L3	15-25
Dondurulmuş milföy hamuru atıştırmalıkları	1	Hamur İşleri	190°C	Metal ızgara	L3	20-30
Rezene	1 tepsi	Sebzeler	200°C	Metal ızgara	L3	30-40
Karışık sebze	1 tepsi	Sebzeler	190°C	Metal ızgara	L3	40-45
Karnabahar	1 tepsi	Sebzeler	190°C	Metal ızgara	L3	40-50
Kabaklar, küp şeklinde	1 tepsi	Sebzeler	200°C	Metal ızgara	L3	30-40
Biber dolması	1 tepsi	Sebzeler	180°C	Metal ızgara	L3	70-80
Kabak dolması	1 tepsi	Sebzeler	190°C	Metal ızgara	L3	35-45
Havuç çubukları	1 tepsi	Sebzeler	180°C	Fırın tepsisi	L3	35-40
Brokoli	1 tepsi	Sebzeler	190°C	Fırın tepsisi	L3	30-40
Ratatouille	1 tepsi	Sebzeler	190°C	Metal ızgara	L3	40-45
Sebzeli kiş	6 adet ramekins	Sebzeler	180°C	Fırın tepsisi + kalıplar	L3	25-35

6. BAKIM VE TEMİZLİK

6.1. GENEL ÖNERİLER

Düzenli temizlik, cihazınızın kullanım ömrünü uzatabilir. Elle temizlik yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin.

- Fırının her kullanımından sonra minimum düzeyde temizlik yapmak, fırının mükemmel şekilde temiz kalmasına yardımcı olacaktır.
- Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskleri taşır.
- Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda oluşan güçlü duman kokularını önlemek için fırını çok yüksek sıcaklıkta kullanmamanızı öneririz. Pişirme süresini uzatmak ve sıcaklığı bir miktar düşürmek daha iyidir.
- Fırınla birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, yalnızca çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı kapla ve pişirme kalıpları kullanmanızı öneririz.

6.2. FIRININ TEMİZLENMESİ

6.2.1. FIRININ İÇİ: temizleme işlevleri

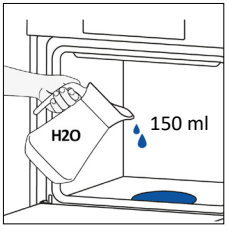
Hydroeasy

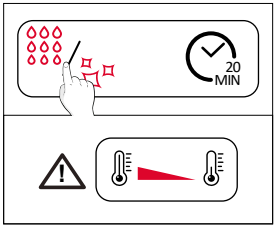
Hydroeasy işlevi, hafif kirleri zahmetsizce gidermek ve buharın gücünü kullanarak fırınınızın iç kısmını temizlemek için hızlı ve çevre dostu bir çözüm sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.

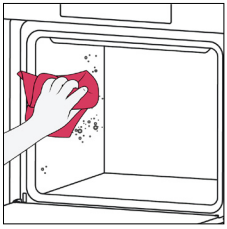
Nasıl çalışır:

1. Fırının alt bölmesine 150 ml su ve bir damla bulaşık deterjanı dökün
2. İşlev düğmesini / konumuna ve sıcaklık düğmesini “100°C” konumuna çevirin. İşlevin 20 dakika çalışmasına izin verin.
3. Temizleme işleminin sonunda fırının soğumasını bekleyin
4. Cihaz soğuduğunda fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyin

⚠ **UYARI**: Dokunmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun. Yanma riski olduğundan tüm sıcak yüzeylerde dikkatli olunmalıdır. Damıtılmış veya içilebilir su kullanın. Olası aşınmayı önlemek için pişirme alanını silin ve tamamen kurumasını bekleyin.







Katalitik temizleme (Fırın modeline bağlıdır)

Fırın boşluğunu kaplayan katalitik paneller, size asla kirli bir fırınla uğraşmak zorunda kalmama lüksünü sunar.

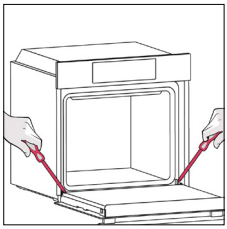
Mikro gözenekli bir yapıya sahip olan paneller, sıçramalardan kaynaklanan yağları emme konusunda usta olan özel bir emaye ile kaplanmıştır.

