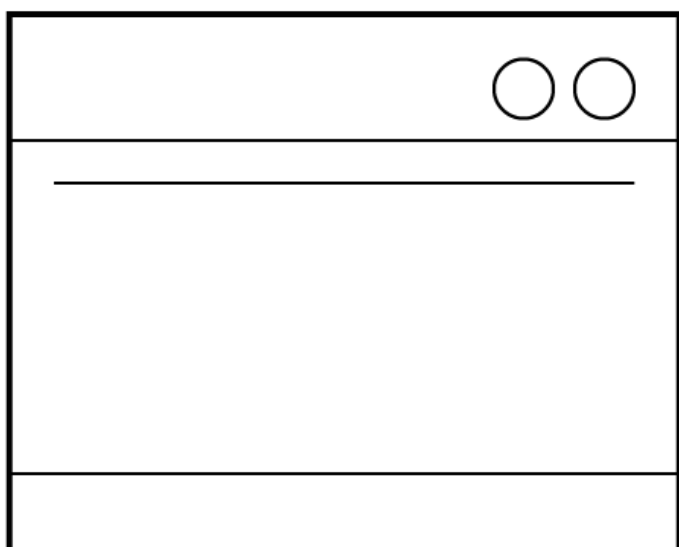


HORNO

OVEN
FOUR
FORNO



EMV72VAP

**MANUAL DE
INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL D'INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

Contenido

3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 4 Advertencia
 - 6 Causas de daños
-

7 INSTALACIÓN

- 8 Componentes
 - 9 Antes de usar el aparato
 - 10 Tipos de cocción
 - 14 Uso del aparato
-

17 ACCESORIOS

- 19 AHORRO ENERGÉTICO
 - 20 DISPOSICIÓN DE ELIMINACIÓN
 - 20 SALUD
 - 20 MANTENIMIENTO DEL APARATO
 - 23 PUERTA DEL APARATO
 - 28 REVISIÓN DEL APARATO
 - 30 SERVICIO TÉCNICO
 - 31 CONSEJOS Y TRUCOS
-

33 EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN EN 60350-1

- 34 COCCIÓN CON MODO ECO
- 34 DATOS TÉCNICOS (EU 65/2014 & EU 66/2014)
- 35 GARANTÍA COMERCIAL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Gracias por adquirir su electrodoméstico de EAS Electric. Antes de desembalarlo, lea atentamente estas instrucciones, para garantizar que dispone de toda la información para hacer un uso seguro y correcto del aparato. Recomendamos que conserve el manual de instrucciones y de instalación para futura consulta o próximos usuarios.

1. El aparato incluye una toma de tierra con fines funcionales.
2. El aparato está diseñado para instalarse en una cocina. Tenga en cuenta las instrucciones de instalación especiales.
3. Compruebe que el aparato no tiene ningún daño tras desembalarlo, y en caso de que lo hubiera, no lo instale ni lo conecte.
4. Los aparatos eléctricos sin enchufe sólo deben ser instalados por un profesional cualificado. Los daños derivados de una conexión incorrecta no estarán cubiertos por la garantía.
5. Use este aparato sólo en entornos interiores. Sólo debe utilizarse para la preparación de comida y bebida, y debe supervisarse durante el funcionamiento.
6. Este aparato pueden usarlo niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, siempre que se les dé supervisión o instrucciones acerca del uso seguro del aparato, y que entiendan los riesgos que su uso conlleva.
7. Los niños no deben jugar con el aparato o cerca del mismo; ni deben limpiarlo ni realizar su mantenimiento básico a menos que tengan 8 años o más y que estén supervisados.
8. Mantenga a los niños menores de 8 años a una distancia prudencial del aparato y del cable de alimentación.
9. Introduzca siempre los accesorios en la cavidad del horno en la dirección correcta.

Riesgo de descarga eléctrica

Las reparaciones incorrectas suponen un riesgo, por lo que sólo deben realizar arreglos los técnicos autorizados del servicio técnico oficial. Si el aparato presenta algún fallo, desenchúfelo o desconecte el interruptor de corriente correspondiente de la caja eléctrica, y contacte con el servicio técnico.

El aislante de los cables podría fundirse si está en contacto con partes calientes del aparato. Nunca deje que los cables toquen estas partes.

No utilice limpiadores de alta presión o de vapor, ya que conllevan riesgo de descarga eléctrica.

Un aparato defectuoso puede causar descargas eléctricas, así que no lo enchufe si detecta algún defecto. Desconecte la corriente del aparato y contacte con el servicio técnico.

Riesgo de quemaduras

El aparato se calienta mucho. Nunca toque las superficies interiores del horno o las resistencias.

Deje que el aparato se enfríe.

Mantenga a los niños a una distancia segura.

Los accesorios y componentes del horno se calientan mucho. Use siempre guantes o manopla para sacar los accesorios o utensilios de la cavidad.

El vapor de alcohol podría incendiarse en el interior de la cavidad mientras está en funcionamiento. Nunca hornee platos que contengan grandes cantidades de alcohol. Use sólo pequeñas cantidades de bebidas con alta graduación, y abra la puerta del horno con cuidado.

Riesgo de quemaduras por vapor

Las partes accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento, no las toque hasta que se templen.

Mantenga a los niños a una distancia segura.

Al abrir la puerta del horno, puede salir vapor caliente, y puede que no sea visible, dependiendo de su temperatura. No se acerque demasiado al horno cuando abra la puerta, y hágalo con cuidado, asegurándose de que no hay niños cerca.

Si introduce agua en la cavidad con el horno caliente o en marcha puede producirse vapor caliente. Nunca vierta agua en el interior del horno caliente.

Riesgo de lesiones

Si el cristal de la puerta del aparato se raya, puede derivar en una grieta. No utilice rascadores, detergentes ni agentes de limpieza muy fuertes o abrasivos.

Mantenga las manos alejadas de las bisagras y los huecos de las puertas al abrir y cerrar, ya que podría pillárselas.

Riesgo de incendio

Nunca guarde elementos combustibles dentro del horno, ya que podrían provocar un incendio. No abra la puerta del horno si hay humo en el interior; desconecte el horno de la corriente.

Al abrir la puerta del aparato se crea una corriente de aire, con la que el papel vegetal puede entrar en contacto con la resistencia y prenderse. No coloque papel suelto sobre los accesorios durante el precalentamiento, apóyelo siempre con un plato o un recipiente para hornear. Cubra sólo la superficie necesaria con papel vegetal, y no deje que sobresalga de los accesorios.

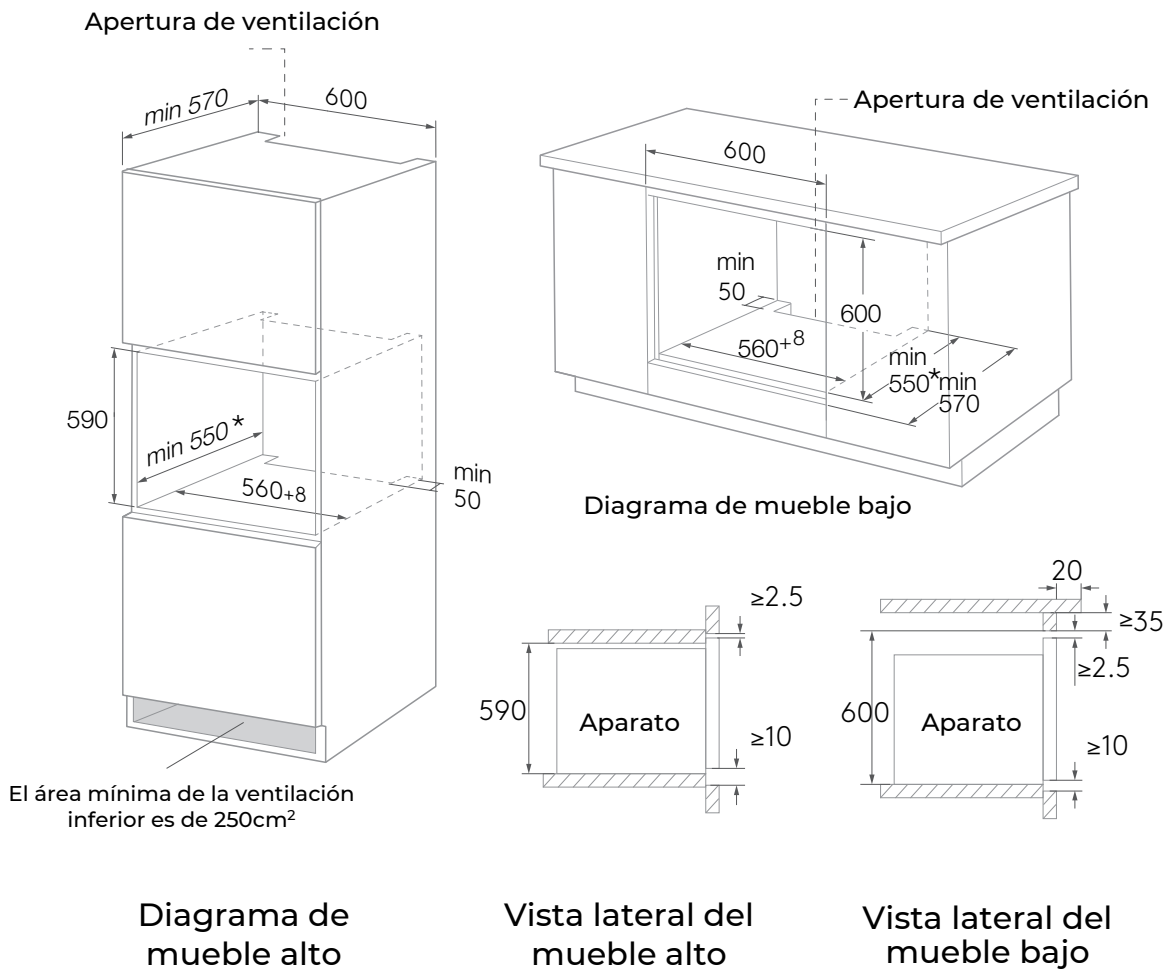
Riesgo por campo magnético

El panel de control y los elementos de control emplean imanes permanentes que pueden afectar a implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina. Las personas que tengan este tipo de implantes deben mantener una distancia mínima de 10cm del panel de control.

Causas de daños

1. **Accesorios, papel de aluminio, papel vegetal o utensilios en la base de la cavidad:** no coloque **nada** sobre la base de la cavidad, ni la cubra con ningún tipo de papel de aluminio o vegetal. Si coloca cualquier recipiente sobre la base de la unidad con una temperatura configurada de más de 50°C, se acumulará calor y el esmalte se dañará.
2. **Papel de aluminio:** Si introduce papel de aluminio en la cavidad, no debe tocar la puerta de cristal, o puede causar una decoloración permanente de la misma.
3. **Recipientes de silicona:** No utilice moldes, recipientes ni accesorios que contengan silicona, o podría dañarse el sensor del horno.
4. **Agua en la cavidad caliente:** No vierta agua en la cavidad cuando esté caliente. Esto puede causar vapor, y el cambio de temperatura causa daños en el esmalte.
5. **Humedad en la cavidad:** Si hay humedad en el interior del horno durante un período prolongado de tiempo, puede dar lugar a corrosión. Deje que el aparato se seque tras su uso, no guarde comida húmeda en la cavidad cerrada durante mucho tiempo ni lo use como espacio de almacenamiento de comida.
6. **Enfriamiento con la puerta del horno abierta:** Tras el funcionamiento del horno a alta temperatura, deje que el horno se enfríe siempre con la puerta cerrada. Aunque sólo sea un resquicio, los muebles de alrededor pueden dañarse con el tiempo. Sólo debe dejar la puerta abierta mientras el horno se enfría si se ha producido mucha humedad durante la cocción.
7. **Jugos de frutas:** Al hornear tartas de fruta muy jugosas, no llene en exceso la bandeja de horneado, ya que los jugos de fruta que goteen de la bandeja dejarán manchas que no podrán limpiarse. Si es posible, use una bandeja universal más profunda.
8. **Suciedad en la goma de la puerta:** Si la goma sellante está muy sucia, la puerta del horno no se cerrará adecuadamente durante el funcionamiento, y esto puede dañar las superficies de los muebles de alrededor. Mantenga la goma siempre limpia.
9. **Uso de la puerta como asiento, estante o encimera:** No se siente en la puerta del aparato ni cuelgue nada de la misma. No coloque ningún recipiente o accesorio sobre la puerta abierta del aparato.
10. **Introducir mal los accesorios:** Según el modelo del aparato, los accesorios pueden arañar el panel de la puerta al cerrarla si no están correctamente colocados. Introduzca los accesorios hasta el fondo de la cavidad.
11. **Mal transporte del aparato:** No coja ni transporte el aparato sujetándolo por el asa de la puerta. El asa no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
12. Si utiliza el calor residual del horno ya apagado para mantener la comida caliente, puede darse un alto nivel de humedad en el interior de la cavidad. Esto puede resultar en condensación y puede causar daños por corrosión del aparato, e incluso de su cocina. Evite la condensación abriendo la puerta o usando el modo Descongelación.

INSTALACIÓN



Para garantizar un funcionamiento seguro de este aparato, asegúrese de que la instalación es profesional y que respeta las instrucciones de instalación. Los daños que deriven de una instalación incorrecta no estarán cubiertos por la garantía.

Al realizar la instalación, debe llevar guantes protectores para evitar cortarse con los bordes afilados.

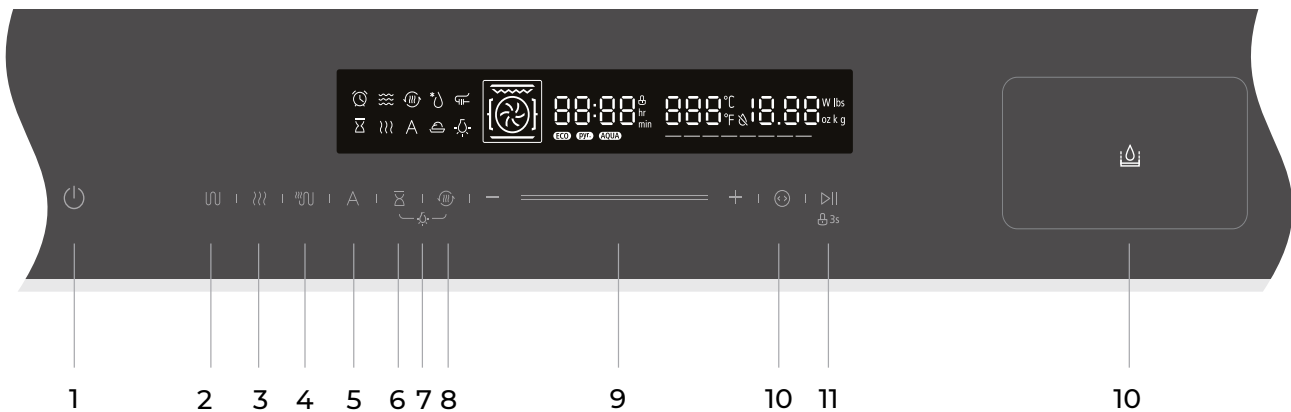
Compruebe si el aparato presenta algún daño antes de la instalación, y si es así, no lo conecte.

Antes de encender el aparato, retire todo el embalaje y adhesivos del mismo.

Las dimensiones mostradas son en milímetros.

Es necesario dejar el punto de conexión accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para poder desconectar el aparato de la corriente tras la instalación cuando sea necesario. **Advertencia:** El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

COMPONENTES



	1. ON / OFF	Para encender y apagar el horno.
	2. Horneado	Pulse para seleccionar la función de horneado.
	3. Vapor puro	Pulse para seleccionar la función de vapor puro.
	4. Horneado con vapor	Pulse para seleccionar la función de horneado con vapor.
	5. Menú automático	Pulse para seleccionar el menú automático
	6. Temporizador	Pulse para configurar el temporizador.
	7. Lámpara	Pulse los iconos y a la vez para encender o apagar la luz del horno.
	8. Precalentamiento rápido	Pulse para precalentar la cavidad del horno.
	9. Slider	Deslice a derecha e izquierda para ajustar el tiempo y temperatura de cocción.
	10. Temperatura/tiempo/ajuste de vapor	Configure la temperatura de cocción/tiempo/vapor.
	11. Inicio/pausa/bloqueo	Realice una pulsación corta para iniciar o pausar, y mantenga pausado 3 segundos para activar o desactivar el bloqueo infantil.
	10. Depósito de agua	Depósito de agua para la función de vapor. El depósito se extrae presionándolo.

ANTES DE USAR EL APARATO

Primer uso

Antes de usar el aparato para cocinar por primera vez, debe limpiar el interior y los accesorios.

1. Retire todas las pegatinas, plásticos de protección de superficies y embalajes.
2. Saque todos los accesorios y las guías del interior del horno.
3. Limpie los accesorios y las guías usando agua jabonosa y un paño o cepillo suaves.
4. Asegúrese de que en el interior del horno no queda ninguna parte del embalaje, como corchos o maderas que puedan causar un incendio.
5. Limpie las superficies del interior del horno con un paño húmedo.
6. Para eliminar el olor a producto nuevo, caliente el aparato vacío y con la puerta cerrada.
7. Ventile muy bien la cocina mientras el aparato esté en marcha por primera vez. Mantenga a los niños y mascotas fuera de la cocina durante este proceso. Cierre también las puertas de las estancias adyacentes.
8. Ajuste los valores indicados. Puede leer las instrucciones para ajustar la temperatura y el modo de cocción en la siguiente sección.

Ajustes	
Modo de cocción	
Temperatura	250°C
Tiempo	2h

Después de dejar enfriar la unidad:

1. Limpie las superficies y la puerta con agua y jabón y un paño.
2. Seque todas las superficies.
3. Instale las guías.

Ajuste de hora

Antes de empezar a usar el horno, debe configurar la hora correcta.

1. Al conectar el horno a la corriente, parpadearán las dos cifras de la hora "00". Puede ajustarla pulsando  o las teclas +/-.
 2. Pulse  para confirmar la hora. A continuación la posición de los minutos "00" parpadeará; puede ajustarla pulsando  o +/-.
- Para finalizar el ajuste, pulse de nuevo el icono .

NOTA:

1. Si necesita modificar de nuevo el reloj, mantenga pulsado el icono  durante 3 segundos y repita los pasos 1 y 2 anteriores para completar el cambio.
2. El modo de visualización del reloj es de 24 horas.

TIPOS DE COCCIÓN

Su aparato dispone de varios modos de funcionamiento que facilitan su uso. Para que pueda encontrar el tipo correcto de cocción para su plato, se indican a continuación las diferencias y rangos de aplicación de cada programa.

Función de horneado

Proceso general: escoja la función del grill, ajuste el tiempo y la temperatura e inicie la cocción.

Tipo de cocción		Temperatura	Uso
	Convencional	30 ~ 250°C	Para el horneado tradicional y asado en un único nivel. Especialmente adecuado para tartas con cobertura húmeda.
	Convección	50 ~ 250°C	Para asar y hornear en uno o más niveles. La cocción proviene de forma uniforme del aro de calor que rodea el ventilador.
	Doble Grill + Ventilador	50 ~ 250°C	Para asar alimentos planos y dorar alimentos. El ventilador distribuye el calor de forma uniforme.
	Convencional + Ventilador	50 ~ 250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor de la resistencia uniformemente.
	Calor radiante	150 ~ 250°C	Para asar pequeñas cantidades de comida y para dorar alimentos. Coloque los alimentos en el centro, bajo la resistencia del grill.
	Calor inferior	30 ~ 200°C	Para dorar las bases de pizza, pasteles y repostería. El calor proviene de la resistencia inferior.
	Fermentación	30 ~ 45°C	Para preparar masa de levadura y masa madre.
	Función de secado	-	Se emplea para secar la cavidad del horno y evitar que proliferen bacterias.
	ECO	140 ~ 240°C	Para cocinar con ahorro de energía.

Función de horneado con vapor

Proceso general: seleccione la función de vapor, ajuste el tiempo de cocción / temperatura / cantidad de vapor, e inicie la cocción.

La función de grill con vapor puede cocinar los alimentos de forma que queden más tiernos y con la piel más crujiente.

Tipos de cocción		Temperatura	Uso
	Convencional +vapor	160-230°C	Para el horneado tradicional y asado en un único nivel. Especialmente adecuado para tartas con cobertura húmeda.
	Convección +vapor	160 -250°C	Para asar y hornear en uno o más niveles. La cocción proviene de forma uniforme del aro de calor que rodea el ventilador.
	Convencional+ Ventilador +vapor	160-230°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor de la resistencia uniformemente.
	Calor inferior +vapor	160-200°C	Para dorar las bases de pizza, pasteles y repostería. El calor proviene de la resistencia inferior.
	Calor radiante +vapor	160-235°C	Para asar pequeñas cantidades de comida y para dorar alimentos. Coloque los alimentos en el centro, bajo la resistencia del grill.

Nota

1. Antes de usar la función de horneado con vapor, llene el depósito de agua con agua pura.
2. Los niveles de vapor van de L1 a L3, y la cantidad de vapor aumenta según se incrementa el número.
3. Cuando la función de grill con vapor se activa, además del icono del grill se mostrará el icono de vapor .

Atención

Si abre la puerta del horno durante el funcionamiento, la operación en curso se pausará. Tenga especial cuidado para evitar quemaduras.

Ventilador

El ventilador de enfriamiento se enciende o se apaga según sea necesario. El aire caliente sale por la parte superior de la puerta.

Menú automático

Proceso general: Seleccione la función de menú automático, escoja un menú e inicie la cocción.

Menús de horneado

Número	Menú	Función o Temperatura	Tiempo de cocción	Precalentamiento
01	Calabaza asada con queso de cabra y rúcula	 230°C	10 min	Sí
02	Berenjenas gratinadas	 180°C	30 min	Sí
03	Ratatouille	 160°C	40 min	Sí
04	Cangrejo en costra de sal	 200°C	23 min	Sí
05	Escabeche	 160°C	30 min	Sí
06	Filete o pescado con hierbas	 220°C	10 min	Sí
07	Pollo asado con patatas y verduras	 200°C	55 min	Sí
08	Panceta crujiente	 180~230°C	67 min	Sí
09	Chuletón de ternera	 230°C	25 min	Sí
10	Pastel de carne inglés	 100°C	30 min	Sí
		 200°C	20 min	Sí
11	Pasta gratinada	 200°C	45 min	Sí
12	Pollo con aceitunas y garbanzos	 160°C	40 min	Sí
13	Pan de plátano	 160°C	60 min	Sí
14	Pastel de chocolate fondant	 180°C	10 min	Sí
15	Apple strudel con salsa de vainilla	 180°C	30 min	Sí

Cuidado:

No cubra las ranuras de ventilación o el horno podría sobrecalentarse. Para que el aparato se enfríe más rápidamente tras el proceso de cocción, el ventilador puede seguir funcionando durante cierto tiempo tras terminar.

Menú de vapor puro

Número	Menú	Función o Temperatura	Tiempo de cocción	Precalent.
16	Verduras asadas	 100°C	20 min	NO
17	Sopa de calabaza australiana	 100°C	40 min	NO
18	Calabacines rellenos	 100°C	30 min	NO
19	Ensalada de lentejas	 100°C	30 min	NO
20	Pescado al curry con melocotón	 100°C	25 min	NO
21	Lubina con verduras	 100°C	30 min	NO
22	Mejillones en salsa	 100°C	40 min	NO
23	Pechuga de pollo con tomates secos	 100°C	40 min	NO
24	Crema catalana	 100°C	30 min	NO
25	Pudding de caramelo	 100°C	45 min	NO

Notas

1. Para calentar la vajilla, es conveniente retirar las rejillas laterales y son útiles los modos de calentamiento "Grill con ventilador" y "Convección" con ajuste de temperatura de 50°C. El modo "Grill con ventilador" debe utilizarse cuando la vajilla cubre más de la mitad del suelo de la cavidad.
2. Para conseguir una distribución óptima del calor dentro de la cavidad durante el "Calentamiento por ventilador/Convección", el ventilador funcionará en determinados momentos del proceso de calentamiento, para garantizar el mejor rendimiento posible.

USO DEL APARATO

Cocción con el horno

1. Tras conectar el horno a la corriente, toque el símbolo de función para seleccionar la función deseada, y el slider o los símbolos "+/-" para configurar la temperatura de cocción.
2. Toque el icono  para que el horno se ponga en marcha. Si no lo hace, el horno vuelve a mostrar el reloj en modo de espera pasados 5 minutos.
3. Durante el proceso de cocción, puede tocar  para cancelar el proceso.

NOTA: Tras configurar la temperatura, pulse el icono  para configurar la duración de la cocción. Puede configurarlo con el slider o tocando los iconos "+/-".

Precalentamiento rápido

Puede usar esta función para acortar el tiempo de precalentamiento. Toque el icono , que se iluminará en la pantalla.

Notas

Coloque la comida en el horno después de que alcance la temperatura de precalentamiento.

Cambios con el programa ya iniciado

Para cambiar la duración, temperatura o cantidad de vapor del proceso de cocción, pulse el icono  y use el slider o los iconos "+/-" para ajustarlo.

Si desea cancelar el proceso de cocción, pulse .

Notas

Cambiar el modo, temperatura o duración de la cocción puede tener un impacto negativo en los resultados de la cocción, por lo que le recomendamos que no lo haga a no ser que sea muy experimentado en cocina.

Atención

Después de terminar la cocción y apagarlo, el horno seguirá caliente, especialmente el interior. Nunca toque las superficies interiores del aparato o las resistencias. Utilice manoplas de cocina o guantes para retirar los accesorios o recipientes del interior del horno, y deje que se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura del horno para evitar el riesgo de quemaduras.

Bloqueo infantil

Su horno dispone de una función de bloqueo infantil para que los niños no puedan encenderlo o cambiar ningún ajuste por accidente.

Mantenga  pulsado durante 3 segundos para activar o desactivar la función de bloqueo infantil.

Modo de ahorro de energía

En el modo de espera, tras 10 minutos sin realizar ninguna acción, el horno iniciará automáticamente el estado de ahorro de energía. También puede pulsar el botón ON/OFF durante 3 segundos para iniciar el ahorro de energía. En este estado, pulse cualquier icono para volver al modo de espera.

Función de secado

En el modo de espera, pulse  8 veces para iniciar la función de secado, ajuste el tiempo de secado con el slider o las teclas +/-, y pulse la tecla de inicio  para comenzar.

Función de descalcificación

1. Saque el depósito de agua, y añada agua y ácido cítrico al mismo, remuévalo bien y vuelva a colocar el depósito.
2. En el modo de espera, pulse el icono  una vez y acceda al modo de descalcificación mediante el slider o las teclas +/- . Se mostrará dE5 en la pantalla.
3. Pulse el icono  para iniciar la función. Cuando la cuenta atrás llegue a "08:00 min", se indicará falta de agua.
4. Saque el depósito, añada agua y vuelva a colocarlo. Pulse el icono  para reiniciar.

Función de temporizador

1. Tras configurar el reloj, pulse la tecla  para configurar el temporizador de finalización.
2. Consulte las instrucciones de configuración del reloj para configurar el fin del temporizador.
3. Seleccione la función (el menú automático y la función de precalentamiento no admiten el uso de temporizador), configure el tiempo de cocción/temperatura/cantidad de vapor, y pulse el icono  para iniciar el proceso.
4. Pulse el icono  para consultar el tiempo.

Vapor

1. Cuando el horno está en estado de espera, puede pulsar la tecla de vapor para añadir vapor al modo de cocción seleccionado.
2. Puede añadir vapor manualmente pulsando esta tecla durante la cocción.
3. Con el horno en modo de espera, pulse la tecla de vapor para configurar el modo de vapor y añadir vapor a la cocción. El nivel de vapor predeterminado es el nivel 1.

Notas

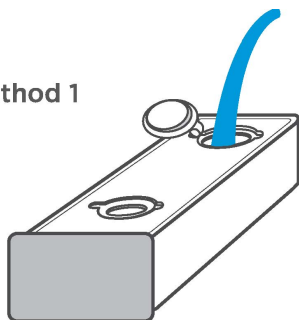
Hay tres niveles de vapor, y al incrementarlos se aumenta la cantidad de vapor liberada. Pulse el icono de vapor una vez para configurar el nivel 1, dos veces para el nivel 2 y tres veces para el nivel 3. El testigo luminoso correspondiente se iluminará en la pantalla con cualquiera de los niveles que elija (L1/L2/L3). Si pulsa la tecla de vapor cuatro veces, se cancelará el añadido de vapor y el nivel de vapor se desactivará.

Debido a la vibración durante el transporte, es posible que el depósito de agua sobresalga al desembalar el horno. Recuerde colocarla bien al instalarla.

Depósito de agua

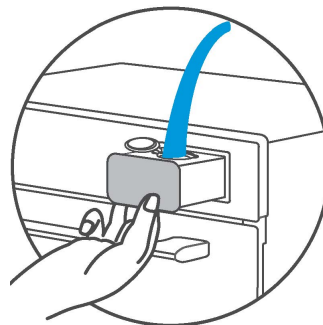
Añadir agua

Method 1



1. Presione sobre el depósito para sacarlo, saque la tapa de goma y añada agua.

Método 2



2. Presione sobre el depósito para sacarlo, saque la tapa de goma y añada agua.

Notas

Cuando la cocción termine, vacíe el agua que quede en el depósito y séquelo.

ACCESORIOS

Su aparato incluye una variedad de accesorios. A continuación, se presentan los accesorios incluidos e información sobre cómo utilizarlos correctamente.

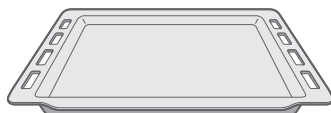
Accesorios incluidos

Su aparato viene equipado con los siguientes accesorios:



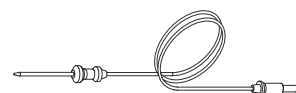
Rejilla

Para sujetar recipientes,
platos para horno y moldes.
Para asados y parrilladas.



Bandeja

Para bandejas y
pequeños productos
horneados.



Termosonda

Insertar en el centro
de la carne o pollo,
lejos de grasa o hueso

Puede usar la bandeja para colocar líquidos o comida que se cocine con jugos. Use sólo accesorios originales, ya que están especialmente adaptados para su horno. Puede comprar los accesorios y repuestos a través del servicio técnico o de comercios especializados.

Termosonda

Se emplea para comprobar la temperatura interna de la carne. Para conectarla, desenrosque la tuerca ubicada en el lado superior derecho del horno y conecte el cable. Una vez conectada e introducida en la carne, se iluminará un nuevo icono de función en la pantalla del horno.

Este accesorio sólo puede usarse en la función de horneado normal.

Primero seleccione el programa deseado y la temperatura que desea para la carne. El horno configurará automáticamente un temporizador, y se mostrará END junto con una alerta acústica cuando alcance dicha temperatura.

