



ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

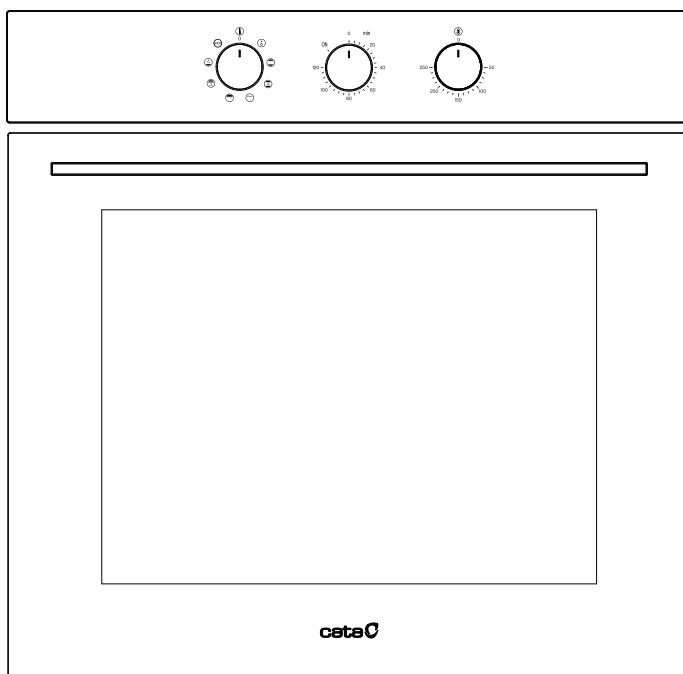
EN INSTRUCTIONS FOR USE

FR MANUEL D'UTILISATION

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

cata 

Manual de instrucciones del horno



Índice

ANTES DE EMPEZAR.....	3
Información importante sobre seguridad.....	4
Instalación.....	10
Antes de poner en marcha el electrodoméstico.....	12
Su nuevo horno.....	12
Antes de utilizar el horno por primera vez.....	17
Como utilizar el horno.....	18
Resolución de problemas.....	18
Consejos para hornear y asar.....	20
Mantenimiento y limpieza.....	21
Nota medioambiental.....	25
Platos de prueba.....	25

ANTES DE EMPEZAR

Encienda el aparato en la unidad de conexión con fusible e interruptor. El aparato estará listo para su uso.

ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Compruebe el embalaje y asegúrese de que dispone de todas las piezas indicadas. Decida la ubicación adecuada para su producto.

Este producto contiene vidrio; tenga cuidado durante la instalación o manipulación para evitar lesiones personales o daños en el producto.

Si vende el aparato, lo regala o lo deja al mudarse de vivienda, asegúrese de entregar también este manual para que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el aparato y sus advertencias de seguridad.

Nota: Antes de utilizar el horno por primera vez, recomendamos encenderlo y ajustarlo a su temperatura máxima. Mantenga la puerta del horno cerrada y deje el aparato encendido durante 1,5 horas sin nada en su interior.

Asegure una ventilación adecuada durante este proceso abriendo puertas y ventanas de la estancia. Cualquier olor que se genere durante esta operación se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el aparato durante su almacenamiento previo a la instalación.

Información importante sobre seguridad

Este manual de instrucciones contiene información importante, incluyendo puntos de seguridad e instalación, que le permitirán sacar el máximo partido a su electrodoméstico. Por favor, guárdelo en un lugar seguro para que esté fácilmente disponible para futuras consultas, tanto para usted o cualquier persona no familiarizada con el funcionamiento del electrodoméstico.

Advertencia:

- El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tener cuidado y evitar tocar los elementos calientes.
- Los niños menores de 8 años se mantendrán a una distancia segura, a menos que estén supervisados continuamente.
- Este electrodoméstico lo pueden usar niños a partir de 8 años y personas con capacidades sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si cuentan con la supervisión o las instrucciones necesarias relativas al uso seguro del electrodoméstico y comprenden los peligros que este entraña. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no realizarán las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- No debe usarse un limpiador a vapor.
- Las partes accesibles pueden calentarse durante su uso. Los niños pequeños deben mantenerse bien alejados cuando se utilice el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta ya que pueden rayar la superficie, lo que puede dar como resultado el resquebrajamiento del vidrio.
- No utilice productos abrasivos para limpiar el panel de cristal de la puerta para evitar rayarlo. De lo contrario, el electrodoméstico podría sufrir graves averías.
- El electrodoméstico no debe instalarse tras una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- El aire de escape no debe descargarse en una salida de humos para electrodomésticos de gas u otros combustibles.

Funcionamiento:



Atención!

Peligro de incendio!

- No permita que el papel o el paño entren en contacto con ningún elemento calefactor.
- Nunca almacene o utilice productos químicos corrosivos, vapores, productos inflamables o productos no alimentarios en el horno o cerca de él. Está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos durante el proceso de cocción o limpieza dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.
- Si los alimentos dentro de un horno se incendiaran, mantenga la puerta cerrada. Apague el horno y desconéctelo de la red eléctrica.
- Tenga siempre cuidado al abrir la puerta. Muévase a un lado y abra la puerta lenta y ligeramente para dejar salir el aire caliente y/o el vapor.
Aleje el rostro del hueco de apertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca del horno. Tras la salida de aire caliente y/o vapor, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas en todo momento a menos que sea necesario para cocinar o limpiar.
- Utilice únicamente utensilios adecuados para hornos.



Atención!

Peligro de explosión!

- Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes herméticos, ya que pueden explotar.
- Si observa humo, apague el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
- No permita que ningún accesorio o cable eléctrico entre en contacto con las partes calientes del electrodoméstico.



Atención!

Superficies calientes!

Riesgo de quemaduras!

- Durante su uso, el electrodoméstico se calienta. Debe tener cuidado y evitar tocar los elementos calientes dentro del horno.
- Atención! Las partes accesibles pueden calentarse durante su uso. Los niños pequeños deben permanecer alejados.
- No mueva nunca las rejillas ni las fuentes cuando estén calientes. Espere a que se enfríen.

Consejos de seguridad:



¡IMPORTANTE!

Desconecte siempre la alimentación eléctrica de la red durante la instalación y el mantenimiento.

Información general

- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y se puede empotrar en un armario de cocina estándar o en un mueble.
- Las superficies del electrodoméstico se calentarán durante el uso y conservarán el calor después del funcionamiento.
- Cualquier daño causado por el incumplimiento de la tolerancia de temperatura del horno durante la instalación o por la distancia demasiado cercana entre los muebles y el horno correrá a cargo del propietario.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento sin la supervisión o las instrucciones necesarias relativas al uso seguro del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Instalación

- El horno debe instalarse siguiendo las instrucciones de instalación y deben respetarse todas las dimensiones.
- Todos los trabajos de instalación deben ser realizados por una persona competente o un electricista cualificado.

Niños

- Elimine el material de embalaje con cuidado. El material del embalaje puede ser peligroso para los niños.
- Asegúrese de mantener a los niños alejados del electrodoméstico. Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico. Puede ser peligroso permitir que los niños toquen el electrodoméstico.

Seguridad general

- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno ni los apoye en ella cuando esté abierta, ya que podría dañar las bisagras de la puerta del horno.
- No coloque los horneados con aceite o grasa caliente en zonas desatendidas, ya que supondría un riesgo de incendio.

- **No** coloque fuentes o bandejas de horno directamente sobre la base de la cavidad del horno, aunque se coloque papel de aluminio debajo de ellas.
- **No** permita que el cable o el enchufe entren en contacto con las zonas calefactoras del electrodoméstico.
- **No** instale el electrodoméstico cerca de cortinas o muebles.
- **No** intente levantar o mover los electrodomésticos de cocción utilizando la puerta o el asa del horno, ya que podría dañar el electrodoméstico o provocar lesiones a la persona que lo levante.

Seguridad eléctrica

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio de mantenimiento u otras personas cualificadas para evitar riesgos.
- El electrodoméstico debe colocarse de forma que la fuente de alimentación sea accesible en todo momento.
- Antes de conectar el electrodoméstico a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominales de la red eléctrica coinciden con los datos de la fuente de alimentación

indicados en la etiqueta de características del electrodoméstico.

- **Nunca** use un electrodoméstico que esté dañado! Si el electrodoméstico está dañado, desconéctelo de la toma eléctrica y póngase en contacto con su proveedor.
- **Peligro de descarga eléctrica!** No trate de reparar el electrodoméstico usted mismo. Si no funciona correctamente, solo el personal cualificado podrá encargarse de su reparación.
- Para evitar dañar el cable, no lo retuerza, doble ni aplaste contra bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas expuestas.
- Disponga el cable de tal modo que no se pueda tirar de él o tropezar accidentalmente.
- **No** abra la carcasa del electrodoméstico bajo ninguna circunstancia. No introduzca objetos extraños en el interior de la carcasa.
- **No** utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante. Podrían suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el electrodoméstico. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- Mantenga el electrodoméstico lejos de superficies calientes y llamas expuestas. Utilice siempre el electrodoméstico sobre una

superficie nivelada, estable, limpia y seca. Proteja el electrodoméstico del calor, el polvo, la luz solar directa, la humedad, el goteo y las salpicaduras de agua.

- **No** coloque objetos con llama abierta, por ejemplo velas, encima o al lado del electrodoméstico.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar una posible descarga eléctrica.
- El cableado fijo para el electrodoméstico dispondrá de un dispositivo de desconexión omnipolar.



Seguridad:

- **Atención,** el cristal es extremadamente frágil. Utilice siempre guantes al manipularlo.
- Por su seguridad, este producto está hecho de vidrio templado. Este tipo de vidrio es muy resistente, pero tiene la característica de conservar la «memoria» de los golpes.
- Por lo tanto, debe manipular el producto con el mayor cuidado para evitar golpes y fuerzas de torsión, especialmente durante la instalación.

- Evite instalar este tipo de producto en zonas donde pueda estar muy expuesto a golpes.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- No pegue láminas adhesivas en la superficie del cristal. En caso de rotura, generaría grandes trozos que podrían ser peligrosos

Conexión eléctrica



Peligro de descarga eléctrica!

- Cualquier instalación eléctrica debe ser realizada por un profesional autorizado.
- Todos los accesorios deben ser instalados por una persona competente de acuerdo con la normativa local. En caso de duda, consulte con un electricista cualificado.
- **Importante!** Desconecte siempre la alimentación eléctrica de la red durante la instalación y el mantenimiento. Recomendamos retirar el fusible o desconectar el disyuntor del cuadro de distribución mientras se realizan los trabajos.
- Este producto debe estar conectado a tierra. Si no dispone de toma de tierra, consulte a un electricista.

- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado. Para ello, instale una unidad de conexión con fusibles conmutados adecuada.
- **Nota!** En el cableado fijo debe conectarse una unidad de conexión con fusible conmutado que tenga una separación de contactos de al menos 3 mm en todos los polos.
- Conecte los cables de entrada positivo, neutro y tierra a los terminales de la unidad de conexión con fusible conmutado. Asegúrese de que las conexiones estén bien apretadas.
- La toma de corriente debe seguir siendo accesible incluso cuando su horno se encuentre en su alojamiento para poder desconectar el electrodoméstico de la red eléctrica.

Limpieza

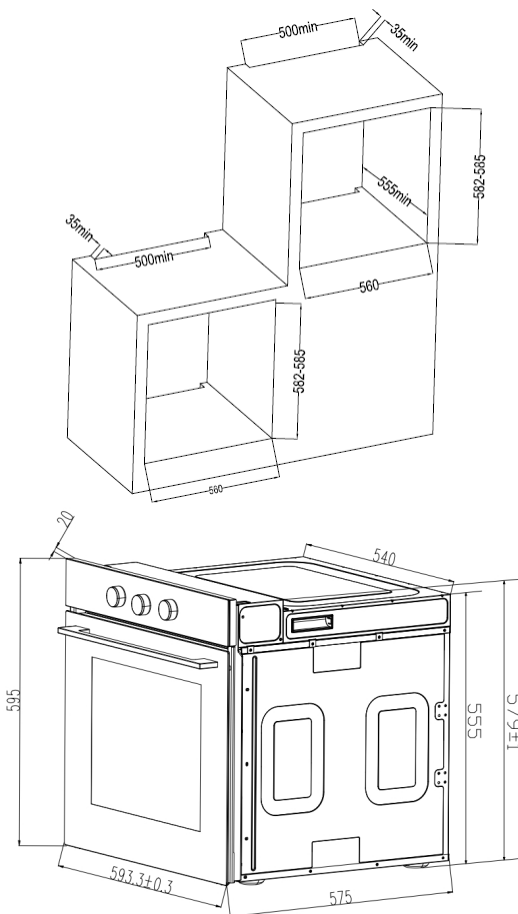
- Desconecte siempre el suministro eléctrico antes de limpiar el electrodoméstico. Si la unidad de conexión con fusibles conmutados es de difícil acceso, corte el suministro eléctrico mediante el disyuntor correspondiente en el cuadro de distribución.
- Limpie a fondo el electrodoméstico antes de utilizarlo por primera vez. El horno debe limpiarse regularmente y eliminar los posibles restos de comida.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- Una vez que se haya enfriado, debe limpiarse con agua tibia y jabón, con una esponja o un paño suave. No utilice detergentes abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se habrán originado por salpicaduras de alimentos o comida derramada. Estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Pueden deberse a que los alimentos se cocinan a una temperatura demasiado alta o a que se colocan en una olla demasiado pequeña.
- Debe seleccionar una temperatura de cocción y una función adecuadas para el alimento que esté cocinando. También debe asegurarse de colocar los alimentos en un plato de tamaño adecuado y de utilizar la bandeja recogegotas cuando proceda.

Instalación

Antes de la instalación

El electrodoméstico debe instalarse empotrado en el mueble. Debe mantener una distancia de seguridad con el electrodoméstico y las paredes de la cocina. Consulte la siguiente imagen. (valores en mm).

- ✧ Las superficies, los laminados sintéticos y los adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C mínimo), y los frentes de las unidades adyacentes hasta 70 °C.
- ✧ Los armarios de cocina deben estar nivelados y bien sujetos. Es necesario dejar un espacio de 5 mm entre el electrodoméstico y los frentes de las unidades circundantes.
- ✧ Si hay un cajón debajo del horno, debe instalarse un estante entre el horno y el cajón.



Método de instalación

Instalación y conexión

▲ Daños materiales!

La puerta y/o el asa no deben utilizarse para levantar o desplazar el electrodoméstico.

- ✧ Para la instalación, el electrodoméstico debe conectarse de acuerdo con todas las normativas locales sobre gas y/o electricidad.
- ✧ Transporte el electrodoméstico entre al menos dos personas.
- ✧ Utilice las ranuras o las asas de alambre situadas a ambos lados para desplazar el electrodoméstico.



Conexión al suministro eléctrico

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra.

- ✧ Nuestra empresa no se hace responsable de los daños causados por el uso del electrodoméstico sin toma de tierra. Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por instalación no profesional! El electrodoméstico solo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona cualificada autorizada y el electrodoméstico solo está garantizado después de una instalación correcta.
- ✧ Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por deterioro del cable de alimentación! El cable de alimentación no debe quedar aprisionado, doblado o atrapado, ni entrar en contacto con partes calientes del electrodoméstico. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.
- ✧ La tensión de red debe corresponder a la tensión especificada en la placa identificativa. El cable de alimentación del electrodoméstico debe corresponder a las especificaciones y al consumo de energía.

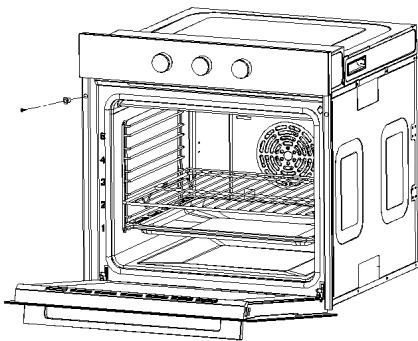


Peligro de descarga eléctrica!

Antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica.

Instalación

1. Deslice el horno en la abertura del armario, alinéelo y fíjelo.
2. Fije su horno con los 2 tornillos y arandelas como se indica en la figura.



Comprobación final

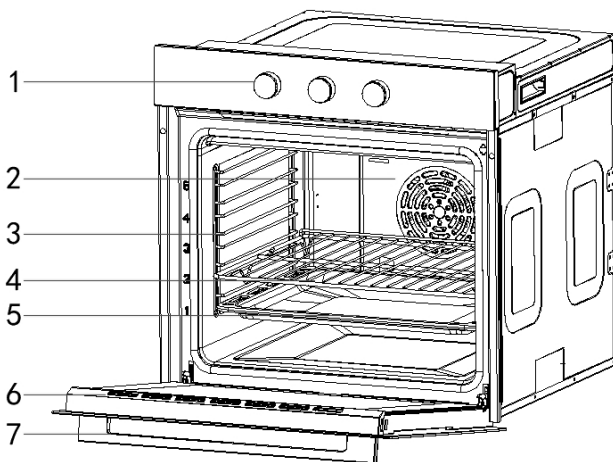
1. Conecte el electrodoméstico a la red eléctrica y enciéndalo.
2. Compruebe su funcionamiento.

Antes de poner en marcha el electrodoméstico

- Una vez realizada esta sencilla operación, el horno está listo para cocinar.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente para uso doméstico.
- Utilice el horno solo para cocinar alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Precaliente el horno a la temperatura de cocción antes de utilizarlo.
- Coloque las bandejas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre ellas cuando utilice más de una, para que el aire pueda circular.
- No coloque bandejas de horno en la base del horno ni lo cubra con papel de aluminio. Esto provocará una acumulación térmica. Los tiempos de cocción y asado no coincidirán y el esmalte puede dañarse.
- Procure abrir la puerta del horno lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante la cocción).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las partes calientes y el vapor.

Su nuevo horno

A. Vista general del horno



1、Panel de control

2、Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)

3、Estante lateral

4、Rejilla

5、Bandeja

6、Puerta

7、Asa

B. Especificaciones técnicas

Tensión/frecuencia	220-240 V~/50-60 Hz
Consumo total de energía	2800 W
Tipo/sección de cable	H05VV-F 3*1,5 mm ²
Longitud del cable	1,2 m
Dimensiones exteriores (alto/ancha/fondo)	595/595/575 (mm)
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	600/600/ mín 575 (mm)
Horno principal	Horno multifunción
Clase de eficiencia energética	A
Bombilla del horno	25 W/300 °C
Consumo de energía del grill	2800 W
Consumo de energía en modo de espera:	N/A
Consumo de energía en modo apagado:	0 W
Tiempo tras el cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera:	N/A
Tiempo tras el cual el equipo pasa al modo de apagado automático:	N/A
El diseño de este aparato se basa en el principio de control mecánico y no dispone de función de gestión de energía.	

Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

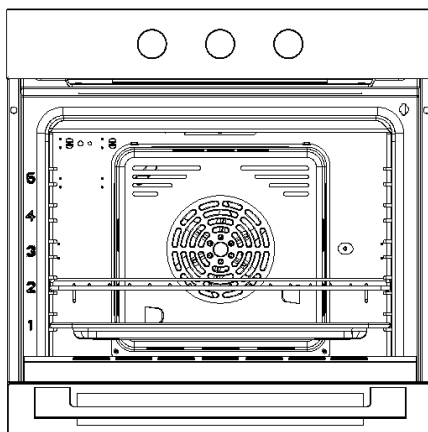
C. Sus accesorios

- Los accesorios suministrados con su electrodoméstico son adecuados para preparar muchas comidas. Asegúrese de introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción en el sentido correcto.
- También hay una selección de accesorios opcionales, con los que podrá mejorar algunos de sus platos favoritos, o simplemente para hacer más cómodo el trabajo con su horno.

Introducir accesorios

Puede introducir los accesorios en el compartimento de cocción en 5 niveles diferentes.

Introdúzcalos siempre hasta el fondo para que los accesorios no toquen el panel de la puerta.

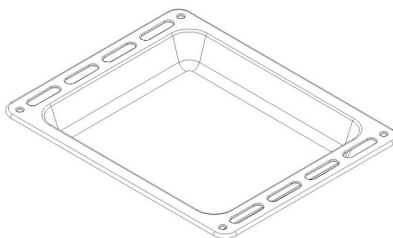


Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad hasta que encajen en su sitio. Esto permite retirar los platos con facilidad.

Nota: Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Una vez que vuelven a enfriarse, recuperan su forma original. Esto no afecta a su funcionamiento.

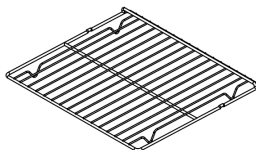
Fuente colectora honda de horno

Se utiliza para pasteles, asados grandes, platos jugosos y para recoger la grasa mientras se asa con el grill.



Rejilla

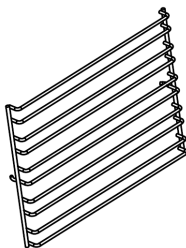
Se utiliza para asar y colocar los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuelas en la rejilla deseada. Se coloca en el estante lateral.



Estante lateral

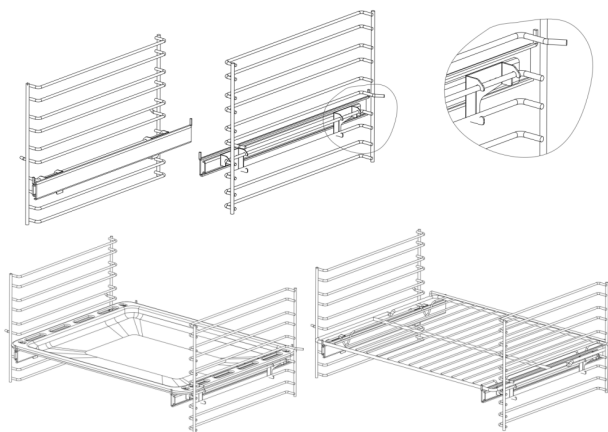
①②③④⑤: puede elegir entre cinco posiciones de altura diferentes. Para el estante lateral extraíble, puede ajustar cuatro posiciones de altura diferentes para hornear alimentos. Se utiliza

para colocar las parrillas y bandejas que se fijan a los lados de la cavidad del horno. Para cocinar alimentos más grandes, se puede quitar este estante, la rejilla se puede poner en el fondo del horno y utilizar funciones como parrilla, parrilla completa, parrilla completa con ventilador. **NOTA:** Cuando coloque platos en el fondo del horno, **NO** utilice funciones con calentador inferior para así evitar que el calor se acumule en la parte inferior (**solo para modelos específicos**)



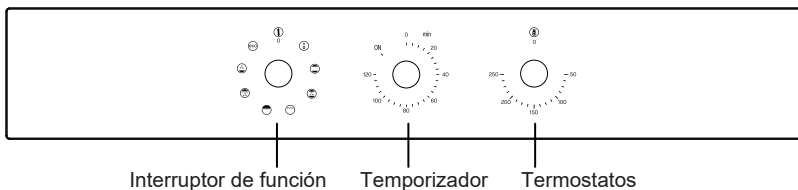
Riel telescópico

Generalmente se instala en el segundo o cuarto nivel del estante lateral; puede soportar la bandeja del horno o la rejilla para sacarla y empujarla suavemente, lo que es muy útil para colocar y sacar los alimentos.



D. Panel de control

Aquí verá una vista general del panel de control. Dependiendo del modelo de electrodoméstico, los detalles individuales pueden diferir.



Selector de funciones

Utilice el selector de funciones para ajustar el tipo de calentamiento.

Este electrodoméstico dispone de 8 funciones.



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



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



HORNEADO INTENSO: Este método de cocción es un método de cocción convencional, el calor del horno va del elemento superior al elemento inferior, y el ventilador ayuda a hacer circular el calor para conseguir un resultado de cocción uniforme.



GRILL MEDIO: Este método de cocción utiliza solo la parte interior del elemento calefactor superior, dirigiendo el calor hacia abajo, hacia los alimentos. Esta función es adecuada para asar pequeñas porciones de bacon, tostadas, carne, etc.



GRILL COMPLETO: Este método de cocción utiliza las partes interior y exterior del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos. Esta función es adecuada para asar porciones medianas o grandes de salchichas, bacon, filetes, pescado, etc.



VENTILADOR Y GRILL: Este método de cocción utiliza el elemento superior junto con el ventilador, lo que aporta una rápida circulación del calor. Esta función es adecuada cuando se necesita dorar rápidamente y «sellar» los jugos, como filetes, hamburguesas, algunas verduras, etc.

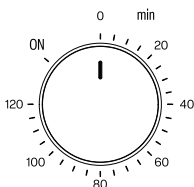


VENTILADOR Y ELEMENTO INFERIOR: Este método de cocción utiliza el elemento inferior junto con el ventilador, que ayuda a circular el calor. Esta función es adecuada para esterilizar y tarros de conservas.



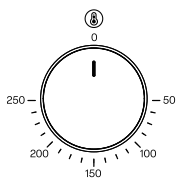
Modo GRILL de bajo consumo: Este método de cocción utiliza el anillo exterior superior y el elemento calefactor inferior para controlar la temperatura, lo que hace que el asado ahorre más energía, principalmente adecuado para alimentos grandes, la temperatura del horno sube lentamente, el calor penetra completamente y se reduce el consumo excesivo de calor.

El temporizador del horno



1. Si no necesita utilizar el programador del horno, ajuste el temporizador en «ON» y conéctelo a su red eléctrica, vea la imagen.
2. Si necesita temporizar, puede girar el botón del temporizador a su gusto, el tiempo a elegir es de 0~120 minutos, el horno se apagará cuando termine la temporización.

Mando de control del termostato



El mando de control del termostato del horno ajusta la temperatura deseada del horno. Es posible regular la temperatura entre 50 y 250 °C.

Gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj.

Antes de utilizar el horno por primera vez

Calentar el horno

Para eliminar el olor a cocina nueva, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Una hora de calentamiento superior/inferior a 250 °C es ideal para este fin. Asegúrese de que no queden restos de embalaje en el compartimento de cocción.

1. Utilice el selector de funciones para ajustar Calor arriba/abajo.
2. Ponga el selector de temperatura en 240 °C. Después de una hora, apague el horno. Para ello, gire el selector de funciones a la posición de apagado.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua jabonosa caliente y un paño de cocina suave.

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su electrodoméstico de forma ecológica y a ahorrar energía:

1. Utilice utensilios de cocina de color oscuro o esmaltados en el horno, ya que la transmisión del calor será mejor.
2. Mientras cocina sus platos, realice una operación de precalentamiento si así se aconseja en el manual de usuario o en las instrucciones de cocinado.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
4. Trate de cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo, siempre que sea posible. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocción sobre la parrilla de alambre.
5. Cocine más de un plato de forma consecutiva. El horno ya estará caliente.
6. Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
7. Descongele los productos congelados antes de cocinarlos.