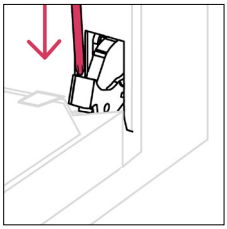
Katalitik bir kimyasal reaksiyon yoluyla, yüksek sıcaklıklara maruz kaldığında emilen gresi etkili bir şekilde gaz halindeki elementlere dönüştürürler.

Tavsiye: Özellikle fırınınızı haftada iki ila üç pişirme işlemi için kullanıyorsanız, yaklaşık üç yıllık kullanımdan sonra katalitik panelleri değiştirin. Bu, optimum performans ve temizlik sağlar

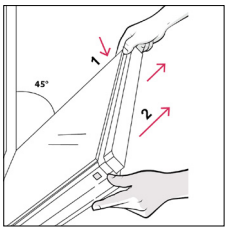
6.2.2. FIRININ DIŞINDA: cam kapağın çıkarılması ve temizlenmesi

1. Kapıyı 90° açıyla konumlandırın. Menteşe kilitleme tırnaklarını fırından dışarı doğru çevirin.

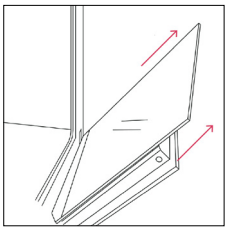




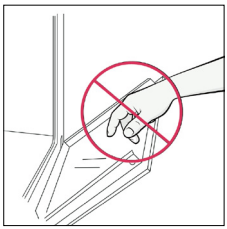
2. Kapıyı 45° açıyla konumlandırın. Üst camın kapağını çıkarmak için kapağın yanal omuzlarının her iki yanında bulunan iki düğmeye aynı anda basın ve kendinize doğru çekin.



3. Fırın camını içten başlayarak çok dikkatli bir şekilde çıkarın. İşlem sırasında camı iki elinizle sıkıca tutun ve yastıklı düz bir yüzeye (örneğin bir kumaşın üzerine) yerleştirin.



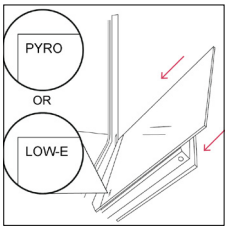
4. ⚠ **UYARI:** Dış cam çıkarılamaz.



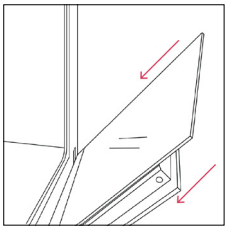
5. Camı yumuşak bir bez ve uygun temizlik ürünleri kullanarak temizleyin.



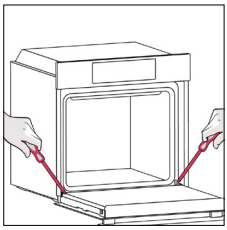
6. Cam panelleri, kapının sol alt tarafında, sol menteşenin yakınında konumlandırılan “LOW-E/PYRO” etiketinin doğru okunabildiğinden emin olarak yerleştirin. Bu sayede, ilk camın üzerindeki baskılı etiket kapının iç kısmında kalacaktır.

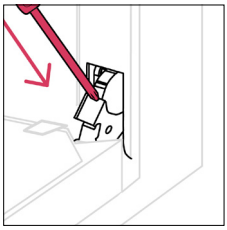


7. Üst camın kapağını, iki yan düğmeden bir tık sesi duyuncaya kadar içeri doğru iterek yeniden takın.



8. Daha sonra kapıyı tekrar 90°’ye getirin ve menteşe kilitleme tırnaklarını fırının iç kısmına doğru döndürün.





6.3. AKSESUAR TEMİZLİĞİ

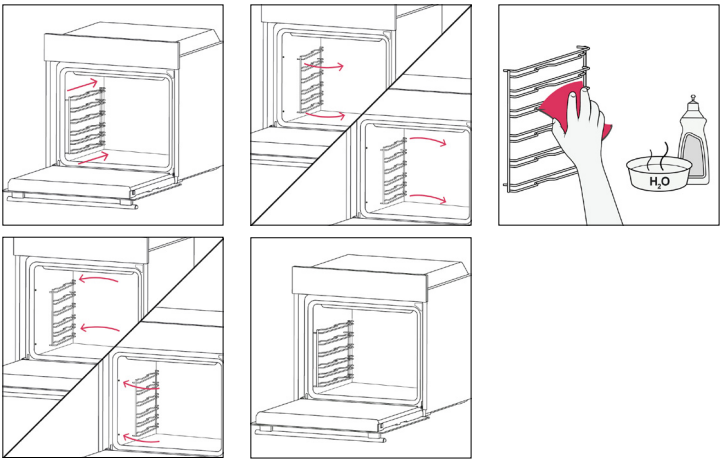
Aksesuarları, her kullanımdan sonra iyice temizlediğinizden ve havluyla kuruladığınızdan emin olun. Kalıcı kalıntılar için aksesuarları, ikinci bir yıkamadan önce yaklaşık 30 dakika su ve sabun karışımında bekletmeyi düşünün.