Nota

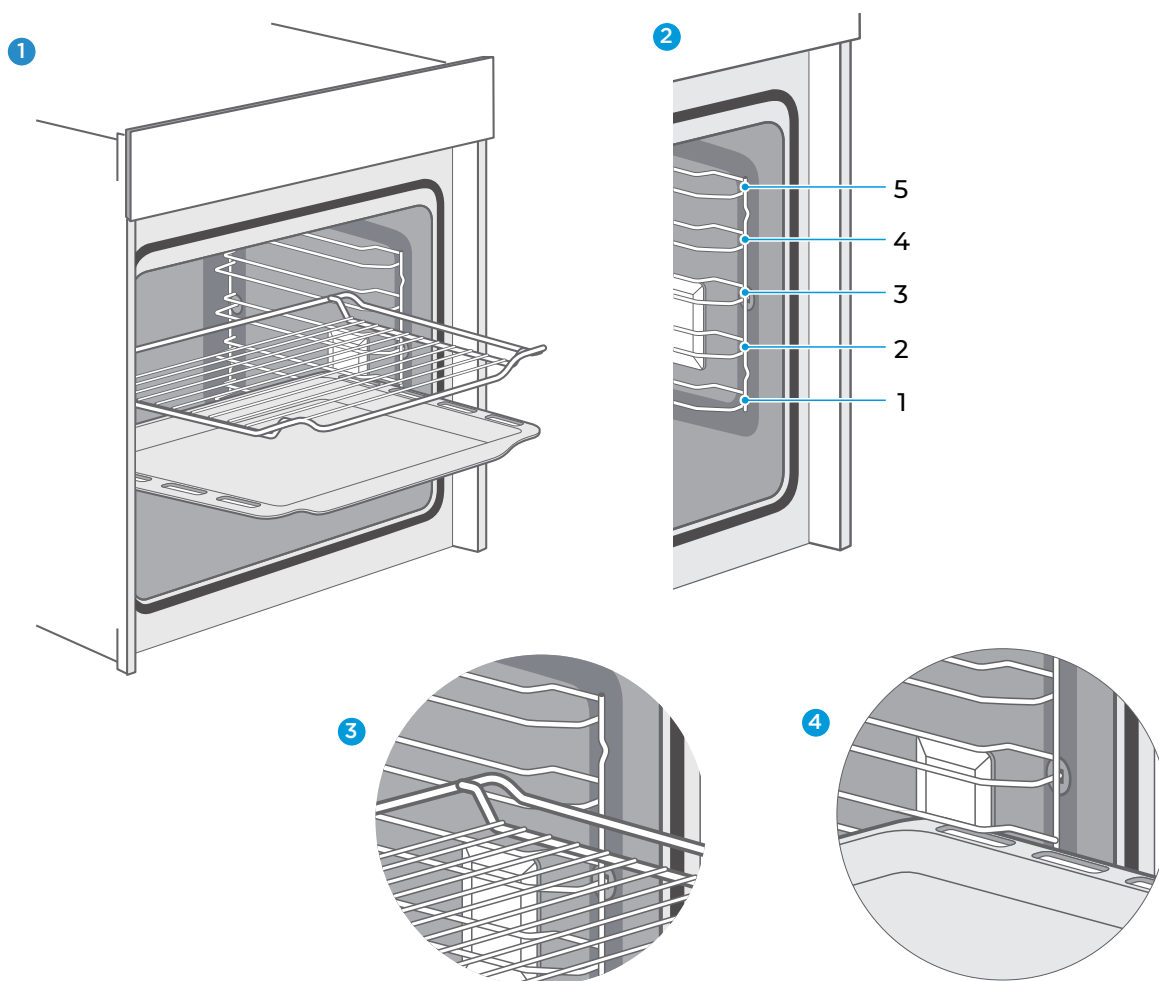
Los accesorios pueden deformarse al calentarse mucho, pero esto no afecta a su función. Una vez se han enfriado, recuperan su forma original.

Introducir los accesorios

El interior del horno tiene cinco posiciones para los accesorios, que en la imagen se cuentan de abajo hacia arriba. Los accesorios pueden sacarse hasta la mitad aproximadamente sin que se vuelquen.

Notas

1. Asegúrese de meter los accesorios en la cavidad en la dirección correcta como se indica en la imagen.
2. Meta los accesorios siempre hasta el fondo para que no toquen la puerta del aparato.



Protección antivuelco

Los accesorios pueden sacarse aproximadamente hasta la mitad, y en ese punto se bloquean. Esta función de bloqueo evita que los accesorios se inclinen por la gravedad de los alimentos que sostienen y de los accesorios en sí mientras se sacan. Los accesorios deben meterse en la cavidad correctamente para que la protección antivuelco pueda funcionar bien. Al meter la rejilla, compruebe que la dirección es la correcta, como se ve en las imágenes 1 y 3.

Al meter la bandeja, compruebe que está en la dirección correcta, como en las imágenes 1 y 4.

AHORRO ENERGÉTICO

1. Retire todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocción.
2. No abra la puerta durante el proceso de cocción.
3. Si necesita abrir la puerta durante la cocción, cambie a la función de Lámpara (sin cambiar los ajustes de temperatura).
4. Disminuya la temperatura en los modos no asistidos por ventilador a 50°C en los últimos 5 o 10 minutos de cocción, para usar el calor residual para completar el proceso.
5. Use el calor con ventilador cuando sea posible. Puede reducir la temperatura en 20 o 30°C.
6. Puede cocinar u hornear en más de un nivel al mismo tiempo usando el calor con ventilador.
7. Si no es posible cocinar distintos platos al mismo tiempo, puede calentar uno detrás de otro usando el estado de precalentamiento rápido del horno.
8. No precaliente el horno vacío si no es necesario. Si lo fuera, ponga la comida en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura, lo que se indica al apagarse la luz indicadora.
9. No utilice papel reflectivo, como de aluminio, para cubrir el suelo del horno.
10. Use el temporizador o un termómetro para horno cuando sea posible.
11. Use recipientes y moldes con acabados mate oscuros y ligeros. Intente no usar accesorios pesados con superficies brillantes, como acero inoxidable o aluminio.

DISPOSICIÓN DE ELIMINACIÓN



Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.

SALUD

La acrilamida se produce principalmente al calentar alimentos con almidón (por ejemplo, patatas, patatas fritas, pan) a temperaturas muy altas durante mucho tiempo, y en grandes cantidades puede ser perjudicial para la salud.

Consejos

1. Use preferiblemente tiempos de cocción cortos.
2. Cocine los alimentos de forma que se doren, pero que no se quemen.
3. Las porciones más grandes tienen menos acrilamida.
4. Use el modo de calor con ventilador si es posible.
5. Patatas fritas: Use más de 450g por bandeja, distribúyalas bien y deles la vuelta cada cierto tiempo. Use la información del propio alimento si la hay para obtener los mejores resultados de cocción.

MANTENIMIENTO DEL APARATO

Agente de limpieza

Con un buen mantenimiento y limpieza, el aparato mantendrá su aspecto y funciones plenas durante mucho tiempo. A continuación ofrecemos consejos para el correcto cuidado y limpieza de su aparato.

Para asegurarse de no dañar las distintas superficies por usar un agente de limpieza incorrecto, tenga en cuenta la información de la tabla. Según el modelo de su horno, puede que este no incluya todas las partes que se listan.

Atención

Riesgo de daños en la superficie

No use:

1. Agentes de limpieza fuertes o abrasivos.
2. Agentes de limpieza con alto contenido de alcohol.
3. Estropajos o paños muy ásperos o duros.
4. Máquinas de limpieza de alta presión o de vapor.
5. Limpiadores especiales para limpiar el aparato cuando está caliente.

Lave las esponjas y los paños nuevos antes de usarlos.

Consejos

Se recomienda comprar los productos de limpieza y mantenimiento especializados. Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante al respecto.

Parte del aparato	Método de limpieza
Exterior del aparato y frontal de acero inoxidable	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y seque con otro paño limpio. Retire inmediatamente cualquier capa de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo). Puede formarse corrosión debajo de estas capas. En tiendas especializadas se pueden adquirir productos especiales de limpieza de acero inoxidable adecuados para superficies calientes. Aplique una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Plástico	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y seque con otro paño limpio. No use limpiadores para cristal o rascadores.
Superficies pintadas	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y seque con otro paño limpio.
Panel de control	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y seque con otro paño limpio. No use limpiadores para cristal o rascadores.
Paneles de la puerta	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y luego seque con otro paño limpio. No utilice rascadores de cristal ni estropajos de acero.

Parte del aparato	Método de limpieza
Asa de la puerta	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y luego seque con otro paño limpio. Si el descalcificador entra en contacto con el tirador de la puerta, límpielo inmediatamente o no se podrán eliminar las manchas.
Superficies esmaltadas y con autolimpieza	Observe las instrucciones para la limpieza de las superficies del compartimento de cocción indicadas a continuación de la tabla.
Cubierta de cristal de la luz interior	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y luego seque con otro paño limpio. Si el compartimento de cocción está muy manchado, use un limpiador específico.
Sello de la puerta (No retirar)	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño sin frotar.
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	Limpiador para acero inoxidable. Úselo según las instrucciones del producto y no abuse de productos que contengan ácido. Retire la cubierta de la puerta para limpiarla.
Accesorios	Agua caliente y jabón: Remoje y limpie con un cepillo o paño. Si están muy sucios, use un estropajo de acero.
Guías	Agua caliente y jabón: Remoje y limpie con un cepillo o paño.
Sistema de extracción	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño o cepillo. No retire el lubricante al sacar los raíles. Es mejor limpiarlos metidos si es posible. No lo limpie en el lavavajillas.
Termómetro de carne	Agua caliente y jabón: Límpielo con un paño o cepillo suave. No lo lave en el lavavajillas.

Notas

1. Si hay ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato, puede deberse al uso de distintos materiales, como cristal, plástico y metal.
2. Las sombras de los paneles de la puerta, que parecen rayas o vetas, están causadas por los reflejos de la luz interior.

3. El esmalte se aplica a temperaturas muy altas, lo que puede causar una ligera variación de color. Esto es normal y no afecta al funcionamiento. Los bordes de las bandejas muy finas no pueden esmaltarse por completo, por lo que pueden ser algo ásperos, pero esto no impide la protección anticorrosión.
4. Mantenga el aparato limpio y elimine la suciedad y los derrames de inmediato para que no se acumulen depósitos.

Consejos

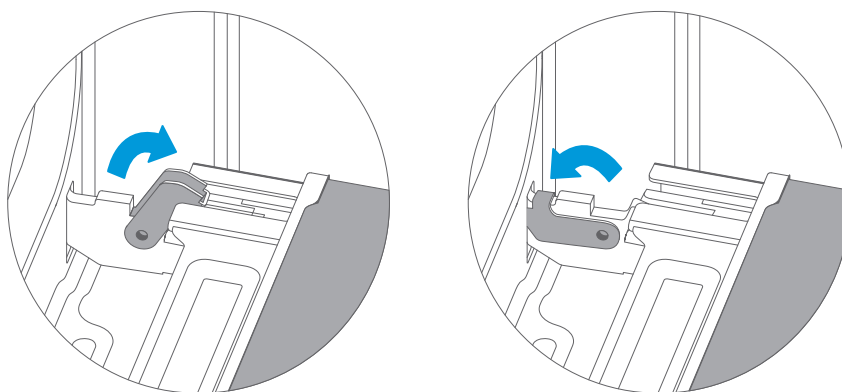
1. Limpie el compartimento de cocción después de cada uso para asegurar que la suciedad no se queme.
2. Elimine las capas de cal, grasa, almidón o albúmina (como clara de huevo) inmediatamente.
3. Elimine los restos de comida azucarada inmediatamente, si es posible mientras sigan calientes.
4. Use recipientes adecuados para hornear.

PUERTA DEL HORNO

Con unos cuidados y limpieza adecuados, su horno mantendrá su estética y funcionalidad intactas durante mucho tiempo. A continuación se le proporcionan las instrucciones para retirar la puerta y limpiarla.

Para una mayor facilidad de limpieza y de retirada de los paneles, puede desmontar la puerta.

Las bisagras de la puerta del horno tienen unas palancas de bloqueo. Cuando las palancas están bloqueadas, la puerta del horno está fijada en su lugar. Al abrir las palancas para sacar la puerta, las bisagras se bloquean y no se pueden cerrar.

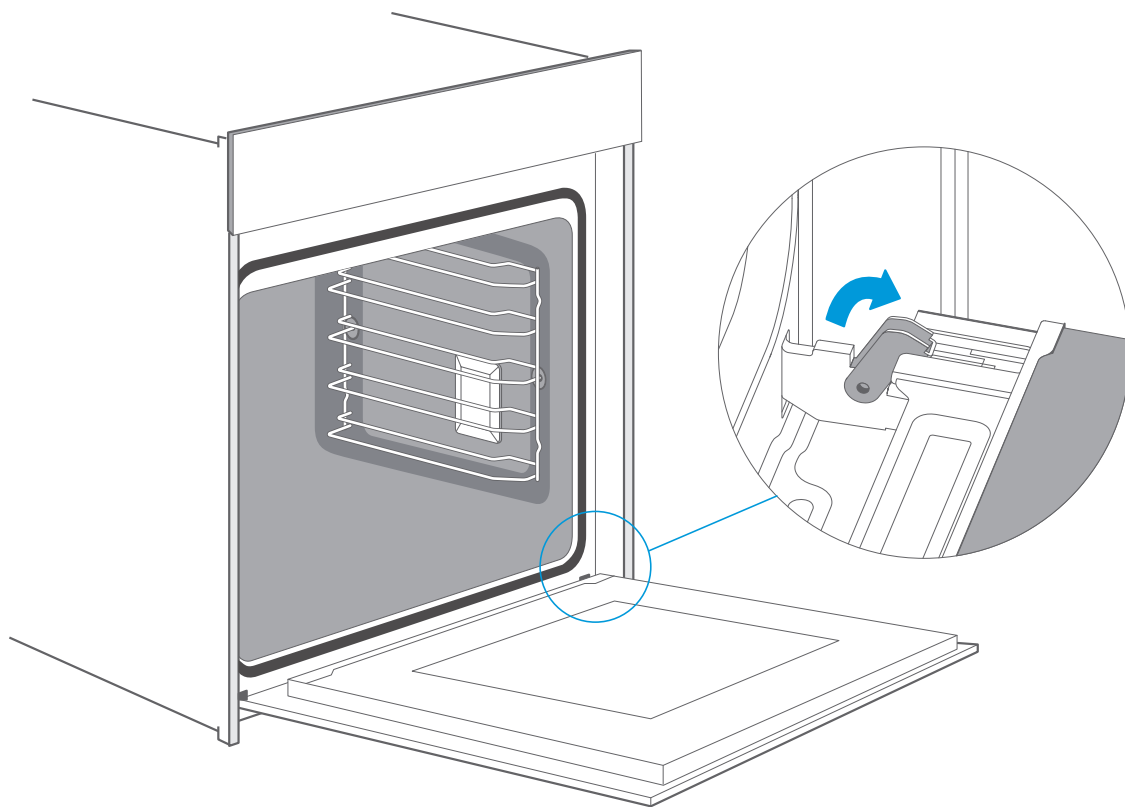


Advertencia – Riesgo de lesiones

1. Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse con mucha fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo siempre están cerradas por completo, o si se ha retirado la puerta, abiertas.
2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta, y podría pillarse las manos, así que manténgalas alejadas de ellas.

Desmontar la puerta del horno

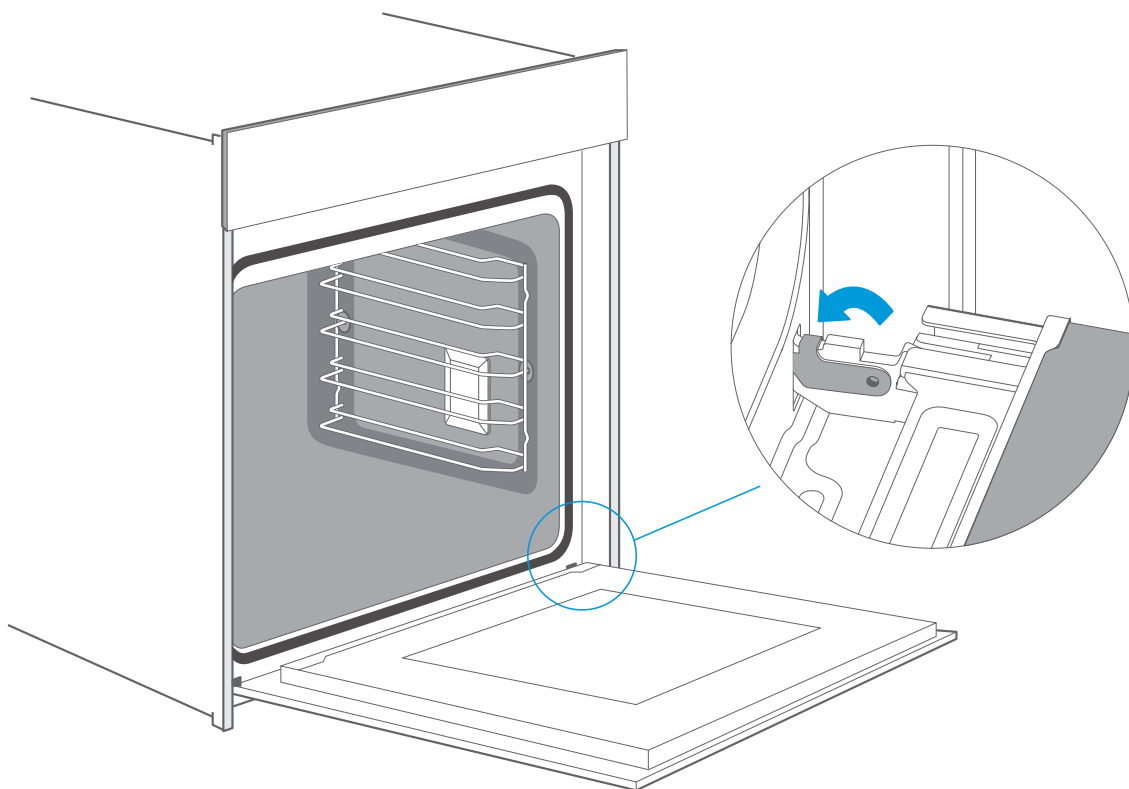
1. Abra por completo la puerta del horno.
2. Abra las dos palancas de bloqueo a izquierda y derecha.
3. Cierre la puerta hasta llegar al tope.
4. Con ambas manos, agarre la puerta por los dos lados y levántela hacia arriba.



Colocar la puerta del horno

Vuelva a colocar la puerta del horno siguiendo el proceso de retirada a la inversa.

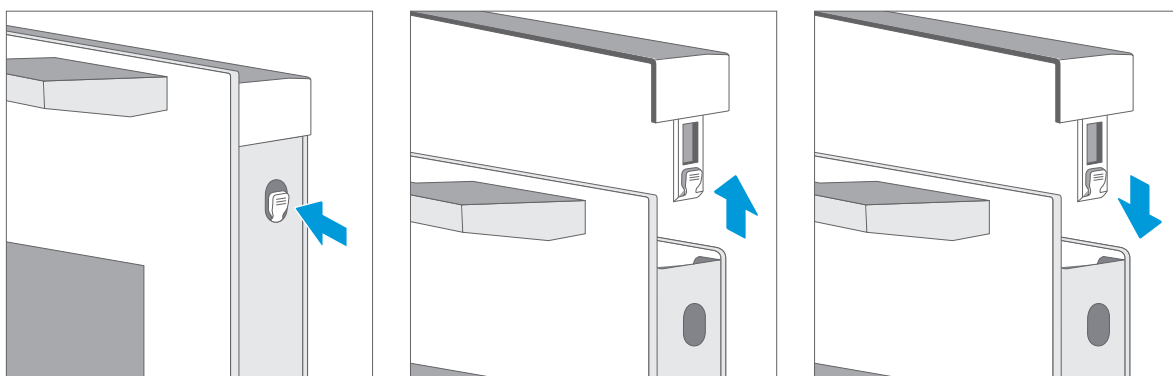
1. Cuando coloque la puerta, asegúrese de que ambas bisagras están alineadas sobre los orificios de instalación del panel frontal de la cavidad, y de que se colocan en la posición correcta. Debe poder meterlas fácilmente y sin que opongan resistencia. Si nota algún tipo de resistencia, compruebe que las bisagras están bien colocadas.
2. Abra la puerta del horno por completo, y compruebe de nuevo que las bisagras están bien posicionadas. Si no lo estuvieran, no sería posible abrir la puerta por completo.
Vuelva a cerrar las dos palancas de bloqueo.
3. Cierre la puerta del compartimento de cocción. Al mismo tiempo, le recomendamos que vuelva a comprobar que todas las piezas están en la posición correcta y que las aberturas de ventilación no quedan bloqueadas.



Desmontar la cubierta de la puerta

Las incrustaciones de plástico de la cubierta de la puerta pueden sufrir descoloraciones. Para realizar una limpieza a fondo, puede retirar la cubierta. Retire la puerta siguiendo las instrucciones superiores.

1. Pulse a izquierda y derecha de la cubierta.
2. Retire la cubierta.
3. Tras retirar la cubierta de la puerta, el resto de partes de la puerta pueden quitarse fácilmente para poder continuar con la limpieza. Cuando haya terminado de limpiar, vuelva a colocar la cubierta y presione hasta que oiga un clic, que indica que se ha insertado bien.
4. Coloque la puerta del aparato y ciérrelo.



Atención

Mientras la puerta del aparato siga instalada, la cubierta también puede retirarse, pero tenga en cuenta:

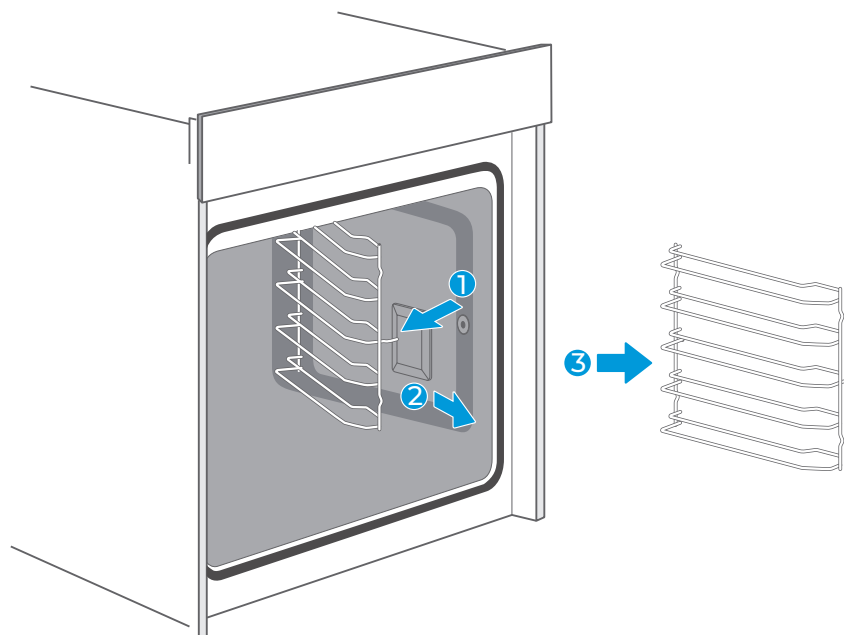
1. Retirar la cubierta implica exponer el cristal interno de la puerta, y puede moverse fácilmente y causar daños o lesiones.
2. Al retirar la cubierta y el cristal de la puerta, se reduce el peso general de la puerta del aparato. Las bisagras tienen más facilidad de cierre y podría pillarse las manos, así que manténgalas alejadas y tenga precaución.

Debido a los puntos arriba explicados, le recomendamos encarecidamente no retirar la cubierta a menos que vaya a retirar también la puerta. Los daños causados por una manipulación incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Raíles

Cuando quiera limpiar a fondo los raíles y la cavidad, puede hacerlo tras retirar las rejillas o bandejas. De este modo la estética y funcionalidad del horno se mantendrán intactas durante mucho tiempo.

1. Tire de la parte frontal de los raíles laterales hasta sacarlos, como se ve en la imagen.
2. Para volver a colocarlos en la cavidad del horno, encaje la parte trasera de los raíles en los orificios de la cavidad primero, y luego coloque la parte frontal.



LIMPIEZA DEL HORNO CON VAPOR

Puede aprovechar la función vapor de su horno para ablandar la suciedad muy resistente que pueda quedar en el interior del aparato y conseguir una limpieza perfecta.

Seleccione el programa de Vapor Puro , con una duración de 10 minutos y con su temperatura máxima de 100°C y ponga el horno vacío en marcha. Transcurrido este tiempo, utilice una bayeta o esponja para retirar cuidadosamente los restos.

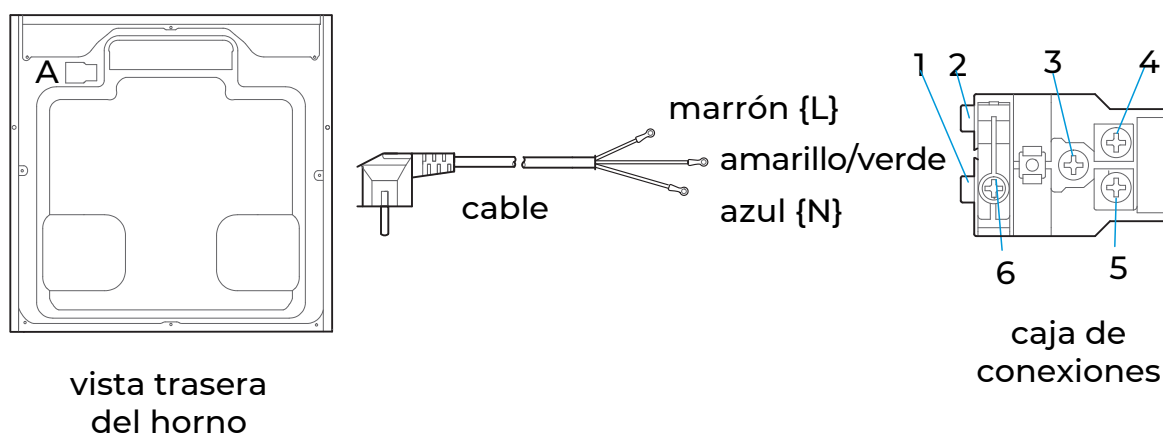
Es muy importante secar el horno tras cada uso de las funciones de vapor para un mejor mantenimiento del aparato. Puede hacerlo con un paño, o ayudándose de la función Secado que incluye el horno.

Cambio del cable de alimentación

La letra A de la imagen muestra la posición de la caja de conexiones de la parte trasera del horno, que está cerrada.

Pasos:

- corte la corriente y use un destornillador pequeño y grueso para abrir los dos cierres (1, 2).
- retire los tornillos 3, 4, 5 y 6.
- conecte los cables: el amarillo/verde en la posición 3, el marrón en la 4 y el azul en la 5.
- atornille el tornillo 6 para cerrar la caja de conexiones y finalizar la conexión.



REVISIÓN DEL APARATO

Si ocurre un error, antes de llamar al servicio técnico, compruebe que no se debe a una manipulación incorrecta y consulte esta tabla de errores para comprobar si puede solucionar el error usted mismo, ya que la mayoría de los casos tienen fácil arreglo.

Si algún plato no le sale exactamente como quiere, puede encontrar varios consejos e instrucciones sobre cocción y preparación al final de este manual.

Fallo	Posible causa	Posible solución
El aparato no funciona	Fusible defectuoso	Compruebe el interruptor en su caja de fusibles.
	Corte de corriente	Compruebe si la luz de la cocina y el resto de electrodomésticos están funcionando.
Los mandos de selección se han salido del panel de control.	Los mandos se han desenganchado por accidente.	Los mandos pueden retirarse. Vuelva a colocarlos en su hueco del panel de control y presiónelos para volver a engancharlos y girarlos como de costumbre.
Los mandos ya no giran fácilmente.	Hay suciedad bajo los mandos	Los mandos pueden retirarse. Para desengancharlos, sáquelos del panel. También puede presionar el borde exterior de los mandos para que se inclinen y pueda quitarlos fácilmente. Límpielos con cuidado con un paño y agua jabonosa. Séquelos con un paño suave. No utilice materiales afilados o abrasivos. No los sumerja ni los limpie en el lavavajillas. No retire los mandos con demasiada frecuencia para que el soporte se mantenga estable.
El ventilador no está en marcha todo el tiempo en el modo calor con ventilador.		Se trata de un funcionamiento normal para alcanzar la distribución de calor y rendimiento óptimos.
Tras terminar la cocción se oye un ruido y sale un flujo de aire de cerca del panel de control		El ventilador sigue funcionando para evitar la concentración de humedad en la cavidad y enfriar el horno, y se apagará automáticamente.

Los alimentos no se han cocinado lo suficiente en el tiempo indicado por la receta.	Se ha usado una temperatura o cantidad de ingredientes distintas de la receta. Vuelva a comprobar la temperatura y las cantidades.
Dorado irregular	La temperatura configurada es demasiado alta, o la distribución de la bandeja en el horno no es óptima. Compruebe los ajustes indicados en la receta. Es posible que los recipientes o accesorios no sean los más adecuados para la función escogida: Si usa modos de calor radiante (como el calor arriba y abajo) use accesorios mates, de colores oscuros y ligeros.
La lámpara no se enciende	Debe sustituirla.

Advertencia: Riesgo de descarga eléctrica

Una reparación incorrecta puede ser peligrosa. Sólo el servicio técnico autorizado debe llevar a cabo reparaciones o sustituciones de cables de alimentación dañados. Si el aparato muestra algún fallo, desenchufe el horno de la corriente o baje el interruptor correspondiente de la caja de fusibles, y póngase en contacto con el servicio técnico.

Tiempo máximo de funcionamiento

El tiempo máximo de funcionamiento de este horno es de 9 horas, para evitar que siga funcionando en caso de que se olvide de apagarlo.

Sustitución de la lámpara

Para iluminar el interior de la cavidad de cocción, este horno contiene una o más bombillas LED de larga duración. Si en algún momento una bombilla o la tapa de la misma se estropeará, llame al servicio técnico. No retire la cubierta de la lámpara.

SERVICIO TÉCNICO

El servicio de postventa y asistencia técnica está a su disposición para ayudarle si su aparato necesita alguna reparación, y nos esforzaremos por encontrar una solución apropiada. Póngase en contacto con el distribuidor en el que compró el horno. Cuando se ponga en contacto con el servicio postventa, debe indicar el modelo del aparato y su número de serie para que podamos asesorarle mejor. La placa de características que contiene esta información puede encontrarse al abrir la puerta del aparato.

Modelo: EMV72VAP
Voltaje nominal: 220-240V
Frecuencia nominal: 50Hz-60Hz
Potencia eléctrica: 2.76 kW

Empresa: EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY S.L.U.
P.I. San Carlos, Camino de la Sierra S/N Parc. 11
03370 Redován (Alicante, ESPAÑA)



S/N:XXXXXXXXXXXX

Para ahorrar tiempo, puede tomar nota del modelo de su aparato y del número de teléfono del servicio técnico a continuación, si lo necesita.