Como utilizar el horno

Información general sobre horneado, asado y parrilla

Peligro de quemaduras por vapor caliente! Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

Consejos para hornear

- 1、 Utilizar placas de metal o recipientes de aluminio con revestimiento antiadherente o moldes de silicona resistentes al calor.
- 2、 Aproveche al máximo el espacio de la rejilla.
- 3、 Se recomienda colocar el molde en el centro de la rejilla.
- 4、 Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos para asar

- 1、 Sazonar con zumo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de la cocción al cocinar un pollo entero, pavo o un trozo grande de carne.
- 2、 La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
- 3、 Debe calcular unos 4 a 5 minutos de cocción por centímetro de altura de la carne.
- 4、 Deje reposar la carne en el horno unos 10 minutos después del tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se sale al cortar la carne.
- 5、 El pescado en un plato resistente al fuego debe colocarse en la rejilla en el nivel medio o inferior.

Consejos para cocinar a la parrilla

La parrilla es ideal para cocinar carne, pescado y aves, y conseguirá una bonita superficie dorada sin que se seque demasiado. Las piezas planas, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente adecuadas para asar a la parrilla, al igual que las verduras con un alto contenido en agua, como los tomates y las cebollas.

Limpieza Con Vapor *

Le permitirá lavar los restos sólidos ablandados gracias al vapor generado en el horno.

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Vierta medio litro de agua en la parte inferior del horno.
3. Fije el interruptor en el modo .
4. Fije el termostato a 70 °C y utilice el horno durante 30 minutos.
5. Espere 20 minutos aproximadamente hasta que se enfríe el interior del horno, abra la puerta del horno y limpie las superficies internas con un paño húmedo.
6. Use un líquido para lavar platos, agua tibia y un paño suave para la suciedad más incrustada. Luego, seque la zona que acaba de limpiar con un paño seco.

Resolución de problemas

El horno puede tener alguna avería anormal durante su funcionamiento. Puede consultar la lista de averías antes de llamar al servicio posventa, ya que puede que alguna situación la pueda solventar usted mismo.

Funcionamiento normal:

Cuando utilice el horno por primera vez, es posible que se produzca un olor peculiar y humo durante algunas horas; encienda la función de calentamiento para dejar que el horno funcione sin nada durante 1 hora cuando utilice el horno por primera vez, luego apague la función de calefacción, espere un tiempo hasta que el horno se enfríe, abra la puerta y limpie el horno. Mientras funciona, el horno puede producir sonidos de crujido debido al interior metálico. Si los alimentos a calentar tienen algo de humedad, el orificio de emisión de calor puede expulsar vapor durante el funcionamiento. El ventilador empezará a funcionar 15 minutos después de que el horno empiece a funcionar. Aunque el horno esté cerrado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos. Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para una cocción larga, puede apagar el horno antes y utilizar el calor residual para terminar la cocción.

Tabla de averías

Problema	Motivo	Sugerencia
El horno no funciona	Interrumpir la corriente eléctrica	Compruebe si la luz de su cocina u otro electrodoméstico funcionan correctamente
	Avería del disyuntor	Compruebe si su disyuntor funciona correctamente
	Olvidó pulsar la función de temporizador	Reinicie la función del temporizador
La luz del horno no se enciende	Bombilla defectuosa	Cambiar por una bombilla nueva
	Sin corriente eléctrica	Compruebe si el horno tiene corriente eléctrica
El horno deja de funcionar de repente durante su funcionamiento	Interrupción de alimentación	Compruebe si la luz de su cocina u otro electrodoméstico funcionan correctamente
	Cierre normal termostato de protección	Compruebe si el ventilador funciona; si fuera así, cambie el termostato por uno nuevo
El horno no calienta	No haber ajustado el regulador de temperatura	Ajustar la temperatura
	Si este modelo tiene temporizador, no podrá ajustar la hora	Configurar el temporizador
	No hay corriente	Compruebe el cuadro eléctrico
	Elemento calefactor dañado	Cambiar por un nuevo elemento calefactor
Sale agua por la puerta de cristal durante el funcionamiento	La junta de la puerta está reventada	Cambiar por una nueva junta de puerta
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte	Cambiar por una bisagra nueva
El horno deja de funcionar, pero el motor de ventilación sigue funcionando	Horno de trabajo durante mucho tiempo, por lo que la necesidad de refrigeración del horno durante mucho tiempo	Ponga su mano en la salida y sienta si sale aire caliente; si fuera así, es normal
	El termostato tiene un problema	Si la temperatura del aire de salida es la temperatura ambiente, es necesario cambiar por un nuevo termostato

Si el problema no se ha resuelto: 1. Separe la unidad de la red eléctrica (desactive o desenrosque el fusible). 2. No intente reparar el electrodoméstico usted mismo. No hay artículos de servicio al cliente dentro del electrodoméstico.

Consejos para hornear y asar

Consejos para hornear

1. Cómo determinar si un tarta está bien cocido. Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, introduzca un palillo largo en el punto más alto de la tarta. Si el palillo sale limpio, el pastel está listo.
2. El tarta se derrumba. Utilice menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10 grados por debajo. Respete los tiempos de mezcla especificados en la receta.
3. El tarta ha subido en el centro pero es más bajo en el borde. No engrase las paredes del molde. Después de hornear, separe el tarta cuidadosamente con un cuchillo.
4. El tarta queda demasiado oscura por encima. Colóquelo más abajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornee el pastel durante un poco más de tiempo.
5. El tarta está demasiado seca. Cuando esté hecho, haga pequeños agujeros en el pastel con un palillo largo. A continuación, rocíelo con zumo de frutas o una bebida alcohólica. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados superior y reduzca el tiempo de horneado.
6. El pan o la tarta (por ejemplo, de queso) tienen buen aspecto, pero están húmedos por dentro (pegajosos, con vetas de agua). Utilice un poco menos de líquido la próxima vez y hornee durante un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Para tartas con cobertura húmeda, hornear primero la base. Espolvóreelo con almendras o pan rallado y, a continuación, coloque la cobertura por encima. Siga la receta y los tiempos de horneado.
7. El tarta se dora de forma desigual. Seleccione una temperatura ligeramente inferior para que la tarta se hornee de forma más uniforme. Hornee pasteles delicados en un solo nivel utilizando Calor arriba/abajo. El papel sulfurizado que sobresale puede afectar a la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre el papel sulfurizado a la medida de la bandeja de horno.
8. El fondo de una tarta de frutas es demasiado ligero. Coloque la tarta un nivel más abajo la próxima vez.
9. El zumo de fruta se desborda. La próxima vez, utilice la fuente más profunda, si la tiene.
10. Los pequeños productos de panadería hechos con masa de levadura se pegan entre sí al hornearse. Debe haber un espacio de unos 2 cm alrededor de cada elemento. De este modo, queda espacio suficiente para que los productos horneados se expandan bien y se doren por todos los lados.
11. horneando a varios niveles. Los elementos de la bandeja superior están más dorados que los de la bandeja inferior. Utilice siempre aire caliente 3D para hornear en más de un nivel. Las bandejas de horno que se introducen al mismo tiempo en el horno no estarán listas necesariamente al mismo tiempo.
12. Se forma condensación al hornear tartas húmedas. La cocción puede provocar la formación de vapor de agua, que escapa por encima de la puerta. El vapor puede depositarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los frentes de las unidades adyacentes. Es un proceso natural.

Consejos para asar

- ▲ Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante unos 4 minutos antes de colocar los alimentos en el compartimento de cocción. Ase siempre con la puerta del horno cerrada.
- ▲ En la medida de lo posible, los trozos de comida que se deben tener el mismo grosor.

- Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan succulentos y jugosos.
- ▲ Dé la vuelta a los alimentos que esté asando transcurridos 2/3 del tiempo.
- ▲ No añada sal a los filetes hasta que se hayan asado.
- ▲ Añadir un poco de líquido si la carne es magra. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- ▲ Añada líquido generosamente para los asados. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1-2 cm de líquido.
- ▲ Coloque los alimentos a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, los mejores resultados se consiguen colocándola en el centro de la rejilla. La fuente también debe introducirse en el nivel 1. Los jugos de la carne se recogen en la fuente y el horno se mantiene más limpio.
- ▲ Al asar, no introduzca la bandeja de horno o la fuente en el nivel 4 o 5. El elevado calor la deforma y el compartimento de cocción puede resultar dañado al extraerla.
- ▲ El elemento de la parrilla se enciende y apaga continuamente. Es algo normal. El ajuste de la parrilla determina la frecuencia con la que ocurrirá esto.
- ▲ Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- ▲ Para el asado de cerdo con corteza, corte la corteza en forma de cruces y coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.
- ▲ Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Deles la vuelta después de 2/3 del tiempo especificado.
- ▲ Para el pato o la oca, perforar la piel de la parte inferior de las alas. Esto permite que salga la grasa.
- ▲ Dar la vuelta a los trozos de pescado después de 2/3 del tiempo; no es necesario dar la vuelta al pescado entero. Colocar el pescado entero en el horno en posición natatoria con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un pequeño recipiente apto para el horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- ▲ Cómo saber si el asado está listo. Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la «prueba de la cuchara». Presionar el asado con una cuchara. Si está firme, está listo. Si la cuchara se hunde, hay que cocerlo un poco más.
- ▲ El tueste es demasiado oscuro y los chicharrones están parcialmente quemados. Compruebe la altura del estante y la temperatura.
- ▲ El asado tiene buen aspecto, pero los jugos están quemados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más pequeña o añada más líquido.
- ▲ El asado tiene buen aspecto, pero los jugos son demasiado claros y aguados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más grande y menos líquido.
- ▲ Al bañarlo con sus jugos, sale vapor del asado. Esto es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. Puede depositarse y formar condensación en el panel de interruptores del refrigerador o en los frentes de las unidades adyacentes.

Mantenimiento y limpieza

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar el horno, la iluminación debe estar encendida para poder ver mejor las superficies.
- La cavidad del horno solo debe lavarse con agua tibia y un poco de detergente líquido.
- Después de limpiar la cavidad del horno, séquela con un paño.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- La cavidad del horno solo debe limpiarse con agua tibia y jabón, con una esponja o un paño suave. No utilice detergentes abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se habrán originado por salpicaduras de alimentos o comida derramada. Estas salpicaduras se producen durante

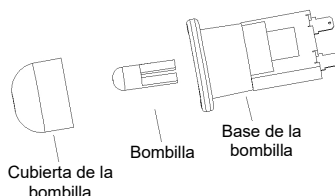
el proceso de cocción. Pueden deberse a que los alimentos se cocinan a una temperatura demasiado alta o a que se colocan en una olla demasiado pequeña.

- Debe seleccionar una temperatura de cocción y una función adecuadas para el alimento que esté cocinando. También debe asegurarse de colocar los alimentos en un plato de tamaño adecuado y de utilizar la bandeja recogegotas cuando proceda.
- Las partes exteriores del horno solo deben limpiarse con agua tibia y jabón, con una esponja o un paño suave. No utilice detergentes abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador de hornos en su electrodoméstico, debe comprobar con el fabricante del limpiador que sea adecuado para su uso en su electrodoméstico.
- Los daños causados al electrodoméstico por un producto de limpieza no se repararán gratuitamente, aunque el electrodoméstico se encuentre dentro del periodo de garantía.
- No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de cristal.

Sustitución de la bombilla del horno

Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla.

- Coloque todos los mandos de control en la posición «0» y desconecte el enchufe de la red eléctrica, desenrosque y lave la cubierta de la bombilla y, a continuación, séquela con un paño.
- Desenrosque la bombilla del casquillo y sustitúyala por una nueva; una bombilla de alta temperatura (300 °C) con los siguientes parámetros:
 - tensión 230 V
 - potencia 25 W
 - filamento G9.
- No utilice ningún otro tipo de bombilla.
- Enrosque la bombilla, asegurándose de que quede bien insertada en el casquillo de cerámica.
- Enrosque la cubierta de la bombilla.



Limpieza del horno

Para limpiar el horno no se necesita ningún limpiador de hornos ni ningún otro producto de limpieza especial. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras esté caliente.

Para limpiar las paredes laterales y la puerta del horno

1. Para retirar los estantes laterales izquierdo y derecho, empuje contra el lateral de la cavidad del horno con una mano mientras sujeta el borde delantero del estante con la otra y, a continuación, tire del estante en línea recta hacia fuera.
2. Limpieza de los lados izquierdo y derecho, el orden de instalación es inverso al orden de desmontaje.

Retirada y colocación de la puerta del horno

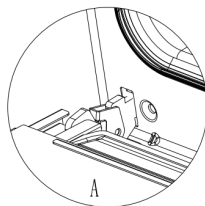
Para limpiar y retirar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del horno. Cada bisagra de la puerta tiene una varilla de bloqueo; cuando se cierra, la puerta se fija en su lugar y ya no se podrá desmontar. Con el fin de quitar la puerta hacia abajo para abrir la barra de bloqueo, la bisagra se bloqueará y no morderá.



Cuando la bisagra no esté bloqueada, tendrá una gran fuerza para cerrarse de repente. Asegúrese de que la barra de bloqueo esté cerrada todo el tiempo y de que esté abierta cuando retire la puerta.

Retirada de la puerta

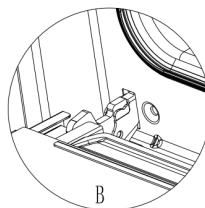
- Abra completamente la puerta.
- Mueva hacia arriba los lados derecho e izquierdo de la barra de bloqueo. (imagen A)
- Cierre la puerta hasta llegar hasta el tope, sujétela por los lados izquierdo y derecho y, a continuación, vuelva a cerrar la puerta, hacia arriba y hacia abajo, tirando de ella hacia fuera.



Colocación de la puerta del horno

Siga el orden inverso al del desmontaje de la puerta.

- Cuando instale la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras encajen directamente en la boca de abertura.
- Los dos lados del rebaje de la bisagra deben morder entre sí.
- Al abrir la puerta, mueva hacia abajo la barra de bloqueo (imagen B)

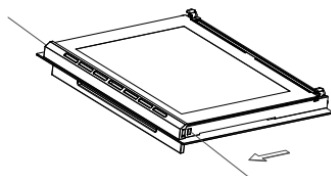


Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano en las bisagras. Llame al departamento de posventa.

Retirar y colocar el panel de la puerta

Retirada

- Retire la puerta del horno y colóquela sobre un trozo de tela.
- Presione con las dos manos el botón del soporte del cristal interior de la puerta. El soporte saldrá automáticamente.
- Retire el cristal interior y el cristal central.



Aviso! Peligro!

Si el cristal tiene algunos arañazos, puede agrietarse.

No utilice una espátula de vidrio, producto de limpieza fuerte y corrosivo ni detergente para limpiar el vidrio.

Instalación

- Introduzca el cristal interior en la ranura de presión del cristal.
- Tanto el lado derecho como el izquierdo necesitan alinearse con la ranura y empujar el cristal a su lugar.
- Vuelva a colocar la puerta del horno.

Retirar e instalar los estantes laterales

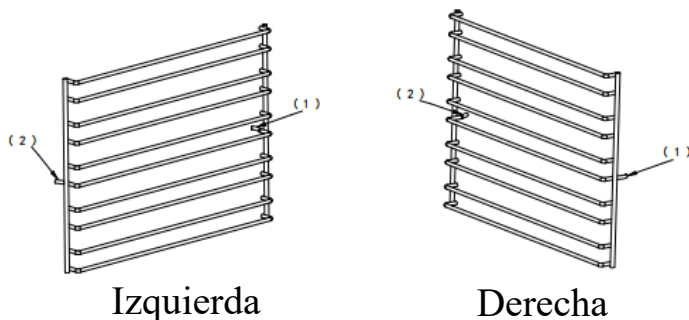
Para limpiar los laterales del horno, debe retirar los estantes laterales.

Montaje y desmontaje de los estantes laterales izquierdo y derecho

Para el estante izquierdo: para montarlo, primero inserte (1) y, a continuación, empuje (2) hasta que encaje en su sitio. Para desmontarlo, invierta el orden: primero tire de (2) y, a continuación, retire (1).

Para el estante derecho: el procedimiento es a la inversa. para montarlo, primero inserte (2) y,

a continuación, empuje (1) hasta que encaje en su sitio. Para montarlo, primero tire de (1) y, a continuación, retire (2). Consulte el diagrama siguiente.



Sustitución de la bombilla del horno



Si la bombilla del horno falla, debe sustituirse. Riesgo eléctrico

Descarga!

Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.

- Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar que se estropee.
- Desenrosque la tapa de cristal girándola en sentido antihorario.
- Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
- Vuelva a enroscar la tapa de cristal.
- Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor.

Inspecciones periódicas

Además de mantener limpia la cocina, debería:

1. Realizar inspecciones periódicas de los elementos de control y las unidades de cocción de la cocina. Una vez transcurrido el plazo de garantía, deberá realizar una inspección técnica de la cocina en un centro de servicio al menos una vez cada dos años.
2. Reparar los fallos de funcionamiento

Realice el mantenimiento periódico de las unidades de cocción de la cocina.



Precaución!

Todas las reparaciones y actividades reglamentarias deben ser llevadas a cabo por el centro de servicio apropiado o por un instalador debidamente autorizado.

Nota medioambiental

Nota: Antes de desechar un electrodoméstico viejo, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica. Corte e inutilice cualquier enchufe. Corte el cable directamente detrás del electrodoméstico para evitar un uso indebido. Esta acción la debe realizar una persona competente.

Este electrodoméstico está marcado según la directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de electrodomésticos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asegurándose de que este producto se deseché correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto.



El símbolo  que aparece en el producto o en los documentos que lo acompañan indica que este electrodoméstico no puede tratarse como residuo doméstico. En su lugar, deberá llevarse al punto de recogida correspondiente para el reciclaje de componentes eléctricos y equipos electrónicos.

La eliminación debe realizarse de acuerdo con la normativa medioambiental local para la eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento y con la oficina de gestión de residuos local.

Los materiales de embalaje que utilizamos son respetuosos con el medio ambiente y se pueden reciclar. Deseche todo el material de embalaje respetando el medio ambiente.



Platos de prueba

Aquí le ofrecemos todo tipo de recetas y un entorno ideal para elegir. Le mostrará qué tipo de calentamiento y qué temperatura son los más adecuados para sus platos. Encontrará información sobre los accesorios adecuados y su altura de inserción, así como consejos sobre recipientes de cocción y métodos de preparación.

Instrucciones:

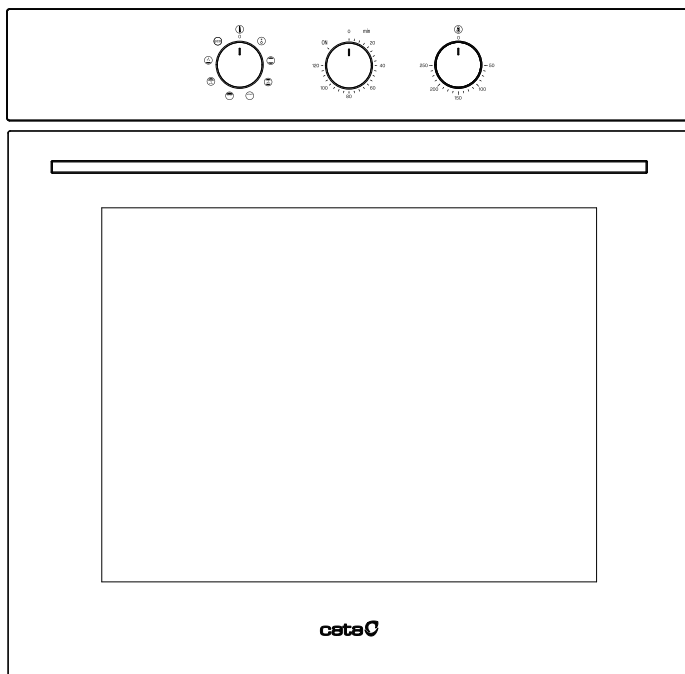
- A. Los valores de la tabla pueden aplicarse siempre a los platos colocados en el horno frío y vacío. Precaliente el horno solo cuando se indique en la tabla siguiente. No coloque el papel antiadherente sobre los accesorios antes de finalizar el precalentamiento.

- B. Los parámetros de cocción indicados en las tablas son aproximados y se pueden corregir en función de su propia experiencia y preferencias culinarias.
- C. Utilice los accesorios suministrados. Antes de cocinar, compruebe que se hayan retirado del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- D. Al retirar el accesorio o la vajilla del horno, utilice un guante para horno.

Mesa para hornear y asar (algunas funciones solo están disponibles en modelos especiales)

Alimentos	Accesorio	Función de calentamiento	Rejilla	Ajuste de temperatura (°C)	Tiempo de calentamiento (min) Sin incluir el tiempo de precalentamiento
Pastel pequeño	Fuente de horneado		3ª capa	180-200	20-30
Bizcocho	Modelo redondo		2ª capa	165-185	30-45
	Modelo redondo		2ª capa	140-160	30-40
Tarta de manzana	Fuente de horneado		4ª capa	170-190	45-55
	Fuente de horneado		4ª capa	155-175	50-60
Galletas de mantequilla	Fuente de horneado		3ª capa	160-180	15-25
	Fuente de horneado		3ª capa	140-160	20-30
Pan (12 trozos)	Rejilla		4ª capa	240-250	2-6
	Rejilla		4ª capa	240-250	2-6
Salchicha	Rejilla		3ª capa	190-210	10-20
Costillas	Rejilla		3ª capa	190-210	30-40
	Rejilla		3ª capa	190-210	20-30
	Rejilla		3ª capa	190-210	20-30
Hamburguesas de vacuno	Rejilla		3ª capa	200-220	20-30
Ternera	Rejilla		2ª capa	190-210	20-30
Pollo entero pequeño (1,2 Kg)	Rejilla		2ª capa	180-200	60-70
	Rejilla		2ª capa	180-200	35-45
Alitas de pollo asadas	Rejilla		3ª capa	190-210	40-50
	Rejilla		3ª capa	180-200	25-35
Pescado entero	Rejilla		2ª capa	210-230	20-30

Manual de instruções do forno



Conteúdo

ANTES DE COMEÇAR.....	3
Informações de segurança importantes.....	4
Instalação.....	10
Antes da colocação em funcionamento do aparelho.....	12
O seu novo forno.....	12
Antes de utilizar o forno pela primeira vez.....	17
Como utilizar o forno.....	18
Resolução de problemas.....	18
Dicas para assar e grelhar.....	20
Manutenção e limpeza.....	22
Nota ambiental.....	25
Pratos de teste.....	25

ANTES DE COMEÇAR

Ligue o aparelho na unidade de ligação com fusível e interruptor. O aparelho estará pronto para utilização.

AVISO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho. Verifique a embalagem e certifique-se de que possui todas as peças indicadas. Escolha a localização adequada para o seu produto.

Este produto contém vidro; tenha cuidado durante a instalação ou manuseamento para evitar ferimentos pessoais ou danos no produto.

Se vender o aparelho, o oferecer ou o deixar ao mudar de casa, certifique-se de entregar também este manual para que o novo proprietário se possa familiarizar com o aparelho e com os avisos de segurança.

Nota: Antes de utilizar o forno pela primeira vez, recomendamos que o ligue e o ajuste para a temperatura máxima. Mantenha a porta do forno fechada e deixe o aparelho ligado durante 1,5 horas sem nada no interior.

Assegure uma ventilação adequada durante este processo, abrindo portas e janelas da divisão. Quaisquer odores gerados durante esta operação devem-se à evaporação de substâncias utilizadas para proteger o aparelho durante o armazenamento antes da instalação.

Informações de segurança importantes

Este Manual de Instruções do Utilizador contém informações importantes, incluindo pontos de segurança e de instalação, que lhe permitirão tirar o máximo partido do seu aparelho. Guarde-o num local seguro, de modo a que esteja facilmente disponível para consulta futura; para si ou para qualquer pessoa que não esteja familiarizada com o funcionamento do aparelho.

Aviso:

- O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento desde que sob supervisão ou devidamente instruídas acerca de uma utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Os trabalhos de limpeza e manutenção não devem ser realizados por crianças sem supervisão.
- Não deve ser usada uma máquina de limpeza a vapor.
- As peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças pequenas devem ser

mantidas afastadas durante a utilização.

- Não use produtos de limpeza abrasivos duros ou raspadores de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.
- Não utilize produtos abrasivos para limpar o painel de vidro da porta para evitar arranhá-lo. Caso contrário, pode ocorrer uma avaria grave no aparelho.
- O aparelho não pode ser instalado por trás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- O ar não deve ser descarregado para uma conduta de exaustão de fumos de aparelhos a gás ou outros combustíveis.

Funcionamento:



Aviso!

Perigo de incêndio!

- Não permita que papel ou pano entrem em contacto com

qualquer elemento de aquecimento.

- **Nunca** guarde ou utilize produtos químicos corrosivos, vapores, inflamáveis ou produtos não alimentares dentro ou perto do forno. Foi especificamente concebido para ser utilizado para aquecer ou cozinhar alimentos. A utilização de produtos químicos corrosivos no aquecimento ou na limpeza danifica o aparelho e pode provocar ferimentos
- Se os alimentos no interior de um forno se incendiarem, mantenha a porta fechada. Desligue o forno e a alimentação elétrica.
- Tenha cuidado ao abrir a porta. De lado, abra a porta lenta e ligeiramente para deixar sair o ar quente e/ou o vapor. Mantenha o rosto afastado da abertura e certifique-se de que não há crianças ou animais de estimação perto do forno. Após a libertação do ar quente e/ou do vapor, prossiga com a cozedura. Mantenha as portas sempre fechadas a menos que seja necessário cozinhar ou limpar.
- Use apenas utensílios adequados para utilização em fornos.



Aviso!

Perigo de explosão!

- Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.
- Se for observado fumo, desligue o forno e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- Não permita que quaisquer acessórios ou cabos elétricos entrem em contacto com as partes quentes do aparelho.



Aviso!

Superfícies quentes!

Risco de queimaduras!

- Durante a utilização o aparelho fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- **Aviso!** As peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Nunca mova as grelhas ou frigideiras quando estiverem quentes. Espere que arrefeçam.

Conselhos de

segurança:



IMPORTANTE!

Desligue sempre a alimentação elétrica da rede

durante a instalação e a manutenção.

Informações gerais

- Este aparelho foi concebido para uso doméstico e pode ser instalado num armário de cozinha ou numa unidade de alojamento normal.
- As superfícies do aparelho ficam quentes durante a utilização e retêm o calor após o funcionamento.
- Qualquer dano causado pelo não cumprimento da tolerância de temperatura do forno durante a instalação ou pela distância demasiado próxima entre os móveis e o forno será suportado pelo proprietário.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou sem a experiência ou conhecimento, a menos que devidamente supervisionadas ou instruídas acerca da utilização do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.

Instalação

- O forno tem de ser instalado de acordo com as instruções de instalação e todas as dimensões devem ser observadas.

- Todos os trabalhos de instalação devem ser realizados por uma pessoa competente ou por um electricista qualificado.

Crianças

- Elimine o material de embalagem com cuidado. Os materiais de embalagem podem ser perigosos para as crianças.
- Certifique-se de que mantém as crianças afastadas do aparelho; as crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. Pode ser perigoso permitir que as crianças toquem no aparelho.

Segurança geral

- Não coloque objetos pesados na porta do forno nem os apoie na porta do forno quando esta estiver aberta, pois pode causar danos nas dobradiças da porta do forno.
- Não coloque óleo quente ou gordura cozinhados em áreas sem vigilância, pois pode provocar um risco de incêndio.
- Não coloque painéis ou tabuleiros diretamente sobre a base da cavidade do forno, mesmo que tenha colocado folha de alumínio por baixo.
- Não permita que o cabo ou a ficha entrem em contacto com as

áreas de aquecimento do aparelho.