⚠ **UYARI:** Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesneler kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

YAN RAFLARIN TEMİZLİĞİ:

– **6 seviyeli model**

1. Yan rafları ok yönünde çekerek çıkarın.
2. Yan rafları, bulaşık makinesine koyarak veya ıslak bir süngerle temizleyin ve daha sonra iyice kurumasını bekleyin.
3. Temizleme işleminden sonra yan rafları ters sıradan takın.



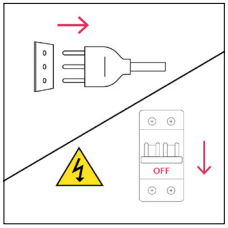
6.4. BAKIM

PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

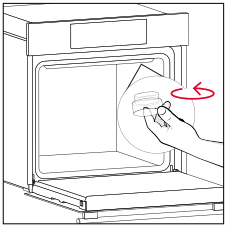
Üstteki ampulün değiştirilmesi:

1. Fırını elektrik şebekesinden ayırın.
2. Lambanın cam kapağını çıkarın.
3. Ampulü sökün.
4. Ampulü aynı türden yeni bir ampulle değiştirin.
5. Lambanın cam kapağının yerini değiştirin.
6. Fırını elektrik şebekesine tekrar bağlayın.

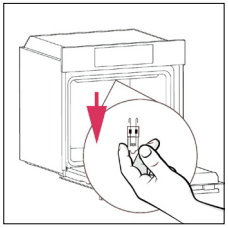
Adım 1



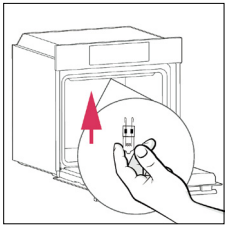
Adım 2



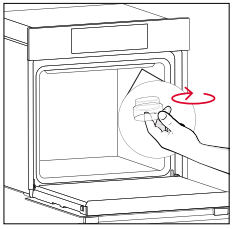
Adım 3



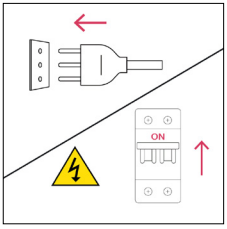
Adım 4

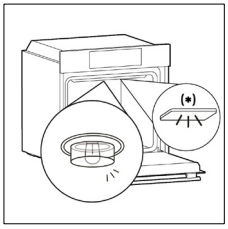


Adım 5



Adım 6





Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir
* Bu lamba ile ilgili sorunlarınız varsa, müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

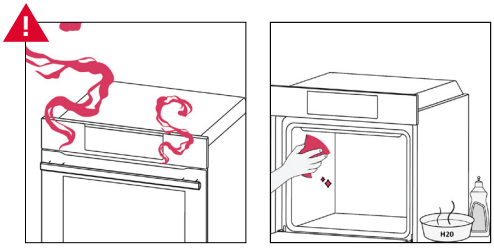
7. SORUN GİDERME

Fırın kullanımı sırasında bir hata meydana gelirse, ekranda “ER” kodu ve ardından hatayı tanımlayan iki rakam görüntülenir.
Fırını kapatıp fişini çekerek devam edin, birkaç dakika bekleyin ve ardından tekrar bağlayın.
Hata ortadan kalkarsa fırını kullanmaya devam edebilirsiniz. Aksi takdirde müşteri hizmetlerini arayın ve ekranda gördüğünüz kodu (ERXX) iletin.

Hata



Duman



8. ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF

8.1. CİHAZIN BERTARAF EDİLMESİ



Bu cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevre üzerinde olumsuz etkisi olabilecek) hem de temel elementleri (yeniden kullanılabilecek) içerir. WEEE'nin, kirleticileri doğru şekilde uzaklaştırmak ve bertaraf etmek ve tüm malzemeleri geri kazanmak için özel işlemlerden geçmesi önemlidir.