TARJETA DE MANTENIMIENTO

Modelo	Fecha de compra
Número de serie	Establecimiento

Advertencia

Este aparato debe instalarse según las normativas vigentes y usarse sólo en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de la instalación y uso de este aparato.

Nota

Tenga en cuenta que las visitas del servicio técnico tienen coste, incluso si es durante el periodo de garantía en caso de que el aparato no presente fallos de fábrica. Confíe en la profesionalidad del fabricante para garantizar que cualquier reparación la lleva a cabo un técnico profesional del servicio técnico, y que la realizará con repuestos originales específicos para su aparato.

De nuevo, le agradecemos mucho la compra de su producto EAS Electric, y deseamos que le proporcione comodidad en la cocina y una vida más fácil.

CONSEJOS Y TRUCOS

Quiere cocinar su propia receta	Intente usar los ajustes de recetas similares primero, y optimice el proceso de cocción según los resultados.
¿El pastel ha terminado de hornearse?	Pinche el pastel o bizcocho con un palillo de madera unos 10 minutos antes de alcanzar el tiempo de cocción indicado en la receta. Si no hay masa cruda en el palillo al sacarlo, el pastel está listo.
El pastel pierde mucho volumen al enfriarse tras la cocción	Intente bajar el ajuste de temperatura unos 10°C, y revise las instrucciones de preparación sobre la mezcla y manipulación de la masa.
La altura del pastel es mucho mayor en el centro que en las esquinas	No engrase el anillo exterior del molde.
La parte superior de la tarta se dora demasiado.	Meta la bandeja en un nivel inferior o a una temperatura más baja (puede alargar el tiempo de cocción)
La tarta está demasiado seca	Use 10°C más de temperatura (puede acortar el tiempo de cocción)
La comida tiene buen aspecto por fuera pero está demasiado húmeda por dentro	Use 10°C menos de temperatura (puede alargar el tiempo de cocción) y revise la receta.
El plato no se dora de forma uniforme	Use 10°C menos de temperatura (puede alargar el tiempo de cocción). Cocine en un solo nivel con el modo de calor arriba y abajo.
El pastel está menos dorado en la parte inferior	Escoja un nivel inferior.
Al hornear en varios niveles a la vez: lo de un nivel está más tostado que el otro	Use un modo con ventilador para cocinar en más de un nivel y saque las bandejas una a una conforme estén listas, lo que puede ser en distintos momentos para cada nivel.
Se condensa agua durante el horneado	El vapor es parte del proceso de horneado y cocción y se elimina normalmente junto con el flujo de aire. Este vapor puede condensarse en distintas superficies del horno y formar gotas de agua. Es un proceso físico que no puede evitarse por completo.

¿Qué clase de recipientes se pueden usar?	Puede usarse cualquier recipiente resistente al calor. Se recomienda no usar aluminio en contacto directo con la comida, sobre todo si es comida ácida. Compruebe que el recipiente y la tapa encajan bien.
¿Cómo se usa la función de grill?	Precaliente el horno 5 minutos y coloque la comida en el nivel indicado en estas instrucciones. Cierre la puerta del horno para usar cualquier modo de grill, y no lo use con la puerta abierta excepto para cargar, sacar o comprobar la comida.
¿Cómo mantener el horno limpio durante la función grill?	Ponga la bandeja llena de agua en el primer nivel. Casi todos los fluidos que goteen de la comida caerán en la bandeja.
Las resistencias se encienden y apagan en el modo grill	Es parte normal del funcionamiento y depende del ajuste de temperatura.
¿Cómo se calculan los ajustes del horno si la receta no da el peso del asado?	Escoja una configuración aproximada y cambie la duración ligeramente. Use un termómetro de horno si es posible para detectar la temperatura de la carne. Introduzca el termómetro con cuidado, según las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que el termómetro está pinchado en un trozo grande de carne, lejos del hueso o de posibles huecos.
¿Qué ocurre si se vierte líquido sobre un plato en el horno durante el proceso de cocción?	El líquido se hervirá y saldrá vapor, como es el proceso físico normal. Tenga cuidado, ya que este vapor está caliente. Vea también "Agua condensada durante la cocción" para más detalles. Si el líquido contiene alcohol, el proceso de ebullición será más rápido y puede dar lugar a fuego en la cavidad. Asegúrese de que la puerta está cerrada durante estos procesos, y controle la cocción cuidadosamente. Abra la puerta con mucho cuidado y sólo si es necesario.

EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN EN 60350-1

Tenga en cuenta los siguientes datos:

1. Las medidas se toman en el modo ECO para obtener datos sobre el modo de aire forzado y la clase energética.
2. Las medidas se toman en el modo de calor arriba y abajo para determinar los datos sobre el modo convencional.
3. Durante las mediciones, en la cavidad sólo están los accesorios necesarios, el resto de partes se han sacado.
4. El horno que se prueba se instala según lo descrito en las instrucciones del manual, y se coloca en el centro del mueble.
5. Es necesario para las mediciones cerrar la puerta como se haría al usarlo en el hogar, incluso si el cable molesta para el sellado del burlete durante la medición. Para garantizar que no hay un impacto negativo sobre los datos energéticos debido a que la puerta no sella correctamente, se debe cerrar la puerta con cuidado durante la medición. Puede ser necesario usar una herramienta que garantice el sellado de la puerta como estaría en la casa de un usuario.
6. Para la determinación del volumen de cavidad usado en el modo Descongelación, para garantizar un uso eficiente del horno, todos los accesorios, incluidos los raíles laterales, deben retirarse.

COCCIÓN EN MODO ECO

El modo ECO calienta por la parte inferior y con el anillo posterior; con este modo puede ahorrar energía durante la cocción.

RECETAS	Accesorios	°C	Nivel	Tiempo (min)	Precalent.
Challah	1 bandeja	180	1	45-50	No
Asado de cerdo	1 bandeja	200	1	80-85	No
Clafoutis de cereza	Molde redondo	200	1	55-60	No
Asado de ternera 1.3kg	1 bandeja	200	1	80-85	No
Brownies	Rejilla y bandeja cristal	180	1	55-60	No
Gratín de patata	Rejilla y plato redondo	180	1	65-70	No
Lasaña	Rejilla y bandeja cristal	180	1	75-80	No
Cheesecake	Desmontable 20cm	160	1	80-90	No

ESPECIFICACIONES (EU 65/2014 & EU 66/2014)

EAS Electric EMV72VAP	
Peso del horno	45kg
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Eléctrica
Volumen útil	72L
CE eléctrica, cavidad (Convencional)	1.06kWh/ciclo
CE eléctrica, cavidad (Aire forzado)	0.63kWh/ciclo
EEl Cavidad	74
Clase de eficiencia energética (A+++ to D)	A+

Nota

Todos los modos del horno descritos en las páginas 8 y 15 son funciones principales del horno.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto. Cualquier modificación del manual se actualizará en nuestra página web, puede consultar la última versión.

Contents

3 SAFETY INFORMATION

- 4 Warning
 - 6 Causes of damage
-

7 INSTALLATION

- 8 Component
 - 9 Before using the appliance
 - 10 Types of heating
 - 14 Using your appliance
-

17 ACCESSORIES

- 19 ENERGY EFFICIENT USE
 - 20 ENVIRONMENT
 - 20 HEALTH
 - 20 MAINTENANCE YOUR APPLIANCE
 - 23 APPLIANCE DOOR
 - 28 CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED
 - 30 CUSTOMER SERVICE
 - 31 TIPS AND TRICKS
-

33 ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

- 34 COOKING BY ECO MODE
- 34 DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)
- 35 WARRANTY

SAFETY INFORMATION

Thank you for buying an EAS Electric Built-in Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

1. The appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
2. The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.
3. Check the appliance if there is any damage after unpacking it.
4. Do not connect the appliance if it has been damaged.
5. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
6. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.
7. This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.
8. Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.
9. Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.
10. Please always slide accessories into the cavity the right way round.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians.

If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sale service.

The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.

Always allow the appliance to cool down.

Keep children at a safe distance.

Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.

Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.

When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.

Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

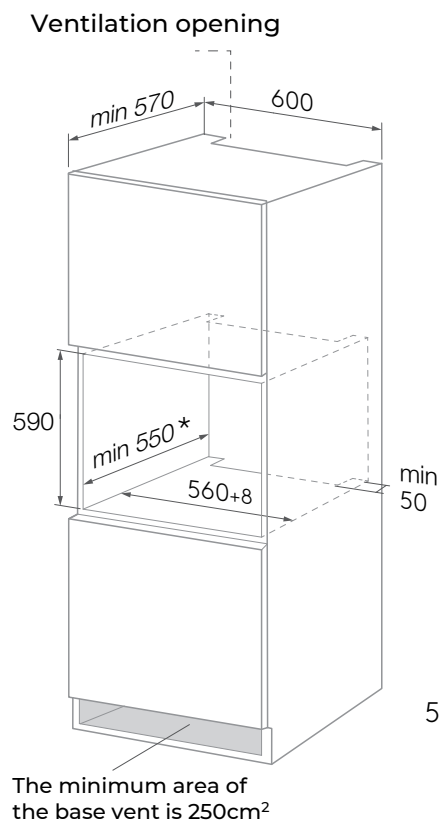
Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

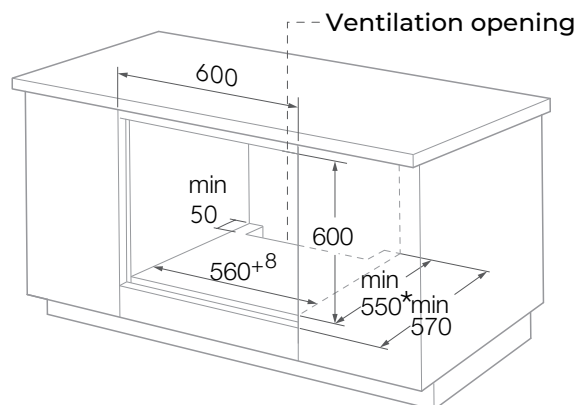
Causes of Damage

1. **Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor:** do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. **Aluminum foil:** Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. **Silicone pans:** Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. **Water in a hot cooking compartment:** do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. **Moisture in the cavity:** Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. **Cooling with the appliance door open:** Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. **Fruit juice:** when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. **Extremely dirty seal:** If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. **Appliance door as a seat, shelf or worktop:** Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. **Inserting accessories:** depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. **Carrying the appliance:** do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. **If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm,** a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

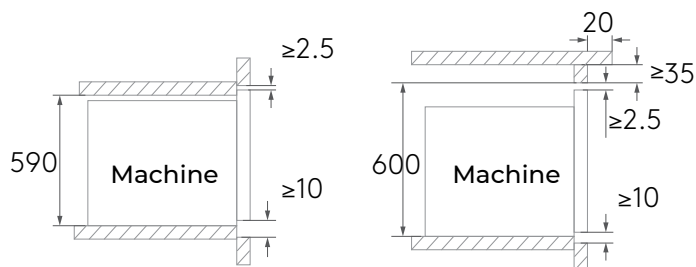
INSTALLATION



Tall cabinet diagram



Map of ground cabinet



Side view of high cabinet

Sideview of floor cabinet

To operate this appliance safely, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occurred because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges.

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is.

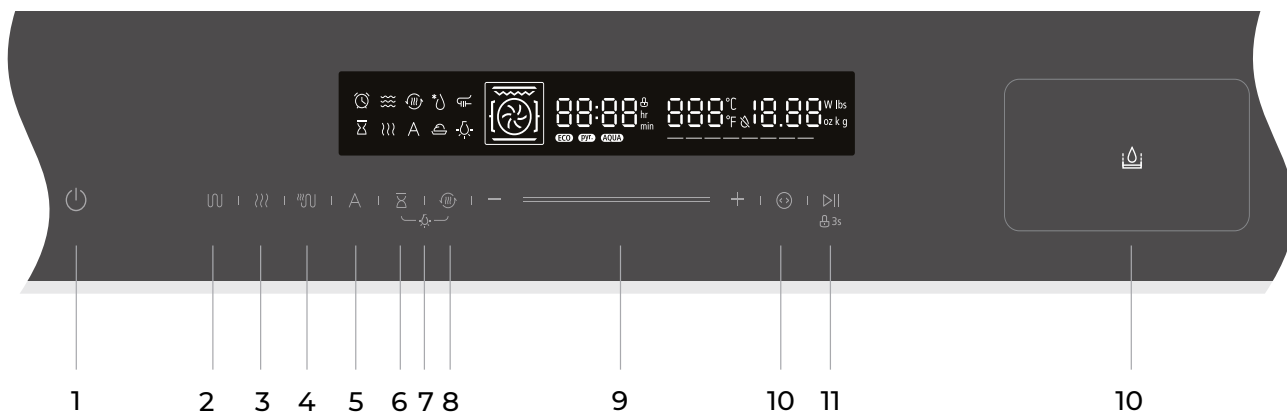
Before turning on the appliance, please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance

The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

COMPONENT



	1. ON/OFF	To turn the oven on or off.
	2. Bake	Click to select bake function.
	3. Pure steam	Click to select pure steam function.
	4. Steaming roast	Click to select the steam bake function.
	5. Automatic menu	Select the Auto menu.
	6. Make an appointment	Click to enter the appointment time setting.
	7. Lamp	Press  key and  key at the same time, the furnace light will be on or off.
	8. Quick preheat	Click to preheat the oven chamber.
	9. Slider	Slide left and right to adjust cooking temperature and time.
	10. Temperature/time/steam adjustment	Set the cooking temperature/time/steam.
	11. Start/stop/child lock	Short press start/pause button, long press 3 seconds to enter or exit child lock
	10. Water box	Water box for steam function. The box will pop-up after you press it.

BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	2h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

Setting the time

Before the oven can be used, the time should be set.

1. Initially power on, the hour bit "00" flashes, and the hour bit of the clock is adjusted by " or +/- key.
2. Press " to confirm, the minute position "00" flashes, adjust the clock minute position by  or +/-, and press " to complete the setting.

NOTE:

1. If you need to modify the clock again, please hold the  key for 3 seconds and refer to steps 1 and 2 to complete the modification.
2. The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

Your device has multiple modes of operation to make your device easier to use. To help you find the right way to heat them, we explain the differences and the range of applications here.

Baking function

General operation: select grill function, adjust time or temperature, start cooking.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30 ~ 250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50 ~ 250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	Double Grill + Fan	50 ~ 250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Conventional + Fan	50 ~ 250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150 ~ 250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Bottom Heat	30 ~ 200°C	For adding extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating comes from the bottom heater.
	Dough proving	30 ~ 45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.
	Drying function	–	It is used to dry the furnace chamber and prevent bacteria from growing
	ECO	140 ~ 240°C	For energy-saved cooking.

Steaming roast function

General operation: select the steaming function, adjust the cooking time/temperature/steam amount, and start cooking.

The steam grill function can make the food softer and the skin crispier.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional +steam	160-230°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection +steam	160 -250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	Conventional + Fan+steam	160-230°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Bottom Heat +steam	160-200°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Radiant Heat +steam	160-235°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.

Note

1. Before using the steam baking function, please add pure water to the tank.
2. The steam levels are L1~L3, and the amount of steam increases accordingly.
3. When the steam grill function is activated, in addition to the barbecue icon  will be displayed, steam icon  will also be displayed.

Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

Automatic menu

General operation: Select automatic menu function, select menu, start cooking.

Bake menu

Display	Menu	Function or Temperature	Cooking time	Preheating
01	Roasted pumpkin with goat's cheese and rocket	 230°C	10 min	Yes
02	Aubergine gratin	 180°C	30 min	Yes
03	Ratatouille	 160°C	40 min	Yes
04	Crab in a salt crust	 200°C	23 min	Yes
05	Escabeche	 160°C	30 min	Yes
06	Fillet of sole fish with fresh herbs	 220°C	10 min	Yes
07	Oven-roasted chicken with root vegetables and potatoes	 200°C	55 min	Yes
08	Crispy pork belly	 180~230°C	67 min	Yes
09	Côte de bœuf	 230°C	25 min	Yes
10	Shepherd's pie	 100°C	30 min	Yes
		 200°C	20 min	Yes
11	Pasta gratin	 200°C	45 min	Yes
12	Harissa chicken with olives and chickpeas	 160°C	40 min	Yes
13	Banana bread	 160°C	60 min	Yes
14	Chocolate fondant	 180°C	10 min	Yes
15	Apple strudel with vanilla sauce	 180°C	30 min	Yes

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat. To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

Pure steam menu

Display	Menu	Function or Temperature	Cooking time	Preheating
16	Antipasti vegetables	 100°C	20 min	NO
17	Australian pumpkin soup	 100°C	40 min	NO
18	Stuffed courgettes	 100°C	30 min	NO
19	Lentil salad	 100°C	30 min	NO
20	Fish curry with peaches	 100°C	25 min	NO
21	Sea bass with vegetables	 100°C	30 min	NO
22	Mussels in sauce	 100°C	40 min	NO
23	Chicken breast with sundried tomatoes	 100°C	40 min	NO
24	Crema catalana	 100°C	30 min	NO
25	Sticky toffee pudding	 100°C	45 min	NO

Notes

1. To warm tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
2. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guarantee the best possible performance.

USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or "+/-"symbol to set cooking temperature.
2. Touch the  symbol, the oven begin to work. If you don't, the oven will go back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel it.

NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or "+/-"symbol.

Quick preheat

Quick preheating can be used to shorten cooking time.

Click the  symbol. The  sign on the screen will light up.

Notes

Please put the food into the oven after the preheating temperature is reached.

Change during cooking

To change the cooking time, temperature, or amount of steam in the cooking process, click the  key and use the slider or the "+/-" key to adjust.

When you want to cancel the cooking process, please touch .

Notes

Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences on the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

Caution!

After the appliance is switched on, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

Childproof lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

Long press  for 3 seconds, the oven enters or exits the child lock function.

Power saving mode

In standby mode, after 10 minutes without operation, it will automatically enter the power-saving state or press the power button for 3 seconds to enter the power-saving state.

In the state of power saving, press any key to go back to standby state.

Drying function

In standby state, press  for 8 times to enter the drying function, adjust the drying time through slider or +/- key, and press the start key  to work.

Descaling function

1. Take out the water box, add water and half a packet of citric acid to the water box, stir well, and put the water box back to the tank seat.
2. In standby mode, press the  key once and then enter the desiccating function through the slider and press +/-, and dE5 is displayed on the screen.
3. Click the  key to start the work. When the time is counted down to "08:00 min", water shortage is indicated.
4. Take out the tank, add water and put it back into the tank seat. Click the  key to restart work.

Timer function

1. After the clock is set, press the  key to set the end time.
2. Please refer to the "Clock Setup" step to set the end of the timer.
3. Select the function (automatic menu and preheat function do not support timer), adjust the cooking time/temperature/steam amount, and press the  key to start the work.
4. Click the  key to query the appointment time.

Steam

1. When oven is under standby status, press steam key can add steam after mode is set.
2. Steam can be manually add by pressing steam key during cooking.
3. When oven is under standby status, press steam key can set steam mode and add steam for cooking. Steam level default setting as level 1.

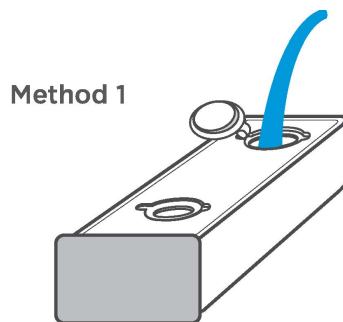
Notes

Steam has three levels, the amount of steam increases with increase of level. Press steam key once and the level will be 1. Pressing twice will set level 2 and three times for level 3. Whatever level is chosen, light on screen right will show the level (L1/L2/L3). Pressing the steam key four times will cancel adding of steam and icon for steam and steam level will turn off.

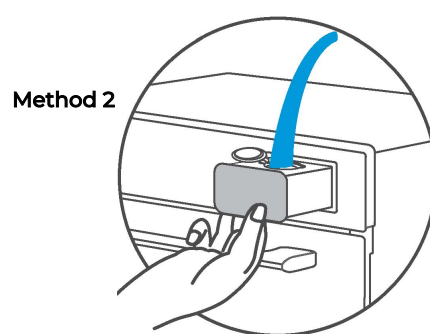
Due to vibration caused by transportation, water box may be popping out after opening the package. Remember to push it back when installing.

Water box

Adding water



1. Press water box and take it out, then take out sealing gasket and add water



2. Press water box and take out sealing gasket, then add

Notes

When the cooking is over, please pour out the rest of the water box and dry the water box.

ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

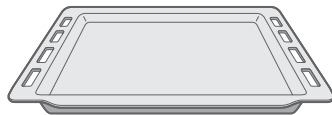
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



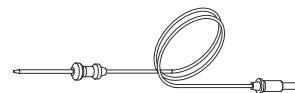
Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.



Meat probe

Insert into the center of meat or poultry away from fat or bone.

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance. You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Meat probe

Can be used to check the inner temperature of meat. To connect it, unscrew the nut located in the upper right side of the oven and insert the plug.

When connected and inserted into the meat, a new function icon will light up in the oven display.

This accessory can only be used in normal baking/roasting mode.

First, select the desired program and the temperature you wish the meat to reach. The oven will automatically set a timer, and it will display END and sound an acoustic alert when it reaches the set temperature.

Note

The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function.

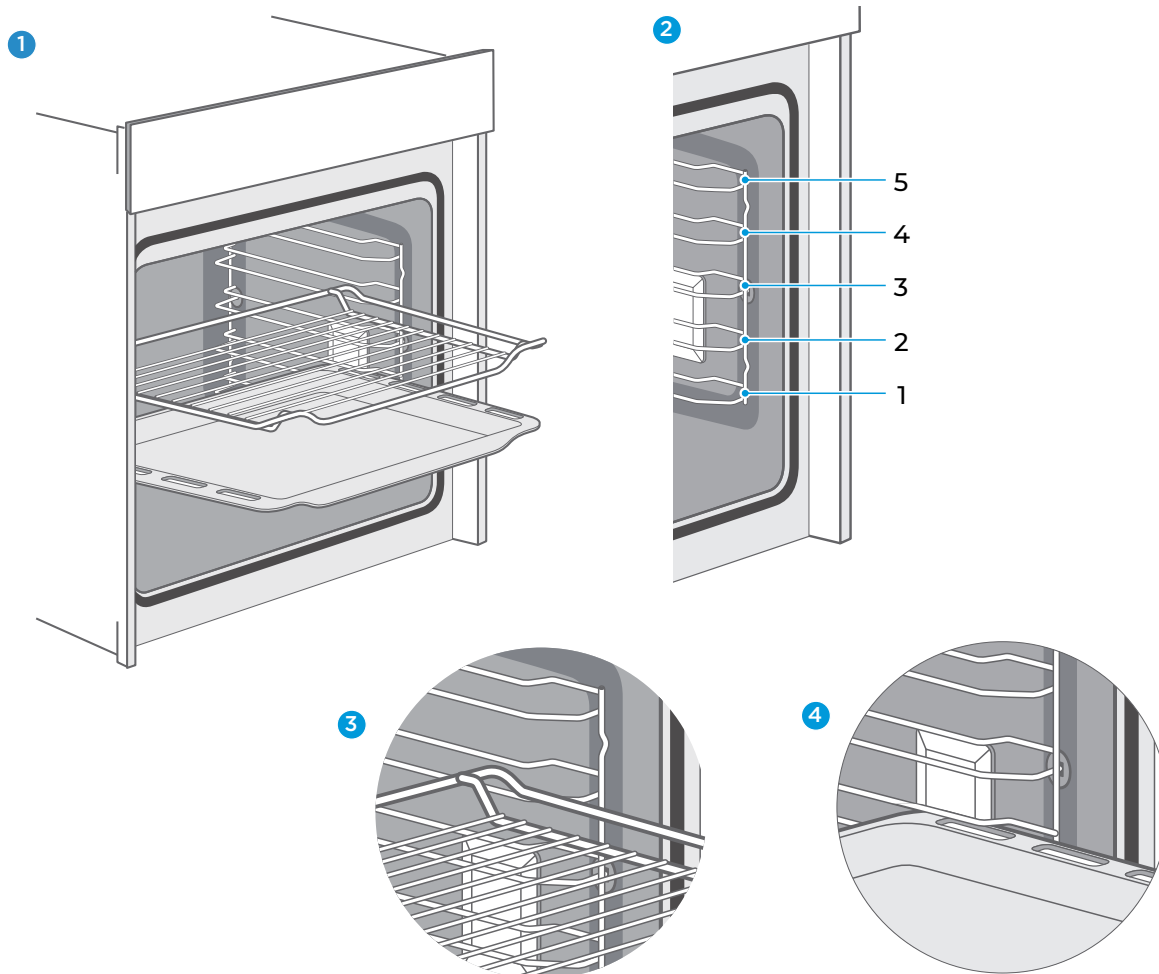
Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



Locking function

Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1 and 3.

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 1 and 4.

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to "Lamp" (without changing the temperature setting)
3. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5 min to 10 min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
4. Use "Fan Heating", whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
5. You can cook and bake using "Fan Heating" on more than one level at the same time. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
6. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
7. If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
8. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
9. Use the timer and/or a temperature probe whenever possible.
10. Use dark mat finish and light weighted baking moulds and containers.
11. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

ENVIRONMENT



The European Directive 2012/19/UE on waste electrical and electronic equipment (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through specialized retailers.

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.

Area	Appliance exterior	Cleaning
Door handle		Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces		Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting		Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove		Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover		Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.
Accessories		Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails		Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system		Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer		Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

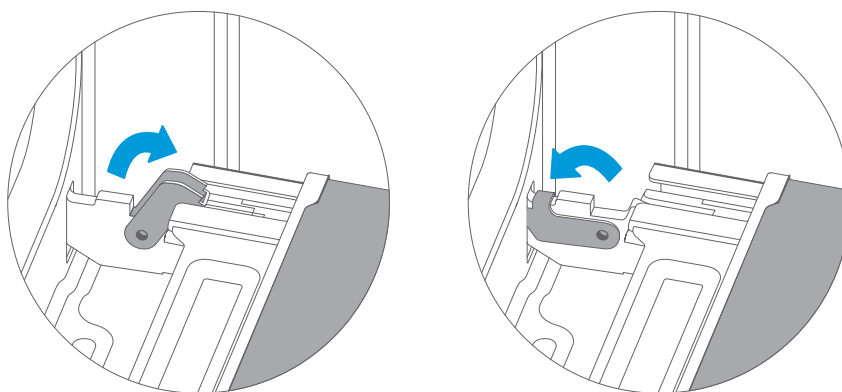
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

APPLIANCE DOOR

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

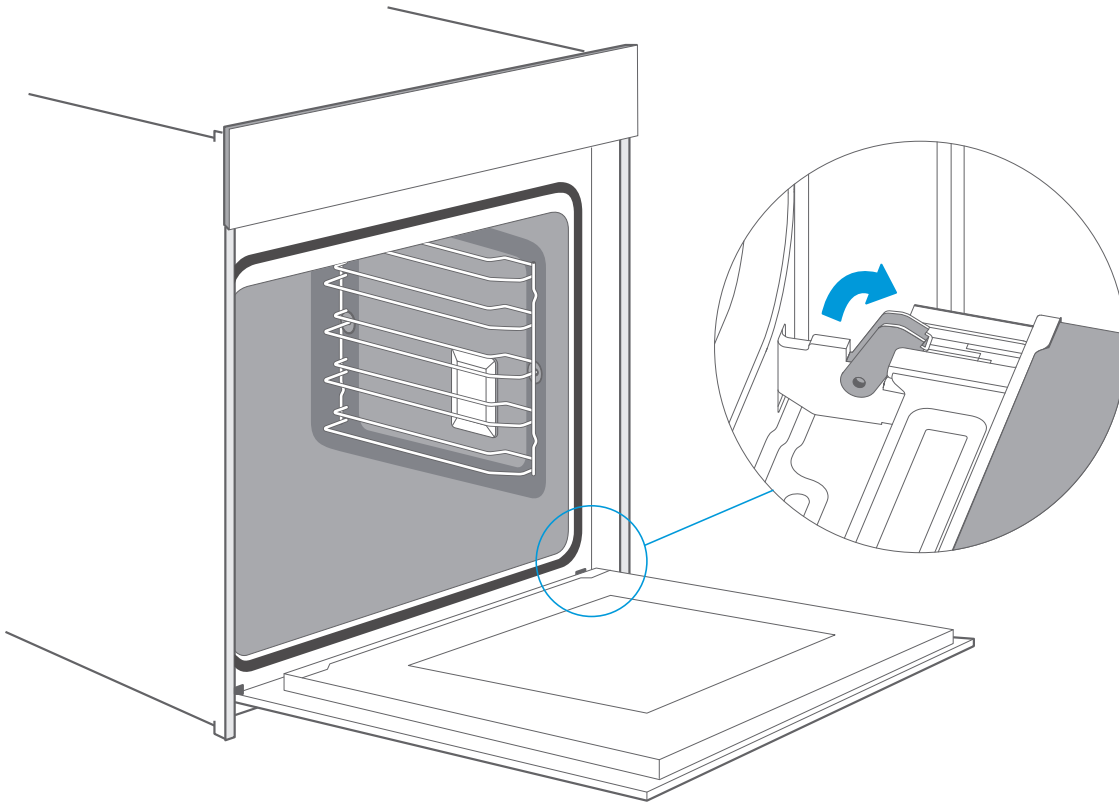


Warning – Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

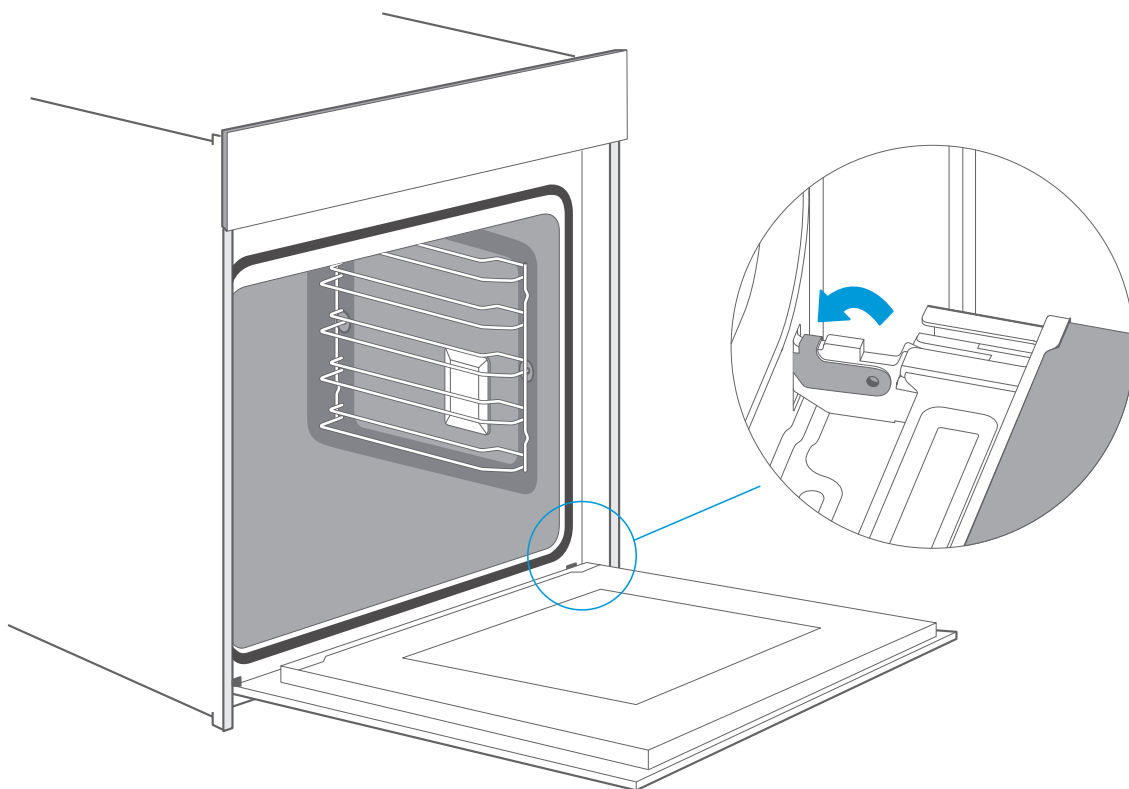
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity. Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened. Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed .

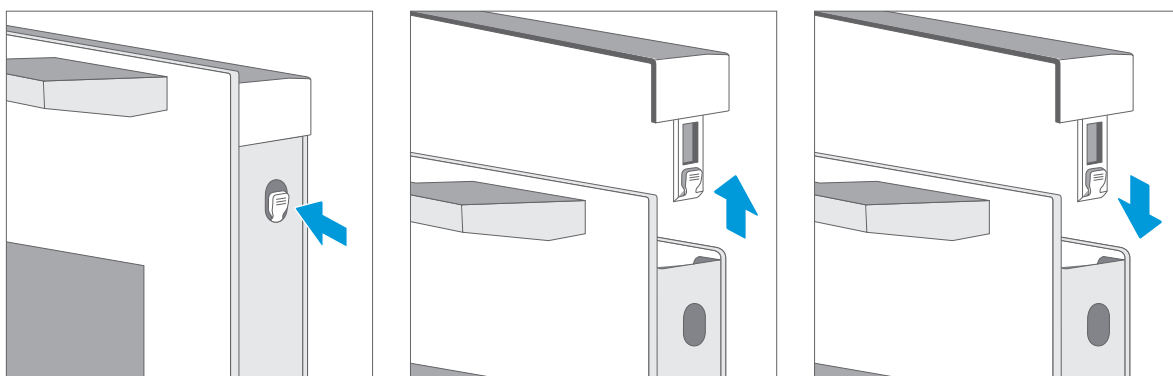


Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished , put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

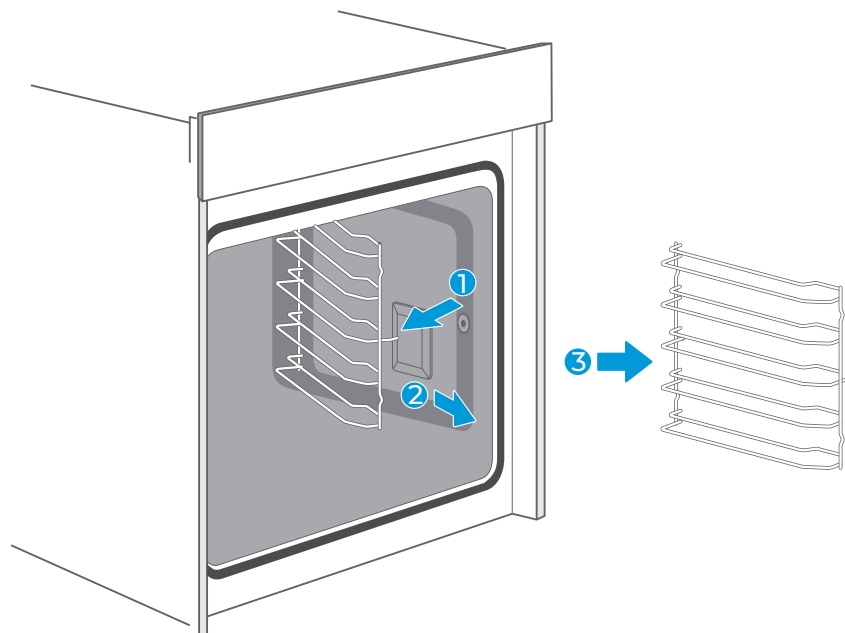
Rails

When you want a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

Detaching and refitting the rails

Inserting the holders

Attaching the rails



CLEANING THE OVEN WITH STEAM

You can use the steam function of your oven to soften stubborn dirt that may remain inside the appliance for perfect cleaning.

Select the Pure Steam programme , with a duration of 10 minutes and a maximum temperature of 100°C and start the empty oven. After this time, use a cloth or sponge to carefully remove the residues.

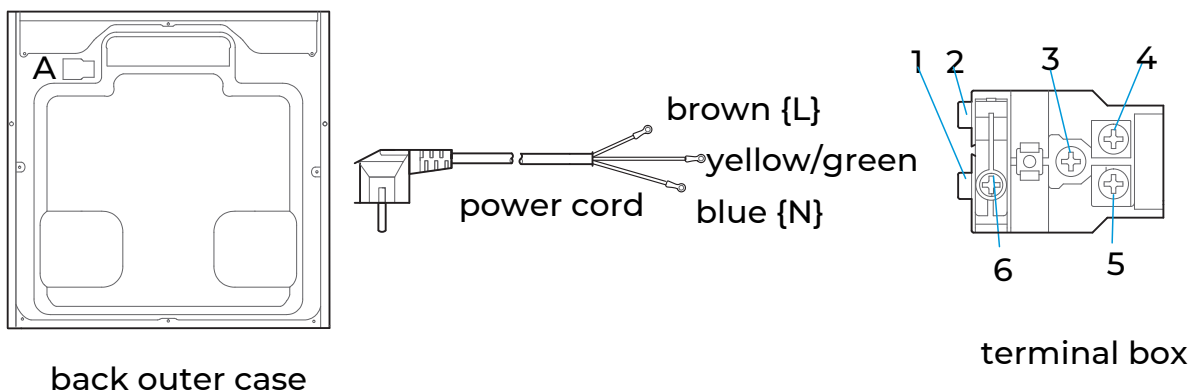
It is very important to dry the oven after each use of the steam functions for better maintenance of the appliance. You can do this with a cloth, or by using the Drying function included in the oven.

Change the power cord

Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

Steps:

- cut off the power, use small fat screwdriver to open the two snaps (1, 2).
- use Phillips screwdriver to take off screws 3, 4, 5 and 6.
- change the new power cord, fix the yellow/green wire on 3, brown wire on 4, blue wire on 5.
- twist screw 6 to close the terminal box cover and finish the changing.



CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations. Refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/Remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.

The food is not sufficiently cooked in the time given by the recipe.	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
The food is not sufficiently cooked in the time given by the recipe.	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish, color and/or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When using radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted ovenware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget to turn off the power.

Cooking compartment bulbs

To light the interior of your cooking compartment, your appliance has one or more long-life LED bulbs. However, if ever an LED bulb or the bulb's glass cover is defective, call the after-sales service. The lamp cover must not be removed.

CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you bought this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Model: EMV72VAP

Rated voltage: 220-240V

Rated frequency: 50Hz-60Hz

Electric power: 2.76 kW

Company: EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY S.L.U

P.I. San Carlos, Camino de la Sierra S/N Parc. 11

03370 Redován (Alicante, SPAIN)



S/N:XXXXXXXXXXXX

To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.

MAINTENANCE CARD

Model number	Purchasing date
Serial number	Purchasing store

Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Above, thank you again for buying your EAS Electric Built-in Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling ?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the “ECO” mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class.
2. The measurement is carried out in the “Top & Bottom Heating” mode to determine the data regarding the conventional mode.
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed.
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet.
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guaranty the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. For the determination of the cavity volume carried out for the usage “Defrost”, to ensure an efficient use of the oven, all accessories including sideracks are removed.

COOKING BY ECO MODE

ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasagne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform Φ 20cm	160	1	80-90	No

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

EAS Electric EMV72VAP	
Mass of the Oven	45kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
ECElectric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
ECElectric, cavity (Forced Air)	0.63kWh/cycle
EElCavity	74
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

Note

All oven modes described on Page 8 and 15 are main functions of the oven.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.



www.easelectric.es

Contenu

3 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

4 Avertissement

6 Causes de dommage

7 INSTALLATION

8 Composants

9 Avant d'utiliser l'appareil

10 Types de cuisson

14 Utilisation de l'appareil

17 ACCESSOIRES

19 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

20 ÉLIMINATION DES DÉCHETS

20 SANTÉ

20 ENTRETIEN DE L'APPAREIL

23 PORTE DE L'APPAREIL

28 RÉVISION DE L'APPAREIL

30 SERVICE TECHNIQUE

31 CONSEILS

33 EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SELON LA
NORME EN 60350-1

34 CUISSON EN MODE ECO

34 DONNÉES TECHNIQUES (EU 65/2014 &
EU 66/2014)

35 GARANTIE COMMERCIALE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Nous vous remercions d'avoir acheté votre appareil EAS Electric. Avant de déballer l'appareil, veuillez lire attentivement ces instructions afin de vous assurer que vous disposez de toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité. Nous vous recommandons de conserver le manuel d'instruction et d'installation pour vous y référer ultérieurement ou pour de futurs utilisateurs.

1. L'appareil comprend une connexion à la terre à des fins fonctionnelles.
2. L'appareil est conçu pour être installé dans une cuisine. Veuillez respecter les instructions spéciales d'installation.
3. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après l'avoir déballé, et s'il l'est, ne l'installez pas et ne le branchez pas.
4. Les appareils électriques sans fiche ne doivent être installés que par un professionnel qualifié. Les dommages résultant d'une connexion incorrecte ne seront pas couverts par la garantie.
5. Utilisez cet appareil uniquement dans des environnements intérieurs. Il ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments et de boissons et doit être surveillé pendant son fonctionnement.
6. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
7. Les enfants ne doivent pas jouer avec ou à proximité de l'appareil, ni le nettoyer ou effectuer un entretien de base, à moins d'avoir au moins 8 ans et d'être sous surveillance.
8. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à une distance sûre de l'appareil et du cordon d'alimentation.
9. Insérez toujours les accessoires dans la cavité du four dans le bon sens.

Risque de choc électrique

Les réparations incorrectes constituent un danger et ne doivent être effectuées que par des techniciens de service agréés. En cas de panne, débranchez l'appareil ou déconnectez l'interrupteur d'alimentation du boîtier électrique et contactez le technicien de maintenance.

L'isolation des câbles peut fondre s'ils sont en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Ne laissez jamais les fils toucher ces parties.

N'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur, car ils présentent un risque d'électrocution.

Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique, ne le branchez donc pas si vous détectez un défaut.

Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil et contactez un technicien de maintenance.

Risque de brûlures

L'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais les surfaces intérieures du four ou les éléments chauffants.

Laissez l'appareil refroidir.

Gardez les enfants à une distance sûre.

Les accessoires et les composants du four deviennent très chauds. Utilisez toujours des gants ou des moufles lorsque vous retirez des accessoires ou des ustensiles de la cavité.

La vapeur d'alcool peut s'enflammer à l'intérieur de la cavité pendant qu'elle est en fonctionnement. Ne faites jamais cuire des plats contenant de grandes quantités d'alcool. N'utilisez que de petites quantités de boissons à forte teneur en alcool et ouvrez la porte du four avec précaution.

Risque de brûlure par vapeur

Les parties accessibles deviennent très chaudes pendant le fonctionnement, ne les touchez pas avant qu'elles ne deviennent chaudes. Gardez les enfants à une distance sûre.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, de la vapeur chaude peut s'échapper, et peut ne pas être visible, en fonction de sa température. Ne vous approchez pas trop près du four lorsque vous ouvrez la porte, et faites-le avec précaution, en vous assurant que les enfants ne sont pas à proximité.

Si de l'eau est introduite dans la cavité lorsque le four est chaud ou en fonctionnement, de la vapeur chaude peut être produite. Ne versez jamais d'eau à l'intérieur du four chaud.

Risque de blessures

Si le verre de la porte de l'appareil est rayé, cela peut entraîner une fissure. N'utilisez pas de grattoirs, de détergents ou de produits de nettoyage très forts ou abrasifs.

Gardez vos mains loin des charnières et des ouvertures de la porte lorsque vous ouvrez et fermez les portes, car vous pourriez vous coincer les doigts.

Risque d'incendie

Ne stockez jamais d'objets combustibles à l'intérieur du four, car ils pourraient provoquer un incendie. N'ouvrez pas la porte du four s'il y a de la fumée à l'intérieur; débranchez le four de l'alimentation électrique.

L'ouverture de la porte du four crée un courant d'air, ce qui peut amener le papier parchemin à entrer en contact avec l'élément chauffant et à s'enflammer. Ne posez pas de papier sur les accessoires pendant le préchauffage, soutenez-les toujours avec une assiette ou un plat de cuisson. Ne recouvrez que la surface nécessaire de papier sulfurisé et ne le laissez pas déborder sur les accessoires.

Risque lié aux champs magnétiques

Le panneau de commande et les éléments de commande utilisent des aimants permanents qui peuvent affecter les implants électroniques tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les personnes portant de tels implants doivent se tenir à une distance minimale de 10 cm du panneau de commande.

$\triangleright v \vdash \Sigma \dot{Y} \Sigma \text{ B} \dot{Y} \Sigma \text{ B} - \Gamma \quad \Gamma \quad v \text{ d} \dot{Y} \Sigma$

[illegible][illegible]
$$\begin{array}{l} \text{eK}\bar{\text{H}}\gamma\bar{\text{t}}\bar{\text{H}}\bar{\text{W}}\mid\S \text{ } \bar{\text{H}}\bar{\text{W}} \Sigma\bar{\text{T}}\bar{\text{H}}\text{---}\bar{\text{W}}\bar{\text{H}} \quad \bar{\text{W}} \vdash \mid\bar{\text{T}}\bar{\text{H}}\Sigma\bar{\text{H}}\blacksquare \gamma\bar{\text{v}}\Sigma \text{ } \text{В}\bar{\text{H}} \quad \bar{\text{r}}\text{---}\bar{\text{H}}\bar{\text{H}}\Sigma \text{ } \text{В}\bar{\text{H}} \quad \text{---}\text{K}\bar{\text{H}}\gamma\bar{\text{t}}\bar{\text{H}}\bar{\text{W}}\mid\S \text{ } \text{---}\vdash \text{В} \vee \bar{\text{H}}\bar{\text{H}}\bar{\text{H}}\Sigma\S\text{---}\bar{\text{r}}\text{---}\bar{\text{H}}\bar{\text{H}}\Sigma \\ \bar{\text{H}}\text{---}\bar{\text{W}}\mid\bar{\text{H}}\bar{\text{W}}\bar{\text{W}}\vdash \text{В} \vdash \Sigma\bar{\text{T}}\bar{\text{H}}\bar{\text{H}}\text{---}\bar{\text{W}}\bar{\text{H}} \quad \Sigma\text{---}\vdash\S \gamma\bar{\text{H}}\bar{\text{W}}\bar{\text{H}} \text{ } \text{В}\bar{\text{H}}\bar{\text{W}}\text{---} \quad \bar{\text{r}} \quad \bar{\text{r}} \vee \bar{\text{d}}\bar{\text{H}}\text{---} \bar{\text{H}}\bar{\text{H}} \bar{\text{H}}\vee\gamma\bar{\text{H}}\mid\bar{\text{H}}\vdash \text{В} \vdash \bar{\text{r}}\text{---}\vdash \end{array}$$
$$\begin{array}{l} \text{ЕЙ} \models \text{Й} \nu \vdash \text{В} \nu \dot{\omega} \Sigma \models \nu \text{Т} \nu \dashv \vdash \text{Т} \mid \text{К} \text{Т} \text{м} \nu \vdash \text{В} \text{Й} \quad ^1 \text{Й} \dashv \vdash \text{Й} \dashv \vdash \Sigma \text{Й} \quad \text{\%} \nu \Sigma \text{В} \text{Й} \nu \vdash \text{В} \nu \dot{\omega} \Sigma \models \nu \text{Т} \nu \dashv \vdash \text{Т} \mid \text{К} \dashv \vdash \Sigma \uparrow \vdash \text{Й} \models \text{Й} \text{Й} \text{Й} \Sigma \mid \\ \text{Т} \text{м} \nu \vdash \text{В} \text{Й} \quad > \text{Й} \models \nu \text{\%} \text{Й} \vdash \mid \text{\%} \dashv \vdash \dashv \vdash \dashv \vdash \vdash \text{Й} \dashv \vdash \text{В} \text{Й} \models \nu \dashv \vdash \nu \text{\%} \text{Й} \vdash \dashv \vdash \text{Й} \mid \models \text{Й} \text{Т} \text{м} \nu \dot{\omega} \text{Д} \text{Й} \text{Г} \text{Й} \dot{\omega} \mid \text{В} \text{Й} \mid \text{Й} \text{Г} \text{\%} \text{К} \dashv \vdash \nu \vdash \dashv \vdash \text{Й} \\ \text{Й} \dot{\omega} \text{В} \dashv \vdash \text{Г} \text{Г} \text{Г} \text{В} \text{Д} \text{Й} \models \text{К} \text{Г} \text{\%} \text{Т} \models \end{array}$$

o | r | t | B | K | B v w s | n v | h v | | t | K | s | t | B | K | y | s | % - K s | y w | y | e | h | t w | K - t | y | | B | r | g | | - | % | y w | B v w |
 | h | y | % | K - t - B | y | % - | - | w | d | K | y | t h | % | y | | | y w | - K | s | | h | y | - B | y | h v | h - - - - - | s | t - w | - v | t | s | y | y | s | K | t h | m | y | - h | v | % | % v - y | t h |
 v | % - | s | s | | t | t h | t | s | v | | t - w | w | y | h - w | s | y | - | | y | % | v | s | B | v h | t | r | y w | | s | m | | r | t | B | y | s | B v w s | n v | h v | | | t | K | g | y | - r | K | y | % | y w | B v w |
 | h | y | h - w | d | | y | % | K - t - B | y | y | | w | y | h | | t | t h | t | s | y | y | % | v | s | h - r | r | g | y | s | % | v | h | y | B | y | s | | - h | i | v | d | y | B | y | s | v h | t | r | y w | | s |

eйг→тВтΣΣЙ г йw(v|Йћ ъv ʒ→|Й В |г→|—|Й|Й vʒ-шΣ v|→т гvт| г→wћ|т→wwй→ ъЙ г→| È
 |wй |Й г ʒK→v |—Й KђЙ| Kй ъvтΣΣЙ| |—|f→|—Σ ъЙ г→| →Йг→тВт→ v|Йћ ъv ʒ→|Й гй→ г Kй . О г й
 Σтђ wй Σ vдт| ↑ |Й В |wй тΣΣ|—Й ъЙ г →ћтђтй→ йw|т→wwvв ʒй| |О|—Й йwВ→ г г vдK v|тђ В |
 |Й г ʒΣ ġ→|Σ wй Вй|Й| ъvтΣΣЙ→ ъv ʒ→|Й —|Й|Й |Й ʒйwВvв| ъЙ →Йг→тВтΣΣЙ г йw(В |г→| ↑ |Й
 Σт ъv т |тΣΣ→w v В→wwK тЙ| È |wй г→|Й м |г тВ|К

$\neg \exists x f(x) \wedge \forall y g(y) \rightarrow \neg \exists x \neg f(x) \vee \neg \forall y g(y)$

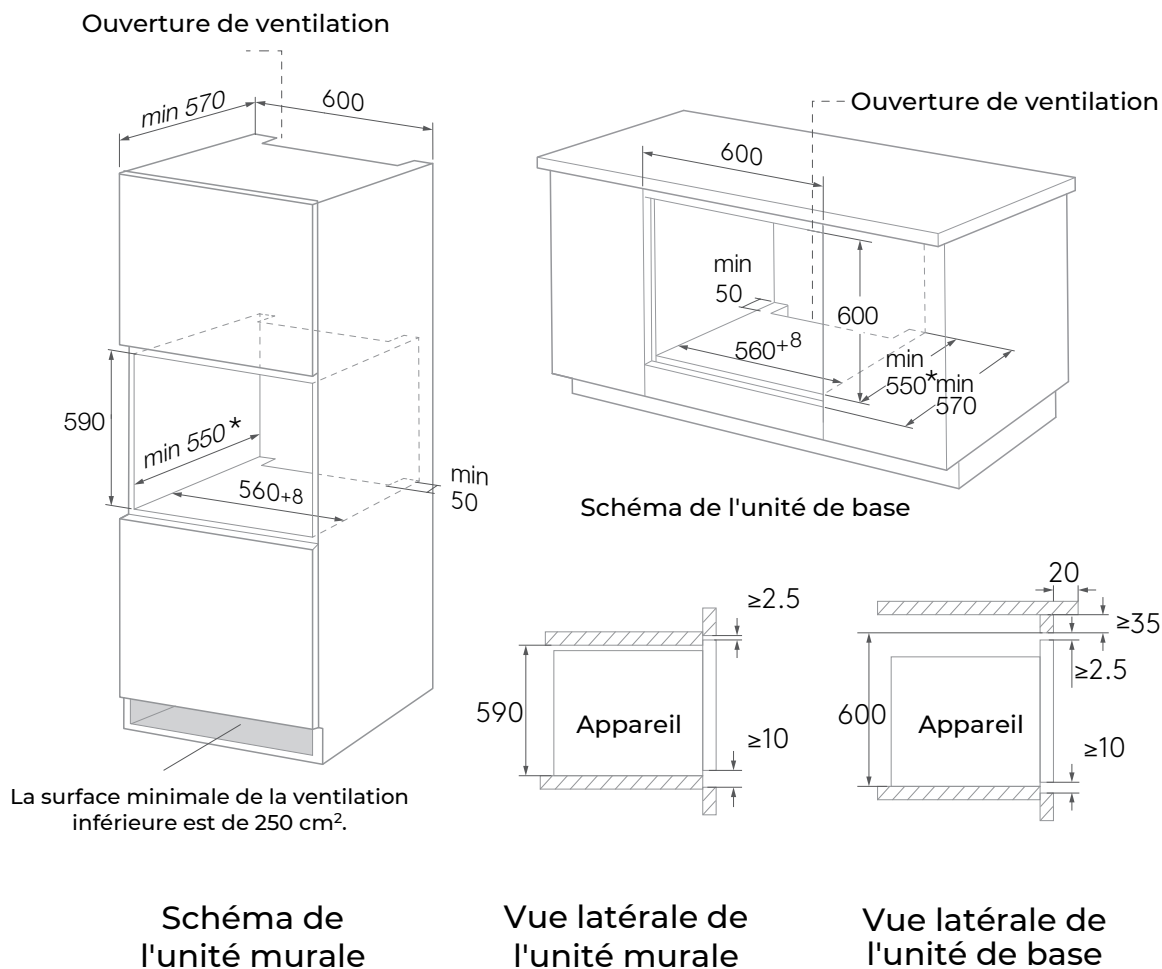
[illegible]

Ѓ [ТыТΣν [Т-ŵ ВЙ Ъν 78→ [Й Ң- Ң Ң Й ΣТШДЙ К [νДШ-Й -| Ң- Ң 78 [Т- ŵЙ Ң-| -| Σ νΣΣЙ ҢЙ 78νΣ Σ | -
 Ъν 78→ [Й ВЙ Ъ ν7878ν-ЙТҢ Й | ŵЙ Σ |Σ78ЙŵВЙ Ң-ТЙŵ Ѓ Ъν 78→ [Й ВЙ Ъ ν7878ν-ЙТҢ 1 Й 7878νҢЙ ν |Ң |ŵ
 -КҢТ78ТЙŵ -| νҢҢЙΣΣ-Т-Й Σ | - Ъν 78→ [Й -|Й- [Й ВЙ Ъ ν7878ν-ЙТҢ

uŋʂɨ̌→|t-w tŋh→→ɨh|ɨ̌ Bɨ̌ʂ vɥhɨ̌ʂɨ̌→t-ɨ̌ʂ ʂɨ̌ɥ-w ɥɨ̌ ɾ -vʂɥɨ̌ Bɨ̌ ɥ v%ʂv-ɨ̌tɥ ɥɨ̌ʂ vɥhɨ̌ʂɨ̌→t-ɨ̌ʂ
 %ɨ̌|ɥɨ̌ʂ -vɥɨ̌→ ɥɨ̌ %vŋwɨ̌v t Bɨ̌ %→|ɨ̌ →-ʂ Bɨ̌ ɥv ɾɨ̌ ɾ ɨ̌|t-ɨ̌ Bɨ̌ ɥv %→|ɨ̌ ʂtɥ ɥɨ̌ ʂ-w| %vʂ
 h→→ɨh|ɨ̌ ɾ ɨ̌ʂ| %→-ʂt|t-wŋkʂ uŋʂk-ɨ̌ ɥɨ̌ʂ vɥhɨ̌ʂɨ̌→t-ɨ̌ʂ È ɾ-wB Bvŋʂ ɥv hɥɥ|t|k

[illegible][illegible]

INSTALLATION



Pour garantir un fonctionnement sûr de cet appareil, assurez-vous que l'installation est professionnelle et que vous suivez les instructions d'installation. Les dommages résultant d'une installation incorrecte ne seront pas couverts par la garantie.

Lors de l'installation, portez des gants de protection pour éviter de vous couper sur les bords tranchants.

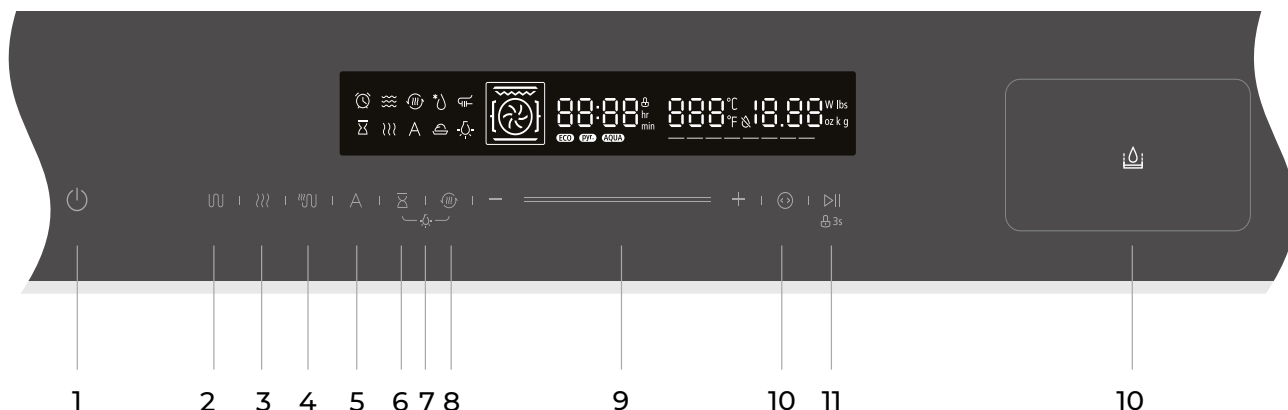
Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer et, le cas échéant, ne le branchez pas.

Avant de mettre l'appareil en marche, retirez tous les emballages et autocollants de l'appareil.

Les dimensions indiquées sont en millimètres.

Il est nécessaire de laisser le point de connexion accessible ou d'incorporer un interrupteur dans le câblage fixe, afin de pouvoir déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique après l'installation, si nécessaire. **Avertissement:** L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter toute surchauffe.

COMPOSANTS



	1. ON / OFF	Pour allumer et éteindre le four.
	2. Cuisson au four	Appuyez pour sélectionner la fonction de cuisson.
	3. Vapeur pure	Appuyez pour sélectionner la fonction de vapeur pure.
	4. Cuisson à la vapeur	Appuyez sur pour sélectionner la fonction de cuisson à la vapeur.
	5. Menu automatique	Appuyez pour sélectionner le menu automatique
	6. Minuterie	Appuyez pour régler la minuterie.
	7. Lampe	Appuyez sur les icônes  et  en même temps pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
	8. Préchauffage rapide	Fonction pour un préchauffage plus rapide.
	9. Slider	Faites glisser vers la gauche et la droite pour régler le temps de cuisson et la température.
	10. Réglage de la température/temps/vapeur	Réglez la température/le temps de cuisson/la vapeur.
	11. Démarrage/pause/verrouillage	Appuyez brièvement pour démarrer ou faire une pause, et maintenez la pression pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la sécurité enfant.
	10. Réservoir d'eau	Réservoir d'eau pour la fonction vapeur. Le réservoir est retiré en le pressant.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour cuisiner pour la première fois, vous devez nettoyer l'intérieur et les accessoires.

1. Retirez tous les autocollants, les plastiques de protection de surface et l'emballage.
2. Retirez tous les accessoires et les guides de l'intérieur du four.
3. Nettoyez les accessoires et les glissières avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux ou une brosse.
4. Veillez à ce qu'aucune partie de l'emballage, telle que des bouchons ou du bois, susceptible de provoquer un incendie, ne reste à l'intérieur du four.
5. Essuyez les surfaces à l'intérieur du four avec un chiffon humide.
6. Pour éliminer l'odeur de produit neuf, chauffez l'appareil à vide et avec la porte fermée.
7. Aérez bien la cuisine pendant que l'appareil fonctionne pour la première fois. Gardez les enfants et les animaux domestiques hors de la cuisine pendant ce processus. Fermez également les portes des pièces adjacentes.
8. Réglez les valeurs indiquées. Vous pouvez lire les instructions relatives au réglage de la température et du mode de cuisson dans la section suivante.

Réglage	
Mode de cuisson	
Température	250°C
Durée	2h

Après avoir laissé l'appareil refroidir:

1. Nettoyez les surfaces et la porte avec de l'eau et du savon et un chiffon.
2. Séchez toutes les surfaces.
3. Installez les guides.

Réglage de l'heure

Avant de commencer à utiliser le four, vous devez régler l'heure correcte.

1. Lorsque le four est allumé, les deux chiffres de l'heure "00" clignotent. Vous pouvez le régler en appuyant sur  ou sur les touches +/-.
2. Appuyez sur  pour confirmer l'heure. Ensuite, la position des minutes "00" clignote; vous pouvez la régler en appuyant sur  ou +/- . Pour finaliser le réglage, appuyez à nouveau sur l'icône .

REMARQUE:

1. Si vous devez changer à nouveau l'horloge, appuyez sur l'icône  pendant 3 secondes et répétez les étapes 1 et 2 ci-dessus pour terminer le changement.
2. Le mode d'affichage de l'horloge est de 24 heures.