- Não instale o aparelho junto a cortinas ou mobiliário macio.
- Não tente levantar ou deslocar os aparelhos de cozedura utilizando a porta ou o puxador do forno, uma vez que tal pode causar danos no aparelho ou ferimentos na pessoa que levanta o aparelho.

Segurança elétrica

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu prestador de assistência técnica ou por alguém devidamente qualificado a fim de evitar situações de perigo.
- O aparelho deve ser colocado de forma a que a fonte de alimentação esteja sempre acessível.
- Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação, verifique se a tensão e a corrente nominal da fonte de alimentação correspondem aos detalhes da fonte de alimentação indicados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Nunca use um aparelho danificado! Desligue o aparelho da fonte de alimentação e contacte o seu revendedor em caso de danos.
- Perigo de choque elétrico! Não tente reparar o aparelho por si

mesmo. Em caso de mau funcionamento, as reparações apenas devem ser realizadas por pessoal qualificado.

- Para evitar danificar o cabo de alimentação, não aperte, dobre ou esfregue em extremidades afiadas. Manter também afastado de superfícies quentes e chamas abertas.
- Coloque o cabo de forma que não seja possível puxar ou tropeçar acidentalmente.
- Não abra a caixa do aparelho em nenhuma circunstância. Não introduza quaisquer objetos estranhos no interior do invólucro.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante. Podem constituir um risco para a segurança do utilizador e danificar o aparelho. Utilize apenas peças e acessórios originais.
- Mantenha o aparelho longe de superfícies quentes e chamas abertas. Utilize sempre o aparelho numa superfície plana, estável, limpa e seca. Proteja o aparelho contra o calor, o pó, a luz solar direta, a humidade, os pingos e os salpicos de água.
- Não coloque objetos com chama aberta, por exemplo, velas, em cima ou ao lado do aparelho.
- Aviso: Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a

possibilidade
de choque elétrico.

- A cablagem fixa para o requerente deve ter um dispositivo de desconexão de todos os polos.



Segurança:

- Atenção, o vidro é extremamente frágil. Use sempre luvas quando o manusear.
- Para sua segurança, este produto é feito de vidro temperado. Este tipo de vidro é muito resistente, mas tem a particularidade de conservar a "memória" dos choques.
- Por isso, deve manusear o produto com o máximo cuidado para evitar choques e torções, especialmente durante a instalação.
- Evite instalar este tipo de produto em áreas onde fique muito exposto a choques.
- Não deixe que as crianças brinquem com o produto.
- Não cole película adesiva na superfície do vidro. Em caso de rutura, geraria pedaços grandes que poderiam ser perigosos

Ligação elétrica



Perigo de choque elétrico!

- Qualquer instalação elétrica deve ser realizada por um profissional autorizado.
- Todos os acessórios devem ser instalados por uma pessoa competente de acordo com os regulamentos locais. Em caso de dúvida, contacte um electricista qualificado.
- Importante! Desligue sempre a alimentação elétrica da rede durante a instalação e a manutenção. Recomendamos que o fusível seja retirado ou o disjuntor desligado no quadro de distribuição durante os trabalhos.
- Este produto tem de ser ligado à terra - se não estiver disponível um fio de terra, consulte um electricista.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem. Para o efeito, instale uma unidade de ligação com fusíveis comutados adequada.
- Nota! Na cablagem fixa, deve ser ligada uma unidade de ligação com fusíveis comutados com uma separação de contactos de, pelo menos, 3 mm em todos os polos.
- Ligue os cabos de entrada positivo, neutro e terra aos terminais da unidade de ligação com fusível comutado. Assegure-

se de que as ligações estão bem apertadas.

- A tomada de derivação deve estar acessível mesmo quando o forno estiver na sua caixa para permitir que o aparelho seja desligado da rede elétrica.

Limpeza

- Desligue sempre a alimentação elétrica antes de limpar o aparelho. Se a unidade de ligação com fusível comutado for de difícil acesso, desligue a alimentação elétrica utilizando o disjuntor correspondente no quadro de distribuição.
- Limpe bem o aparelho antes da primeira utilização. O forno deve ser limpo com regularidade e quaisquer depósitos de comida removidos.
- Nunca limpe as superfícies do forno com vapor.

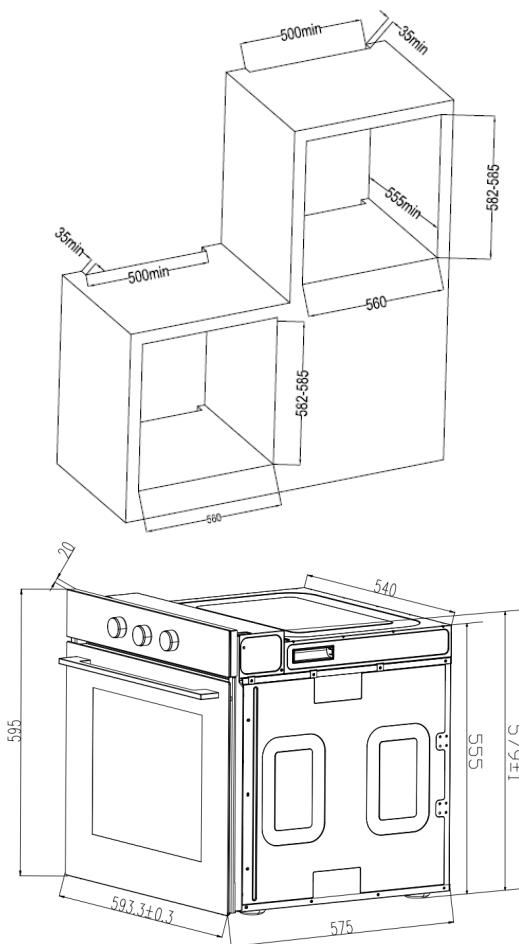
- A cavidade do forno só deve ser limpar com água quente e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não deve utilizar nenhum produto de limpeza abrasivo.
- Quaisquer manchas que possam aparecer no fundo do forno terão origem em salpicos de alimentos ou alimentos derramados; estes salpicos ocorrem durante o processo de cozedura. Estas podem resultar do facto de os alimentos serem cozinhados a uma temperatura excessivamente elevada ou de serem colocados em utensílios de cozinha demasiado pequenos.
- Deverá seleccionar uma temperatura e uma função de cozedura adequadas aos alimentos que está a cozinhar. Deve também certificar-se de que os alimentos são colocados num prato com o tamanho adequado e que utiliza o tabuleiro de recolha de pingos, se for caso disso.

Instalação

Antes da instalação

O aparelho deve ser instalado encastrado no armário. Deve manter-se uma distância de segurança entre o aparelho e as paredes da cozinha. Pormenores: ver figura abaixo. (valores em mm).

- ✧ As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100°C no mínimo), e as frentes de unidades vizinhas até 70°C.
- ✧ Os armários de cozinha devem estar nivelados e fixos. É necessário um espaço de 5 mm entre o aparelho e as frentes dos aparelhos circundantes.
- ✧ Se existir uma gaveta por baixo do forno, deve ser instalada uma prateleira entre o forno e a gaveta.



Método de instalação

Instalação e ligação

▲ Danos materiais!

A porta e/ou o puxador não devem ser utilizados para levantar ou deslocar o aparelho.

- ✧ Para a instalação, o aparelho deve ser ligado em conformidade com todos os regulamentos locais relativos ao gás e/ou à eletricidade.
- ✧ Transporte o aparelho com pelo menos duas pessoas.
- ✧ Para deslocar o aparelho, utilize as ranhuras ou as pegas situadas em ambos os lados.



Conexão com o fornecimento da rede elétrica

Este aparelho deve ser ligado à terra!

- ✧ A nossa empresa não pode ser responsabilizada por quaisquer danos causados pela utilização do aparelho sem uma tomada com ligação à terra. Risco de choque elétrico, curto-circuito ou incêndio devido a uma instalação não profissional! O aparelho só pode ser ligado à rede elétrica por uma pessoa qualificada autorizada e o aparelho só é garantido após uma instalação correta.
- ✧ Perigo de choque elétrico, curto-circuito ou incêndio devido a danos no cabo de alimentação! O cabo de alimentação não deve ser apertado, dobrado ou preso, nem entrar em contacto com as partes quentes do aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um electricista qualificado.
- ✧ A alimentação elétrica deve corresponder aos dados indicados na placa de características do aparelho. O cabo de alimentação do aparelho deve corresponder às especificações e ao consumo de energia.

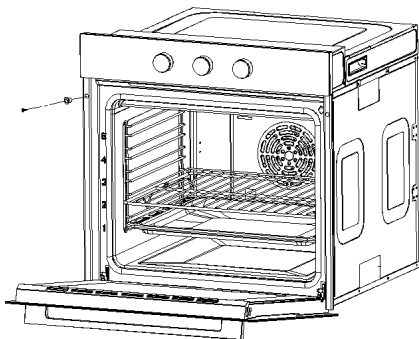


Risco de choque elétrico!

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação elétrica, desligue o aparelho da rede elétrica.

Instalação

1. Deslize o forno através da abertura do compartimento, alinhe e prenda.
2. Fixe o seu forno com os 2 parafusos e anilhas como indicado na figura.



Verificação final

1. Ligue o aparelho à rede elétrica e ligue a alimentação elétrica.
2. Verifique o funcionamento.

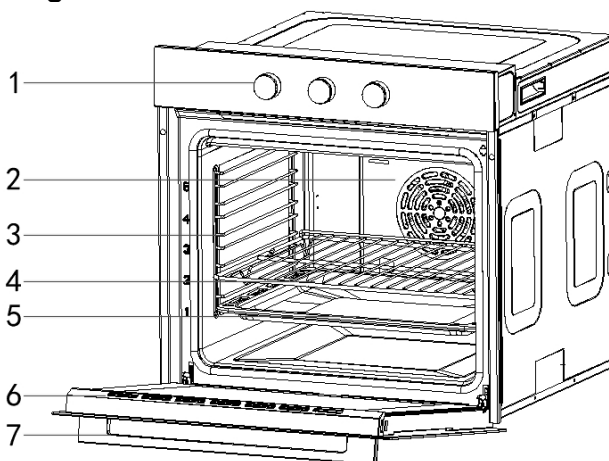
Antes da colocação em funcionamento

do aparelho

- Uma vez efetuada esta operação simples, o forno está pronto a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Utilize o forno apenas para cozinhar alimentos.
- Antes de cozinhar, certifique-se de que todos os acessórios do forno que não são necessários são retirados do forno.
- Pré-aqueça o forno à temperatura de cozedura antes de o utilizar.
- Coloque os tabuleiros de cozedura no centro do forno e deixe espaço entre eles quando utilizar mais do que um, para que o ar possa circular.
- Não coloque tabuleiros de forno na base do forno nem a cubra com folha de alumínio. Isto provocará uma acumulação térmica. Os tempos de cozedura e de assadura não coincidem e o esmalte pode ficar danificado.
- Tente abrir a porta do forno o menos possível para ver os alimentos (a luz do forno permanece acesa durante a cozedura).
- Tenha cuidado ao abrir a porta para evitar o contacto com peças quentes e vapor.

O seu novo forno

A. Descrição geral do forno



- | | |
|---|-------------|
| 1、Painel de controlo | 5、Tabuleiro |
| 2、Motor do ventilador (atrás da placa de aço) | 6、Porta |
| 3、Prateleira lateral | 7、Puxador |
| 4、Grelha | |

B. Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240V~/50-60Hz
Consumo total de energia	2800W
Tipo/secção do cabo	H05VV-F 3*1,5 mm ²
Comprimento do cabo	1,2 m
Dimensões exteriores (altura/largura/profundidade)	595/595/575 (mm)
Dimensões de instalação (altura/largura/profundidade)	600/600/ min 575 (mm)
Forno principal	Forno multifunções
Classe de eficiência energética	A
Luz do forno	25W/300°C
Consumo de energia do grelhador	2800W
Consumo de energia em modo de espera:	N/A
Consumo de energia em modo off:	0W
Tempo após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de espera:	N/A
Tempo após o qual o equipamento atinge o modo de desativação automática:	N/A
A conceção deste aparelho baseia-se no princípio do controlo mecânico e não dispõe de uma função de gestão de energia.	

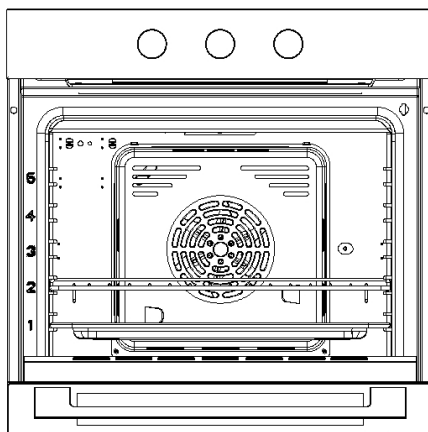
Este produto contém uma fonte de iluminação com classe de eficiência energética G.

C. Os seus acessórios

- Os acessórios fornecidos com o seu aparelho são adequados para confeccionar muitas refeições. Certifique-se de que insere os acessórios no compartimento de cozedura sempre no sentido correto.
- Existe também uma seleção de acessórios opcionais, com os quais pode melhorar alguns dos seus pratos favoritos ou simplesmente tornar o trabalho com o seu forno mais cómodo.

Inserção de acessórios

É possível introduzir os acessórios no compartimento de cozedura em 5 níveis diferentes. Insira-os sempre até ao limite para que os acessórios não toquem no painel da porta.

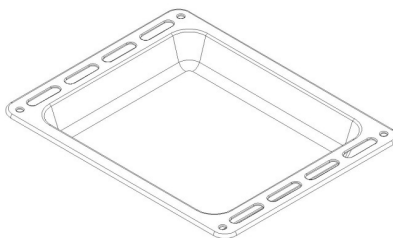


Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente até meio, até ficarem bloqueados. Isto permite retirar facilmente a loiça.

Nota: Os acessórios podem deformar-se quando estão quentes. Quando voltam a arrefecer, recuperam a sua forma original. Isto não afeta o seu funcionamento.

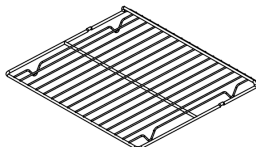
Bandeja de recolha de pingos do forno

Utilizado para pastelaria, assados grandes, pratos suculentos e para recolher a gordura enquanto grelha.



Grelha

Utiliza-se para assar e colocar os alimentos a cozinhar, assar ou cozinhar em caçarolas na prateleira pretendida. Coloque a prateleira lateral.

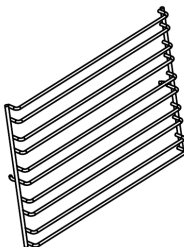


Prateleira lateral

①②③④⑤ para a prateleira lateral amovível, pode ajustar quatro posições de altura diferentes para cozinhar os alimentos. Utilizada para colocar grelhas e tabuleiros que se fixam nos lados do forno do forno.

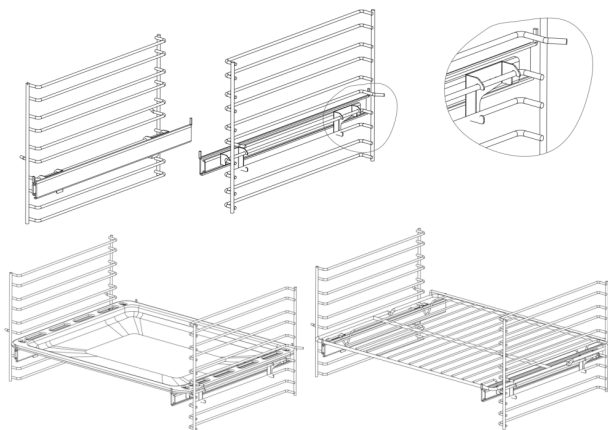
Para cozinhados de maiores dimensões, estas prateleiras laterais podem ser removidas, a grelha de arame pode ser colocada no chão do forno, utilizando funções como grelhador, grelhador completo, grelhador completo com ventoinha.

NOTA: Quando colocar pratos no chão do forno, **NÃO** utilize funções com aquecedor de fundo para evitar a acumulação de calor no fundo (**apenas para modelos específicos**)



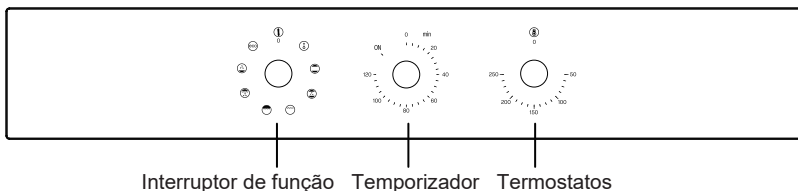
Calha telescópica

Geralmente instalado na segunda ou quarta camada da parte lateral, pode suportar o tabuleiro do forno ou a grelha para ser puxado para fora e empurrado suavemente, o que é conveniente para colocar e retirar alimentos.



D. Painel de controlo

Aqui, verá uma descrição geral do painel de controlo. Dependendo do modelo do aparelho, os pormenores individuais podem diferir.



Interruptor de função Temporizador Termostatos

Seletor de funções

Utilize o seletor de funções para definir o tipo de aquecimento.

Este aparelho dispõe de 8 funções.



DESCONGELAÇÃO: O ventilador funciona sem calor para reduzir o tempo de descongelação dos alimentos congelados. O tempo necessário para descongelar os alimentos dependerá da temperatura ambiente, da quantidade e do tipo de alimentos.



FORNO CONVENCIONAL (elemento superior e inferior): Este método de cozedura permite uma cozedura tradicional, com calor proveniente dos elementos superior e inferior. Esta função é adequada para assar e cozinhar apenas numa prateleira.



COZIMENTO INTENSIVO: Este método de cozedura é um método de cozedura convencional, o forno aquece do elemento superior para o elemento inferior e a ventoinha ajuda a fazer circular o calor para obter um resultado de cozedura uniforme.



MEIO GRILL: Este método de cozedura utiliza apenas a parte interior do elemento superior, que direciona o calor para baixo, para os alimentos. Esta função é adequada para grelhar pequenas porções de bacon, tostas e carne, etc.



GRILL COMPLETO: Este método de cozedura utiliza as partes interior e exterior do elemento superior, que direciona o calor para baixo, para os alimentos. Esta função é adequada para grelhar porções médias ou grandes de salsichas, bacon, bifes, peixe, etc.



VENTILADOR E GRILL: Este método de cozedura utiliza o elemento superior em conjunto com a ventoinha, o que ajuda a proporcionar uma rápida circulação de calor. Esta função é adequada quando é necessário dourar rapidamente e "selar" os sucos, como bifes, hambúrgueres, alguns legumes, etc.

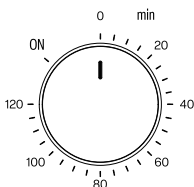


VENTILADOR E ELEMENTO INFERIOR: Este método de cozedura utiliza o elemento inferior em conjunto com o ventilador, que ajuda a fazer circular o calor. Esta função é adequada para esterilizar e conservar frascos.



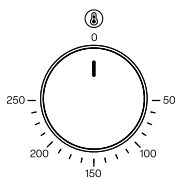
Modo GRILL com poupança de energia: Este método de cozedura utiliza o anel exterior superior e o elemento de aquecimento inferior para controlar a temperatura, tornando os grelhados mais económicos em termos de energia, sendo principalmente adequado para alimentos grandes. A temperatura do forno sobe lentamente, o calor penetra totalmente e o consumo de calor em excesso é reduzido.

O temporizador do forno



1. Se não for necessário utilizar o programador do forno, coloque o temporizador em "ON" e ligue-o à rede elétrica; ver a figura.
2. Se precisar de cronometrar, pode rodar o botão do temporizador como desejar; o tempo escolhido é de 0~120 minutos, o forno desliga-se quando o tempo termina.

Botão de controlo do termóstato



O botão de controlo do termóstato do forno define a temperatura necessária para o forno. É possível regular a temperatura num intervalo de 50 - 250 °C.

Rode o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez

Aqueça o forno

Para eliminar o cheiro a fogão novo, aqueça o forno quando este estiver vazio e fechado. Uma hora de aquecimento superior/inferior a 250 °C é ideal para este fim. Certifique-se de que não foram deixados quaisquer restos de embalagem no compartimento de cozedura.

1. Utilize o seletor de funções para definir Aquecimento superior/inferior.
2. Ajuste o seletor de temperatura para 240 °C. Após uma hora, desligue o forno. Para tal, rode o seletor de funções para a posição off.

Limpar os acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com água quente e sabão e um pano de cozinha macio.

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo-ão a utilizar o seu aparelho de forma ecológica e a poupar energia:

1. Utilize panelas de cor escura ou revestidas a esmalte no forno, uma vez que a transmissão de calor será melhor.
2. Enquanto cozinha os seus pratos, execute uma operação de pré-aquecimento se for aconselhado no manual do utilizador ou nas instruções de cozedura.
3. Não abra a porta do forno frequentemente durante a cozedura.
4. Tente cozinhar mais do que um prato no forno ao mesmo tempo, sempre que possível. Pode cozinhar colocando dois recipientes de cozinha na grelha.
5. Cozinhe mais de um prato um após o outro. O forno já estará quente.
6. Pode economizar energia desligando o forno alguns minutos antes do tempo de cozimento. Não abra a porta do forno.
7. Descongele pratos congelados antes de os cozinhar.

Como utilizar o forno

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar

Risco de queimadura por vapor quente! Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois pode sair vapor.

Conselhos para a cozedura

1. Use placas de metal apropriadas antiaderentes, recipientes de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
2. Faça o melhor uso do espaço na prateleira.
3. Recomenda-se colocar o molde de cozimento no meio da prateleira.
4. Mantenha a porta do forno fechada.

Conselhos para assar

1. Temperar com sumo de limão e pimenta preta irá melhorar o desempenho de cozedura quando cozinhar um frango inteiro, peru ou um pedaço grande de carne.
2. A carne com ossos demora cerca de 15 a 30 minutos mais tempo a ficar cozinhada do que um assado do mesmo tamanho sem ossos.
3. Deve calcular cerca de 4 a 5 minutos de tempo de cozedura por centímetro de altura da carne.
4. Deixe a carne repousar no forno durante cerca de 10 minutos após o tempo de cozedura. Os sucos são melhor distribuídos por todo o assado e não escorrem quando a carne é cortada.
5. O peixe num prato resistente ao fogo deve ser colocado na prateleira no nível médio ou inferior.

Conselhos para grelhar

Grelhar é ideal para cozinhar carne, peixe e aves e obterá uma boa superfície acastanhada sem secar demasiado. As peças planas, as espetadas de carne e os enchidos são particularmente adequados para grelhar, tal como os legumes com um elevado teor de água, como o tomate e a cebola.

Limpeza A Vapor *

É possível limpar as nódos amaciada graças ao vapor que é gerado no forno.

1. Remova todos os acessórios no forno.
2. Deite meio litro de água na parte inferior da caldeira.
3. Defina o interruptor para 😊 .
4. Defina o termóstato para 70 °C e funcione o forno por 30 minutos.
5. Espere 20 minutos aproximadamente até que o interior do forno arrefeça, abra a porta do forno e limpe as superfícies internas com um pano húmido.
6. Utilize líquido de lavar loiça, água quente e um pano macio para remover a sujidade entranhada, depois seque a área que acabou de limpar utilizando um pano seco.

Resolução de problemas

O forno pode ter alguma avaria anormal durante o funcionamento. Pode verificar a lista de avarias antes de contactar o serviço pós-venda, talvez algumas avarias possam ser reparadas por si.

Funcionamento normal:

Quando utilizar o forno pela primeira vez, este pode apresentar uma situação de cheiro peculiar e fumo durante algumas horas; abrir a função de aquecimento para deixar o forno aquecer sem nada durante 1 hora quando utilizar o forno pela primeira vez, depois fechar a função de aquecimento, esperar algum tempo até o forno estar frio, abrir a porta e limpar o forno. Quando o forno está a funcionar, podem ouvir-se estalidos devido ao metal.

Se os alimentos de aquecimento tiverem alguma humidade, o orifício de emissão de aquecimento pode libertar vapor durante o funcionamento.

A ventoinha começa a funcionar 15 minutos depois de o forno começar a funcionar. Mesmo que o forno esteja fechado, a ventoinha continuará a funcionar durante 35 minutos.

Pré-aqueça antes de colocar os alimentos no forno para cozer.

Para uma cozedura prolongada, pode desligar o forno antes de o parar de usar e utilizar o calor restante para terminar a cozedura.

Tabela de avarias

Problema	Motivo	Sugestão
O forno não está a funcionar	Interromper a corrente elétrica	Verifique a luz da cozinha ou outro aparelho se estiver a trabalhar
	Avaria do disjuntor	Verifique se o seu disjuntor está a funcionar
	Esqueceu-se de ativar a função de temporizador	Reponha a função de temporizador
A lâmpada não está a acender	A lâmpada tem algum problema	Troque por uma lâmpada nova
	Sem corrente elétrica	Verifique se o forno tem corrente elétrica
O forno deixa de funcionar de repente durante o funcionamento	Interrupção de alimentação	Verifique se a luz da cozinha ou outro aparelho ainda está a funcionar
	Fecho normal do termóstato de proteção	Verifique se a ventoinha de arrefecimento está a funcionar; em caso afirmativo, é necessário substituir o termóstato por um novo termóstato de fecho normal
O forno não aquece	Não ajuste o regulador de temperatura	Configure a temperatura
	Se este modelo tiver temporizador, não é possível definir a hora	Ajustar o temporizador
	Sem alimentação	Verifique a caixa de alimentação
	O elemento de aquecimento foi danificado	Troque por um novo elemento de aquecimento

Sai água da porta de vidro durante o funcionamento	O vedante da porta está a ser expelido	Troque por um novo vedante da porta
	A dobradiça não é suficientemente forte	Troque por uma dobradiça nova
O forno deixou de funcionar, mas o motor de arrefecimento continua a funcionar	Quando o forno trabalha durante muito tempo, é necessário arrefecer o forno durante muito tempo	Coloque a mão na saída e sinta se está a sair ar quente; se sim, está normal
	O termóstato aberto normal tem um problema	Se a temperatura do ar de saída for a temperatura ambiente, é necessário mudar para um novo termóstato aberto normal

Se o problema não tiver sido resolvido: 1. Separe a unidade da rede elétrica (desative ou desaperte o fusível). 2. Contacte o serviço pós-venda do revendedor da sua loja; não tente reparar o aparelho sozinho. Não existem artigos de apoio ao cliente no interior do aparelho.