Bireyler, WEEE'nin bir çevre sorunu haline gelmemesini sağlamada önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uymak önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak muamele görmemelidir;
- WEEE, belediye meclisi veya tescilli bir şirket tarafından yönetilen özel toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için yerel toplama hizmetleri mevcut olabilir. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihaz satıcıya iade edilebilir ve satıcı, ancak cihaz eşdeğer tipte olduğu ve satın alınan cihazla aynı işlevlere sahip olduğu sürece, bu iadeyi bir defaya mahsus olarak ücret talep etmeden kabul edecektir.

8.2. ÇEVREYİ KORUMA VE SAYGI

Mümkünse fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve daima doldurmaya çalışın.

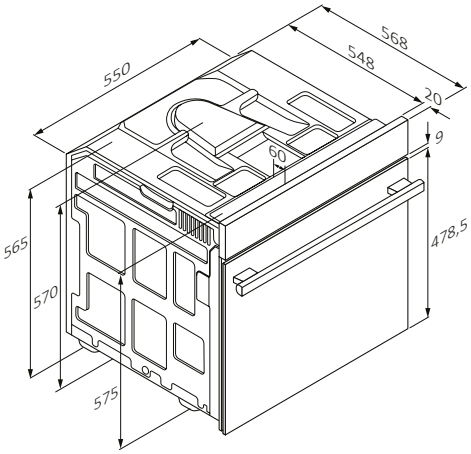
Fırın kapağını mümkün olduğunca seyrek açın, çünkü her açıldığında boşluktan gelen ısı dağılır. Önemli düzeyde enerji tasarrufu için, planlanan pişirme süresinin bitiminden 5 ila 10 dakika önce fırını kapatın ve fırının üretmeye devam ettiği artık ısıyı kullanın. Boşluğun dışına herhangi bir ısı dağılımını önlemek için contaları temiz ve düzenli tutun. Saatlik tarifeli bir elektrik sözleşmeniz varsa, "gecikmeli pişirme" programı, enerji tasarrufunu daha basit hale getirerek, pişirme sürecini indirimli tarifeli zaman diliminde başlayacak şekilde ayarlar.

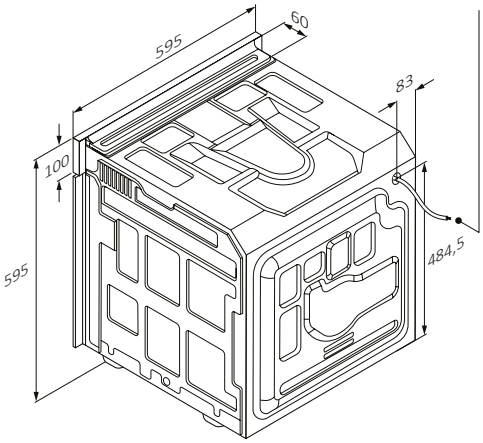
9. KURULUM

Qr Kodunu taratarak ürün kurulum videosunu görüntüleyebilirsiniz.