TYPES DE CUISSON

Votre appareil dispose de plusieurs modes de fonctionnement qui le rendent facile à utiliser. Pour vous aider à trouver le type de cuisson qui convient à votre plat, les différences et les plages d'application de chaque programme sont indiquées ci-dessous:

Fonction de cuisson

Procédure générale: choisissez la fonction gril, réglez l'heure et la température et lancez la cuisson.

Type de cuisson	Température	Usage
 Conventionnel	30 ~ 250°C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un seul niveau. Convient particulièrement aux gâteaux à garniture humide.
 Convection	50 ~ 250°C	Pour les grillades et les cuissons sur un ou plusieurs niveaux. La cuisson se fait de manière homogène grâce à l'anneau chauffant qui entoure le ventilateur.
 Double Grill + ventilateur	50 ~ 250°C	Pour griller les aliments plats et faire dorer les aliments. Le ventilateur distribue la chaleur de manière homogène.
 Conventionnel + ventilateur	50 ~ 250°C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue uniformément la chaleur de l'élément chauffant.
 Chaleur radiante	150 ~ 250°C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire dorer les aliments. Placez les aliments au centre, sous l'élément chauffant du gril.
 Chaleur inférieure	30 ~ 200°C	Pour faire dorer les bases de pizza, les gâteaux et les pâtisseries. La chaleur provient de l'élément chauffant inférieur.
 Fermentation	30 ~ 45°C	Pour préparer la pâte à levure et le levain.
 Fonction de séchage	-	Il est utilisé pour sécher la cavité du four et empêcher la croissance bactérienne.
 ECO	140 ~ 240°C	Pour une cuisson économique en énergie.

Fonction de cuisson à la vapeur

Processus général: sélectionnez la fonction vapeur, réglez le temps de cuisson / la température / la quantité de vapeur, et lancez la cuisson.

La fonction de gril à vapeur permet de cuire les aliments de manière à ce qu'ils soient plus tendres et que leur peau soit plus croustillante.

Types de cuisson		Température	Usage
	Conventionnel +vapeur	160-230°C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un seul niveau. Convient particulièrement aux gâteaux à garniture humide.
	Convection +vapeur	160 -250°C	Pour les grillades et les cuissons sur un ou plusieurs niveaux. La cuisson se fait de manière homogène grâce à l'anneau chauffant qui entoure le ventilateur.
	Conventionnel + Ventilateur + Vapeur	160-230°C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue uniformément la chaleur de l'élément chauffant.
	Chaleur inférieure + vapeur	160-200°C	Pour faire dorer les bases de pizza, les gâteaux et les pâtisseries. La chaleur provient de l'élément chauffant inférieur.
	Chaleur radiante + vapeur	160-235°C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire dorer les aliments. Placez les aliments au centre, sous l'élément chauffant du gril.

Remarque

1. Avant d'utiliser la fonction de cuisson à la vapeur, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau pure.
2. Les niveaux de vapeur vont de L1 à L3, et la quantité de vapeur augmente à mesure que le nombre augmente.
3. Lorsque la fonction de gril à vapeur est activée, l'icône de vapeur  s'affiche en plus de l'icône de gril.

Attention

Si vous ouvrez la porte du four pendant le fonctionnement, l'opération en cours sera mise en pause. Faites attention à ne pas vous brûler.

Ventilateur

Le ventilateur de refroidissement est mis en marche ou arrêté selon les besoins. L'air chaud est évacué par le haut de la porte.

Menu automatique

Procédure générale: sélectionnez la fonction de menu automatique, choisissez un menu et lancez la cuisson.

Menus de cuisson

Numéro	Menu	Fonction ou température	Temps de cuisson	Préchauffage
01	Potiron rôti, fromage de chèvre et roquette	 230°C	10 min	Oui
02	Aubergines gratinées	 180°C	30 min	Oui
03	Ratatouille	 160°C	40 min	Oui
04	Crabe en croûte de sel	 200°C	23 min	Oui
05	Poisson mariné	 160°C	30 min	Oui
06	Filet ou poisson aux herbes	 220°C	10 min	Oui
07	Poulet rôti avec pommes de terre et légumes	 200°C	55 min	Oui
08	Bacon croustillant	 180~230°C	67 min	Oui
09	Escalope de veau	 230°C	25 min	Oui
10	Tourte du berger	 100°C	30 min	Oui
		 200°C	20 min	Oui
11	Gratin de pâtes	 200°C	45 min	Oui
12	Poulet aux olives et pois chiches	 160°C	40 min	Oui
13	Pain aux bananes	 160°C	60 min	Oui
14	Fondant au chocolat	 180°C	10 min	Oui
15	Strudel aux pommes avec sauce à la vanille	 180°C	30 min	Oui

Attention:

Ne couvrez pas les fentes de ventilation, sinon le four risque de surchauffer. Pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement après le processus de cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps après la fin du processus de cuisson.

Menu vapeur pure

Numéro	Menu	Fonction ou température	Temps de cuisson	Préchauff.
16	Légumes rôtis	 100°C	20 min	Non
17	Soupe au potiron australienne	 100°C	40 min	Non
18	Courgettes farcies	 100°C	30 min	Non
19	Salade de lentilles	 100°C	30 min	Non
20	Poisson au curry et aux pêches	 100°C	25 min	Non
21	Loup de mer aux légumes	 100°C	30 min	Non
22	Moules en sauce	 100°C	40 min	Non
23	Blanc de poulet avec tomates séchées au soleil	 100°C	40 min	Non
24	Crème catalane	 100°C	30 min	Non
25	Pudding au caramel	 100°C	45 min	Non

Remarques

1. Pour réchauffer les plats, il est conseillé de retirer les grilles latérales. Les modes de chauffage "Gril avec ventilateur" et "Convection" avec une température de 50°C sont utiles. Le mode "Gril avec ventilateur" doit être utilisé lorsque la vaisselle couvre plus de la moitié du plancher de la cavité.
2. Pour obtenir une distribution optimale de la chaleur dans la cavité pendant le "chauffage par convection/ventilation", le ventilateur fonctionnera à certains moments pendant le processus de chauffage afin de garantir les meilleures performances possibles.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Cuisiner avec le four

1. Après avoir branché le four sur le secteur, touchez le symbole de fonction pour sélectionner la fonction souhaitée, et le glisseur ou les symboles "+/-" pour régler la température de cuisson.
2. Touchez l'icône  pour démarrer le four. Si ce n'est pas le cas, le four revient en mode veille au bout de 5 minutes.
3. Pendant le processus de cuisson, vous pouvez toucher  pour annuler le processus.

REMARQUE: après avoir réglé la température, appuyez sur l'icône  pour régler la durée de cuisson. Vous pouvez le régler avec le curseur ou en touchant les icônes "+/-".

Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser cette fonction pour raccourcir le temps de préchauffage. Touchez l'icône , qui s'allume à l'écran.

Remarques:

Placez l'aliment dans le four après qu'il ait atteint la température de préchauffage.

Changements dans le programme déjà en cours

Pour modifier la durée, la température ou la quantité de vapeur du processus de cuisson, appuyez sur l'icône  et utilisez le curseur ou les icônes "+/-" pour le régler.

Si vous voulez annuler le processus de cuisson, appuyez sur .

Remarques

La modification du mode de cuisson, de la température ou de la durée de cuisson peut avoir un impact négatif sur les résultats de cuisson, nous vous recommandons donc de ne pas le faire, sauf si vous êtes très expérimenté en cuisine.

Attention

Une fois la cuisson terminée et le four éteint, le four est encore chaud, notamment l'intérieur. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les éléments chauffants. Utilisez des gants ou des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou les récipients de l'intérieur du four et laissez le four refroidir. Maintenez les enfants à une distance sûre du four pour éviter tout risque de brûlure.

Sécurité enfants

Votre four est doté d'une fonction de verrouillage pour enfants afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche ou modifier les réglages par accident.

Maintenez  enfoncée pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction de sécurité enfant.

Mode d'économie d'énergie

En mode veille, après 10 minutes sans action, le four passe automatiquement en mode d'économie d'énergie. Vous pouvez également appuyer sur le bouton ON/OFF pendant 3 secondes pour lancer l'économie d'énergie. Dans cet état, appuyez sur n'importe quelle icône pour revenir au mode veille.

Fonction de séchage

En mode veille, appuyez 8 fois sur la touche  pour lancer la fonction de séchage, réglez la durée de séchage à l'aide du glisseur ou de la touche +/-, et appuyez sur la touche de démarrage  pour démarrer.

Fonction de détartrage

1. Retirez le réservoir d'eau, ajoutez de l'eau et de l'acide citrique dans le réservoir, remuez bien et replacez le réservoir.
2. En mode veille, appuyez une fois sur l'icône  et accédez au mode détartrage à l'aide du glisseur ou des touches +/- d'E5 s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur l'icône  pour lancer la fonction. Lorsque le compte à rebours atteint "08:00 min", le manque d'eau est indiqué.
4. Retirez le réservoir, ajoutez de l'eau et remettez-le en place. Appuyez sur l'icône  pour redémarrer.

Fonction de minuterie

1. Après avoir réglé l'horloge, appuyez sur la touche  pour régler la minuterie de fin.
2. Reportez-vous aux instructions de réglage de l'horloge pour régler la minuterie de fin.
3. Sélectionnez la fonction (le menu automatique et la fonction de préchauffage ne permettent pas l'utilisation de la minuterie), réglez le temps de cuisson/la température/la quantité de vapeur, puis appuyez sur l'icône  pour lancer le processus.
4. Appuyez sur l'icône  pour vérifier l'heure.

Vapeur

1. Lorsque le four est en mode veille, vous pouvez appuyer sur la touche vapeur pour ajouter de la vapeur au mode de cuisson sélectionné.
2. Vous pouvez ajouter de la vapeur manuellement en appuyant sur cette touche pendant la cuisson.
3. Le four étant en mode veille, appuyez sur la touche vapeur pour activer le mode vapeur et ajouter de la vapeur à la cuisson. Le niveau de vapeur par défaut est le niveau 1.

Remarques

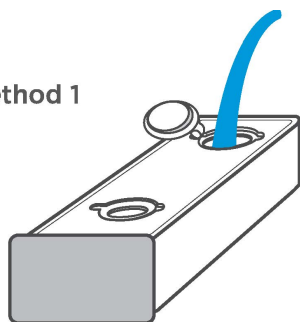
Il y a trois niveaux de vapeur, et les augmenter augmente la quantité de vapeur libérée. Appuyez une fois sur l'icône vapeur pour régler le niveau 1, deux fois pour le niveau 2 et trois fois pour le niveau 3. Le voyant correspondant au niveau choisi (L1/L2/L3) s'allume sur l'écran. Si vous appuyez quatre fois sur la touche vapeur, l'ajout de vapeur sera annulé et le niveau de vapeur sera désactivé.

En raison des vibrations pendant le transport, le réservoir d'eau peut dépasser lors du déballage du four. N'oubliez pas de le positionner correctement lors de son installation.

Réservoir d'eau

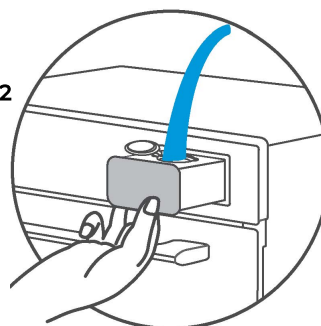
Ajouter de l'eau

Method 1



1. Appuyez sur le réservoir pour le retirer complètement, retirez le bouchon en caoutchouc et ajoutez de l'eau.

Méthode 2



2. Appuyez sur le réservoir pour le retirer, retirez le bouchon en caoutchouc et ajoutez de l'eau.

Remarques

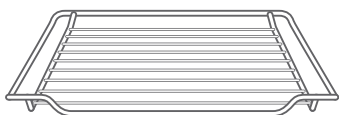
Lorsque la cuisson est terminée, videz l'eau restante du réservoir et séchez-le.

ACCESSOIRES

Votre appareil est livré avec une variété d'accessoires. Vous trouverez ci-dessous les accessoires fournis et des informations sur la manière de les utiliser correctement.

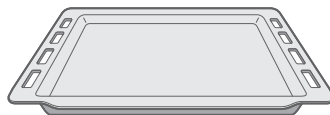
Accessoires inclus

Votre appareil est équipé des accessoires suivants:



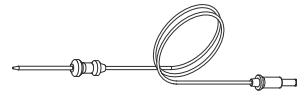
Grille

Pour tenir les casseroles, les plats de cuisson et les moules. Pour rôtir et griller.



Plateau

Pour les plateaux et les petites pâtisseries.



Thermomètre à viande
Insérer au centre de la viande ou de la volaille, loin de la graisse ou de l'os.

Vous pouvez utiliser le plateau pour placer des liquides ou des aliments cuits avec du jus. N'utilisez que des accessoires d'origine, car ils sont spécialement adaptés à votre four. Vous pouvez acheter des accessoires et des pièces de rechange auprès du service après-vente ou des revendeurs spécialisés.

Thermomètre à viande

Utilisé pour vérifier la température interne de la viande. Pour le connecter, dévissez l'écrou situé sur le côté supérieur droit du four et connectez le câble. Une fois connecté et inséré dans la viande, une nouvelle icône de fonction s'allume sur l'écran du four.

Cet accessoire ne peut être utilisé que dans la fonction de cuisson normale.

Sélectionnez d'abord le programme souhaité et la température souhaitée pour la viande. Le four règle automatiquement une minuterie, et END s'affiche ainsi qu'une alerte sonore lorsque cette température est atteinte.

Remarque

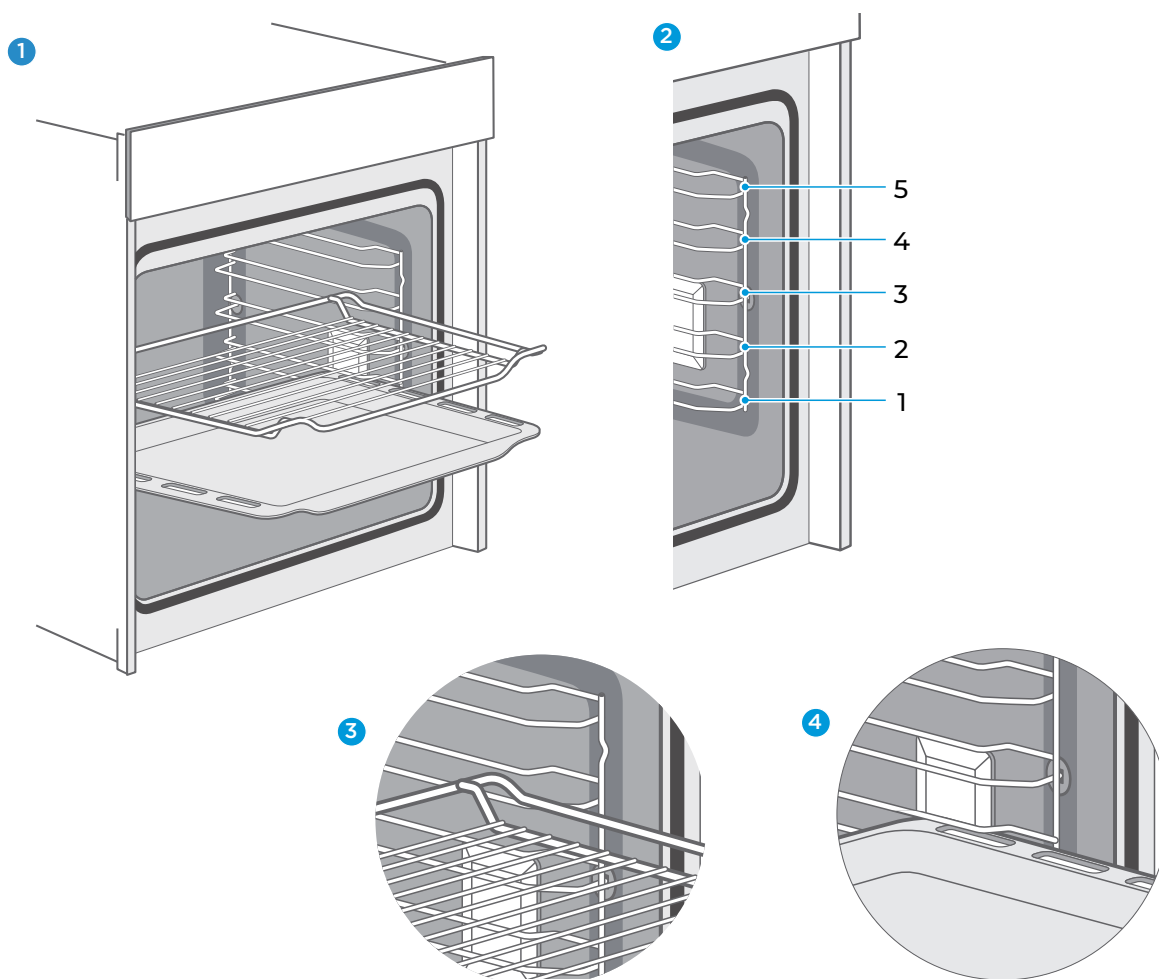
Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent très chauds, mais cela n'affecte pas leur fonction. Une fois refroidis, ils reprennent leur forme initiale.

Insertion des accessoires

L'intérieur du four comporte cinq emplacements pour les accessoires, qui sont comptés de bas en haut sur l'illustration. Les accessoires peuvent être retirés à mi-chemin sans basculer.

Remarques

1. Veillez à insérer les accessoires dans la cavité dans le bon sens, comme indiqué sur l'image.
2. Poussez toujours les accessoires à fond pour qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.



Protection contre l'inclinaison

Les accessoires peuvent être retirés à mi-chemin, auquel cas ils sont verrouillés. Ce dispositif de verrouillage empêche les accessoires de basculer en raison de la gravité des aliments qu'ils contiennent et des accessoires eux-mêmes lorsqu'ils sont retirés. Les accessoires doivent être insérés correctement dans la cavité pour que la protection anti-basculement fonctionne correctement. Lorsque vous insérez la grille, vérifiez que le sens est correct, comme indiqué sur les photos 1 et 3.

Lorsque vous insérez le plateau, vérifiez qu'il est dans le bon sens, comme indiqué sur les photos 1 et 4.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

1. Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pendant le processus de cuisson.
2. N'ouvrez pas la porte pendant le processus de cuisson.
3. Si vous devez ouvrir la porte pendant la cuisson, passez à la fonction Lampe (sans modifier les réglages de température).
4. Dans les modes non assistés par ventilateur, baissez la température à 50°C dans les 5 à 10 dernières minutes de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour terminer le processus.
5. Utilisez la chaleur du ventilateur lorsque cela est possible. Vous pouvez réduire la température de 20 ou 30°C.
6. Vous pouvez cuisiner ou cuire au four sur plusieurs niveaux en même temps en utilisant la chaleur tournante.
7. S'il n'est pas possible de cuire plusieurs plats en même temps, vous pouvez les chauffer l'un après l'autre en utilisant l'état de préchauffage rapide du four.
8. Ne préchauffez pas le four vide si cela n'est pas nécessaire. Si c'est le cas, placez les aliments dans le four immédiatement après avoir atteint la température, ce qui est indiqué par l'extinction du témoin lumineux.
9. N'utilisez pas de papier réfléchissant, tel que du papier d'aluminium, pour recouvrir la sole du four.
10. Utilisez la minuterie ou un thermomètre de four lorsque cela est possible.
11. Utilisez des récipients et des moules aux finitions mates foncées et claires. Essayez de ne pas utiliser d'accessoires lourds aux surfaces brillantes, comme l'acier inoxydable ou l'aluminium.

DISPOSITION POUR L'ÉLIMINATION



Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne peuvent pas être jetés dans les poubelles municipales habituelles; ils doivent faire l'objet d'une collecte sélective pour optimiser la récupération et le recyclage des composants et des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler au consommateur l'obligation de les séparer pour une collecte sélective. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le détaillant pour obtenir des informations concernant l'élimination correcte de son appareil.

SANTÉ

L'acrylamide est principalement produit en chauffant les aliments riches en amidon (par exemple, les pommes de terre, les frites, le pain) à des températures très élevées pendant une longue période, et en grandes quantités, il peut être nocif pour la santé.

Conseils

1. Utilisez de préférence des temps de cuisson courts.
2. Faites cuire les aliments de manière à ce qu'ils brunissent, mais ne brûlent pas.
3. Les portions plus grandes contiennent moins d'acrylamide.
4. Utilisez le mode chauffage par ventilateur si possible.
5. Frites: utilisez plus de 450 g par plateau, répartissez-les bien et retournez-les de temps en temps. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, utilisez les informations figurant sur l'aliment lui-même, si elles sont disponibles.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Agent de nettoyage

Avec un entretien et un nettoyage appropriés, votre appareil conservera longtemps son apparence et son fonctionnement complet. Voici des conseils pour l'entretien et le nettoyage de votre appareil.

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant le mauvais produit de nettoyage, veuillez tenir compte des informations figurant dans le tableau. Selon le modèle de votre four, c'est possible qu'il ne comprenne pas toutes les pièces énumérées.

Attention

Risque d'endommagement de la surface

Ne pas utiliser:

1. Les produits de nettoyage forts ou abrasifs.
2. Les produits de nettoyage à forte teneur en alcool.
3. Tampons ou chiffons à récurer très rugueux ou durs.
4. Machines de nettoyage à haute pression ou à vapeur.
5. Des nettoyeurs spéciaux pour nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud.

Lavez les éponges et les chiffons neufs avant de les utiliser.

Conseils

Il est recommandé d'acheter des produits de nettoyage et d'entretien spécialisés. Respectez les instructions du fabricant à cet égard.

Partie de l'appareil	Méthode de nettoyage
Extérieur en acier inoxydable et façade en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon et séchez avec un autre chiffon propre. Enlevez immédiatement les couches de tartre, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, le blanc d'œuf). La corrosion peut se former sous ces couches. Des produits de nettoyage spéciaux pour l'acier inoxydable, adaptés aux surfaces chaudes, sont disponibles dans les magasins spécialisés. Appliquez une couche très fine du produit de nettoyage avec un chiffon doux.
Plastique	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon et séchez avec un autre chiffon propre. N'utilisez pas de nettoyeurs de verre ou de grattoirs.
Surfaces peintes	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon et séchez avec un autre chiffon propre.
Panneau de commande	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon et séchez avec un autre chiffon propre. N'utilisez pas de nettoyeurs de verre ou de grattoirs.
Panneaux de porte	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon, puis séchez avec un autre chiffon propre. N'utilisez pas de grattoir à verre ou de tampon en laine d'acier.

Partie de l'appareil	Méthode de nettoyage
Poignée de porte	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon, puis séchez avec un autre chiffon propre. Si le détartrant entre en contact avec la poignée de la porte, nettoyez-la immédiatement, sinon les taches risquent de ne pas être éliminées.
Surfaces émaillées et autonettoyantes	Respectez les instructions de nettoyage des surfaces du compartiment de cuisson indiquées dans le tableau ci-dessous.
Couvercle en verre de l'éclairage intérieur	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon, puis séchez avec un autre chiffon propre. Si le compartiment de cuisson est très sale, utilisez un nettoyant spécifique.
Joint de porte (ne pas retirer)	Eau chaude savonneuse: essuyer avec un chiffon sans frotter.
Couvercle de porte en acier inoxydable	Nettoyant pour acier inoxydable. Utiliser selon les instructions du produit et ne pas abuser des produits contenant de l'acide. Retirez le couvercle de la porte pour le nettoyer.
Accessoires	Eau chaude savonneuse: Tremper et nettoyer avec une brosse ou un chiffon. Si elle est très sale, utilisez un tampon de laine d'acier.
Guides	Eau chaude savonneuse: Tremper et nettoyer avec une brosse ou un chiffon.
Système d'extraction	Eau chaude savonneuse: Nettoyez avec un chiffon ou une brosse. Ne retirez pas le lubrifiant lorsque vous retirez les rails. Il est préférable de les nettoyer en les bordant si possible. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Thermomètre à viande	Eau chaude savonneuse: Nettoyez avec un chiffon doux ou une brosse. Ne pas le laver au lave-vaisselle.

Remarques

1. S'il y a de légères différences de couleur sur la face avant de l'appareil, cela peut être dû à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.
2. Les ombres sur les panneaux de porte, qui ressemblent à des rayures ou des stries, sont causées par les réflexions de la lumière intérieure.

3. L'émail est appliqué à très haute température, ce qui peut entraîner de légères variations de couleur. Ceci est normal et n'affecte pas les performances. Les bords des plateaux très fins ne peuvent pas être entièrement émaillés, les bords peuvent donc être un peu rugueux, mais cela n'empêche pas la protection contre la corrosion.
4. Gardez l'appareil propre et enlevez immédiatement la saleté et les déversements afin d'éviter la formation de dépôts.

Conseils

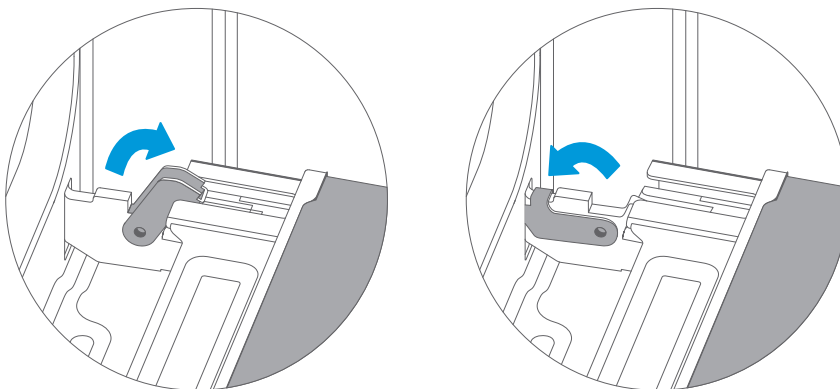
1. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation pour éviter que la saleté ne brûle.
2. Retirez immédiatement les couches de calcaire, de graisse, d'amidon ou d'albumine (comme le blanc d'œuf).
3. Enlevez immédiatement les résidus d'aliments sucrés, si possible encore chauds.
4. Utilisez des récipients adaptés à la cuisson.

PORTE DE L'APPAREIL

Avec un entretien et un nettoyage appropriés, votre four conservera longtemps son esthétique et sa fonctionnalité. Les instructions pour retirer et nettoyer la porte sont fournies ci-dessous.

Pour faciliter le nettoyage et le retrait des panneaux, la porte peut être démontée.

Les charnières de la porte du four sont équipées de leviers de verrouillage. Lorsque les leviers sont verrouillés, la porte du four est verrouillée en place. Lorsque vous ouvrez les leviers pour retirer la porte, les charnières sont verrouillées et ne peuvent pas être fermées.

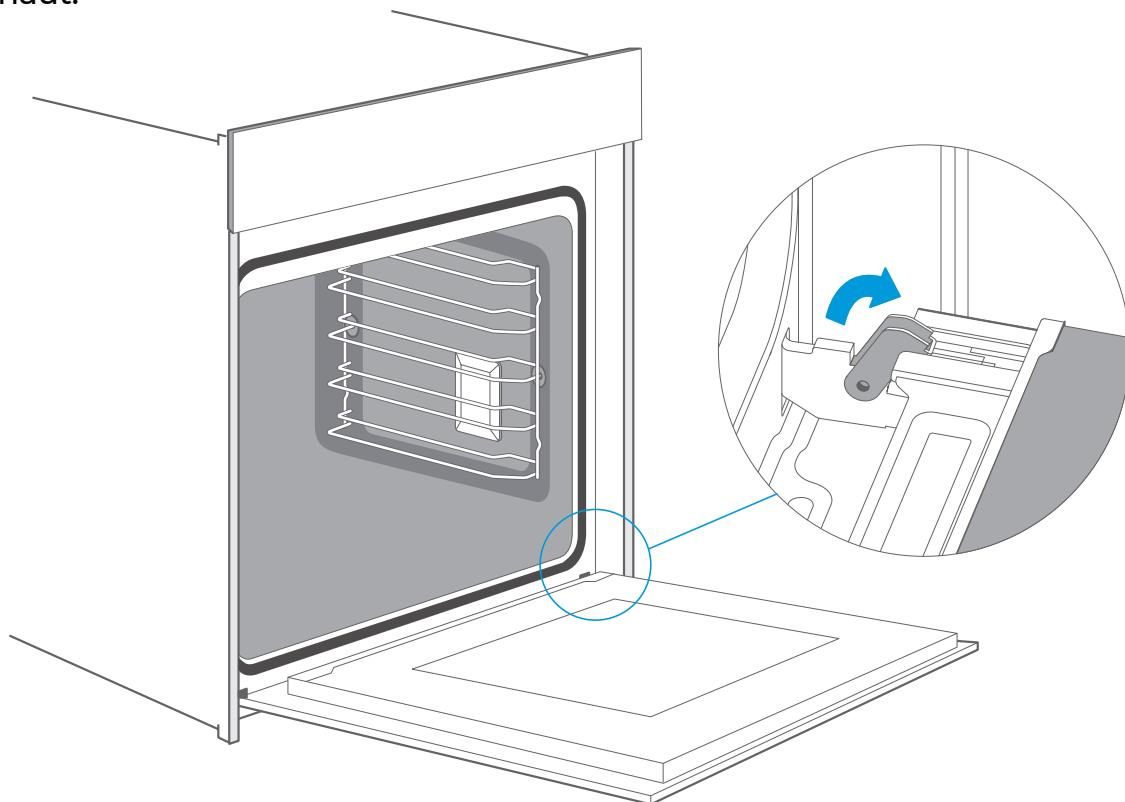


Avertissement - Risque de blessure

1. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se fermer avec trop de force. Assurez-vous que les leviers de verrouillage sont toujours complètement fermés ou, si la porte a été retirée, ouverts.
2. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, et vous pourriez vous coincer les mains, alors gardez vos mains loin d'elles.