Dicas para cozinhar e grelhar

Dicas de cozedura

1. Como determinar se o pão de ló está cozido. Cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito no bolo, no ponto mais alto. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.
2. O bolo desmorona-se. Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos de mistura indicados na receita.
3. O bolo cresceu no meio, mas está mais baixo no rebordo. Não unte os lados da forma de bolo de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
4. O bolo fica demasiado escuro no topo. Coloque-o mais abaixo no forno, selecione uma temperatura mais baixa e coza o bolo durante um pouco mais de tempo.
5. O bolo está demasiado seco. Quando estiver pronto, faça pequenos furos no bolo com um palito. Em seguida, regue com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, selecione uma temperatura 10 graus mais elevada e reduza o tempo de cozedura.
6. O pão ou bolo (por exemplo, cheesecake) parece bom, mas está mole por dentro (pegajoso, aguado). Da próxima vez, utilize um pouco menos de líquido e coza durante um pouco mais de tempo a uma temperatura mais baixa. Para bolos com uma cobertura húmida, coza primeiro a base. Polvilhe com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura por cima. Siga a receita e os tempos de cozedura.
7. O bolo está dourado de forma desigual. Selecione uma temperatura ligeiramente mais baixa para garantir que o bolo é cozido de modo mais uniforme. Coza bolos delicados num só nível utilizando o aquecimento superior/inferior. O papel vegetal saliente pode afetar a circulação do ar. Por este motivo, corte sempre o papel vegetal à medida do tabuleiro.
8. O fundo de um bolo de frutas é muito leve. Da próxima vez, coloque o bolo um nível mais baixo.
9. O sumo de fruta transborda. Da próxima vez, utilize um tabuleiro universal mais fundo.
10. Pequenos itens cozidos feitos de massa levedada colam-se uns aos outros ao assar. Deve haver um espaço de cerca de 2 cm à volta de cada item. Isto dá espaço suficiente para que

os produtos cozinhados se expandam bem e fiquem dourados de todos os lados.

11. Estava a assar em vários níveis. Os produtos do tabuleiro de cima ficam mais escuros do que os do tabuleiro de baixo. Utilize sempre o ar quente 3D para cozer em mais do que um nível. Os tabuleiros colocados no forno ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.

12. Forma-se condensação ao cozinhar bolos húmidos. A cozedura pode provocar a formação de vapor de água, que se escapa por cima da porta. O vapor pode depositar-se e formar gotículas de água no painel de controlo ou nas frentes das unidades adjacentes. Trata-se de um processo natural.

Dicas para grelhar

- ▲ Para grelhar, pré-aqueça o forno durante cerca de 4 minutos, antes de colocar os alimentos no compartimento de cozedura. Grelhe sempre com a porta do forno fechada.
- ▲ Na medida do possível, os pedaços de alimentos que está a grelhar devem ter a mesma espessura. Isto permitirá que dourem uniformemente e se mantenham suculentos e sumarentos.
- ▲ Vire os alimentos que está a grelhar após 2/3 do tempo.
- ▲ Não adicione sal aos bifes até estarem grelhados.
- ▲ Adicione um pouco de líquido se a carne for magra. Cubra o fundo do recipiente com cerca de 1/2 cm de líquido.
- ▲ Adicione generosamente o líquido para os assados. Cubra a base do recipiente com cerca de 1-2 cm de líquido.
- ▲ Coloque os alimentos a grelhar diretamente na grelha. Se estiver a grelhar uma única peça, obterá melhores resultados se a colocar no centro da grelha. O tabuleiro universal também deve ser colocado no nível 1. Os sucos da carne são recolhidos no tabuleiro e o forno mantém-se mais limpo.
- ▲ Quando grelhar, não insira o tabuleiro ou o tabuleiro universal no nível 4 ou 5. O calor elevado distorce-o e o compartimento de cozedura pode ser danificado ao retirar.
- ▲ O elemento do grelhador liga-se e desliga-se continuamente. Isto é normal. A definição do grelhador determina a frequência com que isto acontece.
- ▲ Quando o assado estiver pronto, desligue o forno e deixe-o repousar durante mais 10 minutos. Isto permite uma melhor distribuição dos sucos da carne.
- ▲ Para o porco assado com courato, corte o courato em cruz e coloque o assado no prato com o courato no fundo.
- ▲ Coloque as aves inteiras na grelha inferior com o lado do peito para baixo. Vire após 2/3 do tempo especificado.
- ▲ No caso do pato ou do ganso, fure a pele na parte inferior das asas. Isto permite que a gordura escorra.
- ▲ Vire os pedaços de peixe após 2/3 do tempo, o peixe inteiro não precisa de ser virado. Coloque o peixe inteiro no forno na sua posição de natação, com a barbatana dorsal virada para cima. A colocação de metade de uma batata ou de um pequeno recipiente de ir ao forno na barriga do peixe torná-lo-á mais estável.
- ▲ Como saber quando o assado está pronto. Utilize um termómetro de carne (disponível em lojas especializadas) ou faça um "teste da colher". Pressione a carne assada com uma colher. Se estiver firme, está pronto. Se a colher puder ser pressionada para dentro, deve cozinhar-se durante um pouco mais de tempo.
- ▲ O assado está demasiado escuro e a pele está parcialmente queimada. Verifique a altura e a temperatura da prateleira.
- ▲ O assado tem bom aspeto, mas os sucos estão queimados. Da próxima vez, utilize uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.
- ▲ O assado tem bom aspeto, mas os sucos são demasiado claros e aguados. Da próxima vez, utilize uma assadeira maior e menos líquido.

- ▲ Sai vapor do assado quando este é regado. Isto é normal e deve-se às leis da física. A maior parte do vapor escapa-se pela saída de vapor. Pode assentar e formar condensação no painel de interruptores do refrigerador ou nas frentes das unidades adjacentes.

Manutenção e limpeza

- O forno deve ser limpo após cada utilização. Ao limpar o forno, a iluminação deve estar ligada para permitir uma melhor visualização das superfícies.
- A câmara de cozedura só deve ser lavada com água morna e uma pequena quantidade de detergente para a loiça.
- Depois de limpar o forno, seque-o.
- Nunca limpe as superfícies do forno com vapor.
- A cavidade do forno só deve ser limpar com água quente e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não deve utilizar nenhum produto de limpeza abrasivo.
- As manchas que podem aparecer no fundo da câmara de cozedura devem-se a salpicos de alimentos ou a alimentos derramados, salpicos esses que ocorrem durante o processo de cozedura. Estas podem resultar do facto de os alimentos serem cozinhados a uma temperatura excessivamente elevada ou de serem colocados em utensílios de cozinha demasiado pequenos.
- Deve seleccionar uma temperatura e uma função de cozedura adequadas aos alimentos que está a cozinhar. Deve também certificar-se de que os alimentos são colocados num prato com o tamanho adequado e que utiliza o tabuleiro de recolha de pingos, se for caso disso.
- O exterior do forno só deve ser limpo com água quente e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não deve utilizar nenhum produto de limpeza abrasivo.
- Se utilizar qualquer tipo de produto de limpeza para fornos no seu aparelho, deve verificar com o fabricante do produto se este é adequado para utilização no seu aparelho.
- Qualquer dano causado ao aparelho por um produto de limpeza não será reparado gratuitamente, mesmo que o aparelho esteja dentro do período de garantia.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham materiais abrasivos para a limpeza e manutenção do painel frontal de vidro.

Substituição da lâmpada do forno

Para evitar a possibilidade de um choque elétrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

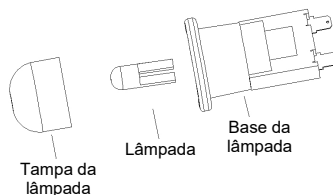
- Coloque todos os botões de controlo na posição "0" e desligue a ficha de alimentação. Desaperte e lave a tampa da lâmpada e, em seguida, seque-a.
- Desaperte a lâmpada do casquilho e substitua a lâmpada por uma nova lâmpada de alta temperatura (300 °C) com os seguintes parâmetros:

Tensão 230 V

-potência 25W

-rosca G9.

- Não utilize qualquer outro tipo de lâmpada.
- Enrosque a lâmpada, certificando-se de que está corretamente inserida na tomada de cerâmica.
- Aparafuse o casquilho da lâmpada.



Limpeza do forno

Não é necessário qualquer produto de limpeza para fornos ou qualquer outro produto de limpeza especial para limpar o forno. Recomenda-se que se limpe o forno com um pano húmido enquanto ainda está quente.

Para limpar as paredes laterais e a porta do forno

1. Para retirar as prateleiras laterais esquerda e direita, empurre contra a lateral do forno com uma mão enquanto segura a borda frontal da prateleira com a outra mão e, em seguida, puxe a prateleira para fora.
2. Limpeza dos lados esquerdo e direito, a ordem de instalação é oposta à ordem de desmontagem.

Retire e fixe a porta do forno

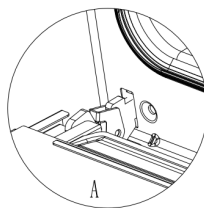
Para efeitos de limpeza e para remover os painéis da porta, pode retirar a porta do forno. Cada dobradiça da porta tem uma haste de bloqueio. Quando está fechada, a porta foi fixada no lugar, com a porta não desmontada. Se for necessário retirar a porta para baixo para abrir a barra de bloqueio, a dobradiça fica bloqueada e não provocará feridas.



Quando a dobradiça não estiver bloqueada, fará muita força ao fechar de repente. Certifique-se de que a barra de bloqueio está sempre fechada e de que estava aberta quando retirou a porta.

Retirar a porta

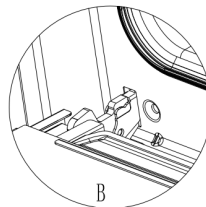
- Abra completamente a porta.
- Dobre para cima o lado direito e esquerdo da barra de bloqueio. (figura A)
- Feche a porta até chegar ao passo de paragem, segure nos lados esquerdo e direito da porta, depois volte a fechar a porta, para cima e para baixo, e puxe a porta para fora.



Instalar a porta do forno

Seguir a ordem inversa da desmontagem da porta

- Quando instalar a porta do forno, certifique-se de que ambas as dobradiças encaixam diretamente na boca de abertura.
- Os dois lados do encaixe da dobradiça têm de se encaixar um no outro.
- Ao abrir a porta, estenda a barra de bloqueio para baixo (figura B)

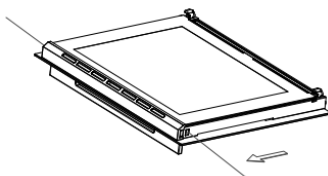


Se a porta cair acidentalmente ou se as dobradiças se fecharem subitamente, não coloque a mão nas dobradiças. Contacte o seu serviço pós-venda.

Remova e instale o painel da porta

Remover

- Retire a porta do forno e coloque-a sobre um pano.
- Utilizando duas mãos para premir o botão do suporte do vidro interior da porta, o suporte será ejetado automaticamente
- Retire o vidro interior e o vidro central.



Aviso! Perigoso!

Se o vidro tiver alguns riscos, pode provocar fissuras.

Não utilize a espátula de vidro, produtos de limpeza corrosivos ou detergentes para limpar o vidro.

Instalar

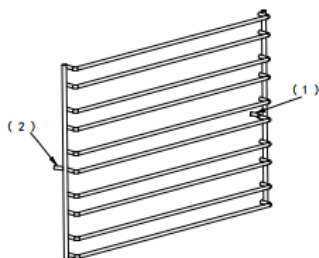
- Encaixe o vidro interior na ranhura de pressão do vidro.
- Tanto o lado direito como o esquerdo têm de ser alinhados com a ranhura do cartão e o vidro empurrado para o seu lugar.
- Coloque a porta do forno.

Remova e instale as prateleiras laterais

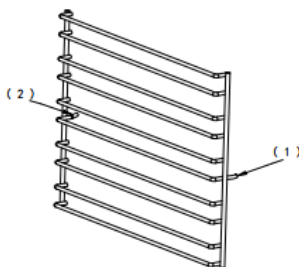
Para limpar os lados do forno, é necessário retirar as as prateleiras laterais para limpar o forno
Instalação e remoção das prateleiras laterais esquerda e direita

Para a prateleira esquerda: Para instalar, introduza primeiro (1) e, em seguida, empurre (2) para o seu lugar. Para a remoção, inverta a ordem: primeiro puxe para fora (2), depois remova (1).
Para a prateleira direita: O procedimento é inverso. Para instalar, introduza primeiro (2) e, em seguida, empurre (1) para o seu lugar. Para retirar, puxe primeiro para fora (1) e, em seguida, retire (2).

Consulte o diagrama abaixo.



Esquerda



Direita

Substitua a lâmpada do forno



Se a lâmpada da luz do forno falhar, tem de ser substituída. Risco elétrico

Choque!

Desligue o disjuntor na caixa de fusíveis.

- Coloque um pano de cozinha no forno quando este estiver frio para evitar danos.
- Desaparafuse a tampa de vidro rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Substitua a lâmpada por outra do mesmo tipo.
- Volte a aparafusar a tampa do vidro.
- Retire o pano de cozinha e ligue o disjuntor.

Inspecções regulares

Para além de manter o fogão limpo, deve:

1. Proceda a inspecções periódicas dos elementos de comando e das unidades de cozedura do fogão. Após o termo da garantia, o fogão deve ser submetido a uma inspeção técnica num centro de assistência técnica, pelo menos de dois em dois anos.
2. Repare eventuais falhas de funcionamento

Efetue a manutenção periódica das unidades de cozedura do fogão.



Atenção!

Todas as reparações e atividades de regulação devem ser efetuadas pelo centro de assistência apropriado ou por um instalador devidamente autorizado.

Nota ambiental

Nota: Antes de se desfazer de um aparelho antigo, desligue-o da rede elétrica. Corte e inutilize qualquer ficha. Corte o cabo diretamente atrás do aparelho para evitar uma utilização indevida. Este trabalho deve ser efetuado por uma pessoa competente.

Este aparelho está marcado de acordo com a diretiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao assegurar-se de que este produto é corretamente eliminado, irá ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana, o que poderia ser causado pelo incorreto tratamento de resíduos deste produto.



O símbolo  no produto ou nos documentos que acompanham o produto indica que este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no ponto de recolha apropriado para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.



A eliminação deve ser efetuada de acordo com os regulamentos ambientais locais relativos à eliminação de resíduos. Para obter informações mais pormenorizadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal ou o serviço local de gestão de resíduos.

Os materiais de embalagem que utilizamos são amigos do ambiente e podem ser reciclados. Deite fora todo o material de embalagem, respeitando o ambiente.

Pratos de teste

Aqui, oferecemos todos os tipos de receitas e o ambiente ideal para a escolha. Mostra-lhe qual o tipo de aquecimento e qual a temperatura mais adequada para os seus pratos. Pode encontrar informações sobre os acessórios adequados e a sua altura de inserção, bem como dicas sobre recipientes para cozinhar e métodos de preparação.

Instruções:

A. Os valores da tabela podem sempre aplicar-se aos pratos colocados no forno frio e vazio.

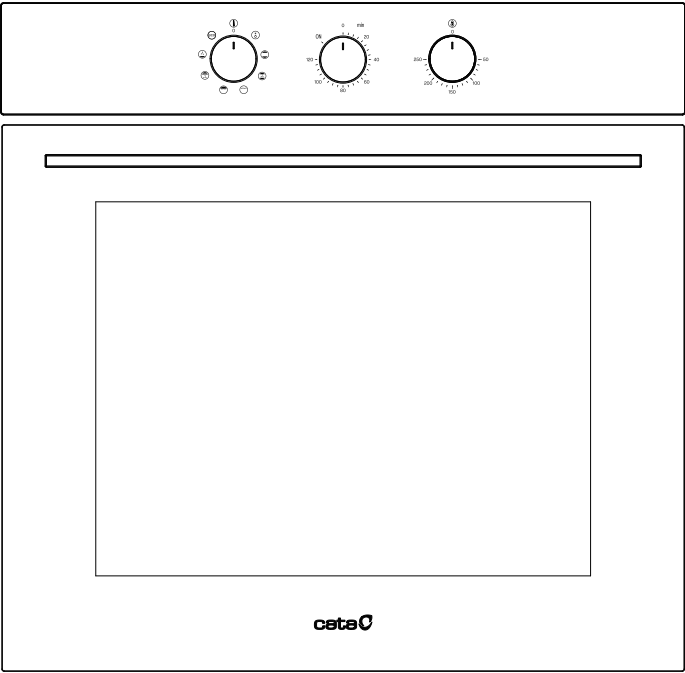
Pré-aqueça o forno apenas quando indicado na tabela abaixo. Não coloque o papel vegetal sobre os acessórios antes de o pré-aquecimento estar concluído.

- B. Os parâmetros de cozedura indicados nos quadros são aproximados e podem ser corrigidos com base na sua própria experiência e preferências culinárias.
- C. Utilize os acessórios fornecidos. Antes de cozinhar, verifique se os acessórios que não são necessários foram retirados do forno.
- D. É necessário utilizar luvas de forno para retirar o acessório ou os utensílios de forno do aparelho.

Mesa para cozinhar e grelhar (algumas funções só estão disponíveis em modelos especiais)

Alimentos	Acessório	Aquecimento função	Lugar da prateleira	Definição da temperatura (°C)	Tempo de aquecimento (Minutos) Excluindo o tempo de pré-aquecimento
Bolo pequeno	Tabuleiro de cozedura		3ª camada	180-200	20-30
Pão de ló	Modelo redondo		2ª camada	165-185	30-45
	Modelo redondo		2ª camada	140-160	30-40
Tarte de maçã	Tabuleiro de cozedura		4ª camada	170-190	45-55
	Tabuleiro de cozedura		4ª camada	155-175	50-60
Biscoito de manteiga	Tabuleiro de cozedura		3ª camada	160-180	15-25
	Tabuleiro de cozedura		3ª camada	140-160	20-30
Pedaço de pão (12 peças)	Calha		4ª camada	240-250	2-6
	Calha		4ª camada	240-250	2-6
Salsicha	Calha		3ª camada	190-210	10-20
Costeletas	Calha		3ª camada	190-210	30-40
	Calha		3ª camada	190-210	20-30
	Calha		3ª camada	190-210	20-30
Rissóis de carne	Calha		3ª camada	200-220	20-30
Bife	Calha		2ª camada	190-210	20-30
Frango inteiro pequeno (1,2Kg)	Calha		2ª camada	180-200	60-70
	Calha		2ª camada	180-200	35-45
Asas de frango assadas	Calha		3ª camada	190-210	40-50
	Calha		3ª camada	180-200	25-35
Peixe inteiro	Calha		2ª camada	210-230	20-30

Oven Instruction Manual



Content

BEFORE YOU START.....	3
Important safety information.....	4
Installation.....	11
Prior to start up of the appliance.....	13
Your new oven.....	13
Before using the oven for the first time.....	18
How to operate the oven.....	19
Troubleshooting.....	20
Baking and grilling tips.....	21
Maintenance and cleaning.....	23
Environmental note.....	26
Test dishes.....	27

BEFORE YOU START

Switch on the appliance at the switched fused connection unit. The appliance is ready for use.

WARNING: Read the instructions before using the appliance.

Check the package and make sure you have all of the parts listed. Decide on the appropriate location for your product.

This product contains glass, please take care when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product.

If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

Note: Before using the oven for the first time we recommend that the oven is switched on and set to its highest temperature. Keep the oven door closed and leave the appliance on for 1.5 hours with nothing in it. Ensure adequate ventilation during this process by opening doors and windows in the room. Any odours created during this operation are due to the evaporation of substances used to protect the appliance during storage prior to installation.

Important safety information

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of 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 away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge or they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- A steam cleaner is not to be used.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.
- Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes

from appliances burning gas or other fuels.

Operation:



Warning! Danger of

fire!

- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury
- If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.
- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets

near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time unless necessary for cooking or cleaning purposes.

- Only use utensils that are suitable for use with ovens.



Warning!

Danger of explosion!

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- If smoke is observed, switch off the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.



Warning!

Hot surfaces! Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- **Warning!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- **Never** move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

Safety advices:



IMPORTANT!

Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance.

General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.
- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of oven during installation or by the too close distance between the furniture and the oven will be borne by the owner.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety .

Installation

- The oven must be installed in accordance with the installation instructions and all measurements must be followed.
- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

Children

- Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
- Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the

appliance. It might be dangerous to allow the children to touch the appliance.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door when it is open, as it may cause damages to the oven door hinges.
- Do not place those baked hot oil or fat unattended on unattended areas, as it will be a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of appliance.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Electrical safety

- 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.
- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.

- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.



Safety:

- Attention, the glass is extremely fragile. Always wear gloves when handling.
- For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the "memory" of shocks.
- Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
- Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
- Do not let children play with the product.
- Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous

Electrical connection



Danger of electric shock!

- Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.
- All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. To achieve this install appropriate switched fused connection unit.
- Note! A switched fused connection unit having a

contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in fixed wiring.

- Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

Cleaning

- Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy

water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.

- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature

or being placed in cookware that is too small.

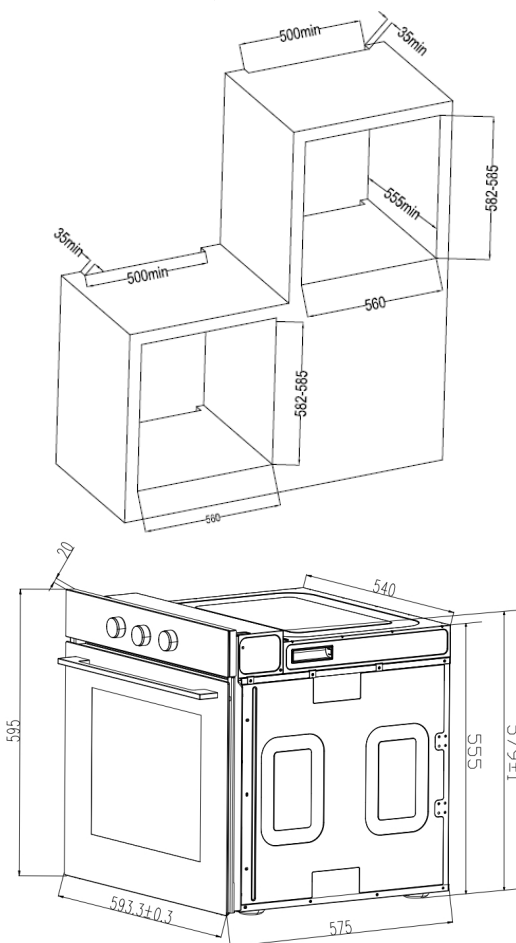
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.

Installation

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet . It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail pls check below picture . (values in mm).

- ✧ Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant(100°C minimum), and neighboring unit fronts up to 70°C.
- ✧ Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- ✧ If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.



Installation method

Installation and connection

▲ Material damage!

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- ✧ For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- ✧ Carry the appliance with at least two persons.
- ✧ Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.



Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!

- ✧ Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.
- ✧ Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- ✧ The mains supply must correspond to be data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

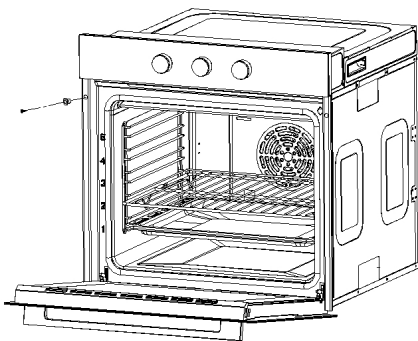


Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Installation

1. Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.
2. Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

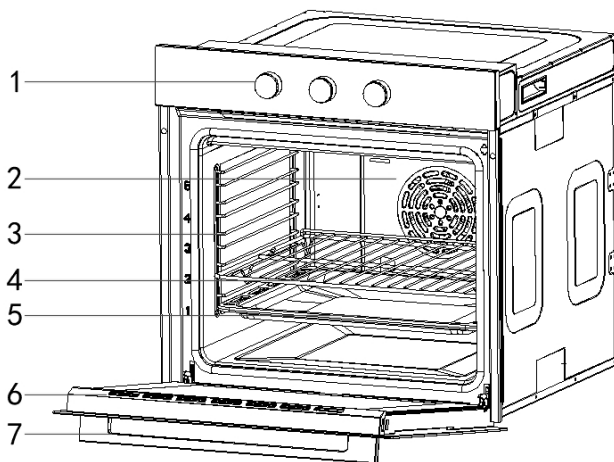
1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Prior to start up of the appliance

- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Your new oven

A. Oven overview



- | | |
|----------------------------------|----------|
| 1、Control panel | 5、Tray |
| 2、Fan motor(behind steel plate) | 6、Door |
| 3、Side shelf | 7、Handle |
| 4、Wire rack | |

B. Technical specifications

Voltage/frequency	220-240V ~ /50-60Hz
Total power consumption	2800W
Cable type/section	H05VV-F 3*1.5mm ²
Cable length	1.2m
External dimensions(height/width/depth)	595/595/575 (mm)
Installation dimensions(height/width/depth)	600/600/ min 575 (mm)
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25W/300°C
Grill power consumption	2800W
Power consumption standby mode:	N/A
Power consumption off mode:	0W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:	N/A
Time after which the equipment reaches automatically off mode:	N/A
The design of this appliance is based on the principle of mechanical control and it does not have a power management function.	

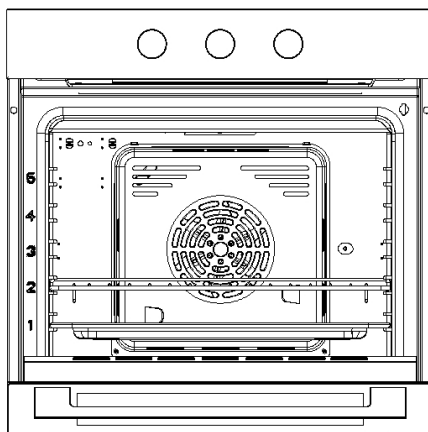
This product contains a light source of energy efficiency class G.

C. Your accessories

- The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
- There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favorite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.

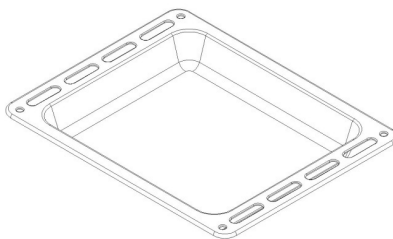


The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

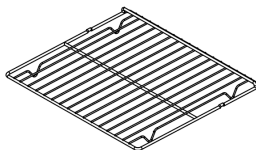
Oven deep drip pan

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



Wire rack

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack. Put on the side shelf.



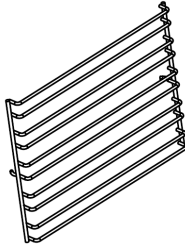
Side shelf

①②③④⑤ on behalf of five different height positions for your choosing. For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food. Used for placing grills and

trays which fixed to the sides of the oven cavity.

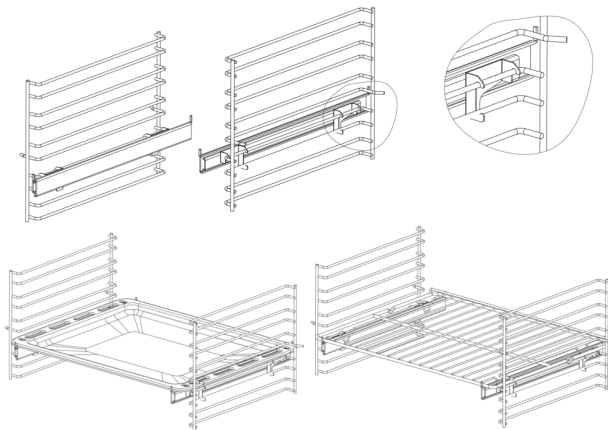
For cooking larger ,these side shelf can be removed , wire rack can be put on the oven floor , using functions as grill , full grill,full grill with fan .