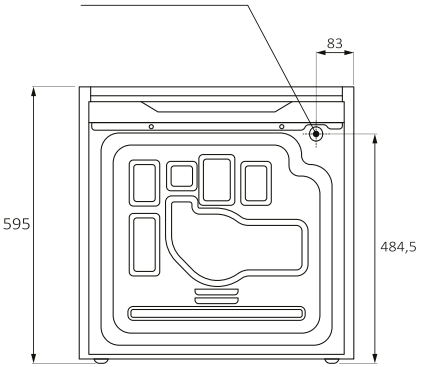
veya buraya tıklayarak **link**

Kablo 1100

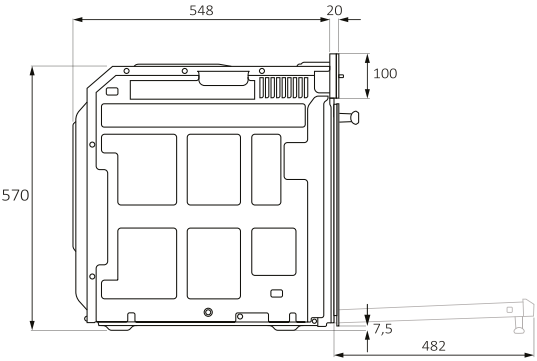




Kablo 1100

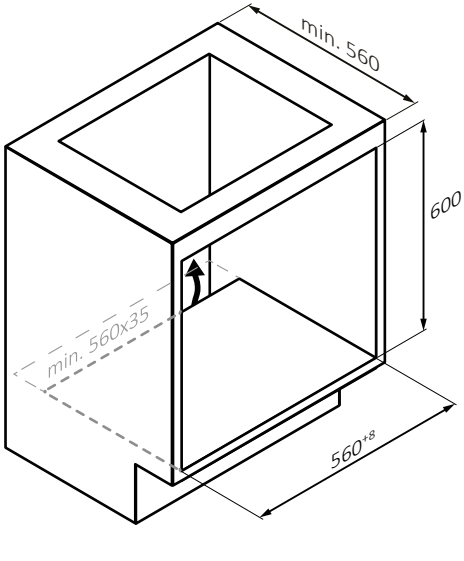


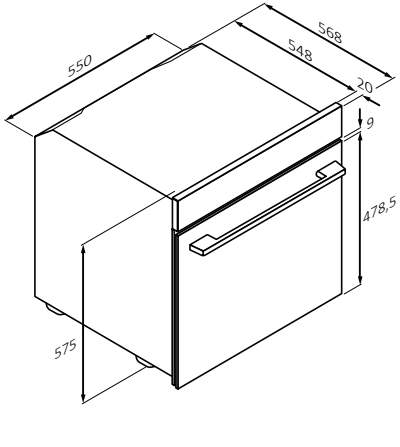
Arkadan görünüm

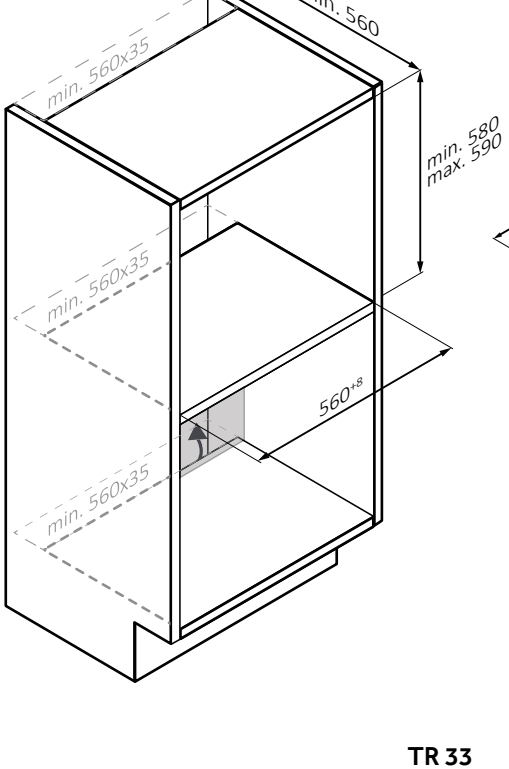


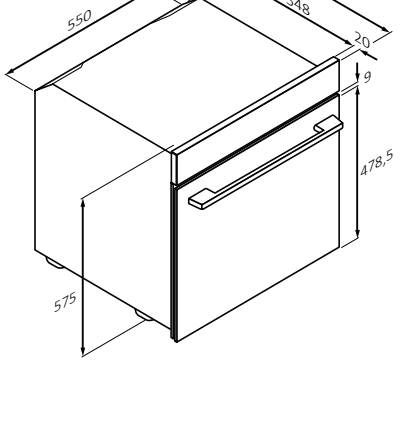
Yandan görünüm