Démontage de la porte du four

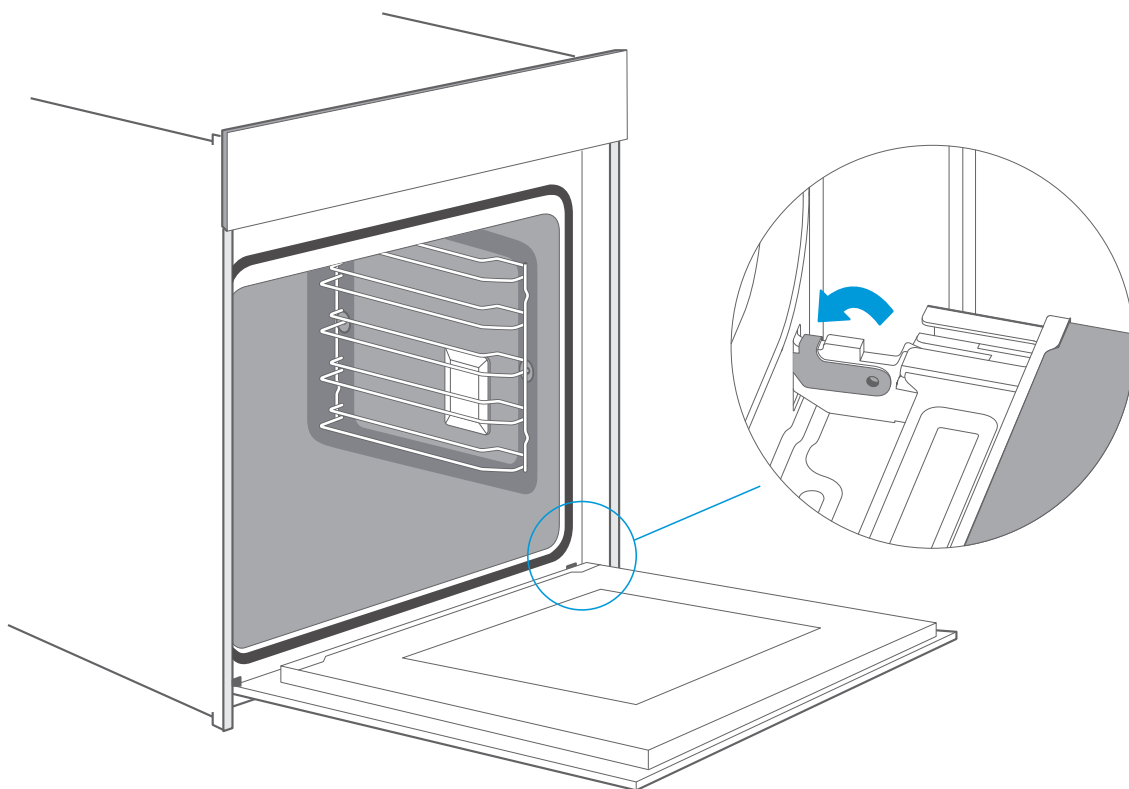
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez la porte au maximum.
4. Avec les deux mains, saisissez la porte des deux côtés et soulevez-la vers le haut.



Remplacer la porte du four

Remettez la porte du four en place en suivant la procédure de retrait en ordre inverse.

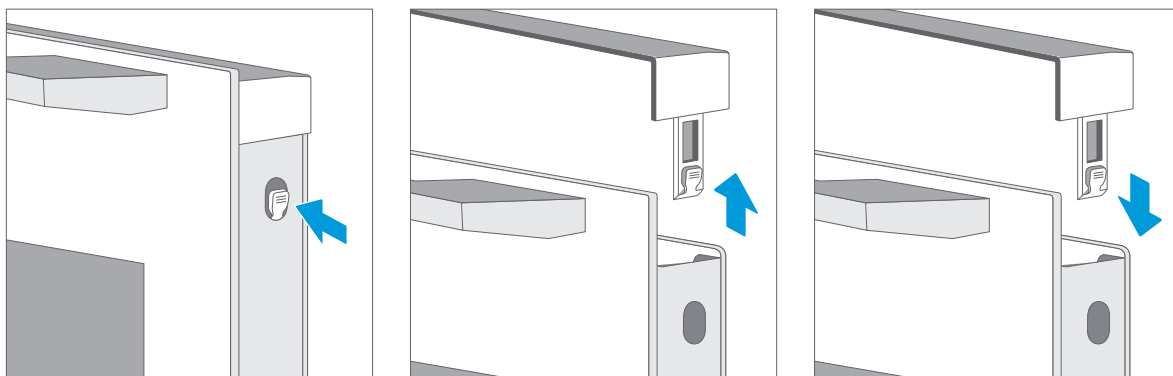
1. Lors de la pose de la porte, assurez-vous que les deux charnières sont alignées sur les trous d'installation du panneau avant de la cavité et qu'elles sont correctement positionnées. Vous devez pouvoir les enfoncer facilement et sans résistance. Si vous ressentez une résistance, vérifiez que les charnières sont correctement positionnées.
2. Ouvrez complètement la porte du four et vérifiez à nouveau que les charnières sont correctement positionnées. S'ils ne le sont pas, il ne sera pas possible d'ouvrir complètement la porte.
Reverrouillez les deux leviers de verrouillage.
3. Fermez la porte du four. Dans le même temps, nous vous recommandons de vérifier que toutes les pièces sont correctement positionnées et que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.



Retrait du couvercle de la porte

Les incrustations en plastique du couvercle de la porte peuvent se décolorer. Pour un nettoyage approfondi, vous pouvez retirer le couvercle. Retirez la porte en suivant les instructions ci-dessus.

1. Appuyez à gauche et à droite sur la couverture.
2. Retirez le couvercle.
3. Après avoir retiré le couvercle de la porte, les autres parties de la porte peuvent être facilement retirées pour que vous puissiez continuer le nettoyage. Lorsque vous avez terminé le nettoyage, remettez le couvercle en place et appuyez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un clic, ce qui indique qu'il a été inséré correctement.
4. Remettez la porte de l'appareil et fermez-la.



Attention

Tant que la porte de l'appareil est encore installée, le couvercle peut également être retiré, mais attention:

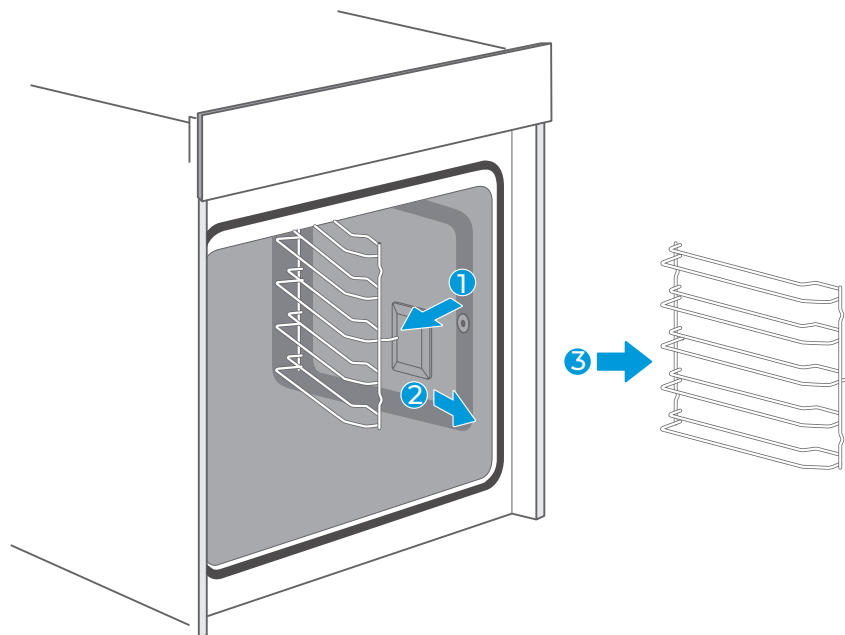
1. Le retrait du couvercle expose la vitre intérieure de la porte, qui peut facilement se déplacer et causer des dommages ou des blessures.
2. Le retrait du couvercle et de la vitre de la porte réduit le poids total de la porte de l'appareil. Les charnières sont plus faciles à fermer et pourraient vous pincer les mains, alors éloignez-les et faites attention.

En raison des points expliqués ci-dessus, nous vous recommandons fortement de ne pas retirer le couvercle à moins que vous ne vouliez également retirer la porte. Les dommages causés par une manipulation inadéquate ne sont pas couverts par la garantie.

Rails

Si vous souhaitez nettoyer en profondeur les rails et la cavité, vous pouvez le faire après avoir retiré les crémaillères ou les plateaux. De cette façon, l'esthétique et la fonctionnalité du four resteront intactes pendant longtemps.

1. Tirez la partie avant des rails latéraux comme indiqué sur la photo.
2. Pour les remettre dans la cavité du four, insérez d'abord l'arrière des rails dans les trous de la cavité, puis l'avant.



NETTOYAGE DU FOUR À LA VAPEUR

Vous pouvez utiliser la fonction vapeur de votre four pour ramollir les saletés tenaces qui peuvent rester à l'intérieur de l'appareil pour un nettoyage parfait.

Sélectionnez le programme Pure Steam , d'une durée de 10 minutes et d'une température maximale de 100°C, et mettez le four vide en marche. Après ce délai, utilisez un chiffon ou une éponge pour enlever soigneusement les résidus.

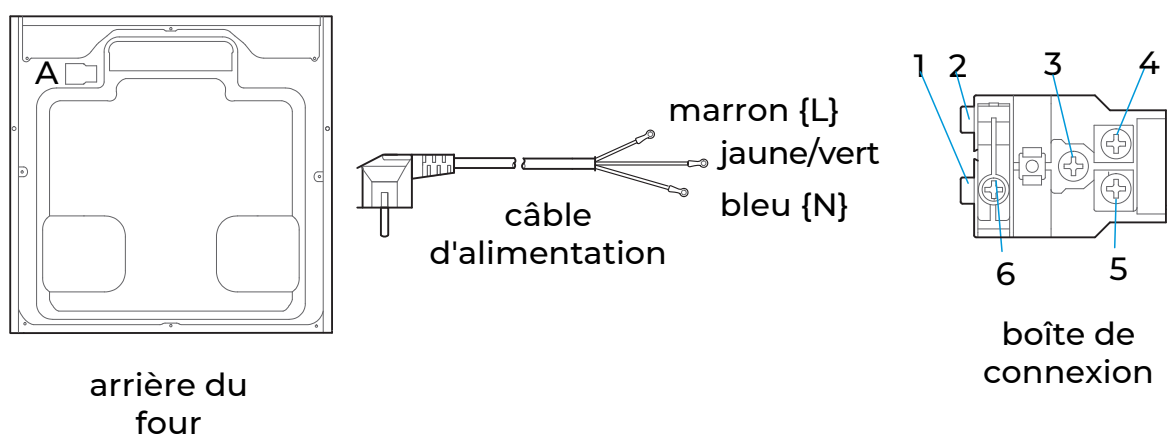
Il est très important de sécher le four après chaque utilisation des fonctions vapeur pour un meilleur entretien de l'appareil. Vous pouvez le faire à l'aide d'un chiffon ou en utilisant la fonction Séchage incluse dans le four.

Remplacement du cordon d'alimentation

La lettre A indique la position de la boîte de jonction à l'arrière du four, qui est fermée.

Étapes:

- Mettez l'appareil hors tension et utilisez un tournevis à tête plate pour ouvrir les loquets 1 et 2.
- Utilisez un tournevis cruciforme pour retirer les vis 3, 4, 5 et 6.
- Remplacez le cordon d'alimentation: fixez le fil jaune/vert à 3, le fil marron à 4 et le fil bleu à 5.
- Serrez la vis 6 pour fermer la boîte de jonction lorsque le remplacement est terminé.



VÉRIFICATION DE L'APPAREIL

Si une erreur se produit, avant d'appeler le service après-vente, vérifiez qu'elle n'est pas due à une manipulation incorrecte et consultez ce tableau d'erreurs pour voir si vous pouvez corriger l'erreur vous-même, car la plupart des cas sont faciles à résoudre.

Si un plat ne se révèle pas exactement comme vous le souhaitez, vous trouverez de nombreux conseils et instructions de cuisson et de préparation à la fin de ce manuel.

Panne	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas	Fusible défectueux	Compruebe el interruptor en su caja de fusibles.
	Panne de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine et les autres appareils fonctionnent.
Les boutons de sélection ont été retirés du panneau de commande	Les commandes ont été accidentellement désengagées.	Les boutons peuvent être retirés. Remplacez-les dans leur logement dans le panneau de commande et appuyez dessus pour les réengager et les faire tourner comme d'habitude.
Les boutons ne tournent plus facilement	Il y a de la saleté sous les contrôles	Les commandes peuvent être retirées. Pour les désengager, tirez-les du panneau. Vous pouvez également appuyer sur le bord extérieur des boutons pour les faire basculer et les retirer facilement. Essuyez-les soigneusement avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Essuyez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de matériaux tranchants ou abrasifs. Ne pas immerger ou nettoyer dans un lave-vaisselle. Ne retirez pas les boutons trop souvent afin que le support reste stable.
Le ventilateur ne fonctionne pas en permanence en mode ventilation-chauffage.		Il s'agit d'un fonctionnement normal pour obtenir une distribution de la chaleur et des performances optimales.
Une fois la cuisson terminée, un bruit se fait entendre et de l'air s'échappe à proximité du panneau de commande.		Le ventilateur continue de fonctionner pour éviter la concentration d'humidité dans la cavité et refroidir le four, et s'arrête automatiquement.

L'aliment n'a pas été suffisamment cuit dans le temps indiqué par la recette.	Une température ou une quantité d'ingrédients différente de celle de la recette a été utilisée. Revérifiez la température et les quantités.
Les aliments brunissent de manière irrégulière.	La température réglée est trop élevée, ou la répartition du plateau dans le four n'est pas optimale. Vérifiez les réglages indiqués dans la recette. Les casseroles ou les accessoires peuvent ne pas être les plus adaptés à la fonction choisie: si vous utilisez des modes de chaleur radiante (comme la chaleur supérieure et inférieure), utilisez des accessoires pas lourds, de couleur mate et sombre.
La lampe ne s'allume pas	Il faut la remplacer.

Avertissement: risque de choc électrique

Une réparation incorrecte peut être dangereuse. Les réparations ou le remplacement de cordons d'alimentation endommagés ne doivent être effectués que par un technicien agréé. Si l'appareil présente un défaut, débranchez le four de l'alimentation électrique ou coupez le disjoncteur correspondant dans la boîte à fusibles et contactez le technicien de maintenance.

Durée maximale de fonctionnement

La durée maximale de fonctionnement de ce four est de 9 heures, pour éviter qu'il ne continue à fonctionner au cas où vous oublieriez de l'éteindre.

Remplacement de la lampe

Pour éclairer l'intérieur de la cavité du four, ce four contient une ou plusieurs ampoules LED à longue durée de vie. Si, à un moment quelconque, une ampoule ou le couvercle de l'ampoule est endommagé, faites appel à un technicien. Ne pas retirer le couvercle de la lampe.

SERVICE APRÈS-VENTE

Le service après-vente et l'assistance technique sont à votre disposition pour vous aider si votre appareil nécessite des réparations, et nous nous efforcerons de trouver une solution appropriée. Veuillez contacter le revendeur où vous avez acheté le four. Lorsque vous contactez le service après-vente, vous devez indiquer le modèle de l'appareil et son numéro de série afin que nous puissions mieux vous conseiller. La plaque signalétique contenant ces informations se trouve lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.

Modèle: EMV72VAP
Tension nominale: 220-240V
Fréquence nominale: 50Hz-60Hz
Puissance électrique: 2.76 kW
Entreprise: EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY S.L.U
P.I. San Carlos, Camino de la Sierra S/N Parc. 11
03370 Redován (Alicante, ESPAGNE)



S/N:XXXXXXXXXXXX

Pour gagner du temps, vous pouvez noter ci-dessous le modèle de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente en cas de besoin.

CARTE DE SERVICE

Modèle	Date d'achat
Numéro de série	Établissement d'achat

Avertissement

Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant l'installation et l'utilisation de cet appareil.

Note

Veuillez noter que les visites de service sont facturées, même pendant la période de garantie si l'appareil n'est pas défectueux à l'usine. Veuillez compter sur le professionnalisme du fabricant pour que toute réparation soit effectuée par un technicien professionnel, en utilisant des pièces de rechange originales spécifiques à votre appareil.

Encore une fois, nous vous remercions d'avoir acheté votre produit EAS Electric et nous espérons qu'il vous apportera un confort dans la cuisine et une vie plus facile.

CONSEILS

Vous voulez faire votre propre recette	Essayez d'abord d'utiliser des paramètres de recette similaires et optimisez le processus de cuisson en fonction des résultats.
Le gâteau a fini de cuire?	Piquez le gâteau ou la génoise avec un cure-dent en bois environ 10 minutes avant d'atteindre le temps de cuisson indiqué dans la recette. S'il n'y a pas de pâte non cuite sur le cure-dent lorsque vous le retirez, le gâteau est prêt.
Le gâteau perd beaucoup de volume en refroidissant après la cuisson.	Essayez d'abaisser le réglage de la température d'environ 10°C, et relisez les instructions de préparation concernant le mélange et la manipulation de la pâte.
La hauteur du gâteau est beaucoup plus élevée au centre que dans les coins.	Ne graissez pas la bague extérieure du moule.
Le dessus du gâteau devient trop brun.	Réglez le plateau sur un niveau inférieur ou à une température plus basse (peut allonger le temps de cuisson).
Le gâteau est trop sec.	Utilisez une température supérieure de 10°C (peut réduire le temps de cuisson).
La nourriture semble bonne à l'extérieur mais est trop humide à l'intérieur.	Utilisez une température inférieure de 10°C (cela peut allonger le temps de cuisson) et vérifiez la recette.
Le plat ne brunit pas uniformément	Utilisez une température inférieure de 10°C (ce qui peut allonger le temps de cuisson). Cuisez sur un seul niveau avec le mode de chaleur haut et bas.
Le gâteau est moins doré sur la face inférieure.	Choisissez un niveau inférieur.
En cas de cuisson sur plusieurs niveaux à la fois: un niveau est plus grillé que l'autre.	Utilisez un mode ventilateur pour cuire sur plusieurs niveaux et retirez les plateaux un par un lorsqu'ils sont prêts, ce qui peut être à des moments différents pour chaque niveau.
L'eau se condense pendant la cuisson	La vapeur fait partie du processus de cuisson et est normalement évacuée avec le flux d'air. Cette vapeur peut se condenser sur diverses surfaces du four et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique qui ne peut être complètement évité.

Quels types de conteneurs peuvent être utilisés?	Tout récipient résistant à la chaleur peut être utilisé. Il est recommandé de ne pas utiliser l'aluminium en contact direct avec les aliments, surtout s'il s'agit d'aliments acides. Vérifiez que le récipient et le couvercle s'adaptent correctement.
Comment utiliser la fonction gril?	Préchauffez le four 5 minutes et placez les aliments au niveau indiqué dans ces instructions. Fermez la porte du four pour utiliser un mode gril et n'utilisez pas le four avec la porte ouverte, sauf pour charger, retirer ou vérifier les aliments.
Comment garder le four propre pendant la fonction gril?	Placez le plateau rempli d'eau au premier niveau. Presque tous les liquides qui s'écoulent des aliments tombent dans le plateau.
Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en mode gril	Ce phénomène est normal et dépend du réglage de la température.
Comment les réglages du four sont-ils calculés si la recette ne donne pas le poids du rôti?	Choisissez un réglage approximatif et modifiez légèrement la durée. Utilisez si possible un thermomètre à four pour détecter la température de la viande. Insérez le thermomètre avec précaution, conformément aux instructions du fabricant. Assurez-vous que le thermomètre est piqué dans un gros morceau de viande, loin de l'os ou des trous éventuels.
Que se passe-t-il si un liquide est renversé sur un plat dans le four pendant la cuisson?	Le liquide va bouillir et de la vapeur va sortir, comme c'est le processus physique normal. Faites attention, car cette vapeur est chaude. Voir aussi "Eau condensée pendant la cuisson" pour plus de détails. Si le liquide contient de l'alcool, le processus d'ébullition sera plus rapide et pourra provoquer un incendie dans la cavité. Veillez à ce que la porte soit fermée pendant ces processus, et surveillez attentivement la cuisson. Ouvrez la porte très prudemment et seulement si nécessaire.

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SELON LA NORME EN 60350-1

Veuillez noter les données suivantes:

1. Les mesures sont effectuées en mode ECO pour obtenir des données sur le mode air forcé et la classe énergétique.
2. Des mesures sont effectuées en mode de chauffage ascendant et descendant pour déterminer les données relatives au mode conventionnel.
3. Pendant les mesures, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans la cavité, toutes les autres pièces ont été retirées.
4. Le four à tester est installé comme décrit dans les instructions du manuel, et placé au centre de l'armoire.
5. Pour les mesures, il est nécessaire de fermer la porte comme vous le feriez dans la maison, même si le câble perturbe l'étanchéité du coupe-bise pendant la mesure. Pour s'assurer qu'il n'y a pas d'impact négatif sur les données énergétiques dû à une mauvaise étanchéité de la porte, celle-ci doit être soigneusement fermée pendant la mesure. Il peut être nécessaire d'utiliser un outil pour s'assurer que la porte est étanche comme elle le serait au domicile de l'utilisateur.
6. Pour la détermination du volume de la cavité utilisé en mode Dégivrage, pour garantir une utilisation efficace du four, tous les accessoires, y compris les rails latéraux, doivent être retirés.

CUISSON EN MODE ÉCO

Le mode ECO chauffe par le bas et avec l'anneau arrière; avec ce mode, vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson.

RECETTES	Accessoires	°C	Niveau	Temps (min)	Préchauff.
Challah	1 plateau	180	1	45-50	Non
Rôti de porc	1 plateau	200	1	80-85	Non
Clafoutis de cerise	Moule rond	200	1	55-60	Non
Rôti de bœuf 1,3 kg	1 plateau	200	1	80-85	Non
Brownies	Grille et plateau en verre	180	1	55-60	Non
Gratin de pommes de terre	Grille et plaque ronde	180	1	65-70	Non
Lasagnes	Grille et plateau en verre	180	1	75-80	Non
Cheesecake	Desmontable 20cm	160	1	80-90	Non

SPÉCIFICATIONS (EU 65/2014 & EU 66/2014)

EAS Electric EMV72VAP	
Poids du four	45kg
Nombre de cavités	1
Source de chauffage	Électrique
Volume utile	72L
CE électrique, cavité (conventionnelle)	1.06kWh/cycle
Électricité CE, cavité (air forcé)	0.63kWh/cycle
IEE Cavité	74
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)	A+

Remarque

Tous les modes du four décrits aux pages 8 et 15 sont des fonctions principales du four.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de justifier la date d'achat, il sera obligatoire de présenter la facture ou le ticket de caisse. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre distributeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Télécommandes, caoutchoucs d'admission de vidange, amarrages et joints de porte, coupe-froid.
2. Dommages aux émaux, peintures, nickelage, chromage, oxydation ou autres types de pièces ou de composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par une utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des conditions environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas pour une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux morceaux fragiles de verre, de vitrocéramique, de plastique, de poignées, de paniers, de portes ou d'ampoules lorsque leur défaillance ou leur bris n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les défauts causés par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou par suite d'une utilisation anormale, négligente ou inappropriée de l'appareil.
6. Responsabilité civile de toute nature.
7. Dommages indirects à l'appareil tant qu'ils n'ont pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. Maintenance ou entretien de l'appareil: révisions, ajustements et graisses périodiques.
9. Les défauts que peuvent subir les accessoires et compléments, adaptateurs, câbles externes, sacs, pièces détachées de toutes sortes, lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les défauts causés par une installation incorrecte ou illégale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans la maison, des perturbations de courant, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciaux.
12. Appareils dont le numéro de série est illisible ou modifié.
13. Défauts ou pannes produits à la suite de réparations, modifications ou démontages de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Pendant la période de garantie, il est essentiel de conserver tous les manuels avec l'équipement. Si l'équipement est vendu ou donné, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ceux-ci est perdu, son remplacement ne pourra être réclamé.
15. Les défauts qui ont leur origine ou sont une conséquence directe ou indirecte de: contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions dérivées du climat ou de l'environnement: tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, tels que les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages résultant du terrorisme, des émeutes ou du tumulte populaire, des manifestations et grèves légales ou illégales; les faits relatifs aux actions des forces armées ou des forces de sécurité de l'État en temps de paix; conflits armés et actes de guerre (déclarés ou non); réaction nucléaire ou rayonnement ou contamination radioactive; vice ou défaut de la marchandise; faits qualifiés par le Gouvernement de la Nation de "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit. Toute modification du manuel sera mise à jour sur notre site web, vous pouvez vérifier la dernière version.



www.easelectric.es

Conteúdo

3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

4 Advertência

6 Causas de danos

7 INSTALAÇÃO

8 Componentes

9 Antes de utilizar o aparelho

10 Tipos de cozedura

14 Utilização do aparelho

17 ACESSÓRIOS

19 POUPANÇA DE ENERGIA

20 DISPOSIÇÃO DE ELIMINAÇÃO

20 SAÚDE

20 MANUTENÇÃO DO APARELHO

23 PORTA DO APARELHO

28 INSPECÇÃO DO APARELHO

30 SERVIÇO TÉCNICO

31 DICAS E TRUQUES

33 EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DE ACORDO COM EN 60350-1

34 COZINHAR COM MODO ECO

34 DADOS TÉCNICOS (EU 65/2014 & EU 66/2014)

35 GARANTIA COMERCIAL

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Obrigado por comprar o seu electrodoméstico EAS Electric. Antes de desembalar, leia atentamente estas instruções para se certificar de que dispõe de toda a informação necessária para utilizar o aparelho de forma segura e correcta. Recomendamos que guarde o manual de instruções e instalação para referência futura ou para futuros utilizadores.

O aparelho inclui uma ligação à terra para fins funcionais.

O aparelho é concebido para instalação numa cozinha. Observar as instruções especiais de instalação.

Verificar o aparelho quanto a quaisquer danos depois de desempacotar, e se houver algum dano, não instalar ou ligar o aparelho.

Os aparelhos eléctricos sem ficha só devem ser instalados por um profissional qualificado. Os danos resultantes de ligação incorreta não serão cobertos pela garantia.

Utilizar este aparelho apenas em ambientes interiores. Só deve ser utilizado para a preparação de alimentos e bebidas e deve ser supervisionado durante o funcionamento.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho ou perto dele; nem devem limpá-lo ou fazer manutenção básica, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade e estejam sob supervisão.

Manter crianças com menos de 8 anos de idade a uma distância segura do aparelho e do cabo eléctrico.

Inserir sempre acessórios na cavidade do forno na direcção correcta.

Risco de choque eléctrico

As reparações incorrectas são um perigo e só devem ser efectuadas por técnicos de serviço autorizados. Em caso de falha, desligar o aparelho ou desligar o interruptor da caixa eléctrica e contactar o técnico de serviço.

O isolamento dos cabos pode derreter se estes estiverem em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca deixar os fios tocar nestas partes.

Não utilizar produtos de limpeza a alta pressão ou a vapor, uma vez que implicam um risco de choque eléctrico.

Um aparelho defeituoso pode causar choque eléctrico, por isso não o ligue se detectar um defeito. Desligar a alimentação eléctrica do aparelho e contactar um técnico de serviço.

Risco de queimaduras

O aparelho torna-se muito quente. Nunca tocar nas superfícies internas do forno ou nos elementos de aquecimento.

Deixe o aparelho arrefecer.

Manter as crianças a uma distância segura.

Os acessórios e componentes do forno tornam-se muito quentes. Usar sempre luvas ao retirar acessórios ou utensílios da cavidade.

O vapor de álcool pode incendiar-se dentro da cavidade enquanto estiver em funcionamento. Nunca cozer pratos que contenham grandes quantidades de álcool. Utilizar apenas pequenas quantidades de bebidas de alta prova, e abrir cuidadosamente a porta do forno.

Risco de queimaduras por vapor

As partes acessíveis tornam-se muito quentes durante a operação, não as toque até se tornarem quentes. Manter as crianças a uma distância segura.

Ao abrir a porta do forno, o vapor quente pode sair, e pode não ser visível, dependendo da sua temperatura.

Não se aproximar demasiado do forno ao abrir a porta, e faça-o com cuidado, certificando-se de que as crianças não se encontram nas proximidades.

Se for introduzida água na cavidade quando o forno estiver quente ou a funcionar, pode ser produzido vapor quente. Nunca deitar água no interior do forno quente.

Risco de lesão

Se o vidro da porta do aparelho for riscado, pode levar a uma fenda. Não utilizar raspadores, detergentes ou agentes de limpeza muito fortes ou abrasivos.

Mantenha as mãos longe das dobradiças e das aberturas das portas ao abrir e fechar as portas, pois podem ficar presas.

Risco de incêndio

Nunca armazenar artigos combustíveis dentro do forno, pois podem causar um incêndio. Não abrir a porta do forno se houver fumo no interior; desligar o forno da fonte de alimentação.

A abertura da porta do forno cria uma corrente de ar, que pode fazer com que o papel pergaminho entre em contacto com o elemento de aquecimento e inflamar. Não colocar papel solto sobre os acessórios durante o pré-aquecimento, apoiá-lo sempre com um prato ou uma assadeira. Cobrir apenas a superfície necessária com papel pergaminho e não o deixar saltar os acessórios.

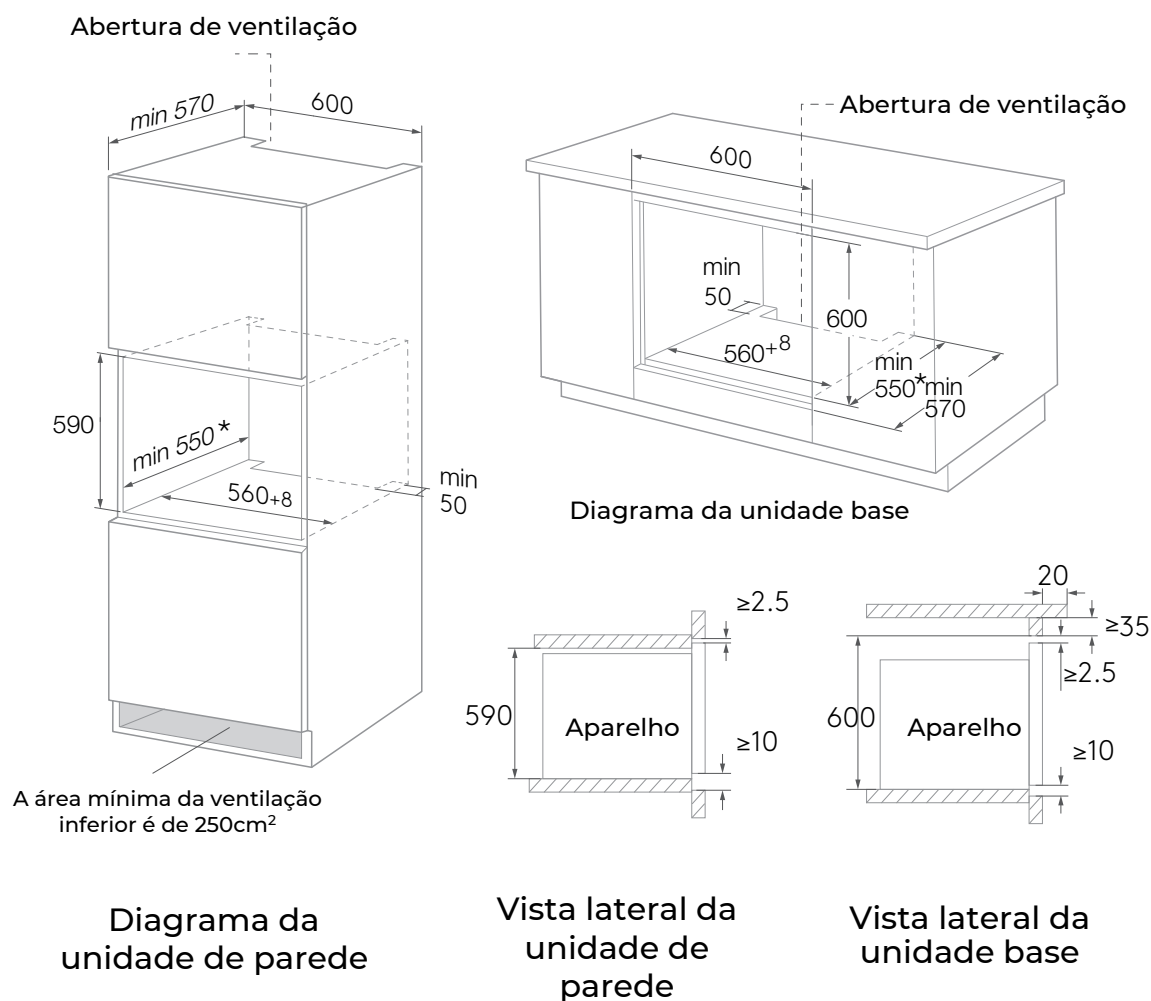
Perigo causado pelo campo magnético

O painel de controle e os elementos de controle utilizam ímanes permanentes que podem afectar os implantes electrónicos, tais como marca-passos ou bombas de insulina. As pessoas com tais implantes devem manter uma distância mínima de 10 cm do painel de controle.