NOTE: When placing dishes on the oven floor , please **DO NOT** use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.(Only for specific models)



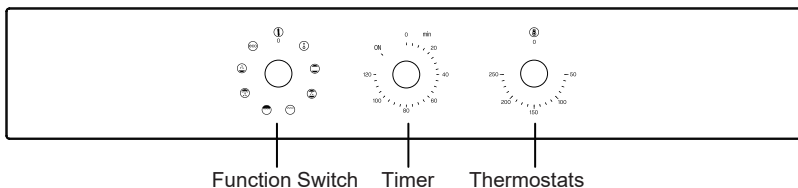
Telescopic Rail

Generally installed on the second or fourth layer of the side self, it can support the oven tray or wire rack to be pulled out and pushed smoothly, which is convenient for placing and taking out food.



D. Control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

This appliance have 8 functions available.



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



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



INTENSIVE BAKE: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.



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



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



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

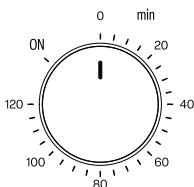


FAN AND BOTTOM ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.



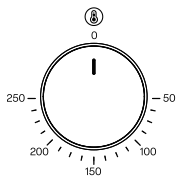
Energy saving GRILLing mode: This method of cooking uses the top outer ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving, mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

The oven timer



- 1.If no need to use the oven programmer, setting the timer on “ON” and connected to your mains supply, see the picture.
- 2.If need to timing, you could turn the timer knob as you wish, the choose time is 0~120 mins, the oven power off when the timing finished.

Thermostat control knob



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

Turn the control knob clockwise.

Before using the oven for the first time

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250°C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

- 1、 Use the function selector to set Top/bottom heating.
- 2、 Set the temperature selector to 240°C.After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- 1、 Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- 2、 While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- 3、 Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- 4、 Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible . You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
- 5、 Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.

- 6、 You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time.
Do not open the oven door.
- 7、 Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- 1、 Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- 2、 Make best use of the space on the rack.
- 3、 It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- 4、 Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- 1、 Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- 2、 Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- 3、 You should calculate about 4 to 5minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- 4、 Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- 5、 Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

Steam Cleaning *

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the bottom of the boiler.
3. Set the switch to .
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.
5. Wait for about 20 minutes for the interior of the oven to cool, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

Troubleshooting

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation:

When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.

When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.

If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.

The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.

Please preheat before put food in oven when for baking.

For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Malfunction table

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn't working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
Lamp isn't coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model have timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box

	Heating element was damaged	Change for a new heating element
Water come out from the glass door when working	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge
Oven stop working but the motor cool still working	Oven working for a long time, so cooling oven need for a long time	Put your hand to the outlet and feel if it is come out for hot air, if yes, it is normal
	Normal open thermostat have a problem	If the air temperature from the outlet is room temperature, need change for a new normal open thermostat

If the problem has not been solved: 1. Separate unit from the mains supply(deactivate or unscrew fuse). 2. Call the after-sales service of your store reseller; Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Baking and grilling tips

Baking tips

- 1、How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
- 2、The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
- 3、The cake has risen tin the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
- 4、The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
- 5、The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
- 6、The bread or cake(e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- 7、The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
- 8、The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
- 9、The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
- 10、Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked

items to expand well and turn brown on all sides.

11、 You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

12、 Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Grilling tips

- ⬆ When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- ⬆ As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- ⬆ Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- ⬆ Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- ⬆ Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
- ⬆ Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.
- ⬆ Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- ⬆ When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- ⬆ The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- ⬆ When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- ⬆ For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- ⬆ Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- ⬆ For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- ⬆ Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- ⬆ How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a “spoon test”. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- ⬆ The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- ⬆ The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- ⬆ The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- ⬆ Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics.

The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

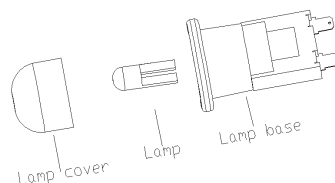
Maintenance and cleaning

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position "0" and disconnect the mains plug, unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one-a high temperature bulb(300°C) with the following parameters:
 - voltage 230V
 - power 25W
 - thread G9.
- Do not use any other type of bulb.
- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.



Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door

1. To remove the left and right side shelves, push against the side of the oven cavity with one hand while holding the front edge of the shelf with the other hand, then pull the shelf straight out.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

Detaching and attaching the oven door

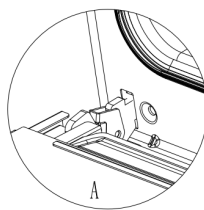
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.



When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure locking rod closed all the time, and insure it was open when remove the door.

Remove the door

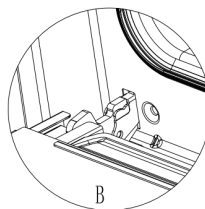
- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.



Install the oven door

Accord to the opposite order of door disassembly

- When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbit must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod (picture B)

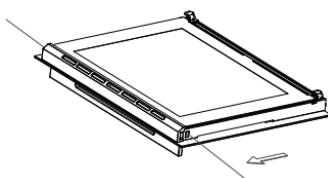


If the door drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sell department.

Remove and install door panel

Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Using two hand to push the button of the door inner glass bracket, The bracket will eject automatic
- Take away the inner glass and middle glass.



Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to crack.

Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

- Plug the inner glass into glass pressure groove.
- Both right and left sides need put down alignment to card slot and push the glass to its place.
- Put on the oven door.

Remove and install side shelves

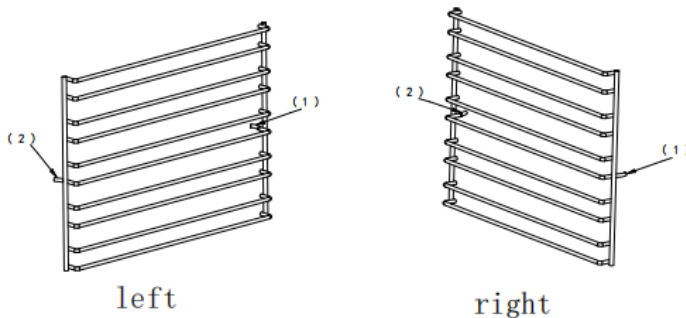
In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven

Installation and Removal of Left and Right Side Shelves

For the left shelf: To install, first insert (1), then push (2) into place. For removal, reverse the order: first pull out (2), then remove (1).

For the right shelf: The procedure is reversed. To install, first insert (2), then push (1) into place. For removal, first pull out (1), then remove (2).

Refer to the diagram below.



Replacing the oven lamp



If the bulb in the oven Light fails, it must be replaced. Risk of electric Shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

1. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker.
After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
2. Fix any operational faults

Carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.



Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

Environmental note

Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product or on the documents accompanying the product indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office or local waste management office.

The packaging materials that we use are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.



Test dishes

We provide all kinds of recipes and ideal setting for choice here. It will show you which heating type and which temperature are of best suits for your dishes. You can find information about the appropriate accessories and its insertion height, as well as tips on cooking containers and methods of preparation.

Instructions:

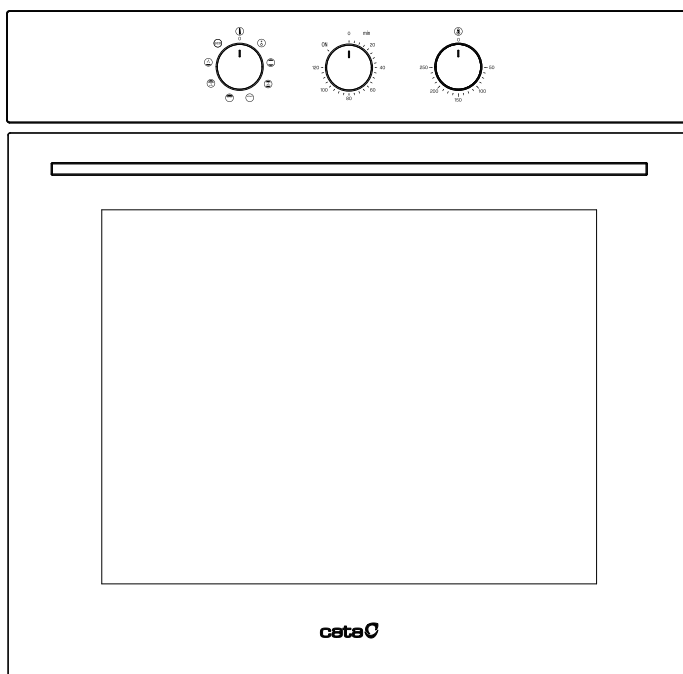
- The values in the table can always apply to the dishes place in the cold and empty oven.
Only pre-heat the oven when it states in the table below. Do not lay the oil-proof paper onto the accessories before pre-heat is completed.
- The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
- Please use the accessories provided. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
- Oven glove must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

Baking and grilling table(Some functions are only available on special models)

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature setting (°C)	Heating time (Mins) Excluding preheating time
Small cake	Bake Pan		3 rd layer	180-200	20-30
Sponge cake	Round model		2 nd layer	165-185	30-45
	Round model		2 nd layer	140-160	30-40
Apple pie	Bake Pan		4 th layer	170-190	45-55
	Bake Pan		4 th layer	155-175	50-60
Butter biscuit	Bake Pan		3 rd layer	160-180	15-25
	Bake Pan		3 rd layer	140-160	20-30
Bread piece (12piece)	Rack		4 th layer	240-250	2-6
	Rack		4 th layer	240-250	2-6
Sausage	Rack		3 rd layer	190-210	10-20

Ribs	Rack		3 rd layer	190-210	30-40
	Rack		3 rd layer	190-210	20-30
	Rack		3 rd layer	190-210	20-30
Beef patties	Rack		3 rd layer	200-220	20-30
Beef steak	Rack		2 nd layer	190-210	20-30
Small Whole chicken (1.2Kg)	Rack		2 nd layer	180-200	60-70
	Rack		2 nd layer	180-200	35-45
Roast chicken wings	Rack		3 rd layer	190-210	40-50
	Rack		3 rd layer	180-200	25-35
Whole fish	Rack		2 nd layer	210-230	20-30

Manuel d'instructions du four



Sommaire

AVANT DE COMMENCER.....	3
Informations importantes en matière de sécurité.....	4
Installation.....	10
Avant la mise en service de l'appareil.....	12
Votre nouveau four.....	12
Avant d'utiliser le four pour la première fois.....	17
Comment faire fonctionner le four.....	18
Dépannage.....	19
Conseils pour la cuisson au four et au grill.....	20
Entretien et nettoyage.....	22
Remarque relative à l'environnement.....	25
Plats tests.....	26

AVANT DE COMMENCER

Mettez l' appareil sous tension au niveau de l' unité de raccordement avec interrupteur et fusible. L' appareil est prêt à être utilisé.

AVERTISSEMENT : Lisez les instructions avant d' utiliser l' appareil.

Vérifiez l' emballage et assurez-vous que toutes les pièces indiquées sont présentes. Choisissez l' emplacement approprié pour votre produit.

Ce produit contient du verre ; veuillez faire preuve de prudence lors de l' installation ou de la manipulation afin d' éviter toute blessure ou tout dommage au produit.

Si vous vendez l' appareil, le donnez ou le laissez lors d' un déménagement, veillez à remettre également ce manuel afin que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l' appareil et ses avertissements de sécurité.

Remarque : Avant d' utiliser le four pour la première fois, nous recommandons de l' allumer et de le régler à sa température maximale. Gardez la porte du four fermée et laissez l' appareil fonctionner pendant 1,5 heure sans rien à l' intérieur.

Assurez une ventilation adéquate pendant ce processus en ouvrant les portes et les fenêtres de la pièce. Toute odeur générée pendant cette opération est due à l' évaporation des substances utilisées pour protéger l' appareil pendant son stockage avant l' installation.

Informations de sécurité importantes

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes, notamment sur la sécurité et l'installation, qui vous permettront de tirer le meilleur parti de votre appareil. Conservez-le dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement, pour vous ou pour toute personne non familiarisée avec le fonctionnement de l'appareil.

Avertissement :

- **L'**appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, uniquement sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne seront pas effectués par des enfants sans surveillance.
- **N'**utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant

l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart lorsqu'il est utilisé.

- **N'**utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de racloirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface et éventuellement briser la vitre.
- **N'**utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer le panneau de la porte vitrée afin d'éviter de le rayer. Dans le cas contraire, l'appareil risque d'être gravement endommagé.
- **P**our éviter la surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- **L'**air ne doit pas être évacué dans un conduit destiné à évacuer les fumées d'appareils utilisant du gaz ou d'autres combustibles.

Fonctionnement :



Avertissement !

Risque d'incendie !

- **Ne laissez pas de papier ou de tissu entrer en contact avec un élément chauffant.**
- **Ne stockez ou n'utilisez jamais de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de produits inflammables ou de produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité du four. Il est spécifiquement conçu pour être utilisé lors du chauffage ou de la cuisson des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs dans le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et peut causer des blessures.**
- **Si les aliments à l'intérieur d'un four venaient à s'enflammer, gardez la porte fermée. Éteignez le four et débranchez-le de l'alimentation électrique.**
- **Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Mettez-vous sur le côté, ouvrez la porte doucement et faites sortir l'air chaud et/ou la vapeur chaude. Tenez votre visage à l'écart de l'ouverture et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'enfants ou d'animaux à proximité du four. Après l'évacuation de l'air chaud et/ou de la vapeur, poursuivez la cuisson. Gardez les portes fermées en permanence à moins que cela ne soit nécessaire pour la cuisson ou le nettoyage.**
- **N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours.**



Avertissement !

Risque d'explosion !

- **Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils sont susceptibles d'exploser.**
- **Si de la fumée est observée, éteignez le four et maintenez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.**
- **Ne laissez aucun accessoire ou câble électrique entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.**



Avertissement !

Surfaces chaudes !

Risque de brûlures !

- **Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**
- **Avertissement ! Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.**
- **Ne déplacez jamais les grilles ou les plats lorsqu'ils sont chauds. Attendez qu'ils refroidissent.**

Conseils de sécurité :



IMPORTANT !

Lors de l'installation et de l'entretien, coupez toujours l'alimentation électrique au niveau du secteur.

Informations générales

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut être encastré dans un meuble de cuisine ou une unité de logement standard.
- Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation et conservent la chaleur après le fonctionnement.
- Tout dommage causé par le non-respect de la tolérance de température du four lors de l'installation ou par la distance trop proche entre le meuble et le four sera à la charge du propriétaire.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sans surveillance et sans avoir reçu d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

Installation

- Le four doit être installé selon les instructions d'installation et toutes les mesures doivent être suivies.
- Tous travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou un électricien qualifié.

Enfants

- Veuillez mettre au rebut le matériel d'emballage avec soin. Le matériel d'emballage peut être dangereux pour les enfants.
- Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil, les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Il peut être dangereux de laisser les enfants toucher l'appareil.

Sécurité générale

- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four et ne les appuyez pas sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, car cela pourrait endommager les charnières de la porte du four.
- Ne placez pas d'huile ou de graisse chaude sans surveillance dans des zones non surveillées, car il y a un risque d'incendie.

- **N**e placez pas de plats ou de plaques de cuisson directement sur la base de la cavité du four, même si une feuille d'aluminium est placée en dessous.
- **N**e laissez pas de câble ou de fiche entrer en contact avec les zones chauffantes de l'appareil.
- **N'**installez pas l'appareil à côté de rideaux ou de tissus d'ameublement.
- **N'**essayez pas de soulever ou de déplacer des appareils de cuisson en utilisant la porte ou la poignée du four, car vous risquez d'endommager l'appareil ou de blesser la personne qui le soulève.

Sécurité électrique

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de services ou toute autre personne ayant des compétences similaires afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit être placé de manière à ce que l'alimentation électrique soit accessible à tout moment.
- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension et l'intensité nominale de l'alimentation correspondent aux détails de l'alimentation

électrique indiqués sur l'étiquette signalétique de l'appareil.

- **N'**utilisez jamais un appareil endommagé ! Si l'appareil est endommagé, déconnectez-le de la source d'alimentation et contactez votre fournisseur.
- **R**isque d'électrocution !
N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être réalisées uniquement par du personnel qualifié.
- **P**our éviter d'endommager le cordon, ne le pincez pas, ni pliez ou frottez contre des bords tranchants. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues également.
- **D**éployez le cordon de sorte qu'il ne soit pas possible de le tirer involontairement ou de trébucher dessus.
- **N'**ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'introduisez pas de corps étrangers à l'intérieur du boîtier.
- **N'**utilisez jamais d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Ils pourraient constituer un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. N'utilisez que des pièces et accessoires d'origine.
- **T**enez l'appareil à l'écart de toute surface chaude et de toute flamme nue. L'appareil doit

toujours être utilisé sur une surface plane, stable, propre et sèche. Protégez l'appareil de la chaleur, de la poussière, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des gouttes et des éclaboussures d'eau.

- Ne placez pas d'objets avec des flammes nues, par exemple des bougies, sur le dessus ou à côté de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le câblage fixe de l'appareil doit être doté d'un dispositif de déconnexion de tous les pôles.



Sécurité :

- Attention, le verre est extrêmement fragile. Portez toujours des gants pour le manipuler.
- Pour votre sécurité, ce produit est fabriqué en verre trempé. Ce type de verre est très résistant mais a la particularité de garder la « mémoire » des chocs.
- Il faut donc manipuler le produit avec le plus grand soin pour éviter les chocs et les torsions, notamment lors de l'installation.
- Évitez d'installer ce type de produit dans des endroits où il serait fortement exposé à des chocs.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit.
- Ne collez pas de film adhésif sur la surface du verre. En cas de bris, il génère de gros morceaux qui peuvent être dangereux.

Raccordement électrique



Risque

d'électrocution !

- Toute installation électrique doit être réalisée par un professionnel agréé.
- Tous les raccords doivent être installés par une personne compétente conformément aux réglementations locales. En cas de doute, veuillez contacter un électricien qualifié.
- Important ! Lors de l'installation et de l'entretien, coupez toujours l'alimentation électrique au niveau du secteur. Nous recommandons de retirer le fusible ou de couper le disjoncteur au niveau du tableau de distribution pendant les travaux.
- Ce produit doit être mis à la terre - si aucun fil de terre n'est disponible, consultez un électricien.
- Des dispositifs de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux

règles de câblage. Pour ce faire, il convient d'installer une unité de connexion commutée à fusible appropriée.

- **Remarque !** Une unité de connexion commutée à fusible ayant une séparation de contact d'au moins 3 mm dans tous les pôles doit être connectée dans le câblage fixe.
- **Connectez** les câbles positifs, neutres et de terre entrants aux bornes de l'unité de connexion commutée

à fusible. Assurez-vous que les connexions sont bien serrées.

- **La prise de dérivation** doit rester accessible même lorsque votre four se trouve dans son logement pour permettre de déconnecter l'appareil du réseau électrique.

Nettoyage

- **Déconnectez** toujours l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil. Si l'unité de connexion commutée à fusible est difficile à atteindre, coupez l'alimentation en utilisant

le disjoncteur correspondant dans le tableau de distribution.

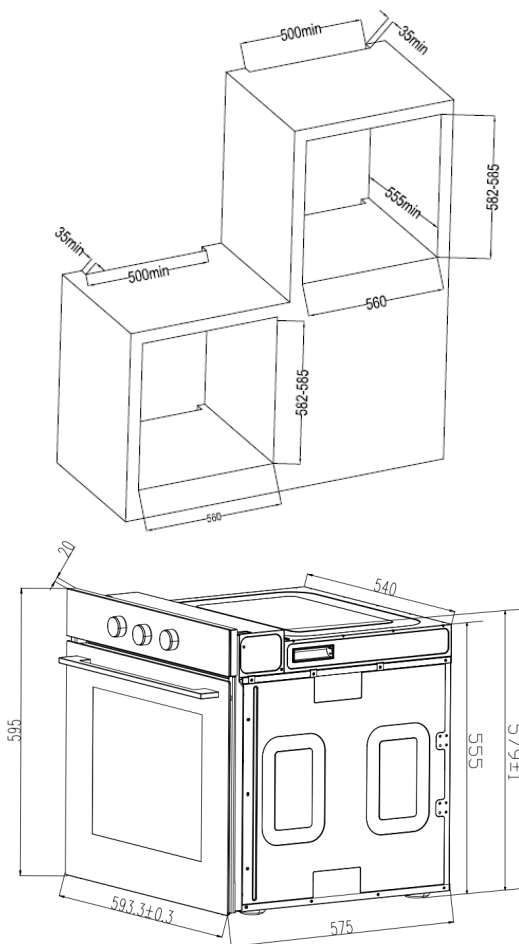
- **Nettoyez soigneusement** l'appareil avant la première utilisation. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout reste d'aliment doit être retiré.
- **Ne nettoyez jamais les surfaces** du four à la vapeur.
- **La cavité du four** ne doit être nettoyée qu'à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif.
- **Toutes les taches** qui peuvent apparaître sur le bas du four auront pour origine des éclaboussures ou des aliments renversés, ces éclaboussures se produisant pendant la cuisson. Cela peut être dû à une cuisson à une température trop élevée ou à un plat trop petit.
- **Vous devez sélectionner** une température de cuisson et une fonction adaptées aux aliments que vous faites cuire. Veillez également à placer les aliments dans un plat de taille adéquate et à utiliser le plateau d'égouttage le cas échéant.

Installation

Avant l'installation

L'appareil doit être installé dans l'armoire. Une distance de sécurité doit être respectée entre l'appareil et les murs de la cuisine. Pour plus de détails, veuillez consulter l'image ci-dessous. (valeurs en mm).

- ✧ Les surfaces, les éléments stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (100° C minimum), et les façades des unités voisines jusqu'à 70°C.
- ✧ Les armoires de cuisine doivent être placées de niveau et fixées. Un espace de 5 mm est nécessaire entre l'appareil et les façades des unités environnantes.
- ✧ S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.



Méthode d'installation

Installation et raccordement

▲ Dommages matériels !

La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.

- ✧ Pour l'installation, l'appareil doit être raccordé conformément aux réglementations locales en matière de gaz et/ou d'électricité.
- ✧ Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- ✧ Utilisez les fentes ou les poignées en fil métallique situées des deux côtés pour déplacer l'appareil.



Raccordement au réseau électrique

Cet appareil doit être mis à la terre !

- ✧ Notre société ne peut être tenue responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil sans prise de courant reliée à la terre. Risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie en cas d'installation non professionnelle ! L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par une personne qualifiée et autorisée et l'appareil n'est garanti qu'après une installation correcte.
- ✧ Risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie en cas de détérioration du câble d'alimentation ! Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou coincé, ni entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- ✧ Le réseau électrique doit correspondre aux données indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Le câble d'alimentation de l'appareil doit correspondre aux spécifications et à la consommation électrique.

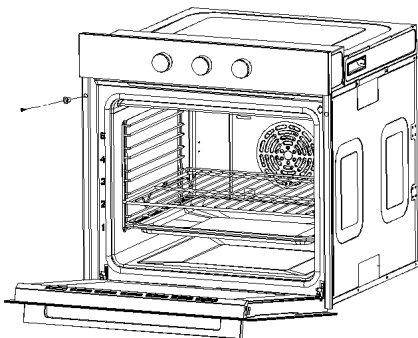


Risque d'électrocution !

Avant d'entreprendre des travaux sur l'installation électrique, veuillez débrancher l'appareil du réseau électrique.

Installation

1. Faites glisser le four dans l'ouverture de l'armoire, alignez-le et fixez-le.
2. Fixer votre four avec les 2 vis et rondelles comme indiqué sur la figure.



Contrôle final

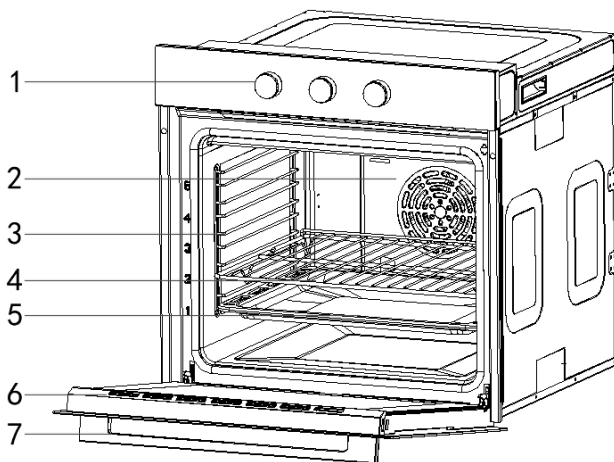
1. Branchez l'appareil sur le réseau électrique et mettez-le sous tension.
2. Vérifiez la fonction.

Avant la mise en service de l'appareil

- Une fois cette simple opération effectuée, le four est prêt à être utilisé pour la cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- Utilisez le four uniquement pour cuire des aliments.
- Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous que tous les accessoires du four qui ne sont pas nécessaires sont retirés du four.
- Préchauffez le four à la température de cuisson avant de l'utiliser.
- Placez les plaques de cuisson au centre du four et laissez de l'espace entre elles si vous en utilisez plusieurs, afin que l'air puisse circuler.
- Ne posez pas de plaques de four sur la base du four et ne la recouvrez pas d'une feuille d'aluminium. Cela entraînera une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne coïncideront pas et l'émail risque d'être endommagé.
- Essayez d'ouvrir la porte du four le moins possible pour voir les aliments (la lumière du four reste allumée pendant la cuisson).
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte afin d'éviter tout contact avec les parties chaudes et la vapeur.

Votre nouveau four

A. Vue d'ensemble du four



- 1、Panneau de commande
- 2、Moteur de ventilateur (derrière la plaque d'acier)
- 3、Support latéral
- 4、Grille

- 5、Plaque
- 6、Porte
- 7、Poignée

B. Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consommation d'énergie totale	2800 W
Type de câble/section	H05VV-F 3*1,5 mm ²
Longueur du câble	1,2 m
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	595/595/575 (mm)
Dimensions d'installation (hauteur/largeur/profondeur)	600/600/ min 575 (mm)
Four principal	Four multifonction
Classe d'efficacité énergétique	A
Lampe du four	25 W/300°C
Consommation d'énergie de gril	2800 W
Consommation en mode veille :	SO
Consommation en mode éteint :	0 W
Délai après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille :	SO
Délai après lequel l'équipement passe automatiquement en mode éteint :	SO
La conception de cet appareil est basée sur le principe de la commande mécanique et il ne possède pas de fonction de gestion de l'énergie.	

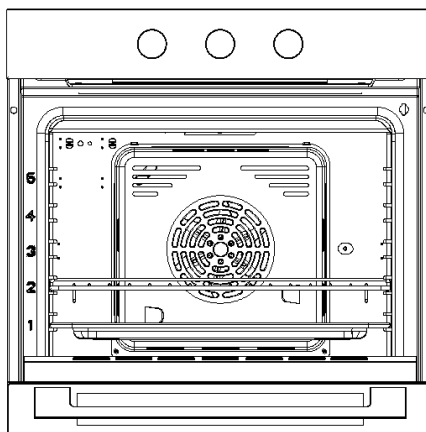
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

C. Vos accessoires

- Les accessoires fournis avec votre appareil permettent de préparer de nombreux repas. Veillez à toujours insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson dans le bon sens.
- Il existe également une sélection d'accessoires en option, qui vous permettent d'améliorer certains de vos plats préférés, ou simplement de rendre le travail avec votre four plus pratique.