mm

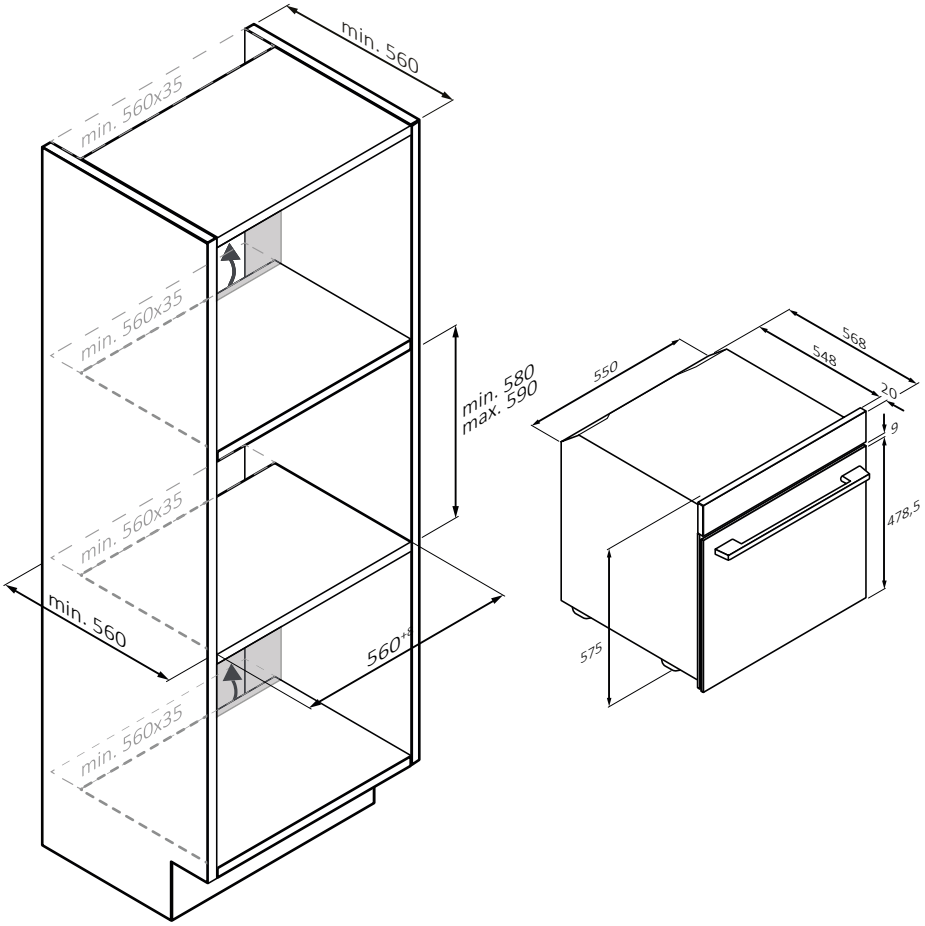

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

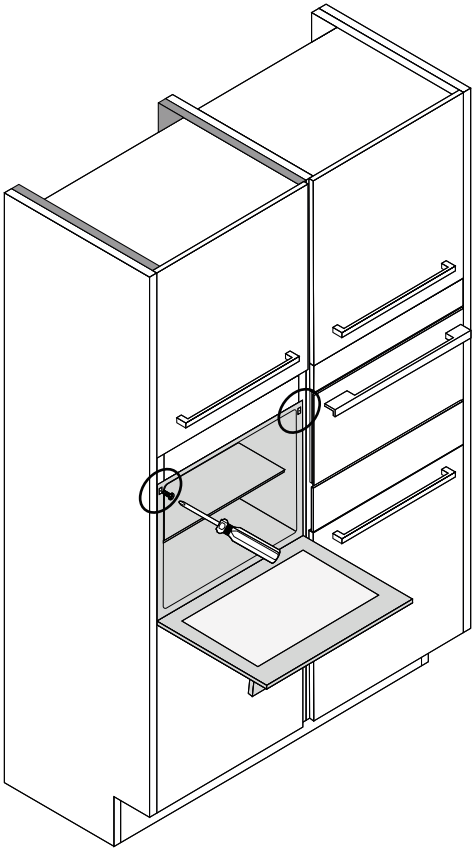

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

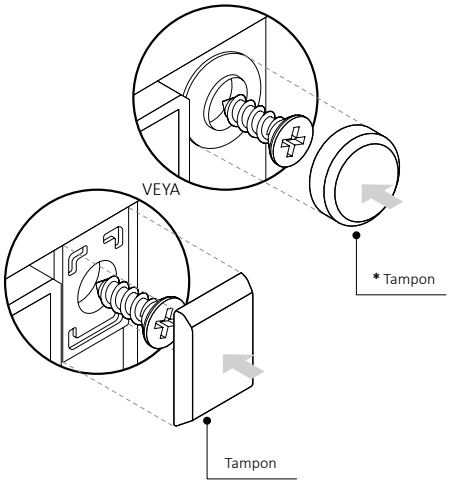

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(Sadece varsa*)

mm

70066158 • Rev A • 04.2026