Causas de danos

1. **Acessórios, folha de alumínio, folha vegetal ou utensílios na base da cavidade:** Não colocar nada na base da cavidade, ou cobri-la com qualquer tipo de folha de alumínio ou folha vegetal. Se colocar qualquer recipiente na base da unidade com uma temperatura superior a 50°C, o calor irá acumular-se e danificar o esmalte.
2. **Folha de alumínio:** Se inserir folha de alumínio na cavidade, esta não deve tocar na porta de vidro, ou pode causar uma descoloração permanente da porta de vidro.
3. **Recipientes de silicone:** Não utilizar moldes, recipientes ou acessórios contendo silicone, ou podem ocorrer danos no sensor do forno.
4. **Água na cavidade quente:** Não deitar água na cavidade quando estiver quente. Isto pode causar vapor, e a mudança de temperatura causa danos no esmalte.
5. **Humidade na cavidade:** Se a humidade estiver presente no interior do forno durante um longo período de tempo, pode resultar em corrosão. Permitir que o aparelho seque após a sua utilização, não armazenar alimentos húmidos na cavidade fechada durante muito tempo ou utilizá-lo como espaço de armazenamento de alimentos.
6. **Arrefecimento com a porta do forno aberta:** Após operar o forno a uma temperatura elevada, deixar sempre o forno arrefecer com a porta fechada. Mesmo que seja apenas uma fenda, o mobiliário circundante pode ser danificado ao longo do tempo. Só se deve deixar a porta aberta enquanto o forno está a arrefecer, se tiver ocorrido muita humidade durante a queima.
7. **Sucos de fruta:** Quando cozer tartes de fruta muito sucosas, não encher demasiado o tabuleiro do forno, pois os sumos de fruta que pingam do tabuleiro deixarão manchas que não podem ser limpas. Se possível, utilizar a bandeja universal mais profunda.
8. **Sujidade na borracha da porta:** Se a vedação de borracha estiver muito suja, a porta do forno não fechará correctamente durante o funcionamento, e isto pode danificar as superfícies das unidades circundantes. Manter sempre o selo limpo.
9. **Utilizar a porta como assento, prateleira ou bancada:** Não se sentar na porta do aparelho ou pendurar nada na porta do aparelho. Não colocar quaisquer recipientes ou acessórios sobre a porta do aparelho aberta.
10. **Inserção incorrecta de acessórios:** Dependendo do modelo do aparelho, os acessórios podem riscar o painel da porta ao fechar a porta se não estiverem correctamente posicionados. Inserir os acessórios até ao fundo da cavidade.
11. **Transporte incorrecto do aparelho:** Não pegar ou transportar o aparelho pela maçaneta da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
12. Se utilizar o calor residual do forno já desligado para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado nível de humidade no interior da cavidade. Isto pode resultar em condensação e pode causar danos por corrosão no aparelho, e mesmo no seu fogão. Evitar a condensação abrindo a porta ou utilizando o modo Descongelamento.

INSTALAÇÃO



Para garantir o funcionamento seguro deste aparelho, certifique-se de que a instalação é profissional e de que segue as instruções de instalação. Os danos resultantes de instalação incorreta não serão cobertos pela garantia.

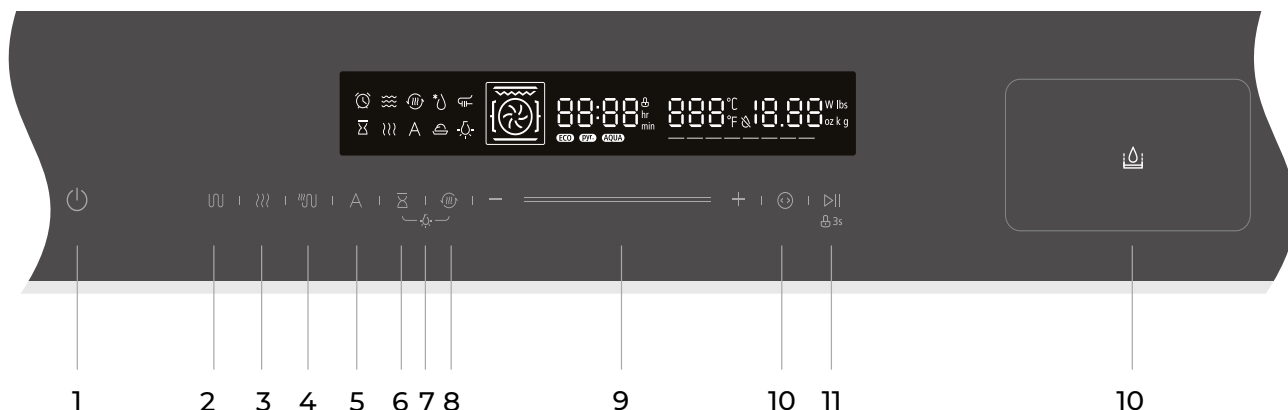
Ao instalar, usar luvas de proteção para evitar cortar-se em arestas afiadas. Verificar o aparelho quanto a eventuais danos antes da instalação e, em caso afirmativo, não o ligar.

Antes de ligar o aparelho, remover todas as embalagens e autocolantes do aparelho.

As dimensões mostradas são em milímetros.

É necessário deixar o ponto de ligação acessível ou incorporar um interruptor na cablagem fixa, para que o aparelho possa ser desligado da fonte de alimentação após a instalação, quando necessário. **Aviso:** O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.

COMPONENTES



	1. ON / OFF	Para ligar e desligar o forno.
	2. Cozedura	Pressione para seleccionar a função de cozedura.
	3. Vapor puro	Pressione para seleccionar a função vapor puro.
	4. Cozedura a vapor	Pressione para seleccionar a função de cozedura a vapor.
	5. Menú automático	Pressione para seleccionar o menu automático
	6. Temporizador	Pressione para definir o temporizador.
	7. Lâmpada	Pressione os ícones e ao mesmo tempo para ligar ou desligar a luz do forno.
	8. Pré-aquecimento rápido	Prensa para pré-aquecer a cavidade do forno.
	9. Slider	Deslize para a esquerda e para a direita para ajustar o tempo de cozedura e a temperatura.
	10. Definição de temperatura/tempo/vapor	Ajustar a temperatura/tempo/vapor de cozedura.
	11. Início/pausa/bloqueio	Carregar brevemente para iniciar ou pausar, e segurar durante 3 segundos para activar ou desactivar o bloqueio da criança.
	10. Tanque de água	Tanque de água para função vapor. O tanque é removido pressionando-o para fora.

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO

Primeira utilização

Antes de utilizar o aparelho para cozinhar pela primeira vez, é necessário limpar o interior e os acessórios.

1. Remover todos os autocolantes, plásticos de protecção de superfícies e embalagens.
2. Retirar todos os acessórios e guias do interior da fornalha.
3. Limpar os acessórios e as lâminas com água com sabão e um pano macio ou escova.
4. Certifique-se de que nenhuma parte da embalagem, como rolhas ou madeira, que possa causar um incêndio, permanece no interior do forno.
5. Limpar as superfícies no interior do forno com um pano húmido.
6. Para eliminar o cheiro de produto novo, aquecer o aparelho vazio e com a porta fechada.
7. Ventilar bem a cozinha enquanto o aparelho está a funcionar pela primeira vez. Manter as crianças e os animais de estimação fora da cozinha durante este processo. Fechar também as portas das salas adjacentes.
8. Definir os valores indicados. Pode ler as instruções para definir a temperatura e o modo de cozedura na secção seguinte.

Ajustes	
Modo de cozedura	
Temperatura	250°C
Tempo	2h

Depois de deixar a unidade arrefecer:

1. Limpar as superfícies e a porta com água e sabão e um pano.
2. Secar todas as superfícies.
3. Guias de instalação.

Definição do tempo

Antes de começar a utilizar o forno, deve definir a hora correcta.

1. Quando o forno é ligado, os dois dígitos da hora "00" piscam. Pode ajustá-lo premindo  ou as teclas +/-.
2. Pressione  para confirmar a hora. Depois a posição minuto "00" piscará; pode ajustá-la pressionando  ou +/- . Para finalizar a configuração, prima novamente o ícone .

NOTA:

1. Se precisar de mudar o relógio novamente, mantenha premido o ícone  durante 3 segundos e repita os passos 1 e 2 acima para completar a mudança.
2. O modo de visualização do relógio é de 24 horas.

TIPOS DE COZEDURA

O seu aparelho tem vários modos de funcionamento que o tornam fácil de utilizar. Para o ajudar a encontrar o tipo certo de cozedura para o seu prato, as diferenças e as gamas de aplicação para cada programa estão listadas abaixo:

Função de cozedura

Procedimento geral: escolher a função grelhar, definir o tempo e a temperatura e começar a cozinhar.

Tipo de cozedura		Temperatura	Utilização
	Convencional	30 ~ 250°C	Para cozer e assar de modo tradicional a um único nível. Especialmente adequado para bolos com cobertura húmida.
	Convecção	50 ~ 250°C	Para grelhar e cozer em um ou mais níveis. A cozedura vem uniformemente do anel de aquecimento à volta do ventilador.
	Grelha dupla + ventilador	50 ~ 250°C	Para grelhar alimentos planos, e para dourar os alimentos. O ventilador distribui o calor uniformemente.
	Convencional + Ventilador	50 ~ 250°C	Para cozer e assar em um ou mais níveis. O ventilador distribui o calor do elemento de aquecimento uniformemente.
	Calor radiante	150 ~ 250°C	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos e para dourar os alimentos. Colocar os alimentos no centro, debaixo do elemento de aquecimento da grelha.
	Calor inferior	30 ~ 200°C	Para dourar bases de pizza, bolos e pastelaria. O calor provém do elemento de aquecimento inferior.
	Fermentação	30 ~ 45°C	Para preparar massa levedada e massa com fermento.
	Função de secagem	-	É utilizado para secar a cavidade do forno e impedir o crescimento bacteriano.
	ECO	140 ~ 240°C	Para cozinhar com economia de energia.

Função de cozedura a vapor

Processo geral: seleccionar a função vapor, definir o tempo de cozedura / temperatura / quantidade de vapor, e iniciar a cozedura.

A função de grelhar a vapor pode cozinhar os alimentos de modo a que fiquem mais tenros e a pele mais estaladiça.

Tipo de cozedura		Temperatura	Utilização
	Convencional +vapor	160-230°C	Para cozer e assar de modo tradicional a um único nível. Especialmente adequado para bolos com cobertura húmida.
	Convecção +vapor	160 -250°C	Para grelhar e cozer em um ou mais níveis. A cozedura vem uniformemente do anel de aquecimento à volta do ventilador.
	Convencional+ Ventilador +vapor	160-230°C	Para cozer e assar em um ou mais níveis. O ventilador distribui o calor do elemento de aquecimento uniformemente.
	Calor inferior +vapor	160-200°C	Para dourar bases de pizza, bolos e pastelaria. O calor provém do elemento de aquecimento inferior.
	Calor radiante +vapor	160-235°C	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos e para dourar os alimentos. Colocar os alimentos no centro, debaixo do elemento de aquecimento da grelha.

Nota

1. Antes de utilizar a função de cozer a vapor, encher o tanque de água com água pura.
2. Os níveis de vapor variam de L1 a L3, e a quantidade de vapor aumenta à medida que o número aumenta.
3. Quando a função de grelhar a vapor é activada, o ícone de vapor  será exibido, para além do ícone de grelhar.

Atenção

Se abrir a porta do forno durante a operação, a operação actual será interrompida. Tomar especial cuidado para evitar queimaduras.

Ventilador

O ventilador de arrefecimento liga-se ou desliga-se conforme necessário. O ar quente sai pela parte superior da porta.

Menú automático

Procedimento geral: Selecionar a função de menu automático, escolher um menu e começar a cozinhar.

Menus de cozedura

Número	Menú	Função ou Temperatura	Tempo de cozedura	Pré-aquecimento
01	Abóbora assada com queijo de cabra e foguete	 230°C	10 min	Sim
02	Beringelas gratinadas	 180°C	30 min	Sim
03	Ratatouille	 160°C	40 min	Sim
04	Caranguejo em crosta salgada	 200°C	23 min	Sim
05	Peixe em salmoura	 160°C	30 min	Sim
06	Filete ou peixe com ervas	 220°C	10 min	Sim
07	Frango assado com batatas e legumes	 200°C	55 min	Sim
08	Bacon crocante	 180~230°C	67 min	Sim
09	Costeleta de vitela	 230°C	25 min	Sim
10	Torta do Pastor	 100°C	30 min	Sim
		 200°C	20 min	Sim
11	Massa gratinada	 200°C	45 min	Sim
12	Frango com azeitonas e grão de bico	 160°C	40 min	Sim
13	Pão de banana	 160°C	60 min	Sim
14	Pastéis de chocolate fondant	 180°C	10 min	Sim
15	Strudel de maçã com molho de baunilha	 180°C	30 min	Sim

Atenção

Não cobrir as ranhuras de ventilação, ou o aparelho pode sobreaquecer. Para que o forno arrefeça mais rapidamente após a operação, o ventilador pode continuar a funcionar durante um certo tempo após o fim da cozedura.

Menu de vapor puro

Número	Menú	Função ou Temperatura	Tempo de cozedura	Pré-aquec.
16	Legumes assados	 100°C	20 min	Não
17	Sopa de abóbora australiana	 100°C	40 min	Não
18	Abobrinhas recheadas	 100°C	30 min	Não
19	Salada de lentilha	 100°C	30 min	Não
20	Peixe curado com pêssegos	 100°C	25 min	Não
21	Robalo com legumes	 100°C	30 min	Não
22	Mexilhões em molho	 100°C	40 min	Não
23	Peito de frango com tomate seco ao sol	 100°C	40 min	Não
24	Crema catalana	 100°C	30 min	Não
25	Pudim de caramelo	 100°C	45 min	Não

Notas

1. Para aquecer os pratos, é aconselhável retirar as grelhas laterais e os modos de aquecimento "Grill com ventilador" e "Convecção" com um ajuste de temperatura de 50°C são úteis. O modo "Grill com ventilador" deve ser utilizado quando a louça cobre mais de metade do chão da cavidade.
2. Para alcançar uma distribuição óptima de calor dentro da cavidade durante o "Aquecimento por Ventilador/Convecção", o ventilador funcionará em determinados momentos durante o processo de aquecimento para assegurar o melhor desempenho possível.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Cozinhar com o forno

1. Depois de ligar o forno à rede, tocar no símbolo da função para selecionar a função desejada, e no deslizador ou nos símbolos "+/-" para definir a temperatura de cozedura.
2. Tocar no ícone  para ligar o forno. Se não o fizer, o forno voltará ao modo de espera após 5 minutos.
3. Durante o processo de cozedura, pode tocar no  para cancelar o processo.

NOTA: Depois de definir a temperatura, pressionar o ícone  para definir a duração da cozedura. Pode configurá-lo com o deslizador ou tocando nos ícones "+/-".

Pré-aquecimento rápido

Pode utilizar esta função para encurtar o tempo de pré-aquecimento. Toque no ícone , que se acenderá no visor.

Notas

Colocar o alimento no forno depois de este ter atingido a temperatura de pré-aquecimento.

Alterações com o programa já em curso

Para alterar a duração, temperatura ou quantidade de vapor do processo de cozedura, pressionar o ícone  e utilizar o deslizador ou os ícones "+/-" para o ajustar.

Se quiser cancelar o processo de cozedura, prima .

Notas

A alteração do modo de cozedura, temperatura ou duração de cozedura pode ter um impacto negativo nos resultados de cozedura, pelo que recomendamos que não o faça, a menos que tenha muita experiência em cozedura.

Atenção

Após a cozedura ter terminado e o forno ter sido desligado, o forno ainda estará quente, especialmente o interior. Nunca tocar nas superfícies internas do aparelho ou nos elementos de aquecimento. Utilizar luvas de forno para remover acessórios ou recipientes do interior do forno e permitir o seu arrefecimento. Manter as crianças a uma distância segura do forno para evitar o risco de queimaduras.

Bloqueio para crianças O seu forno tem uma função de bloqueio para crianças para que as crianças não o possam ligar ou alterar qualquer configuração por acidente.

Mantenha  pulsado durante 3 segundos para activar o desactivar la función de bloqueo infantil.

Modo de poupança de energia

Em modo de espera, após 10 minutos sem qualquer acção, o forno iniciará automaticamente o estado de poupança de energia. Também pode premir o botão ON/OFF durante 3 segundos para iniciar a poupança de energia. Neste estado, prima qualquer ícone para voltar ao modo de espera.

Função de secagem

No modo de espera, premir  8 vezes para iniciar a função de secagem, definir o tempo de secagem com o deslizador ou a tecla +/-, e premir a tecla do início/pausa  para iniciar.

Função de descalcificação

1. Retirar o depósito de água, adicionar-lhe água e ácido cítrico, mexer bem e substituir o depósito.
2. No modo de espera, premir uma vez o ícone  e aceder ao modo de descalcificação usando o deslizador ou as teclas +/- dE5 será mostrado no mostrador.
3. Prima o ícone  para iniciar a função. Quando a contagem decrescente atingir "08:00 min", a falta de água será indicada.
4. Retirar o tanque, adicionar água e substituí-lo. Prima o ícone  para reiniciar.

Função temporizador

1. Depois de definir o relógio, prima a tecla  para definir o temporizador de fim.
2. Consultar as instruções de ajuste do relógio para definir o temporizador de fim.
3. Seleccione a função (menu automático e função de pré-aquecimento não suportam a utilização de temporizador), defina o tempo de cozedura/temperatura/quantidade de vapor, e prima o ícone  para iniciar o processo.
4. Prima o ícone  para consultar a hora.

Vapor

1. Quando o forno está em modo de espera, pode premir a tecla de vapor para adicionar vapor ao modo de cozedura seleccionado.
2. Pode adicionar vapor manualmente pressionando esta tecla durante a cozedura.
3. Com o forno em modo de espera, pressionar a tecla de vapor para definir o modo de vapor e adicionar vapor à cozedura. O nível de vapor padrão é o nível 1.

Notas

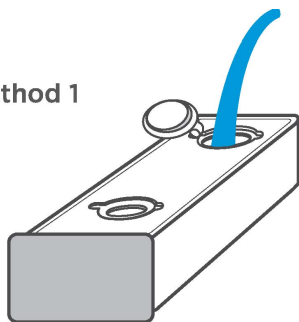
Existem três níveis de vapor, e aumentá-los aumenta a quantidade de vapor libertada. Prima o ícone de vapor uma vez para definir o nível 1, duas vezes para o nível 2 e três vezes para o nível 3. A luz correspondente iluminar-se-á no visor com o nível que escolher (L1/L2/L3). Se premir a tecla de vapor quatro vezes, a adição de vapor será cancelada e o nível de vapor será desativado.

Devido à vibração durante o transporte, o depósito de água pode sobressair ao desempacotar o forno. Lembre-se de o posicionar correctamente quando o instalar.

Tanque de água

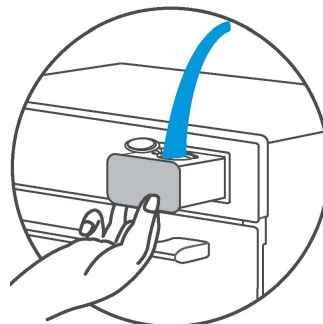
Adicionar água

Method 1



2. Pressionar o depósito para o remover completamente, retirar a tampa de borracha e adicionar água.

Método 2



1. Pressionar o depósito para o remover, retirar a tampa de borracha e adicionar água.

Notas

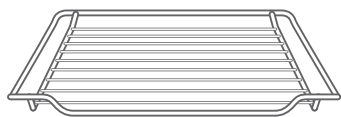
Quando a cozedura estiver concluída, drenar a água restante do tanque e secá-la.

ACESSÓRIOS

O seu aparelho vem com uma variedade de acessórios. Seguem-se os acessórios incluídos e informações sobre como utilizá-los correctamente.

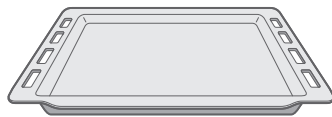
Acessórios incluídos

O seu aparelho vem equipado com os seguintes acessórios:



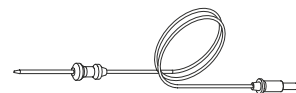
Grelha

Para segurar tachos, assar pratos e moldes. Para assar e grelhar.



Bandeja

Para tabuleiros e pequenos produtos cozinhados.



Termosonda Inserir no centro da carne ou das aves, longe da gordura ou do osso.

Pode utilizar o tabuleiro para colocar líquidos ou alimentos que são cozinhados com sumos. Utilize apenas acessórios originais, pois são especialmente adaptados para o seu forno. Pode adquirir acessórios e peças sobressalentes ao seu serviço ou a revendedores especializados.

Termosonda

Utilizado para verificar a temperatura interna da carne. Para o ligar, desatarraxar a porca situada na parte superior direita do forno e ligar o cabo. Uma vez ligado e inserido na carne, um novo ícone de função acender-se-á no visor do forno.

Este acessório só pode ser utilizado na função normal de cozedura.

Primeiro seleccionar o programa desejado e a temperatura desejada para a carne. O forno irá automaticamente definir um temporizador, e o FIM será exibido juntamente com um alerta sonoro quando esta temperatura for atingida.

Nota

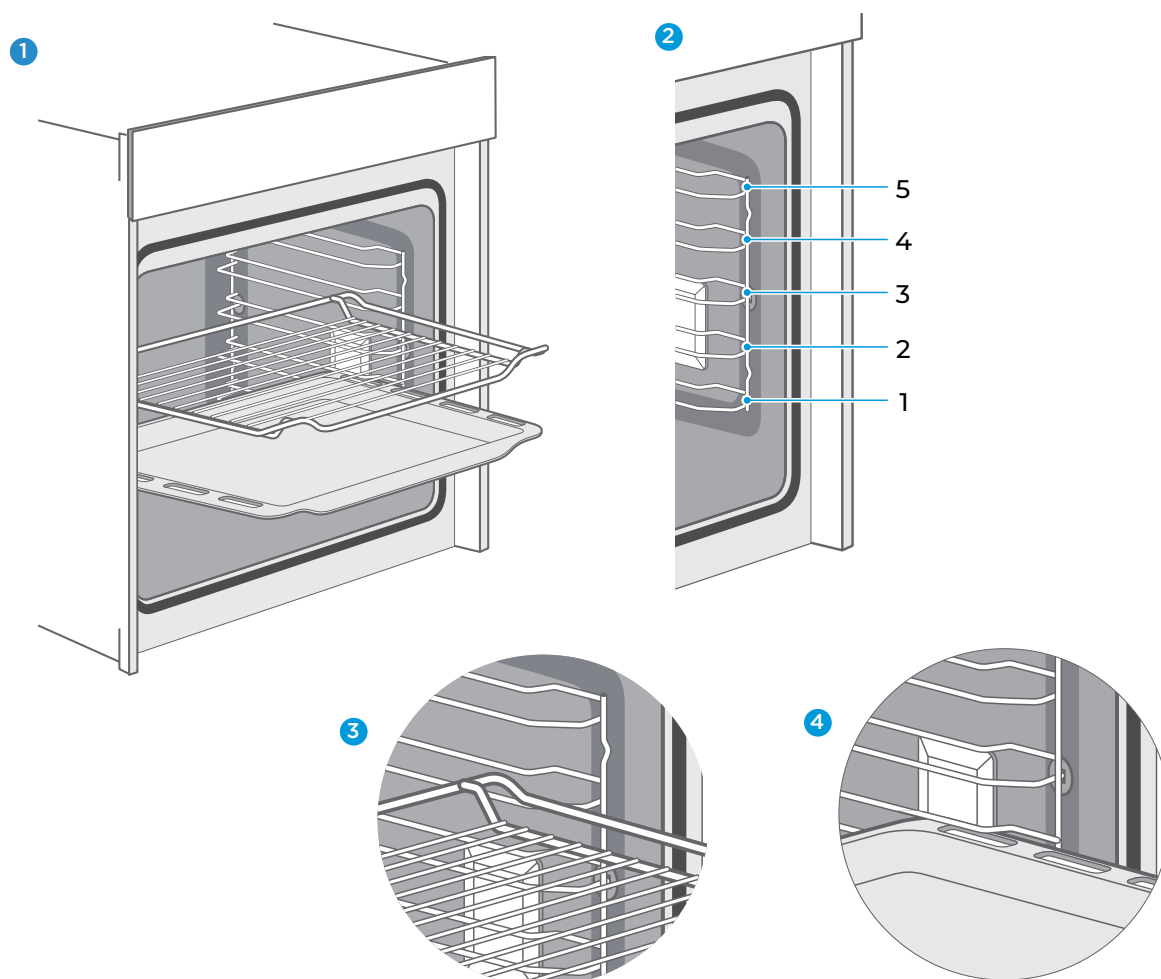
Os acessórios podem ficar deformados quando ficam muito quentes, mas isto não afecta a sua função. Uma vez arrefecidos, voltam à sua forma original.

Inserção dos acessórios

O interior do forno tem cinco posições para os acessórios, que são contadas de baixo para cima na ilustração. Os acessórios podem ser puxados para fora cerca de metade do caminho sem tombar.

Notas

1. Certifique-se de inserir os acessórios na cavidade na direcção correcta, como mostra a figura.
2. Empurrar sempre os acessórios até ao fim para que não toquem na porta do aparelho.



Proteção de inclinação

Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente a meio caminho, altura em que são trancados. Este dispositivo de bloqueio impede os acessórios de tombar devido à gravidade dos alimentos que estão a segurar e dos próprios acessórios enquanto são puxados para fora. Os acessórios devem ser inseridos corretamente na cavidade para que a proteção de inclinação funcione corretamente. Ao inserir a grelha, verificar se a direção está correta, como mostrado nas figuras 1 e 3.

Ao inserir o tabuleiro, verificar se está na direção correta, como mostrado nas figuras 1 e 4.

POUPANÇA DE ENERGIA

1. Retirar todos os acessórios que não são necessários durante o processo de cozedura.
2. Não abrir a porta durante o processo de cozedura.
3. Se precisar de abrir a porta durante a cozedura, mudar para a função Lâmpada (sem alterar as definições de temperatura).
4. Diminuir a temperatura nos modos não assistidos por ventilador para 50°C nos últimos 5 a 10 minutos de cozedura, para utilizar o calor residual para completar o processo de cozedura.
5. Utilizar o calor assistido por ventilador sempre que possível. É possível reduzir a temperatura em 20 ou 30°C.
6. Pode-se cozinhar ou assar em mais do que um nível ao mesmo tempo utilizando o calor do ventilador.
7. Se não for possível cozinhar pratos diferentes ao mesmo tempo, pode aquecer um após o outro utilizando o estado de pré-aquecimento rápido do forno.
8. Não pré-aqueça o forno vazio se não for necessário. Se for, colocar os alimentos no forno imediatamente após atingir a temperatura, que é indicada pela luz indicadora que se apaga.
9. Não utilizar papel reflector, tal como folha de alumínio, para cobrir o chão do forno.
10. Utilizar o temporizador ou um termómetro de forno sempre que possível.
11. Utilizar panelas e frigideiras com acabamentos escuros e mate claro. Tente não utilizar acessórios pesados com superfícies brilhantes, tais como aço inoxidável ou alumínio.

DISPOSIÇÃO DE ELIMINAÇÃO



De acordo com a directiva europeia 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser atirados para os contentores municipais habituais; têm de ser recolhidos selectivamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos componentes e materiais que os compõem e reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

O símbolo do caixote do lixo com uma cruz é marcado em todos os produtos para lembrar ao consumidor a obrigação de os separar para recolha separada. O consumidor deve contactar a autoridade local ou o retalhista para obter informações sobre a correcta eliminação do seu aparelho.

SAÚDE

A acrilamida é produzida principalmente quando alimentos ricos em amido (por exemplo, batatas, batatas fritas, pão) são aquecidos a temperaturas muito elevadas durante muito tempo, e em grandes quantidades podem ser prejudiciais para a saúde.

Conselhos

1. De preferência, utilizar tempos de cozedura curtos.
2. Cozinhar os alimentos de modo a que fiquem castanhos, mas que não ardam.
3. As porções maiores têm menos acrilamida.
4. Utilizar o modo de aquecimento do ventilador, se possível.
5. Batatas fritas: Utilizar mais de 450g por tabuleiro, espalhá-las bem e virá-las de vez em quando. Utilizar a informação sobre os alimentos em si, se disponível, para melhores resultados de cozedura.

MANUTENÇÃO DO APARELHO

Agente de limpeza

Com manutenção e limpeza adequadas, o seu aparelho manterá a sua aparência e pleno funcionamento por um longo período de tempo. Seguem-se algumas dicas para o cuidado e limpeza adequados do seu aparelho.

Para garantir que não danifica as várias superfícies utilizando o agente de limpeza errado, por favor tome nota das informações contidas na tabela. Dependendo do modelo do seu forno, pode não incluir todas as peças listadas.

Atenção

Risco de danos superficiais

Não utilizar:

1. Agentes de limpeza fortes ou abrasivos.
2. Agentes de limpeza com elevado teor alcoólico.
3. Almofoadas ou panos de decapagem muito ásperos ou duros.
4. Máquinas de limpeza a alta pressão ou a vapor.
5. Limpadores especiais para a limpeza do aparelho quando está quente.

Lavar novas esponjas e panos antes de usar.

Dicas

Recomenda-se a compra de produtos especializados de limpeza e manutenção. Por favor, observe as instruções do fabricante a este respeito.