Insertion d'accessoires

Vous pouvez insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson à 5 niveaux différents. Insérez-les toujours jusqu'à la butée afin que les accessoires ne touchent pas le panneau de la porte.

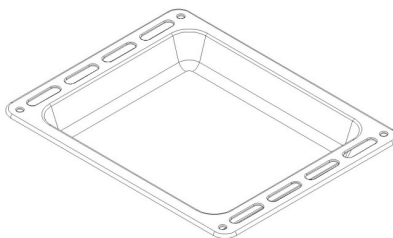


Les accessoires peuvent être sortis à environ mi-chemin jusqu'à ce qu'ils se bloquent. Cela permet de retirer facilement les plats.

Remarque : Les accessoires peuvent se déformer en devenant chaud. Une fois refroidis, ils reprennent leur forme initiale. Cela n'affecte pas leur fonctionnement.

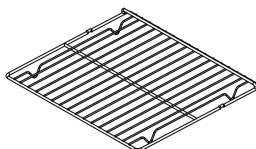
Lèche-frite profonde pour le four

Utilisé pour les pâtisseries, les gros rôtis, les plats juteux et pour recueillir la graisse lors de la cuisson au gril.



Grille

Utilisée pour rôtir et pour placer les aliments à cuire au four, à rôtir ou à cuire dans des plats allant au four sur la grille souhaitée. Placer sur le support latéral.

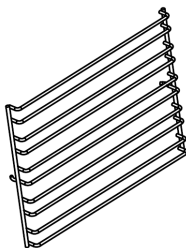


Support latéral

①②③④⑤ pour régler quatre positions de hauteur différentes pour cuire les aliments. Les supports latéraux permettent de placer les grilles et les plaques qui sont fixés sur les côtés de la cavité du four.

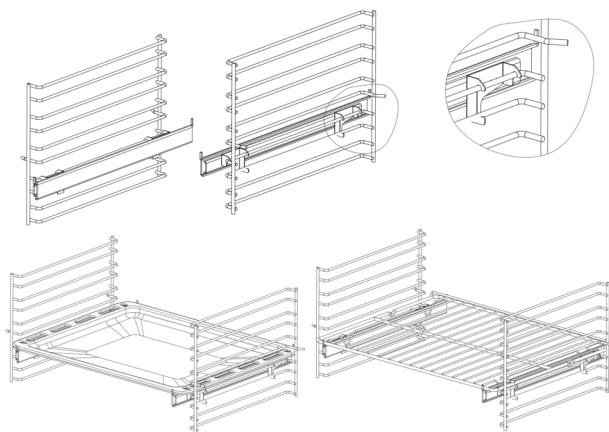
Pour cuisiner des plats plus grand, ces supports latéraux peuvent être retirés, la grille peut être placée sur la sole du four, en utilisant les fonctions de gril, gril complet, gril complet avec ventilateur.

REMARQUE : Lorsque vous placez des plats sur la sole du four, **n'utilisez pas** les fonctions avec chauffage inférieur pour éviter que la chaleur ne s'accumule au fond du four(**uniquement pour certains modèles**)



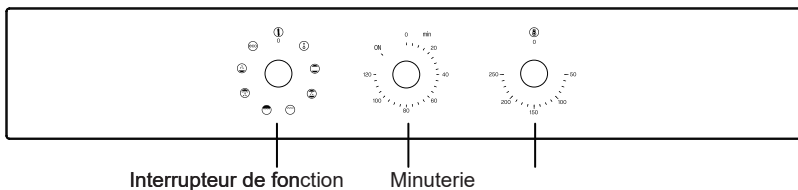
Rail télescopique

Généralement installé sur la deuxième ou la quatrième étagère sur le support latéral, on peut y placer la plaque du four ou la grille, pour tirer et pousser en douceur, ce qui est pratique pour placer et sortir les aliments.



D. Panneau de commande

Vous y trouverez une vue d'ensemble du panneau de commande. Selon le modèle de l'appareil, certains détails peuvent différer.



Sélecteur des fonctions

Le sélecteur de fonction permet de régler le type de chauffage.

Cet appareil dispose de 8 fonctions.



DÉCONGÉLATION : Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments congelés. Le temps nécessaire à la décongélation des aliments dépend de la température ambiante, de la quantité et du type des aliments.



FOUR CLASSIQUE (élément supérieur et inférieur) : Ce mode de cuisson permet une cuisson traditionnelle, avec une chaleur provenant des éléments supérieurs et inférieurs. Cette fonction est adaptée au rôtissage et à la cuisson sur une seule grille.



CUISSON AU FOUR INTENSIVE : Cette méthode de cuisson est une méthode classique, le four chauffe depuis l'élément supérieur à l'élément inférieur, et le ventilateur aide à faire circuler la chaleur pour obtenir un résultat de cuisson uniforme.



MI-GRILL : Cette mode de cuisson utilise uniquement la partie intérieure de l'élément supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller de petites portions de bacon, de pain grillé, de viande, etc.



GRIL COMPLET : Ce mode de cuisson utilise les parties intérieures et extérieures de l'élément supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller des portions moyennes ou grandes de saucisses, de bacon, de steaks, de poisson, etc.



VENTILATEUR ET GRIL : Ce mode de cuisson utilise l'élément supérieur en conjonction avec le ventilateur, ce qui permet une circulation rapide de la chaleur. Cette fonction convient lorsqu'un brunissement rapide est nécessaire et qu'il faut « retenir hermétiquement » les liquides, comme avec les steaks, les hamburgers, certains légumes, etc.

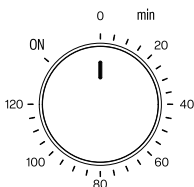


VENTILATEUR ET ÉLÉMENT INFÉRIEUR : Ce mode de cuisson utilise l'élément inférieur en conjonction avec le ventilateur, qui aide à faire circuler la chaleur. Cette fonction convient à la stérilisation et à la conservation des bocaux.



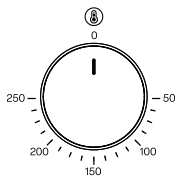
Mode GRILLade à économie d'énergie : Ce mode de cuisson utilise l'anneau extérieur supérieur et l'élément chauffant inférieur pour contrôler la température, ce qui rend la grillade plus économe en énergie et convient principalement aux aliments de grande taille, la température du four augmente lentement, la chaleur pénètre complètement et la consommation de chaleur excessive est réduite.

Minuterie du four



1. Si vous n'avez pas besoin d'utiliser le programmeur du four, réglez la minuterie sur "ON" et branchez l'appareil, voir l'image.
2. Si vous avez besoin de la minuterie, vous pouvez tourner le bouton de la minuterie comme vous le souhaitez, le temps peut être compris entre 0 et 120 minutes et le four s'éteint lorsque la minuterie est terminée.

Bouton de contrôle du thermostat



Le bouton de contrôle du thermostat du four permet de régler la température requise du four. Il est possible de régler la température dans une plage de 50 à 250°C.

Tournez le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Chauffage du four

Pour éliminer l'odeur de cuisson du neuf, faites chauffer le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure de chauffage par le haut/bas à 250°C est idéale à cette fin. Assurez-vous qu'aucun reste d'emballage n'a été laissé dans le compartiment de cuisson.

1. Utilisez le sélecteur de fonction pour régler le chauffage supérieur/inférieur.
2. Réglez le sélecteur de température sur 240°C. Au bout d'une heure, éteignez le four. Pour ce faire, placez le sélecteur de fonction en position off.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon à vaisselle doux.

Conseils pour économiser l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie :

1. Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou émaillés dans le four, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
2. Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si elle est conseillée dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
4. Essayez, dans la mesure du possible, de faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en plaçant deux récipients de cuisson sur le gril.
5. Faites cuire plusieurs plats l'un après l'autre. Le four sera déjà chaud.
6. Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant le temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les plats surgelés avant de les cuisiner.

Comment faire fonctionner le four

Informations générales sur la cuisson, le rôtissage et la grillade

Risque de brûlure par la vapeur chaude ! Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur peut s'échapper.

Conseils de cuisson

- 1、 Utilisez des plaques métalliques appropriées à revêtement anti-adhésif, des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- 2、 Utilisez au mieux l'espace disponible sur la grille.
- 3、 Il est recommandé de placer le moule de cuisson au milieu de la grille.
- 4、 La porte du four doit rester fermée.

Conseils de rôtissage

- 1、 L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre noir améliore les performances de cuisson d'un poulet entier, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- 2、 La viande avec os prend environ 15 à 30 minutes de plus avant d'être cuite qu'un rôti de même taille sans os.
- 3、 Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de la viande.
- 4、 Laissez la viande reposer au four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus est mieux réparti sur l'ensemble du rôti et ne s'écoule pas lors de la découpe de la viande.
- 5、 Le poisson dans un plat résistant au feu doit être placé sur la grille au niveau moyen ou inférieur.

Conseils de grillade

La grillade est idéale pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille et permet d'obtenir une belle surface brune sans qu'elle ne se dessèche trop. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses se prêtent particulièrement bien aux grillades, tout comme les légumes à forte teneur en eau, tels que les tomates et les oignons.

Nettoyage À La Vapeur *

Permet de nettoyer les saletés ramollies grâce à la vapeur produite dans le four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez un demi-litre d'eau au fond de la chaudière.
3. Placez le commutateur sur le mode .
4. Réglez le thermostat à 70 °C degrés et faites fonctionner le four pendant 30 minutes.
5. Attendez une 20 de minutes afin que l'intérieur du four refroidisse, ouvrez la porte du four et essuyez les surfaces interne à l'aide d'un chiffon humide.
6. Utilisez du liquide lave-vaisselle, de l'eau chaude et un chiffon doux pour les tâches tenaces, puis sécher la zone que vous venez de nettoyer avec un chiffon sec.

Dépannage

Le four peut présenter des pannes anormales pendant son fonctionnement. Vous pouvez vérifier la liste des pannes avant d'appeler le service après-vente, certaines pannes pouvant être réparées par vos soins.

Fonctionnement normal :

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, il peut dégager une odeur particulière et de la fumée pendant quelques heures ; activez le mode de chauffage pour laisser le four chauffer sans rien faire pendant une heure, puis désactivez le mode de chauffage, attendez un peu que le four soit froid, ouvrez la porte et nettoyez le four.

Lorsque le four fonctionne, il peut émettre des bruits de craquement en raison du gonflement du métal.

Si les aliments à chauffer contiennent de l'humidité, l'orifice d'émission de chaleur peut émettre de la vapeur pendant le fonctionnement.

Le ventilateur commence à fonctionner 15 minutes après la mise en service du four. Même si le four est fermé, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 35 minutes.

Veuillez préchauffer le four avant d'y mettre les aliments à cuire.

Pour une cuisson longue, vous pouvez éteindre le four avant de l'arrêter et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Tableau de dysfonctionnement

Problème	Motif	Suggestion
Le four ne fonctionne pas	Interruption du courant électrique	Vérifiez l'éclairage de votre cuisine ou que d'autres appareils fonctionnent
	Dysfonctionnement du disjoncteur	Vérifiez si votre disjoncteur fonctionne
	Oubli d'activation de la fonction de minuterie	Réinitialisez de la fonction de minuterie
L'ampoule ne s'allume pas	L'ampoule est défectueuse	Remplacez par une nouvelle ampoule
	Pas de courant électrique	Vérifiez si le four est alimenté en courant électrique
Le four s'arrête soudainement de fonctionner	Interruption de courant	Vérifiez si l'éclairage de votre cuisine ou qu'un autre appareil fonctionne toujours
	Protection du thermostat à fermeture normale	Vérifiez si le ventilateur de refroidissement fonctionne, si c'est le cas, remplacez par un thermostat à fermeture normale neuf
Le four ne chauffe pas	Problème avec le régulateur de température	Réglez la température
	Si ce modèle est équipé d'une minuterie, vous pouvez ne pas avoir réglé l'heure	Réglez la minuterie
	Aucune puissance	Vérifiez le boîtier d'alimentation
	L'élément chauffant est endommagé	Remplacez par un élément chauffant neuf

De l'eau sort de la porte vitrée pendant le fonctionnement	Le joint de la porte est endommagé	Remplacez par un joint de porte neuf
	La charnière n'est pas assez solide	Remplacez par une charnière neuve
Le four ne fonctionne plus mais le moteur de refroidissement fonctionne toujours	Le four a fonctionné pendant une longue période, son refroidissement est donc long	Mettez votre main sur la sortie et sentez si de l'air chaud en sort, si c'est le cas, c'est normal
	Le thermostat à ouverture normale a un problème	Si la température de l'air à la sortie est la température ambiante, remplacez par un thermostat à ouverture normale

Si le problème n'est pas résolu : 1. Séparez l'appareil du réseau électrique (désactivez ou dévissez le fusible). 2. Appelez le service après-vente du revendeur de votre magasin ; n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Il n'y a aucun élément que le client doit réparer à l'intérieur de l'appareil.

Conseils pour cuisson et grillade

Conseils pour la cuisson

- 1、 Comment déterminer si une génoise est cuite à cœur. Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâtonnet dans le gâteau au point le plus haut. Si le bâtonnet ressort propre, le gâteau est prêt.
- 2、 Le gâteau s'effondre. Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou baissez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.
- 3、 Le gâteau a levé au milieu mais est moins épais sur le bord. Ne graissez pas les parois du moule à gâteau. Après la cuisson, démoulez délicatement le gâteau à l'aide d'un couteau.
- 4、 Le gâteau est trop foncé sur le dessus. Placez le gâteau plus bas dans le four, sélectionnez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
- 5、 Le gâteau est trop sec. Lorsque le gâteau est cuit, faites de petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâtonnet. Arrosez-le ensuite de jus de fruit ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
- 6、 Le pain ou le gâteau (par exemple, le cheesecake) a l'air bon, mais il est trempé à l'intérieur (collant, rempli d'eau). Utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Pour les gâteaux à garniture humide, faites cuire d'abord la base. Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis placez la garniture sur le dessus. Veuillez suivre la recette et les temps de cuisson.
- 7、 Le gâteau n'est pas uniformément doré. Choisissez une température légèrement inférieure pour garantir une cuisson plus uniforme du gâteau. Faites cuire les pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant le chauffage par le haut/par le bas. Le papier sulfurisé qui dépasse peut entraver la circulation de l'air. C'est pourquoi il faut toujours découper le papier sulfurisé à la dimension de la plaque de cuisson.
- 8、 Le bas d'un gâteau aux fruits est trop léger. La prochaine fois, placez le gâteau un niveau plus bas.
- 9、 Le jus de fruit déborde. La prochaine fois, utilisez le moule universel plus profond, si vous en avez un.
- 10、 Les petites pâtisseries à base de pâte levée collent les unes aux autres lors de la cuisson.

Il doit y avoir un espace d'environ 2 cm autour de chaque élément. Cela donne suffisamment d'espace pour que les produits cuits gonflent bien et brunissent de tous les côtés.

11、 Vous avez fait cuire sur plusieurs niveaux. Les éléments de la plaque de cuisson supérieure sont plus foncés que ceux de la plaque de cuisson inférieure. Utilisez toujours l'air chaud 3D pour faire cuire sur plus d'un niveau. Les plaques de cuisson placées en même temps dans le four ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.

12、 De la condensation se forme lorsque vous faites cuire des gâteaux humides. La cuisson peut entraîner la formation de vapeur d'eau qui s'échappe au-dessus de la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de commande ou sur les façades des appareils adjacents. Il s'agit d'un processus naturel.

Conseils pour les grillades

- ▲ Pour les grillades, préchauffez le four pendant environ 4 minutes avant de placer les aliments dans le compartiment de cuisson. Grillez toujours avec la porte du four fermée.
- ▲ Dans la mesure du possible, les morceaux d'aliments que vous faites griller doivent être d'épaisseur égale. Cela leur permettra de brunir uniformément et de rester succulents et juteux.
- ▲ Retournez les aliments que vous faites griller après 2/3 du temps.
- ▲ Ne salez pas les steaks avant qu'ils ne soient grillés.
- ▲ Ajoutez un peu de liquide si la viande est maigre. Recouvrez le fond du plat d'environ 1/2 cm de liquide.
- ▲ Ajoutez généreusement du liquide pour la viande brisée. Recouvrez le fond du plat d'environ 1 à 2 cm de liquide.
- ▲ Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous grillez une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille. Le lèche-frite doit également être inséré au niveau 1. Les jus de viande sont recueillis dans le lèche-frite et le four reste plus propre.
- ▲ Lors de la grillade, n'insérez pas la plaque de cuisson ou le lèche-frite au niveau 4 ou 5. La chaleur élevée le déforme et le compartiment de cuisson peut être endommagé lorsque vous le retirez.
- ▲ L'élément du gril s'allume et s'éteint continuellement. Ceci est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence de ce phénomène.
- ▲ Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
- ▲ Pour le rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix, puis placez le rôti dans le plat avec la couenne au fond.
- ▲ Placez la volaille entière sur la grille inférieure, côté poitrine vers le bas. Tournez après 2/3 du temps spécifié.
- ▲ Pour le canard ou l'oie, percez la peau sur le dessous des ailes. Cela permet à la graisse de s'écouler.
- ▲ Retournez les morceaux de poisson après 2/3 du temps, il n'est pas nécessaire de retourner le poisson entier. Placez le poisson entier dans le four en position de nage, la nageoire dorsale tournée vers le haut. Placer une demi-pomme de terre ou un petit récipient allant au four dans la cavité stomacale du poisson le rendra plus stable.
- ▲ Comment savoir si le rôti est prêt. Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un « test à la cuillère ». Appuyez sur le rôti à l'aide d'une cuillère. S'il est ferme au toucher, il est prêt. Si la cuillère peut être enfoncée, la cuisson doit être un peu plus longue.
- ▲ Le rôti est trop foncé et la peau est partiellement brûlée. Vérifiez la hauteur du contenant et la température.
- ▲ Le rôti a l'air bon mais les jus sont brûlés. La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus petit ou ajoutez plus de liquide.

- ▲ Le rôti a l'air bon mais les jus sont trop clairs et aqueux. La prochaine fois, utilisez un plat à rôti plus grand et utilisez moins de liquide.
- ▲ La vapeur s'échappe du rôti lorsqu'il est arrosé. Cela est normal et dû aux lois de la physique. La majeure partie de la vapeur s'échappe par la sortie de vapeur. Elle peut se déposer et former de la condensation sur le panneau de commande du refroidisseur ou sur les façades des appareils adjacents.

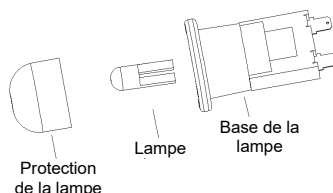
Entretien et nettoyage

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé pour vous permettre de mieux voir les surfaces.
- La chambre du four ne doit être lavée qu'avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé la chambre du four, essuyez-la.
- Ne nettoyez jamais les surfaces du four à la vapeur.
- La cavité du four ne doit être nettoyée qu'à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif.
- Toutes les taches qui peuvent apparaître sur le bas du four auront pour origine des éclaboussures ou des aliments renversés, ces éclaboussures se produisant pendant la cuisson. Cela peut être dû à une cuisson à une température trop élevée ou à un plat trop petit.
- Vous devez sélectionner une température de cuisson et une fonction adaptées aux aliments que vous faites cuire. Veillez également à placer les aliments dans un plat de taille adéquate et à utiliser le plateau d'égouttage le cas échéant.
- Les parties extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif.
- Si vous utilisez un nettoyeur pour four, quel qu'il soit, sur votre appareil, vous devez vérifier auprès du fabricant du nettoyeur qu'il convient à l'utilisation de votre appareil.
- Tout dommage causé à l'appareil par un produit de nettoyage ne sera pas réparé gratuitement, même si l'appareil se trouve dans la période de garantie.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matières abrasives pour le nettoyage et l'entretien du panneau avant vitré.

Remplacement de l'ampoule du four

Afin d'éviter tout risque électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

- Réglez tous les boutons de commande sur la position "0" et débranchez la fiche secteur, dévissez et lavez le couvercle de la lampe, puis essuyez-le.
- Dévisser l'ampoule de la douille, remplacer l'ampoule par une nouvelle - une ampoule haute température (300 °C) avec les paramètres suivants :
-tension 230 V
-puissance 25 W
-fil G9.
- Ne pas utiliser d'autres types d'ampoules.
- Visser l'ampoule en veillant à ce qu'elle soit correctement insérée dans la douille en céramique.
- Visser la protection de la lampe.



Nettoyage du four

Il n'est pas nécessaire d'utiliser un nettoyeur pour four ou tout autre produit de nettoyage spécial

pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est encore chaud.

Pour nettoyer les parois latérales et la porte du four

1. Pour retirer les supports latéraux gauche et droite, poussez d'une main contre le côté de la cavité du four tout en tenant le bord avant du support avec l'autre main, puis tirez le support tout droit vers l'extérieur.
2. Nettoyage des côtés gauche et droit, l'ordre d'installation est opposé à l'ordre de démontage.

Détachement et fixation de la porte du four

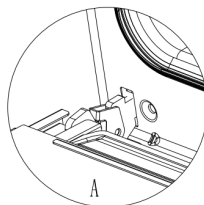
Pour le nettoyage et le retrait des panneaux de porte, vous pouvez détacher la porte du four. Chaque charnière de porte est munie d'une tige de verrouillage ; lorsqu'elle est fermée, la porte est fixée en place, ce qui permet de ne pas la démonter. Si l'on retire la porte pour ouvrir la tige de verrouillage, la charnière sera bloquée et ne pourra pas bouger.



Lorsque la charnière n'est pas verrouillée, elle aura une grande force pour se fermer soudainement. S'assurer que la tige de verrouillage est toujours fermée et qu'elle est ouverte lors du retrait de la porte.

Retirer la porte

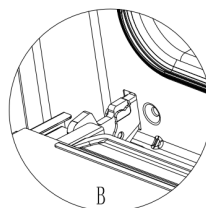
- Ouvrez complètement la porte.
- Relevez les côtés droit et gauche de la tige de verrouillage. (image A)
- Fermez la porte jusqu'à ce que vous atteigniez la marche d'arrêt, tenez les côtés gauche et droit de la porte, puis refermez la porte, de haut en bas, et tirez la porte.



Installer la porte du four

Respectez l'ordre inverse du démontage de la porte

- Lors de l'installation de la porte du four, assurez-vous que les deux charnières s'insèrent directement dans l'ouverture.
- Les deux côtés de la feuillure de charnière doivent s'emboîter l'un dans l'autre.
- Lors de l'ouverture de la porte, écarter la tige de verrouillage (image B)

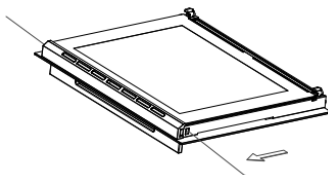


Si la porte tombe accidentellement ou si les charnières se referment brusquement, n'enfoncez pas votre main dans les charnières. Veuillez contacter votre service après-vente.

Retrait et installation du panneau de porte

Retrait

- Retirez la porte du four et posez-la sur un morceau



de tissu.

- Poussez le bouton du support de la vitre intérieure de la porte avec les deux mains et le support s'éjecte automatiquement
- Enlevez le verre intérieur et le verre central.

Avis ! Danger !

Si le verre présente des rayures, il risque de se fissurer.

N'utilisez pas de spatule à verre, de produit de nettoyage agressif et corrosif ou de détergent pour nettoyer le verre.

Installer

- Placez le verre intérieur dans la rainure de pression du verre.
- Les côtés droit et gauche doivent être alignés sur la fente et le verre doit être poussé à sa place.
- Fermez la porte du four.

Retirer et installer les supports latéraux

Pour nettoyer les parois du four, vous devez retirer les supports latéraux

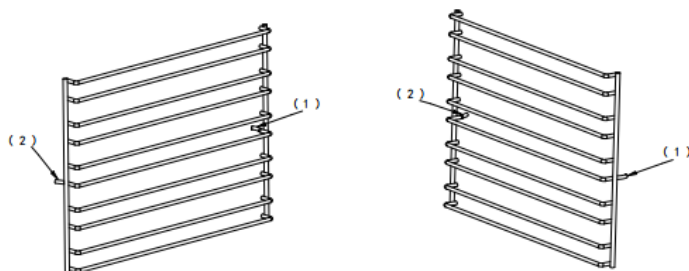
Installation et retrait des supports latéraux gauche et droite

Pour le support de gauche : Pour l'installer, insérez d'abord (1), puis poussez (2) en place.

Pour la dépose, inversez l'ordre : tirez d'abord sur (2), puis retirez (1).

Pour le support de droite : La procédure est inversée. Pour l'installer, insérez d'abord (2), puis poussez (1) en place. Pour l'enlever, tirez d'abord sur (1), puis retirez (2).

Se référer au diagramme ci-dessous.



Gauche

Droite

Remplacement de l'ampoule du four



Si l'ampoule de la lampe du four est défectueuse, elle doit être remplacée. Risque de Décharge Électrique !

Coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.

- Placez un torchon dans le four lorsqu'il est froid pour éviter de l'endommager.
- Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
- Revissez le couvercle en verre.
- Retirez le torchon et rallumez le disjoncteur.

Inspections régulières

En plus de maintenir l'appareil de cuisson propre, vous devez :

1. Effectuer des contrôles périodiques des éléments de commande et des unités de cuisson de l'appareil. Après l'expiration de la garantie, vous devez faire effectuer une inspection technique de l'appareil dans un centre de service au moins une fois tous les deux ans.
2. Réparer tous défauts de fonctionnement

Effectuer l'entretien périodique des unités de cuisson de l'appareil.



Attention !

Toutes les réparations et activités réglementaires doivent être effectuées par le centre de service approprié ou par un installateur agréé.

Remarque relative à l'environnement

Remarque : Avant de mettre au rebut un ancien appareil, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation électrique. Coupez et rendez inutilisable toute fiche. Coupez le câble directement derrière l'appareil afin d'éviter toute utilisation abusive. Cette opération doit être effectuée par une personne compétente.

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement éliminé, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par la manipulation inappropriée des déchets de ce produit.



Le symbole  sur le produit ou sur les documents qui l'accompagnent indique que cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. En effet, il doit être remis dans un centre de tri approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou le bureau local de gestion des déchets.

Les matériaux d'emballage que nous utilisons sont respectueux de l'environnement et peuvent être recyclés. Veuillez jeter tous les matériaux d'emballage en respectant l'environnement.



Plats tests

Nous vous proposons ici toutes sortes de recettes et un cadre idéal pour faire votre choix. Cela vous indiquera le type de chauffage et la température qui conviennent le mieux à vos plats. Vous y trouverez des informations sur les accessoires appropriés et leur hauteur d'insertion, ainsi que des conseils sur les récipients de cuisson et les méthodes de préparation.

Instructions :

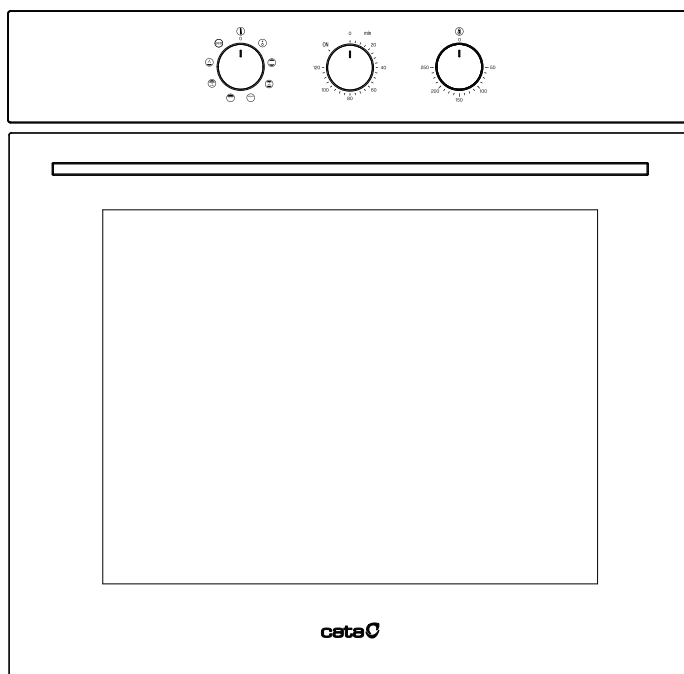
- Les valeurs du tableau peuvent toujours s'appliquer aux plats placés dans le four froid et vide. Ne préchauffez le four que si cela est indiqué dans le tableau ci-dessous. Ne posez pas le papier anti-huile sur les accessoires avant la fin du préchauffage.
- Les paramètres de cuisson indiqués dans les tableaux sont approximatifs et peuvent être corrigés en fonction de votre expérience et de vos préférences de cuisson.
- Veuillez utiliser les accessoires fournis. Avant la cuisson, vérifiez que les accessoires inutiles sont retirés du four.
- Un gant de cuisine doit être utilisé pour retirer l'accessoire ou le plat de l'appareil.

Table de cuisson et de gril (certaines fonctions ne sont disponibles que sur des modèles spéciaux)

Nourriture	Accessoires	Réchauffer.	Emplacement de la grille	Réglage de la température (°C)	Temps de chauffe (Minutes) Hors temps de préchauffage
Petit gâteau	Plat de cuisson		3ème couche	180-200	20-30
Génoise	Modèle rond		2ème couche	165-185	30-45
	Modèle rond		2ème couche	140-160	30-40

Tarte aux pommes	Plat de cuisson		4è étagère	170-190	45-55
	Plat de cuisson		4è étagère	155-175	50-60
Biscuit au beurre	Plat de cuisson		3ème couche	160-180	15-25
	Plat de cuisson		3ème couche	140-160	20-30
Pain (12)	Grille		4è étagère	240-250	2-6
	Grille		4è étagère	240-250	2-6
Saucisse	Grille		3ème couche	190-210	10-20
Côtes	Grille		3ème couche	190-210	30-40
	Grille		3ème couche	190-210	20-30
	Grille		3ème couche	190-210	20-30
Galettes de bœuf	Grille		3ème couche	200-220	20-30
Bifteck	Grille		2ème couche	190-210	20-30
Petit poulet entier (1,2 kg)	Grille		2ème couche	180-200	60-70
	Grille		2ème couche	180-200	35-45
Ailes de poulet rôties	Grille		3ème couche	190-210	40-50
	Grille		3ème couche	180-200	25-35
Poisson entier	Grille		2ème couche	210-230	20-30

Bedienungsanleitung für den Ofen



Inhalt

Wichtige Sicherheitsinformationen.....	3
Installation.....	9
Vor der Inbetriebnahme des Geräts.....	11
Ihr neuer Ofen.....	11
Vor der ersten Benutzung des Ofens.....	16
Bedienung des Ofens.....	17
Fehlerbehebung.....	18
Tipps fürs Backen und Grillen.....	19
Wartung und Reinigung.....	21
Hinweise zum Umweltschutz.....	25
Testgerichte.....	25

Wichtige Sicherheitsinformationen

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, einschließlich Sicherheits- und Installationshinweise, die es Ihnen ermöglichen werden, Ihr Gerät optimal zu nutzen. Bitte bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf, sodass es für Sie oder andere Personen, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut sind, leicht zugänglich ist.

Warnung:

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren sind von dem Gerät fernzuhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden bzw. von Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen erhalten haben, wie sie das Gerät gefahrlos verwenden können, und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen und warten.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß

werden. Kleine Kinder sollten während des Gebrauchs von dem Gerät ferngehalten werden.

- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Ofentür, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas der Ofentür zersplittern können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel zur Reinigung der Ofentür, um Kratzer zu vermeiden. Andernfalls kann es zu schweren Schäden am Gerät kommen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekotür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Die Abluft darf nicht in einen Schornstein abgeführt werden, der auch zur Ableitung der Abgase von Öfen oder Brennern mit aller Art von Brennstoffen dient.

Betrieb:



**Warnung! vor
feuergefährlichen Stoffen!**

- **Achten Sie darauf, dass weder Papier noch Tücher mit dem Heizelement in Berührung kommt.**
- **Lagern oder verwenden Sie niemals ätzende Chemikalien, Dämpfe, entflammbare Stoffe oder Produkte, die keine Lebensmittel sind, im oder in der Nähe des Ofens. Der Ofen wurde ausschließlich für das Erhitzen oder Backen von Lebensmitteln entwickelt. Die Verwendung von ätzenden Chemikalien beim Erhitzen oder Reinigen beschädigt das Gerät und kann zu Verletzungen führen**
- **Falls sich Lebensmittel im Ofen entzünden, lassen Sie die Tür geschlossen. Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der Stromzufuhr.**
- **Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Stellen Sie sich an die Seite des Ofens und öffnen Sie die Tür langsam und vorsichtig, damit heiße Luft und/oder Dampf entweichen kann. Halten Sie Ihr Gesicht von der Öffnung fern und achten Sie darauf, dass sich keine Kinder oder Haustiere in der Nähe des Ofens befinden. Nach dem Austritt von Heißluft und/oder Dampf können Sie mit dem Backen fortfahren. Halten Sie die Türen stets geschlossen, es sei denn, dies ist zum Backen oder Reinigen erforderlich.**
- **Verwenden Sie nur Gerätschaften, die für die Verwendung in Backöfen geeignet sind.**



Warnung! vor explosionsfähiger Atmosphäre!

- **Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.**
- **Falls Sie Rauch bemerken, schalten Sie den Ofen aus und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.**
- **Achten Sie darauf, dass kein Zubehör oder elektrische Kabel mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.**



Warnung! vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

- **Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie unbedingt, die Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.**
- **Warnung! Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.**
- **Bewegen Sie niemals Gestelle oder Pfannen, wenn sie heiß sind. Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.**

Sicherheitshinweise:



WICHTIG!

Trennen Sie bei der Installation und Wartung immer die Stromzufuhr vom Netz.

Allgemeine

Informationen

- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch vorgesehen und kann in einen Standard-Küchenschrank oder eine Wohneinheit eingebaut werden.
- Die Oberflächen des Geräts werden während des Gebrauchs heiß und behalten die Wärme nach dem Betrieb bei.
- Schäden, die durch die Nichteinhaltung der Temperaturtoleranz des Ofens bei der Installation oder durch einen zu geringen Abstand zwischen den Möbeln und dem Ofen entstehen, gehen zu Lasten des Eigentümers.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person ständig beaufsichtigt oder wurden in die

korrekte Verwendung des Geräts eingewiesen.

Installation

- Der Ofen muss gemäß der Installationsanleitung installiert werden und alle Vorgaben müssen eingehalten werden.
- Alle Installationsarbeiten müssen von einer sachkundigen Person oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Kinder

- Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sorgfältig. Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.
- Achten Sie darauf, dass Kinder vom Gerät ferngehalten werden. Um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen, sollten Kinder beaufsichtigt werden. Es könnte gefährlich sein, Kinder das Gerät berühren zu lassen.

Allgemeine

Sicherheitshinweise

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür und lehnen Sie sie auch nicht an die geöffnete Ofentür, da dadurch die Scharniere der Ofentür beschädigt werden könnten.

- Stellen Sie in heißem Öl oder Fett gebackene Speisen nicht unbeaufsichtigt auf unbeaufsichtigte Flächen, da dies eine Brandgefahr darstellt.
- Stellen Sie keine Pfannen oder Backbleche direkt auf den Boden des Garraums, auch nicht, wenn sie mit Alufolie unterlegt sind.
- Achten Sie darauf, dass Kabel oder Stecker nicht mit den Heizbereichen des Geräts in Berührung kommen.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln.
- Versuchen Sie nicht, den Ofen mithilfe der Ofentür oder des Griffs anzuheben oder zu bewegen, da dies zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen der Person führen kann, die das Gerät anhebt.

Elektrische Sicherheit

- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Stromzufuhr jederzeit zugänglich ist.
- Bevor Sie das Gerät an die Stromzufuhr anschließen, überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung und der Nennstrom der Stromzufuhr mit

den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.

- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es beschädigt ist! Wenn das Gerät beschädigt ist, trennen Sie es von der Stromquelle und wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
- Stromschlaggefahr! Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Falle einer Störung darf die Reparatur nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Damit das Stromkabel nicht beschädigt wird, dürfen Sie es weder quetschen noch biegen oder an scharfen Kanten scheuern. Halten Sie es auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie das Stromkabel so, dass nicht unbeabsichtigt daran gezogen werden oder man darüber stolpern kann.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Geräts. Führen Sie keine Fremdkörper in das Innere des Gehäuses ein.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird. Es könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.
- Halten Sie das Gerät von allen heißen Oberflächen und offenen

Flammen fern. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Fläche. Schützen Sie das Gerät vor Hitze, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.

- Stellen Sie keine Gegenstände mit offener Flamme, z. B. Kerzen, auf oder neben das Gerät.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Die feste Verkabelung des Geräts muss eine allpolige Trennvorrichtung aufweisen.



Sicherheitshinweise:

- Achtung, das Glas ist extrem zerbrechlich. Tragen Sie bei der Handhabung immer Handschuhe.
- Zu Ihrer Sicherheit ist handelt es sich um gehärtetes Glas. Diese Art von Glas ist sehr widerstandsfähig, hat aber die Eigenschaft, sich an Stöße zu „erinnern“.
- Behandeln Sie das Gerät daher insbesondere bei der Installation mit größter Sorgfalt, um Stöße und Verdrehungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es, diese Art von Geräten in Bereichen zu installieren, in

denen es Stößen und Erschütterungen ausgesetzt ist.

- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen.
- Bringen Sie keine Klebefolie an der Glasoberfläche an. Sollte sie zerbrechen, würden große Teile entstehen, die gefährlich sein könnten

Elektrische Anschlüsse



Warnung vor

elektrischer Spannung!

- Jede elektrische Installation muss von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.
- Die gesamte elektrische Ausstattung muss von einer sachkundigen Person gemäß den örtlichen Vorschriften installiert werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektriker.
- **Wichtig!** Trennen Sie bei der Installation und Wartung immer die Stromzufuhr vom Netz. Es wird empfohlen, während der Arbeiten die Sicherung herauszuziehen oder den Schutzschalter am Verteiler auszuschalten.
- Dieses Gerät muss geerdet sein – wenn kein Erdungskabel vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an einen Elektriker.
- In die feste Verkabelung müssen gemäß den Verkablungsregeln

Trennvorrichtungen eingebaut werden. Installieren Sie dazu einen entsprechenden geschalteten Sicherungsstecker.

- **Hinweis!** In der festen Verkabelung sollte ein geschalteter Sicherungsstecker mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm an alle Pole angeschlossen werden.
- **Schließen** Sie die eingehenden Plus-, Null- und Erdungskabel an die Klemmen des geschalteten Sicherungsstecker an. Stellen Sie sicher, dass die Anschlüsse fest sind.
- **Der Kabelausgang** muss auch dann noch zugänglich sein, wenn sich Ihr Ofen in seinem Gehäuse befindet, damit das Gerät vom Netz getrennt werden kann.

Reinigung

- **Trennen** Sie vor der Reinigung des Geräts dieses immer von der Stromzufuhr. Wenn der geschaltete Sicherungsstecker schwer zugänglich ist, schalten Sie die Stromzufuhr über den entsprechenden Schutzschalter am Verteiler aus.

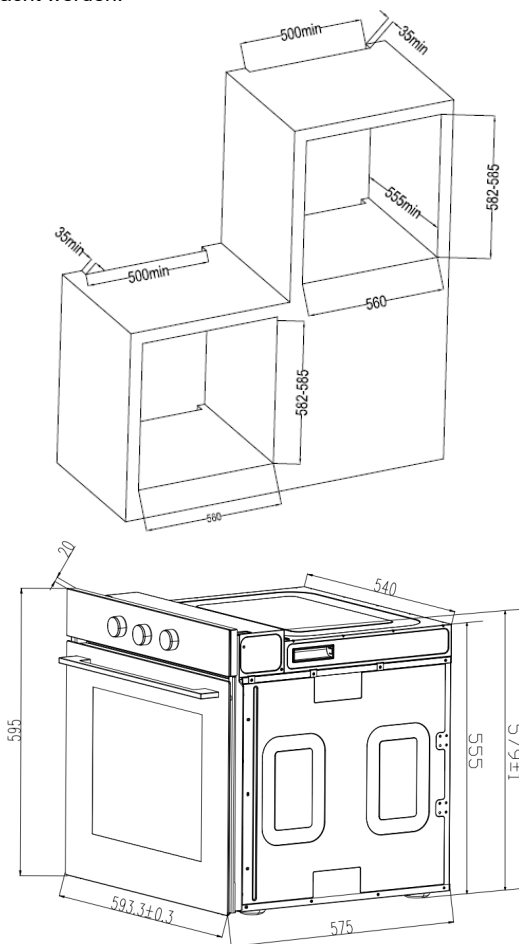
- **Reinigen** Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen sollten entfernt werden.
- **Reinigen** Sie die Oberflächen des Ofens niemals mit einem Dampfreiniger.
- **Reinigen** Sie den Garraum nur mit einem mit Seifenwasser befeuchteten Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- **Flecken** am Boden des Ofens stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln, die während des Garens entstehen. Dies könnte darauf zurückzuführen sein, dass die Lebensmittel bei einer zu hohen Temperatur oder in zu kleinen Gargefäßen gegart wurden.
- **Wählen** Sie eine für Ihre Lebensmittel geeignete Gartemperatur und Garfunktion. Achten Sie auch darauf, dass Sie die Lebensmittel in eine ausreichend große Backform geben und verwenden Sie, falls erforderlich, die Fettpfanne (Auffangschale).

Installation

Vor der Installation

Das Gerät sollte in den Schrank eingebaut werden. Zwischen dem Gerät und den Küchenwänden sollte ein Sicherheitsabstand eingehalten werden. Einzelheiten sehen Sie auf der Abbildung unten. (Werte in mm).

- ✧ Die verwendeten Oberflächen, synthetischen Lamine und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (mindestens 100°C), und benachbarte Gerätefronten müssen bis zu 70°C temperaturbeständig sein.
- ✧ Küchenschränke müssen waagrecht, eben und fest montiert werden. Zwischen dem Gerät und den umgebenden Gerätefronten ist ein Abstand von 5 mm erforderlich.
- ✧ Wenn sich neben dem Ofen eine Schublade befindet, muss zwischen Ofen und Schublade ein Brett angebracht werden.



Installation

Installation und Anschluss

▲ Materialschaden!

Die Tür und/oder der Griff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts verwendet werden.

- ✧ Bei der Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden.
- ✧ Tragen Sie das Gerät mit mindestens zwei Personen.
- ✧ Um das Gerät zu bewegen, Benutzen Sie die Schlitze oder Metallgriffe, die sich an beiden Seiten befinden.



Anschluss an das Stromnetz

Dieses Gerät muss geerdet werden.

- ✧ Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts ohne eine geerdete Steckdose (Schuko-Steckdose) entstehen. Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr durch unsachgemäße Installation! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden, und die Garantie für das Gerät wird nur nach korrekter Installation gewährt.
- ✧ Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr durch Verwendung eines beschädigten Netzkabels! Das Netzkabel darf nicht geklemmt, verbogen oder eingeklemmt werden oder mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- ✧ Die Netzspannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen. Das Netzkabel des Geräts muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen.

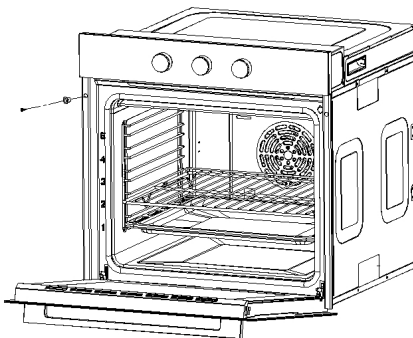


Warnung vor elektrischer Spannung (Stromschlaggefahr)!

Bevor Sie mit Elektroinstallation beginnen, trennen Sie das Gerät bitte vom Stromnetz.

Installation

1. Schieben Sie den Ofen durch die Schranköffnung, richten Sie ihn aus und befestigen Sie ihn.
2. Befestigen Sie den Ofen mit den 2 Schrauben und Unterlegscheiben wie in der Abbildung gezeigt.



Endkontrolle

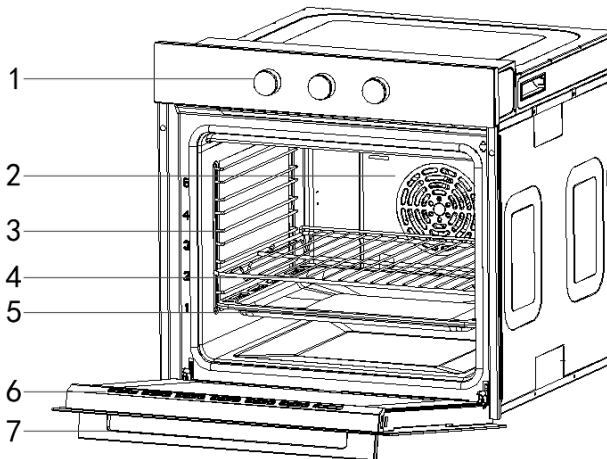
1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie die Stromzufuhr ein.
2. Prüfen Sie, ob der Ofen funktionstüchtig ist.

Vor der Inbetriebnahme des Geräts

- Nach diesem einfachen Vorgang ist der Ofen einsatzbereit.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie den Ofen nur zum Backen von Lebensmitteln.
- Vergewissern Sie sich vor dem Backen, dass alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Ofen entfernt sind.
- Heizen Sie den Ofen vor dem Backen auf die gewünschte Temperatur vor.
- Platzieren Sie die Backbleche in der Mitte des Ofens und lassen Sie bei Verwendung mehrerer Bleche etwas Platz dazwischen, damit die Luft zirkulieren kann.
- Legen Sie keine Backbleche auf den Boden des Ofens und decken Sie ihn nicht mit Alufolie ab. Das würde zu einem Wärmestau führen. Die Gar- und Backzeiten würden nicht stimmen und die Emaille könnte beschädigt werden.
- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich, um das Backgut zu sehen (die Ofenbeleuchtung bleibt während des Backvorgangs eingeschaltet).
- Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.

Ihr neuer Ofen

A. Übersicht über den Ofen



- 1、Bedienfeld
- 2、Ventilatormotor (hinter der Stahlplatte)
- 3、Seitliche Einschubleiste
- 4、Gitterrost

- 5、Blech
- 6、Tür
- 7、Griff

B. Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V~/50-60 Hz
Gesamtstromverbrauch	2800 W
Kabeltyp/-abschnitt	H05VV-F 3*1,5 mm ²
Länge des Kabels	1,2 m
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595/595/575 (mm)
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	600/600/ mind. 575 (mm)
Hauptofen	Multifunktions-Ofen
Energieeffizienzklasse	A
Ofenlampe	25 W/300° C
Stromverbrauch des Grills	2800 W
Stromverbrauch im Standby-Modus:	N/A
Stromverbrauch im Aus-Zustand:	0 W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt:	N/A
Zeit, nach der das Gerät automatisch ausgeschaltet wird:	N/A
Die Konstruktion dieses Geräts basiert auf dem Prinzip der mechanischen Steuerung und verfügt nicht über eine Power-Management-Funktion.	

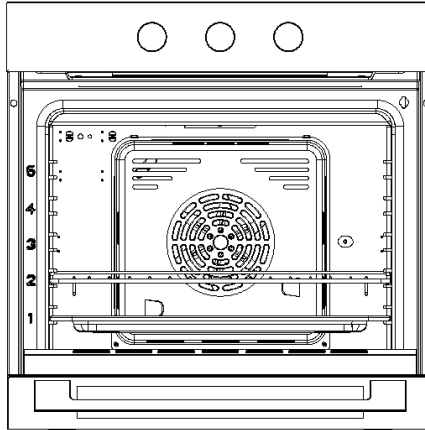
Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

C. Ihr Zubehör

- Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör eignet sich für die Zubereitung vieler Gerichte. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum einsetzen.
- Wir bieten auch eine Auswahl an optionalem Zubehör, mit dem Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verfeinern oder einfach die Arbeit mit Ihrem Ofen bequemer gestalten können.

Einsetzen des Zubehörs

Sie können das Zubehör auf fünf verschiedenen Ebenen in den Garraum einsetzen. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag ein, damit es nicht die Türverkleidung berührt.

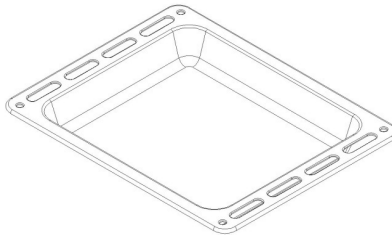


Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. So lassen sich die Gargefäße leicht herausnehmen.

Hinweis: Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Sobald es wieder abkühlen, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Das hat keinen Einfluss auf seine Funktionstüchtigkeit.

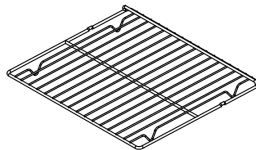
Tiefe Fettpfanne

Wird für Gebäck, große Braten, saftige Gerichte und zum Auffangen von Fett beim Grillen verwendet.



Gitterrost

Wird zum Braten verwendet und um Speisen, die gebacken, gebraten oder in Auflaufformen gegart werden sollen, auf die gewünschte Einschubebene zu platzieren. In die seitlichen Einschubleisten einschieben.



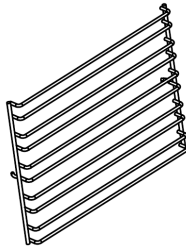
Seitliche Einschubleiste

①②③④⑤ Es stehen fünf verschiedene Höhenpositionen zur Auswahl. Bei

herausnehmbaren seitlichen Einschubleisten können Sie vier verschiedene Höhenpositionen zum Backen von Speisen einstellen. Dient zum Einsetzen von Grillrosten und Blechen, die an den Seitenwänden des Garraums befestigt werden.

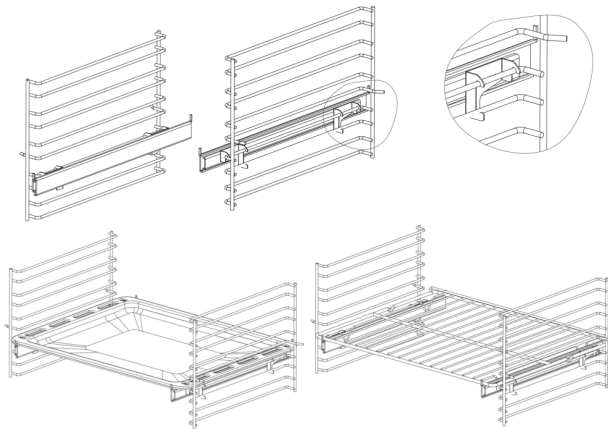
Für das Garen größerer Speisen können diese seitlichen Einschubleisten entfernt werden. Der Gitterrost kann dann auf den Ofenboden gelegt werden, wobei Funktionen wie Grill, vollständiger Grill und vollständiger Grill mit Umluft genutzt werden können.

HINWEIS: Wenn Sie Geschirr auf den Backofenboden stellen, verwenden Sie bitte **NICHT** die Unterhitze, um einen Hitzestau am Boden zu vermeiden. **(Nur bei bestimmten Modellen)**



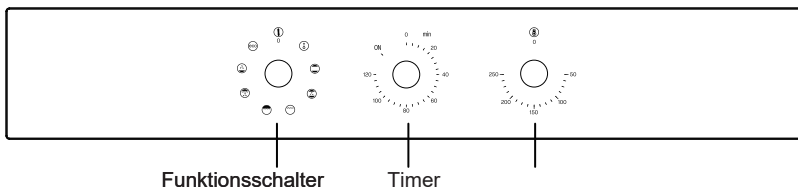
Teleskopschiene

Wird in der Regel auf der zweiten oder vierten Ebene der seitlichen Einschubleiste montiert. Sie ermöglicht es, das Ofenblech oder den Gitterrost sanft herauszuziehen und einzuschieben, was das Einsetzen und Herausnehmen von Speisen erleichtert.



D. Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätemodell können einzelne Details abweichen.



Funktionsauswahl

Verwenden Sie den Funktionswähler, um die Art der Heizung einzustellen.

Dieses Gerät verfügt über acht Funktionen.



ABTAUEN: Das Gebläse läuft ohne Hitze, um die Auftauzeit von Tiefkühlkost zu verkürzen. Die zum Auftauen benötigte Zeit hängt von der Raumtemperatur, der Menge und der Art der Lebensmittel ab.



KONVENTIONELLER OFEN (Ober- und Unterhitze): Es wird auf traditionelle Weise gebacken, wobei die Hitze vom oberen und unteren Heizelement ausgeht. Diese Funktion eignet sich nur für das Braten und Backen auf einem Blech.



INTENSIV BACKEN: Es handelt sich um eine konventionelle Backmethode, bei der die Hitze vom oberen Heizelement zum unteren fortschreitet und der Ventilator die Hitze zirkulieren lässt, um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erzielen.



HALBER GRILL: Es wird nur der innere Teil des oberen Heizelements verwendet, das die Hitze nach unten zu den Speisen leitet. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von kleinen Portionen Speck, Toast, Fleisch u. a.



VOLLSTÄNDIGER GRILL: Es werden der innere und äußere Teil des oberen Heizelements verwendet, das die Hitze nach unten zu den Speisen leitet. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von mittelgroßen oder großen Portionen von Würstchen, Speck, Steaks, Fisch u. a.



VENTILATOR UND GRILL: Das obere Heizelement wird in Verbindung mit dem Ventilator verwendet, was für eine schnelle Wärmezirkulation sorgt. Diese Funktion eignet sich zum schnellen Anbraten und „Versiegeln“ des Saftes, z. B. bei Steaks, Hamburgern, einigen Gemüsesorten u. a.

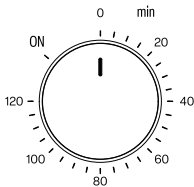


VENTILATOR UND UNTERES HEIZELEMENT: Das untere Heizelement wird in Verbindung mit dem Ventilator verwendet, was für eine schnelle Wärmezirkulation sorgt. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Konservieren von Einkochgläsern.