Parte do aparelho	Método de limpeza
Exterior em aço inox e frente em aço inox	Água quente com sabão: Limpar com um pano e secar com outro pano limpo. Remover imediatamente quaisquer camadas de escamas, gordura, amido e albúmen (por exemplo, clara de ovo). A corrosão pode formar-se sob estas camadas. Agentes especiais de limpeza de aço inoxidável adequados para superfícies quentes estão disponíveis em lojas especializadas. Aplicar uma camada muito fina do agente de limpeza com um pano macio.
Plástico	Água quente com sabão: Limpar com um pano e secar com outro pano limpo. Não utilizar produtos de limpeza ou raspadores de vidro.
Superfícies pintadas	Água quente com sabão: Limpar com um pano e secar com outro pano limpo.
Painel de controle	Água quente com sabão: Limpar com um pano e secar com outro pano limpo. Não utilizar produtos de limpeza ou raspadores de vidro.
Painéis da porta	Água quente com sabão: Limpar com um pano e depois secar com outro pano limpo. Não utilizar raspadores de vidro ou almofoadas de palha de aço.

Parte do aparelho	Método de limpeza
Punho da porta	Água quente com sabão: Limpar com um pano e depois secar com outro pano limpo. Se o descalcificador entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o imediatamente ou as manchas podem não ser removidas.
Superfícies esmaltadas e auto-limpantes	Observar as instruções de limpeza das superfícies do compartimento de cozedura dadas abaixo da tabela.
Cobertura de vidro da lâmpada interior	Água quente com sabão: Limpar com um pano e depois secar com outro pano limpo. Se o compartimento de cozedura estiver muito sujo, utilizar um produto de limpeza específico.
Selo da porta (Não remover)	Água quente com sabão: Limpar com um pano sem esfregar.
Cobertura da porta em aço inoxidável	Produto de limpeza para aço inoxidável. Utilizar de acordo com as instruções do produto e não abusar de produtos que contenham ácido. Retirar a tampa da porta para limpeza.
Acessórios	Água quente com sabão: Mergulhar e limpar com uma escova ou pano. Se estiver muito sujo, usar uma almofada de palha de aço.
Guias	Água quente com sabão: Mergulhar e limpar com uma escova ou pano.
Sistema de extração	Água quente com sabão: Limpar com um pano ou escova. Não remover o lubrificante ao remover os carris. É melhor limpá-los se possível. Não limpar na máquina de lavar louça.
Termómetro de carne	Água quente com sabão: Limpar com um pano macio ou escova. Não o lavar na máquina de lavar louça.

Notas

1. Se existem ligeiras diferenças de cor na frente do dispositivo, isto pode dever-se à utilização de diferentes materiais, tais como vidro, plástico e metal.
2. Las sombras de los paneles de la puerta, que parecen rayas o vetas, están causadas por los reflejos de la luz interior.

3. O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que pode causar ligeiras variações de cor. Isto é normal e não afecta o desempenho. Os bordos de bandejas muito finas não podem ser totalmente esmaltados, pelo que os bordos podem ser um pouco ásperos, mas isto não impede a proteção contra a corrosão.
4. Manter o aparelho limpo e remover imediatamente a sujidade e derrames, para que os depósitos não se acumulem.

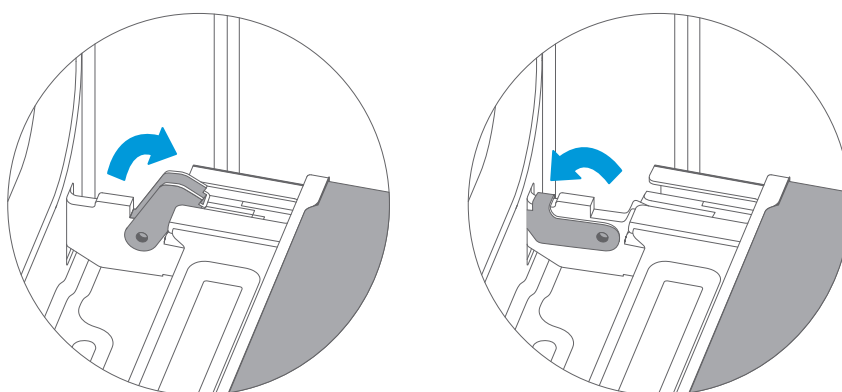
Dicas

1. Limpar o compartimento de cozedura após cada utilização para garantir que a sujidade não queima.
2. Remover imediatamente as camadas de cal, gordura, amido ou albumina (como a clara de ovo).
3. Remover imediatamente os resíduos alimentares açucarados, se possível ainda quentes.
4. Utilizar recipientes adequados para cozer.

PORTA DO APARELHO

Com cuidados e limpeza adequados, o seu forno manterá a sua estética e funcionalidade durante muito tempo. As instruções para a remoção e limpeza da porta são fornecidas abaixo.

Para facilidade de limpeza e remoção de painéis, a porta pode ser desmontada. As dobradiças da porta do forno têm alavancas de bloqueio. Quando as alavancas estão trancadas, a porta do forno está trancada no seu lugar. Quando se abrem as alavancas para retirar a porta, as dobradiças são trancadas e não podem ser fechadas.

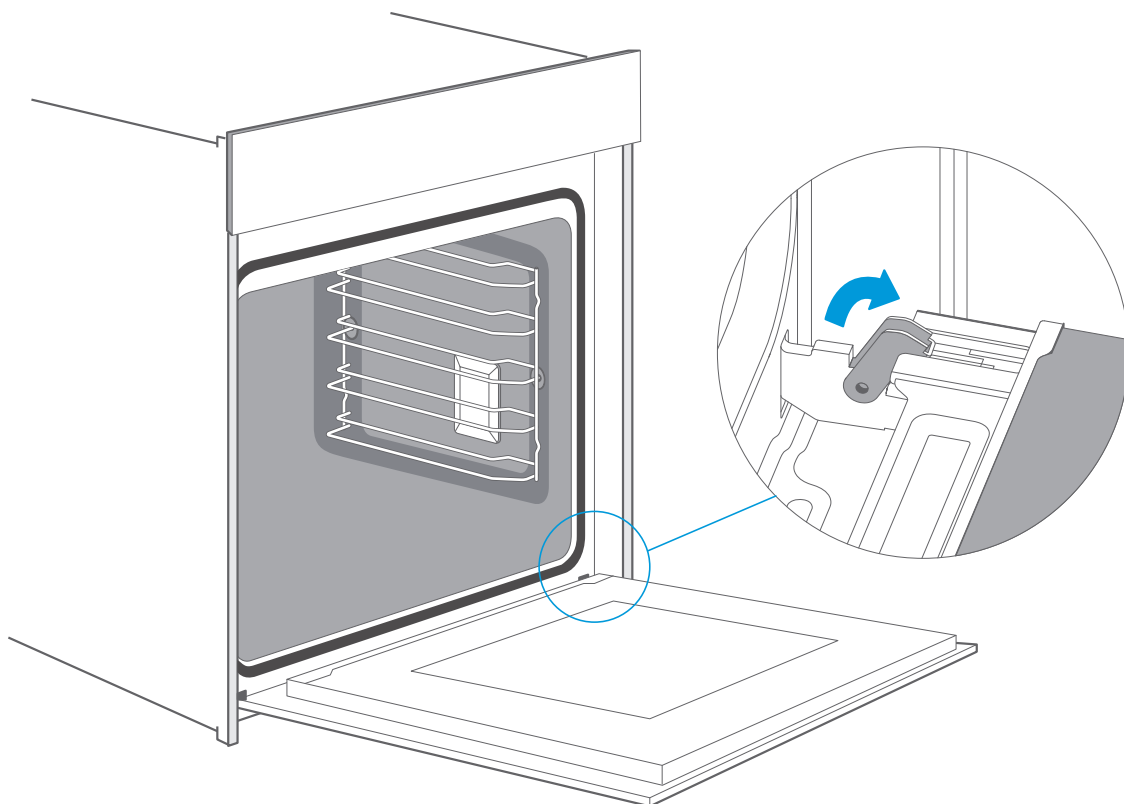


Aviso - Risco de ferimentos

1. Se as dobradiças não estiverem fechadas, podem fechar com demasiada força. Certifique-se que as alavancas de bloqueio estão sempre totalmente fechadas, ou se a porta tiver sido retirada, as alavancas devem estar abertas.
2. As dobradiças da porta do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta, e poderá ficar com as mãos presas, por isso mantenha as mãos longe delas.

Retirar a porta do forno

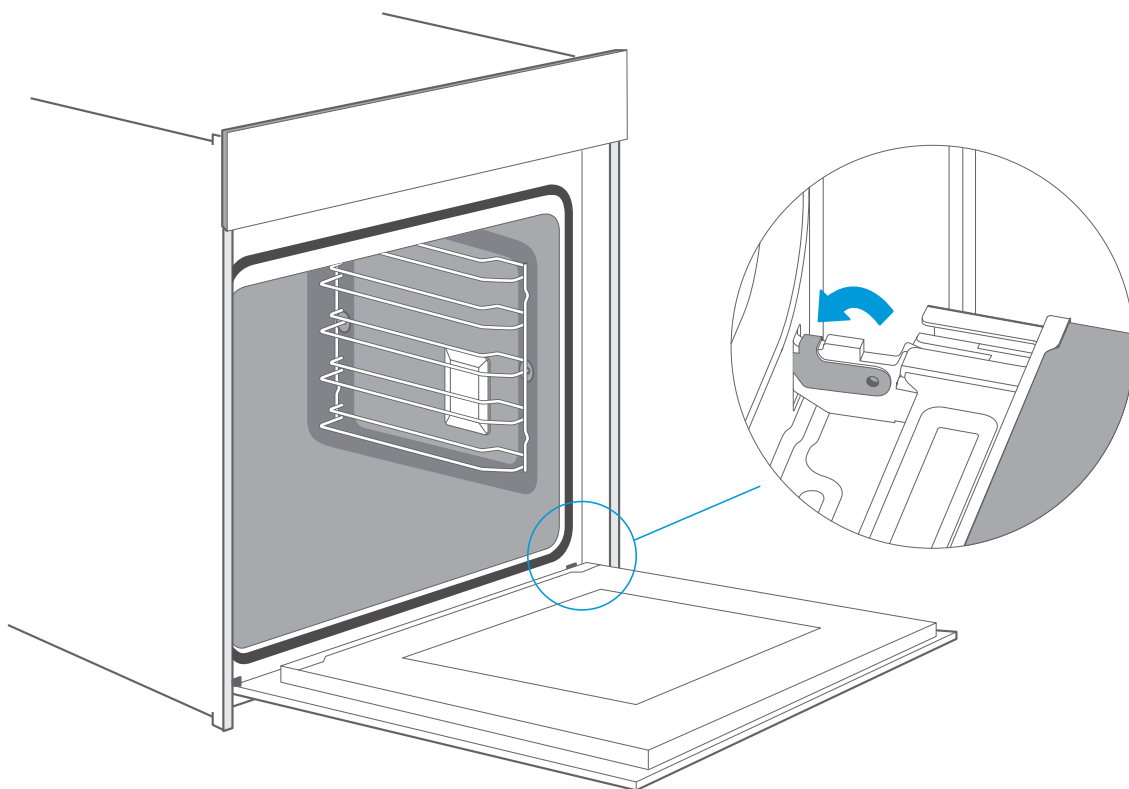
1. Abrir completamente a porta do forno.
2. Abrir as duas alavancas de bloqueio à esquerda e à direita.
3. Fechar a porta o mais longe possível.
4. Com ambas as mãos, agarre a porta de ambos os lados e levante-a para cima.



Colocar a porta do forno

Colocar a porta do forno seguindo o procedimento de remoção inverso:

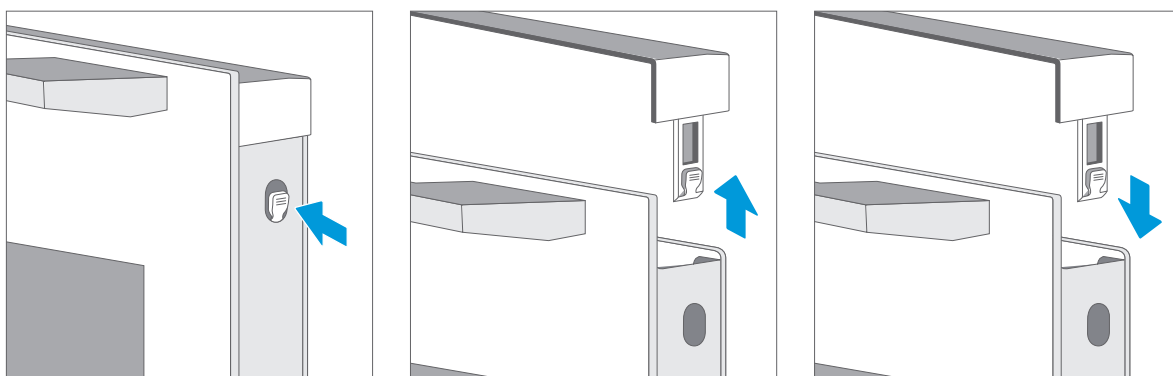
1. Ao instalar a porta, certifique-se de que ambas as dobradiças estão alinhadas sobre os orifícios de instalação no painel frontal da cavidade, e que estão posicionadas corretamente. Deve ser capaz de os empurrar facilmente e sem resistência. Se sentir alguma resistência, verifique se as dobradiças estão posicionadas corretamente.
2. Abrir completamente a porta do forno, e verificar novamente se as dobradiças estão posicionadas corretamente. Se não o forem, não será possível abrir completamente a porta.
Voltar a bloquear as duas alavancas de bloqueio.
3. Fechar a porta do forno. Ao mesmo tempo, recomendamos que verifique duas vezes se todas as peças estão na posição correta e se as aberturas de ventilação não estão bloqueadas.



Retirar a tampa da porta

As incrustações de plástico na tampa da porta podem ficar descoloridas. Para uma limpeza completa, pode retirar a tampa. Retirar a porta de acordo com as instruções acima.

1. Pressionar à esquerda e à direita na capa.
2. Retirar a tampa.
3. Após remover a tampa da porta, as restantes partes da porta podem ser facilmente removidas para que se possa continuar a limpar. Quando tiver terminado a limpeza, substituir a tampa e voltar a pressioná-la até ouvir um clique, o que indica que foi inserida corretamente.
4. Substituir a porta do aparelho e fechá-la.



Atenção

Desde que a porta do aparelho ainda esteja instalada, a tampa também pode ser removida, mas é favor notar isto:

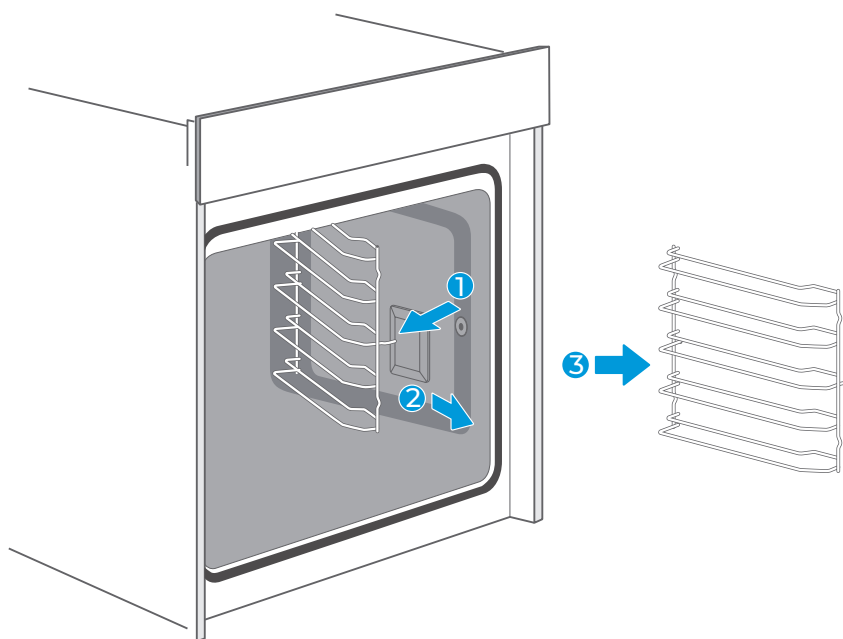
1. A remoção da tampa expõe o vidro interior da porta, que pode deslocar-se facilmente e causar danos ou ferimentos.
2. A remoção da tampa e do vidro da porta reduz o peso total da porta do aparelho. As dobradiças são mais fáceis de fechar e podem beliscar as mãos, por isso mantenha-as afastadas e use de cautela.

Devido aos pontos acima explicados, recomendamos vivamente que não retire a tampa, a menos que também vá retirar a porta. Os danos causados por manuseamento incorreto não estão cobertos pela garantia.

Carris

Quando quiser limpar completamente os carris e a cavidade, pode fazê-lo depois de remover as grelhas ou bandejas. Desta forma, a estética e funcionalidade do forno permanecerá intacta durante muito tempo.

1. Puxe a parte da frente das longarinas laterais para fora, como mostra a figura.
2. Para os colocar novamente na cavidade do forno, encaixar primeiro a parte de trás das calhas nos orifícios da cavidade, depois encaixar a parte da frente.



LIMPEZA A VAPOR DO FORNO

Pode utilizar a função de vapor do seu forno para amaciar a sujidade teimosa que pode permanecer no interior do aparelho para uma limpeza perfeita.

Seleccionar o programa Pure Steam , com uma duração de 10 minutos e uma temperatura máxima de 100°C e iniciar o forno vazio. Após este tempo, utilizar um pano ou esponja para remover cuidadosamente os resíduos.

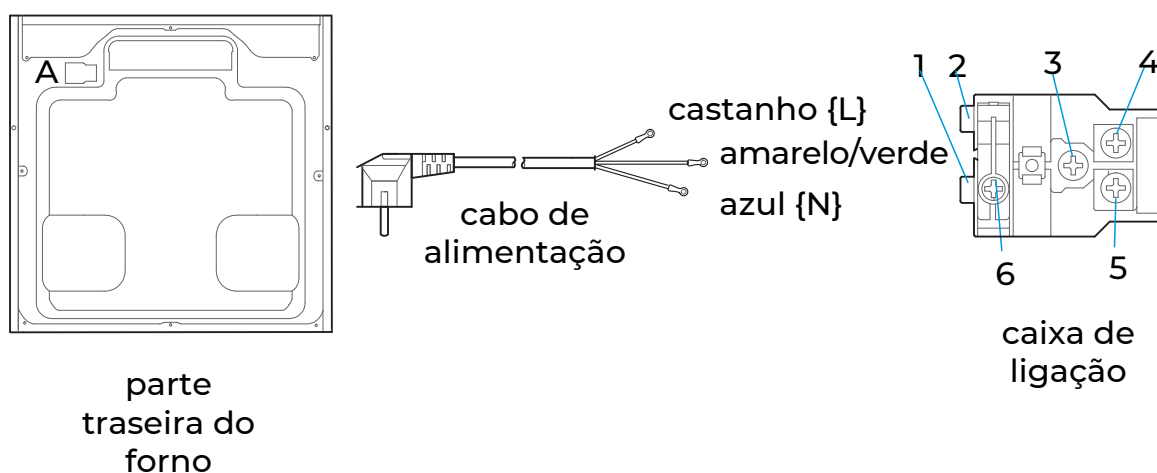
É muito importante secar a estufa após cada utilização das funções de vapor para uma melhor manutenção do aparelho. Pode fazer isto com um pano, ou utilizando a função Seco incluída no forno.

Substituição do cabo de alimentação

A letra A indica a posição da caixa de junção na parte de trás do forno, que está fechada.

Passos:

- Desligar a corrente, e usar uma chave de fendas de cabeça plana para abrir os fechos 1 e 2.
- Utilizar uma chave de fendas Phillips para remover os parafusos 3, 4, 5, e 6.
- substituir o cabo de alimentação: fixar o fio amarelo/verde a 3, o fio castanho a 4, e o fio azul a 5.
- Apertar o parafuso 6 para fechar a caixa de junção quando a substituição estiver completa.



VERIFICAÇÃO DO APARELHO

Se ocorrer um erro, antes de chamar ao serviço, verifique se não se deve a um manuseamento incorreto e consulte esta tabela de erros para ver se o erro pode ser corrigido por si próprio, uma vez que a maioria dos casos são facilmente corrigidos.

Se um prato não sair exatamente como deseja, pode encontrar muitas dicas e instruções de cozinha e preparação no final deste manual.

Falha	Possível causa	Possível solução
O dispositivo não funciona	Fusível defeituoso	Verifique o disjuntor na sua caixa de fusíveis.
	Falha de energia	Verificar se a luz da cozinha e outros aparelhos estão a funcionar.
Os botões de seleção foram removidos do painel de controle.	Os controles foram acidentalmente desengatados	Os puxadores podem ser removidos. Substituí-los no seu recesso no painel de controle e pressioná-los de novo para os voltar a engatar e rodar como habitualmente.
Os puxadores já não giram facilmente	Há sujidade sob os controles	Os controles podem ser removidos. Para os desengatar, puxe-os do painel. Também se pode pressionar a borda exterior dos botões para os inclinar para uma fácil remoção. Limpe-os cuidadosamente com um pano e água com sabão. Secar com um pano macio. Não utilizar materiais afiados ou abrasivos. Não mergulhar ou limpar numa máquina de lavar louça. Não retirar os botões com demasiada frequência para que o suporte permaneça estável.
A ventoinha não está sempre a funcionar em modo de ventilação.		Este é um funcionamento normal para alcançar uma óptima distribuição de calor e desempenho.
Depois de terminada a queima, ouve-se um ruído e o ar sai de perto do painel de controle		O ventilador continua a funcionar para evitar a concentração de humidade na cavidade e arrefecer o forno, e desliga-se automaticamente.

A comida não foi suficientemente cozinhada no tempo indicado pela receita.	Foi utilizada uma temperatura ou quantidade de ingredientes que não a receita. Verificar novamente a temperatura e as quantidades.
A comida tem acastanhada de forma desigual	A temperatura definida é demasiado elevada, ou a distribuição da bandeja no forno não é óptima. Verificar as definições indicadas na receita. As panelas ou acessórios podem não ser os mais adequados para a função escolhida: Se utilizar modos de calor radiante (tais como calor superior e inferior) utilizar acessórios mate, de cor escura e clara.
A lâmpada não acende	Deve ser substituída.

Aviso: Risco de choque eléctrico

Uma reparação incorreta pode ser perigosa. A reparação ou substituição dos cabos eléctricos danificados só deve ser efectuada por um técnico de serviço autorizado. Se o aparelho apresentar uma falha, desligar o forno da fonte de alimentação ou desligar o disjuntor correspondente na caixa de fusíveis e contactar o técnico de serviço.

Tempo máximo de funcionamento

O tempo máximo de funcionamento deste forno é de 9 horas, para evitar que continue a funcionar no caso de se esquecer de o desligar.

Substituição da lâmpada

Para iluminar o interior da cavidade do forno, este forno contém uma ou mais lâmpadas LED de longa duração. Se em qualquer altura uma lâmpada ou a cobertura da lâmpada for danificada, chamar a assistência. Não retirar a tampa da lâmpada.

SERVIÇO PÓS-VENDA

O serviço pós-venda e a assistência técnica estão à sua disposição para o ajudar caso o seu aparelho necessite de reparações, e procuraremos encontrar uma solução adequada. Por favor contacte o revendedor onde comprou o forno. Ao contactar o serviço pós-venda, deve indicar o modelo do aparelho e o seu número de série, para que possamos aconselhá-lo melhor. A placa de tipo que contém esta informação pode ser encontrada quando se abre a porta do aparelho.

Modelo: EMV72VAP
Voltagem nominal: 220-240V
Frequência nominal: 50Hz-60Hz
Potência eléctrica: 2.76 kW
Empresa: EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY S.L.U.
P.I. San Carlos, Camino de la Sierra S/N, Parc. 11
03370 Redován (Alicante, ESPAÑA)



S/N:XXXXXXXXXXXX

Para poupar tempo, pode tomar nota do modelo do seu aparelho e do número de telefone de serviço abaixo, se precisar dele.

CARTÃO DE SERVIÇO

Modelo	Data de compra
Número de série	Estabelecimento

Advertência

Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e utilizado apenas numa área bem ventilada. Leia as instruções antes da instalação e utilização deste aparelho.

Nota

Note-se que as visitas de serviço são cobradas, mesmo durante o período de garantia, se o aparelho não estiver avariado na fábrica. Confie no profissionalismo do fabricante para assegurar que qualquer reparação seja efectuada por um técnico de serviço profissional, utilizando peças sobressalentes originais específicas para o seu aparelho.

Mais uma vez, agradecemos-lhe muito por adquirir o seu produto EAS Electric, e esperamos que lhe proporcione conforto na cozinha e uma vida mais fácil.

DICAS E TRUQUES

Quer cozinhar a sua própria receita	Tente utilizar primeiro definições de receitas semelhantes, e optimize o processo de cozedura de acordo com os resultados.
O bolo já terminou de cozer?	Picar o bolo ou esponja com um palito de madeira cerca de 10 minutos antes de se atingir o tempo de cozedura indicado na receita. Se não houver massa não cozida no palito quando se puxa para fora, o bolo está pronto.
O bolo perde muito volume à medida que arrefece depois de cozido.	Tentar baixar a temperatura em cerca de 10°C, e rever as instruções de preparação da mistura e manuseamento da massa.
A altura do bolo é muito mais alta no centro do que nos cantos.	Não lubrificar o anel exterior do molde.
A parte de cima do bolo fica demasiado castanha.	Colocar o tabuleiro num nível inferior ou a uma temperatura mais baixa (pode prolongar o tempo de cozedura).
O bolo está demasiado seco	Utilizar 10°C de temperatura mais alta (pode encurtar o tempo de cozedura).
A comida parece boa por fora mas é demasiado húmida por dentro.	Utilizar 10°C a menos de temperatura (pode prolongar o tempo de cozedura) e verificar a receita.
O prato não acastanhado de forma homogénea	Utilizar 10°C de temperatura mais baixa (pode prolongar o tempo de cozedura). Cozinhar a um único nível com o modo de aquecimento para cima e para baixo.
O bolo é menos dourado na parte de baixo	Escolher um nível inferior.
Ao cozer em vários níveis ao mesmo tempo: um nível é mais tostado do que o outro.	Utilizar um modo ventilador para cozinhar em mais de um nível e remover bandejas uma de cada vez à medida que estão prontas, que podem estar em alturas diferentes para cada nível.
A água condensa durante a cozedura	O vapor faz parte do processo de cozedura e cozedura e é normalmente removido juntamente com o fluxo de ar. Este vapor pode condensar em várias superfícies do forno e formar gotículas de água. Este é um processo físico que não pode ser completamente evitado.

Que tipo de recipientes podem ser utilizados?	Qualquer recipiente resistente ao calor pode ser utilizado. É recomendado não utilizar alumínio em contacto directo com alimentos, especialmente se se tratar de alimentos ácidos. Verificar se o recipiente e a tampa encaixam correctamente.
Como utilizar a função de grelhador?	Pré-aquecer o forno 5 minutos e colocar os alimentos ao nível indicado nestas instruções. Fechar a porta do forno para utilizar qualquer modo de grelhar, e não utilizar o forno com a porta aberta excepto para carregar, retirar ou verificar os alimentos.
Como manter o forno limpo durante o funcionamento da grelha?	Colocar o tabuleiro cheio de água no primeiro nível. Quase todos os fluidos que pingam dos alimentos cairão na bandeja.
Os elementos de aquecimento são ligados e desligados em modo grelhador.	Esta é uma parte normal da operação e depende do ajuste da temperatura.
Como são calculados os parâmetros do forno se a receita não dá o peso do assado?	Escolher uma configuração aproximada e alterar ligeiramente a duração. Utilizar um termómetro de forno, se possível, para detectar a temperatura da carne. Insira o termómetro cuidadosamente, de acordo com as instruções do fabricante. Certifique-se de que o termómetro é espetado num grande pedaço de carne, longe do osso ou de possíveis buracos.
O que acontece se for derramado líquido sobre um prato no forno durante o processo de cozedura?	O líquido ferverá e o vapor sairá, como é o processo físico normal. Tenha cuidado, pois este vapor é quente. Ver também "Água condensada durante a cozedura" para mais detalhes. Se o líquido contiver álcool, o processo de cozedura será mais rápido e poderá resultar num incêndio na cavidade. Certifique-se de que a porta está fechada durante estes processos, e controle cuidadosamente a cozedura. Abrir a porta com muito cuidado e apenas se necessário.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DE ACORDO COM EN 60350-1

Tenha em atenção os seguintes dados:

1. As medições são feitas em modo ECO para obter dados sobre o modo ar forçado e classe de energia.
2. As medições são feitas no modo de aquecimento para cima e para baixo para determinar os dados sobre o modo convencional.
3. Durante as medições, apenas os acessórios necessários se encontram na cavidade, todas as outras peças foram removidas.
4. O forno em teste é instalado como descrito nas instruções do manual, e colocado no centro do armário.
5. É necessário que as medições fechem a porta como faria quando a utilizasse em casa, mesmo que o cabo perturbe a vedação da calafetagem durante a medição. Para garantir que não haja impacto negativo nos dados energéticos devido ao facto de a porta não se fechar corretamente, a porta deve ser cuidadosamente fechada durante a medição. Pode ser necessário utilizar uma ferramenta para garantir a vedação da porta como se fosse na casa de um utilizador.
6. Para a determinação do volume da cavidade utilizada no modo Descongelamento, para assegurar uma utilização eficiente do forno, todos os acessórios, incluindo as longarinas laterais, devem ser removidos.

COZINHAR EM MODO ECO

O modo ECO aquece por baixo e com o anel traseiro; com este modo pode poupar energia durante a cozedura.

RECEITAS	Acessórios	°C	Nível	Tempo (min)	Pre-aquec.
Challah	1 bandeja	180	1	45-50	Não
Assado de porco	1 bandeja	200	1	80-85	Não
Clafoutis de cereja	Forma redonda	200	1	55-60	Não
Rosbife 1,3kg	1 bandeja	200	1	80-85	Não
Brownies	Grelha e bandeja de vidro	180	1	55-60	Não
Gratinado de batata	Grelha e prato redondo	180	1	65-70	Não
Lasanha	Grelha e bandeja de vidro	180	1	75-80	Não
Cheesecake	Desmontável 20cm	160	1	80-90	Não

ESPECIFICAÇÕES (EU 65/2014 & EU 66/2014)

EAS Electric EMV72VAP	
Peso do forno	45kg
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eléctrica
Volume útil	72L
CE eléctrica, cavidade (Convencional)	1.06kWh/ciclo
CE eléctrico, cavidade (Ar forçado)	0.63kWh/ciclo
EEl Cavidade	74
Classe de eficiência energética (A+++ a D)	A+

Nota

Todos os modos de forno descritos nas páginas 8 e 15 são funções principais do forno.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



www.easelectric.es



Visítanos en:
www.easelectric.es



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones:

Scan for manual in other languages and further updates:

Manuel dans d'autres langues et mis à jour:

Manual em outras línguas e atualizações:



Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY, S.L.U.

P.I. San Carlos, Camino de la Sierra, S/N, Parcela 11
03370 Redován (Alicante) - ESPAÑA

V.2