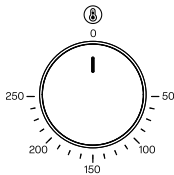
GRILLen im Energiesparmodus: Es werden der obere äußere Ring und das untere Heizelement zur Temperaturregelung verwendet, was das Backen energiesparender macht und vor allem für große Lebensmittel geeignet ist. Die Ofentemperatur steigt langsam an, die Hitze dringt vollständig in die Lebensmittel ein und der überschüssige Wärmeverbrauch wird reduziert.

Der Backofen-Timer



1. Wenn der Ofenprogrammierer nicht benötigt wird, stellen Sie den Timer auf „ON“ und schließen Sie das Gerät an die Netzversorgung an (siehe Abbildung).
2. Wenn eine Zeitvorwahl erforderlich ist, können Sie den Timer-Knopf nach Wunsch einstellen. Die wählbare Zeit liegt zwischen 0 und 120 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch aus.

Thermostatschalter



Mit dem Drehschalter für den Ofenthermostat wird die gewünschte Temperatur des Ofens eingestellt. Es ist möglich, die Temperatur in einem Bereich von 50 - 250° C zu regeln.

Drehen Sie den Temperaturregler stets im Uhrzeigersinn!

Vor der ersten Benutzung des Geräts.

Aufheizen des Ofens

Um den Geruch des neuen Ofens zu entfernen, heizen Sie den leeren und geschlossenen Ofen auf. Eine Stunde Erhitzen mit Ober- und Unterhitze bei 250°C ist für diesen Zweck ideal. Vergewissern Sie sich, dass keine Verpackungsreste im Garraum zurückgeblieben sind.

1. Verwenden Sie den Funktionswähler, um Ober-/Unterhitze einzustellen.
2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf 240°C. Nach einer Stunde schalten Sie den Ofen aus. Drehen Sie dazu den Funktionswähler auf die Position „Off“ („Aus“).

Reinigen des Zubehörs

Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißer Seifenlauge und einem weichen Tuch.

Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Informationen sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät umweltfreundlich zu nutzen und Energie zu sparen:

1. Verwenden Sie im Ofen dunkel gefärbte oder emaillierte Gargefäße, da die Wärme dann besser übertragen wird.
2. Während der Ihrer Gerichte heizen Sie den Ofen vor, wenn dies in der Gebrauchsanweisung oder in den Backanweisungen empfohlen wird.
3. Öffnen Sie die Tür des Ofens während des Garvorgangs so selten wie möglich.
4. Versuchen Sie, wenn möglich, mehr als ein Gericht gleichzeitig im Ofen zu garen. Zum Garen können Sie zwei Gargefäße auf den Gitterrost stellen.
5. Kochen Sie nacheinander mehr als ein Gericht. Dann ist der Ofen bereits heiß.
6. Wenn Sie Ihren Ofen einige Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, können Sie Energie sparen. Öffnen Sie die Ofentür nicht.
7. Tauen Sie Tiefkühlkost vor dem Garen auf.

Bedienung des Ofens

Allgemeine Informationen zum Backen, Braten und Grillen

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Seien Sie beim Öffnen der Ofentür vorsichtig, da Dampf entweichen kann.

Tipps zum Backen

- 1、 Verwenden Sie geeignete antihafbeschichtete Metallplatten oder Aluminiumbehälter oder hitzebeständige Silikonformen.
- 2、 Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost optimal aus.
- 3、 Es wird empfohlen, die Backform in die Mitte des Gitterrostes zu stellen.
- 4、 Halten Sie die Ofentür geschlossen.

Tipps zum Braten

- 1、 Das Würzen mit Zitronensaft und schwarzem Pfeffer verbessert die Garleistung, wenn Sie ein ganzes Huhn, einen Truthahn oder ein großes Stück Fleisch zubereiten.
- 2、 Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 bis 30 Minuten länger, bis es gar ist, als ein gleich großer Braten ohne Knochen.
- 3、 Pro Zentimeter Höhe des Fleisches sollten Sie etwa 4 bis 5 Minuten Garzeit rechnen.
- 4、 Lassen Sie das Fleisch nach der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Ofen ruhen. Der Saft verteilt sich besser über den ganzen Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- 5、 Fisch in einer feuerfesten Schale sollte auf dem Gitterrost auf mittlerer oder unterer Höhe platziert werden.

Tipps zum Grillen

Grillen ist ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel und sorgt für eine schöne braune Kruste, ohne dass das Fleisch zu sehr austrocknet. Flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen eignen sich besonders gut zum Grillen, ebenso Gemüse mit hohem Wassergehalt wie Tomaten und Zwiebeln.

Dampfreinigung*

Sie ermöglicht die Reinigung von Verschmutzungen, die durch den im Backofen erzeugten Dampf aufgeweicht werden.

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Backofen.
2. Gießen Sie einen halben Liter Wasser auf den Boden des Garraums.
3. Stellen Sie den Schalter auf den Modus .
4. Stellen Sie den Thermostat auf 70 °C ein und lassen Sie den Backofen 30 Minuten in Betrieb.
5. Warten Sie etwa 20 Minuten, bis der Innenraum des Ofens abgekühlt ist, öffnen Sie die Ofentür und wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch ab.
6. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Spülmittel, warmes Wasser und ein weiches Tuch. Trocknen Sie den gereinigten Bereich anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

Fehlerbehebung

Der Ofen kann während des Betriebs Störungen aufweisen. Lesen Sie die Fehlerliste, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. Einige Störungen können Sie vielleicht selbst beheben.

Normaler Betrieb:

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen, kann es für einige Stunden zu einem merkwürdigen Geruch und Rauchentwicklung kommen. Aktivieren Sie die Heizfunktion und heizen Sie den leeren Ofen eine Stunde lang auf, wenn Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen. Deaktivieren Sie dann die Heizfunktion und warten Sie einige Zeit, bis der Ofen erkaltet ist. Öffnen Sie die Tür und reinigen Sie den Ofen.

Wenn der Ofen in Betrieb ist, kann er wegen der Beschaffenheit des Metalls knisternde Geräusche von sich geben.

Wenn die zu erhitzenden Lebensmittel Feuchtigkeit enthalten, kann während des Betriebs Dampf aus der Heizungsöffnung austreten.

Der Ventilator schaltet sich 15 Minuten nach dem Einschalten des Ofens ein. Auch wenn der Ofen geschlossen ist, läuft der Ventilator noch 35 Minuten lang.

Bitte heizen Sie den Ofen vor, bevor Sie die Backwaren in den Ofen schieben.

Bei längerem Garen können Sie den Ofen ausschalten, bevor die Garzeit abgelaufen ist und die Restwärme zum Beenden des Garvorgangs verwenden.

Fehlfunktionstabelle

Problem	Ursache	Vorschläge
Der Ofen funktioniert nicht	Stromzufuhr ist unterbrochen	Überprüfen Sie, ob Ihr Küchenlicht oder ein anderes Gerät noch funktioniert
	Störung des Unterbrechers	Prüfen Sie, ob der Unterbrecher funktioniert
	Vergessen, die Timer-Funktion zu betätigen	Setzen Sie die Timer-Funktion zurück
Lampe schaltet sich nicht ein	Die Lampe hat einen Defekt	Setzen Sie eine neue Lampe ein
	Kein elektrischer Strom	Prüfen Sie, ob der Ofen Strom hat
Ofen funktioniert während des Betriebs plötzlich nicht mehr	Stromzufuhr wurde unterbrochen	Überprüfen Sie, ob Ihr Küchenlicht oder ein anderes Gerät noch funktioniert
	Normal geschlossenes Schutzthermostat	Prüfen Sie, ob das Kühlgebläse funktioniert. Wenn ja, tauschen Sie das Thermostat gegen ein normal geschlossenes Thermostat aus

Ofen heizt nicht	Temperaturregler ist nicht eingestellt	Stellen Sie die Temperatur ein
	Wenn dieses Modell einen Timer hat, brauchen Sie die Zeit nicht einzustellen	Stellen Sie den Timer ein
	Kein Strom	Prüfen Sie die Elektro-Box
	Beschädigtes Heizelement	Tauschen Sie es gegen ein neues Heizelement aus
Wenn der Ofen in Betrieb ist, tritt	Türdichtung ist abgenutzt	Wechseln Sie sie gegen eine neue Türdichtung aus
Wasser aus der Glastür aus	Scharnier ist nicht stark genug	Wechsel Sie es gegen ein neues Scharnier aus
Ofen hat sich abgestellt, aber der	Ofen ist lange Zeit in Betrieb, deshalb kühlt der	Legen Sie Ihre Hand an den Auslass und fühlen Sie, ob heiße Luft herauskommt, wenn ja, ist das normal
	Ofen sich lange Zeit ab	
Motor funktioniert in kaltem Zustand weiter	Normal geöffnetes Thermostat defekt	Wenn die Lufttemperatur am Auslass Raumtemperatur hat, muss ein neuer, normal geöffneter Thermostat eingesetzt werden

Wenn das Problem nicht gelöst wurde: 1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Sicherung ausschalten oder herausdrehen). 2. Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Fachhändlers. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Inneren des Geräts befinden sich keine Kundendienstartikel.

Tipps zum Backen und Grillen

Tipps zum Backen

1、Wie man feststellt, ob ein Biskuit durchgebacken ist. Etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit ein Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen stecken. Wenn das Stäbchen sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig.

2、Der Kuchen fällt in sich zusammen. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Ofentemperatur 10 Grad niedriger ein. Halten Sie die in den Rezepten angegebenen Mischzeiten ein.

- 3、 Der Kuchen ist in der Mitte aufgegangen, aber am Rand ist er niedriger. Fetten Sie die Seiten der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
- 4、 Der Kuchen wird an der Oberseite zu dunkel. Stellen Sie ihn tiefer in den Ofen, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
- 5、 Der Kuchen ist zu trocken. Wenn der Kuchen fertig ist, mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in den Kuchen stechen. Anschließend Fruchtsaft oder ein alkoholisches Getränk darüber träufeln. Wählen Sie beim nächsten Mal eine 10 Grad höhere Temperatur und verkürzen Sie die Backzeit.
- 6、 Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht zwar gut aus, ist aber innen feucht (klebrig, mit Wasser verschmiert). Beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit verwenden und etwas länger bei niedrigerer Temperatur backen. Bei Kuchen mit einem feuchten Belag backen Sie zuerst den Boden. Mit Mandeln oder Semmelbröseln bestreuen und dann den Belag darauflegen. Bitte beachten Sie das Rezept und die Backzeiten.
- 7、 Der Kuchen ist ungleichmäßig gebräunt. Wählen Sie eine etwas niedrigere Temperatur, damit der Kuchen gleichmäßiger gebacken wird. Backen Sie empfindliche Backwaren auf einer Höhe mit Ober-/Unterhitze. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Schneiden Sie deshalb das Backpapier immer so zu, dass es auf das Backblech passt.
- 8、 Der Boden eines Obstkuchens ist nicht durchgebacken. Stellen Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer.
- 9、 Der Fruchtsaft läuft über. Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne, wenn Sie eine haben.
- 10、 Kleine Backwaren aus Hefeteig kleben beim Backen aneinander. Legen Sie die Backwaren so aus, dass ein Abstand von ca. 2 cm zwischen ihnen vorhanden ist. So haben die Backwaren genügend Platz, um sich gut auszudehnen und von allen Seiten braun zu werden.
- 11、 Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Die Backwaren auf dem oberen Backblech sind dunkler als die auf dem unteren Backblech. Wenn Sie auf mehr als einer Ebene backen, verwenden Sie immer 3D Heißluft. Backbleche, die gleichzeitig in den Ofen geschoben werden, sind nicht unbedingt zur gleichen Zeit fertig.
- 12、 Beim Backen von feuchten Kuchen bildet sich Kondenswasser. Beim Backen kann es zur Bildung von Wasserdampf kommen, der durch die Tür entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder auf den Fronten benachbarter Geräte bilden. Das ist ganz normal.

Tipps zum Grillen

- ▲ Heizen Sie den Ofen ca. 4 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum schieben. Grillen Sie immer bei geschlossener Ofentür.
- ▲ Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein. So werden sie gleichmäßig braun und bleiben saftig.
- ▲ Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Zeit.
- ▲ Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.
- ▲ Wenn das Fleisch mager ist, etwas Flüssigkeit zugeben. Bedecken Sie den Boden der Grillform mit ca. 1/2 cm Flüssigkeit.
- ▲ Bei Schmorbraten reichlich Flüssigkeit hinzufügen. Bedecken Sie den Boden der Grillform mit ca. 1-2 cm Flüssigkeit.
- ▲ Legen Sie das Grillgut direkt auf das Gitterrost. Wenn Sie nur ein Stück grillen, erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie es in die Mitte des Gitterrosts legen. Schieben Sie die Universalpfanne auf die unterste Ebene, damit der Fleischsaft in der Pfanne aufgefangen wird und der Ofen sauberer bleibt.
- ▲ Schieben Sie das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht auf die 4. oder 5. Ebene, da sie sich durch die hohe Temperatur verformen und der Garraum beim

- Herausnehmen beschädigt werden kann.
- ✦ Das Grillelement schaltet sich ständig ein und aus. Das ist normal. Wie häufig dies geschieht, hängt von der Einstellung des Grills ab.
- ✦ Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Ofen aus und lassen ihn weitere 10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser.
- ✦ Bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise einritzen, dann den Braten mit der Schwarte nach unten in die Form legen.
- ✦ Das ganze Geflügel mit der Brustseite nach unten auf den unteren Gitterrost legen. Wenden Sie das Stück nach 2/3 der angegebenen Zeit.
- ✦ Bei Ente oder Gans die Haut an der Unterseite der Flügel einstechen. Dadurch kann das Fett auslaufen.
- ✦ Wenden Sie Fischstücke nach 2/3 der Zeit, der ganze Fisch muss nicht gewendet werden. Legen Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung mit der Rückenflosse nach oben in den Ofen. Wenn Sie eine halbe Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß in die Magenöhle des Fisches legen, wird er stabiler.
- ✦ So erkennen Sie, wann der Braten fertig ist. Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder führen Sie einen „Löffeltest“ durch. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn er sich fest anfühlt, ist er fertig. Wenn sich der Löffel eindrücken lässt, muss das Stück etwas länger gegrillt werden.
- ✦ Der Braten ist zu dunkel und die Grieben sind teilweise verbrannt. Überprüfen Sie die Höhe des Gitterrosts und die Temperatur.
- ✦ Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist verbrannt. Beim nächsten Mal sollten Sie ein kleineres Gargefäß verwenden oder mehr Flüssigkeit hinzufügen.
- ✦ Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist zu klar und wässrig. Beim nächsten Mal sollten Sie eine größere Bratform verwenden und weniger Flüssigkeit nehmen.
- ✦ Beim Begießen des Bratens tritt Dampf aus. Das ist normal und liegt an den Gesetzen der Physik. Der größte Teil des Dampfes entweicht durch den Dampfauslass. Der Dampf kann sich absetzen und auf kühleren Flächen oder auf den Fronten benachbarter Geräten kondensieren.

Wartung und Reinigung

- Der Ofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Bei der Reinigung des Ofens sollte die Beleuchtung eingeschaltet sein, damit Sie die Oberflächen besser sehen können.
- Der Garraum sollte nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung trocken.
- Reinigen Sie die Oberflächen des Ofens niemals mit Dampf.
- Reinigen Sie den Garraum nur mit einem mit Seifenwasser befeuchteten Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Mögliche Flecken am Boden des Ofens stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln, die während des Garens entstehen. Dies könnte darauf zurückzuführen sein, dass die Lebensmittel bei einer zu hohen Temperatur oder in zu kleinen Gargefäßen gegart wurden.
- Sie sollten eine für die Lebensmittel, die Sie garen möchten, geeignete Gartemperatur und Garfunktion wählen. Achten Sie auch darauf, dass Sie die Lebensmittel in eine ausreichend große Backform geben und verwenden Sie, falls erforderlich, die Fettpfanne (Auffangschale).
- Reinigen Sie die Außenteile des Ofens nur mit einem mit Seifenwasser befeuchteten Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Wenn Sie einen Ofenreiniger für Ihr Gerät verwenden, vergewissern Sie sich beim Hersteller des Reinigers, dass er für Ihr Gerät geeignet ist.
- Schäden am Gerät, die durch ein Reinigungsmittel verursacht wurden, werden nicht

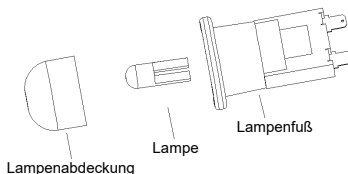
kostenlos behoben, auch wenn das Gerät noch in der Garantiezeit ist.

- Verwenden Sie für die Reinigung und Pflege der Glasfrontplatte keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

Auswechseln der Glühbirne des Backofens

Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Glühbirne ausgeschaltet ist.

- Stellen Sie alle Regler auf die Position "0" und ziehen Sie den Netzstecker, schrauben Sie die Lampenabdeckung ab, waschen Sie sie und wischen Sie sie anschließend trocken.
- Schrauben Sie die Glühbirne aus der Fassung, ersetzen Sie die Birne durch eine neue - eine Hochtemperaturbirne (300°C) mit den folgenden Parametern:
 - Spannung 230 V
 - Leistung 25 W
 - Gewinde G9.
- Verwenden Sie keine andere Art von Glühbirne.
- Schrauben Sie die Glühbirne ein und achten Sie darauf, dass sie richtig in die Keramikfassung eingesetzt ist.
- Schrauben Sie die Lampenabdeckung fest.



Reinigen des Ofens

Für die Reinigung des Ofens ist weder ein Ofenreiniger noch ein anderes Spezialreinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, den Ofen mit einem feuchten Tuch abzuwischen, solange er noch warm ist.

Reinigung der Seitenwände und der Ofentür

1. Zum Entfernen der linken und rechten seitlichen Einschubleisten drücken Sie mit einer Hand gegen die Seitenwand des Garraums, halten gleichzeitig mit der anderen Hand die vordere Kante der Einschubleiste fest und ziehen die Leiste dann gerade heraus.
2. Reinigen Sie die linken und rechten Seitenwände, und setzen Sie die Seitengitter in umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau wieder ein.

Abnehmen und Anbringen der Ofentür

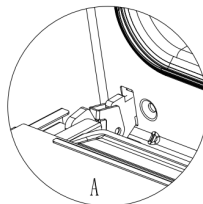
Zur Reinigung und zum Entfernen der Türverkleidung können Sie die Backofentür abnehmen. Jedes Türscharnier hat eine Verriegelungsstange. Wenn diese geschlossen ist, wurde die Tür an im Werk installiert und die Tür wurde nicht demontiert. Wenn die Tür nach unten abgenommen wird, um die Verriegelungsstange zu öffnen, wird das Scharnier gesperrt und würde nicht greifen.



Wenn das Scharnier nicht verriegelt ist, ist es so stark, dass es sich plötzlich schließen kann. Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungsstange immer geschlossen ist und dass sie beim Abnehmen der Tür geöffnet war.

Tür abnehmen

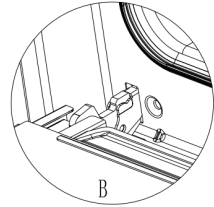
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Klappen Sie die rechte und linke Seite der Verriegelungsstange hoch (Abb. A).
- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag. Halten Sie die Tür links und rechts fest. Schließen Sie die Tür wieder. Ziehen Sie sie nach oben und unten und nehmen Sie die Tür ab.



Anbringen der Ofentür

Die Tür wird in umgekehrter Reihenfolge wieder angebracht.

- Wenn Sie die Ofentür anbringen, achten Sie darauf, dass beide Scharniere direkt in die Öffnung einrasten.
- Beide Seiten des Scharnierfalzes müssen aneinander anliegen.
- Wenn Sie die Tür öffnen, klappen Sie die Verriegelungsstange herunter (Abb. B).

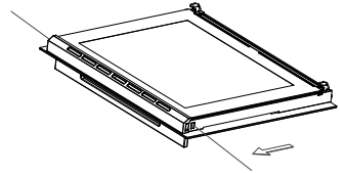


Wenn die Tür versehentlich herunterfällt oder sich die Scharniere plötzlich schließen, fassen Sie nicht mit den Händen in die Scharniere. Wenden Sie sich bitte an die Kundendienstabteilung.

Türverkleidung aus- und einbauen

Ausbauen

- Nehmen Sie die Ofentür ab und legen Sie sie auf ein Tuch.
- Drücken Sie mit beiden Händen die Haltebügel der inneren Glashalterung der Tür. Die Halterung wird automatisch ausgeworfen.
- Nehmen Sie das innere und das mittlere Glas heraus.



Hinweis! Gefahr!

Wenn das Glas Kratzer hat, kann es zu Rissen kommen.

Verwenden Sie keine Glasspatel, scharfe und ätzende Reinigungs- oder Waschmittel, um das Glas zu reinigen.

Einbau

- Stecken Sie das innere Glas in die Glasdruckrille.
- Richten Sie sowohl die rechte als auch die linke Seite auf den Einbauschlitz aus und schieben Sie das Glas an seinen Platz.
- Bringen Sie die Ofentür an.

Herausnehmen und Einsetzen der seitlichen Einschubleisten

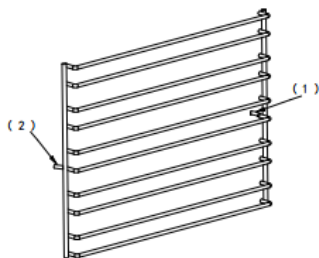
Um die Seitenwände des Backofens zu reinigen, sollten Sie die seitlichen Einschubleisten herausnehmen.

Einsetzen und Herausnehmen der seitlichen Einschubleisten

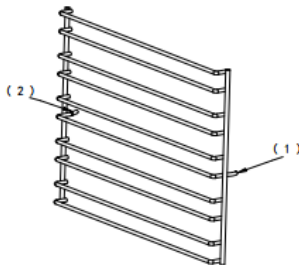
Die linke Einschubleiste: Zum Einsetzen setzen Sie zuerst (1) ein und drücken dann (2) in die richtige Position. Zum Herausnehmen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor: Sie ziehen zuerst (2) heraus und dann entfernen Sie (1).

Die rechte Einschubleiste: Sie gehen umgekehrt vor. Zum Einsetzen setzen Sie zuerst (2) ein und drücken dann (1) in die richtige Position. Zum Herausnehmen ziehen Sie zuerst (1) heraus und entfernen dann (2).

Siehe die nachstehende Abbildung.



Links



Rechts

Austausch der Ofenlampe



Wenn die Glühbirne in der Ofenleuchte ausfällt, muss sie ersetzt werden.
Stromschlaggefahr!
Shock!

Schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.

- Legen Sie ein Geschirrtuch in den Ofen, wenn er kalt ist, um Schäden zu vermeiden.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung ab, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine andere gleichen Typs.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder an.
- Entfernen Sie das Geschirrtuch und schalten Sie den Schutzschalter ein.

Regelmäßige Inspektionen

Sie sollten den Ofen nicht nur sauber halten, sondern auch Folgendes tun:

1. Führen Sie regelmäßige Inspektionen der Bedien- und Garelemente des Ofens durch.
Nach Ablauf der Garantiezeit sollten Sie den Ofen mindestens alle zwei Jahre einer technischen Überprüfung in einer Servicestelle unterziehen.
2. Behebung von Betriebsstörungen

Warten Sie die Garelemente des Ofens regelmäßig.



Vorsicht!

Alle Reparaturen und rechtlich regulierten Tätigkeiten sollten von der zuständigen Servicestelle oder einem entsprechend autorisierten Installateur durchgeführt werden.

Hinweise zum Umweltschutz

Hinweis: Bevor Sie ein Altgerät entsorgen, schalten Sie es aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Schneiden Sie alle unbrauchbaren Stecker ab. Schneiden Sie das Kabel direkt hinter dem Gerät ab, um Missbrauch zu vermeiden. Das sollte von einer Fachkraft durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Abfallbeseitigung verursacht werden könnten.



Das Symbol  auf dem Gerät oder auf seinen Begleitpapieren zeigt an, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen muss es eine zuständige Sammelstelle zum Recyceln von Elektro- und Elektronikgeräten übergeben werden.

Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen. Nähere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Geräts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, der dem städtischen Entsorgungsdienst.

Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden. Bitte entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial umweltgerecht.



Testgerichte

Hier finden Sie eine Menge Rezepte und die geeigneten Ofeneinstellungen. Sie erfahren, welche Heizfunktion und welche Temperatur für Ihre Gerichte am besten geeignet sind. Sie finden auch Informationen über das passende Zubehör und die Einschubhöhe sowie Tipps zu Garbehältern bzw. Backformen und Zubereitungsmethoden.

Anweisungen:

- A. Die Werte in der Tabelle gelten immer für die Gerichte, die in den kalten und leeren Ofen gestellt werden. Heizen Sie den Ofen nur dann vor, wenn dies in der folgenden Tabelle angegeben ist. Legen Sie das Backpapier nicht auf das Zubehör, bevor das Vorheizen abgeschlossen ist.
- B. Die Angaben in den Tabellen sind Empfehlungen und können entsprechend Ihrer eigenen Erfahrung und Ihrer Vorlieben angepasst werden.

- C. Bitte verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Vergewissern Sie sich vor dem Garen, dass Sie alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Ofen entfernt haben.
- D. Beim Herausnehmen des Zubehörs, der Garbehälter oder der Backformen aus dem Gerät verwenden Sie bitte hitzebeständige Handschuhe.

Tabelle mit Angaben zum Backen und Grillen (einige Funktionen sind nur bei speziellen Modellen verfügbar)

Speise	Zubehör	Heizung Funktion	Platzierung des Gitterrosts	Temperatur (°C)	Aufheizzeit (Min.) Ohne Vorwärmzeit
Kleiner Kuchen	Backblech		3. Ebene	180-200	20-30
Biskuitkuchen	Runde Form		2. Ebene	165-185	30-45
	Runde Form		2. Ebene	140-160	30-40
Apfelkuchen	Backblech		4. Ebene	170-190	45-55
	Backblech		4. Ebene	155-175	50-60
Butterkeks	Backblech		3. Ebene	160-180	15-25
	Backblech		3. Ebene	140-160	20-30
Stück Brot (12 Stück)	Gitterrost		4. Ebene	240-250	2-6
	Gitterrost		4. Ebene	240-250	2-6
Wurst	Gitterrost		3. Ebene	190-210	10-20
Rippchen	Gitterrost		3. Ebene	190-210	30-40
	Gitterrost		3. Ebene	190-210	20-30
	Gitterrost		3. Ebene	190-210	20-30
Rindfleisch-Pastetchen	Gitterrost		3. Ebene	200-220	20-30
Rindersteak	Gitterrost		2. Ebene	190-210	20-30
Kleines ganzes Huhn (1,2 kg)	Gitterrost		2. Ebene	180-200	60-70
	Gitterrost		2. Ebene	180-200	35-45
Gebratene Hähnchenflügel	Gitterrost		3. Ebene	190-210	40-50
	Gitterrost		3. Ebene	180-200	25-35
Ganzer Fisch	Gitterrost		2. Ebene	210-230	20-30



CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es
International SAT - www.cnagroup.es/warranty

