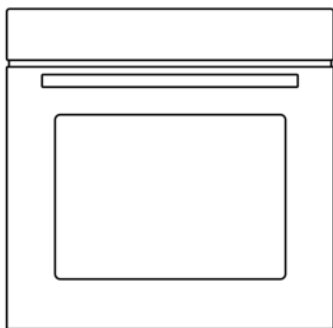


HORNO INTEGRADO

EINBAU-BACKOFEN
FOUR ENCASTRABLE
BUILT-IN OVEN
FORNO EMBUTIDO



EMV75TVP

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANWEISUNG
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE 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

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.
Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE

- 1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD4
 - 1.1. Advertencias generales de seguridad4
 - 1.2. Advertencias para la instalación6
 - 1.3. Durante el uso7
 - 1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....9
- 2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO 11
 - 2.1. Instrucciones para el instalador..... 11
 - 2.2. Instalación del horno 11
 - 2.3. Conexión eléctrica y seguridad 12
- 3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 14
- 4.USO DEL PRODUCTO 15
 - 4.1. Controles del horno 15
 - 4.2. Mesa de cocción..... 17
 - 4.3. Uso de la unidad de control LCD inteligente 18
 - 4.4. Accesorios 29
- 5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 31
 - 5.1. Limpieza 31
 - 5.2. Mantenimiento..... 32
- 6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE..... 33
 - 6.1. Solución de problemas 33
 - 6.2. Transporte 33
- 7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 34
 - 7.1. Ficha energética 34
- 8.GARANTÍA COMERCIAL..... 35

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente estas instrucciones en su totalidad antes de usar el aparato y guárdelas en un lugar fácilmente accesible para que pueda consultarlas cuando sea necesario.
- Este manual se ha redactado para varios modelos. Puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en este manual. Al leer el manual de uso, preste especial atención a las figuras que en él se muestran.

1.1. Advertencias generales de seguridad

- Este aparato lo pueden usar niños de al menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones necesarias con respecto al uso seguro del aparato y comprendan los riesgos asociados. Los niños no deben jugar con este aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.

 **ADVERTENCIA :** El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

  **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

  **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- Durante el uso, el aparato se calentará. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento que hay dentro del horno.
- Durante el uso normal de este aparato, los tiradores podrían calentarse.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno o el resto de superficies. Pueden rayar la superficie, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal o se dañase la superficie.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA: Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara.

⚠ PRECAUCIÓN: Las piezas accesibles podrían estar calientes al cocinar o asar. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté usando.

- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean

compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

⚠ PRECAUCIÓN: Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice los tiradores de la puerta para levantar o mover el aparato.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- No deje que los niños se cuelguen de la puerta del horno o se sienten en ella cuando esté abierta.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

1.2. Advertencias para la instalación

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y

póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.

- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a efectos como el sol, la lluvia, la nieve, el polvo, una humedad excesiva, etc.
- El material que rodea el aparato (p. ej. un armario), debe ser capaz de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.3. Durante el uso

- Al usar el horno por primera vez, podría observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo deje vacío y lo ponga a trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.
- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se

produzca un sobrecalentamiento.

- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.



⚠ No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.
- Al extraer las bandejas, estas se inclinan- Tenga cuidado de que no se le derrame ni se le caiga la comida caliente al sacarla del horno.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato o en uno de sus tiradores.
- Se recomienda usar agua blanda para evitar que con el paso del tiempo se acumule una cantidad excesiva de restos de cal en el sistema de generación de vapor. Para comprobar la blandura del agua, use el papel de prueba proporcionado con el producto y la tabla que se muestra debajo. El papel de prueba debe mantenerse sumergido en agua durante 3 segundos y un minuto después de haberlo sacado del agua, se podrán ver las rayas en él.

Tiras de prueba	Dureza del agua
5-4 bandas azules	Blanda
1 banda roja	Ligeramente dura
2 bandas rojas	Dureza media
3 bandas rojas	Dura
4-5 bandas rojas	Muy dura

- Si no se establece el nivel adecuado de dureza del agua, podría verse afectado el funcionamiento del aparato y su vida útil.
- No use ningún líquido que no sea agua estancada.
- No use agua caliente.
- Mantenga cerrado el depósito de agua cuando esté funcionando el horno.
- Si el horno está caliente y se abre la puerta, puede que salga aire caliente, de modo que manténgase alejado usted y mantenga alejados a los niños al abrir la puerta del horno.
- Para evitar que se acumule cal en el interior de la cavidad, límpiela después de cada uso.
- Una vez terminado el proceso de cocinado, debe retirarse el agua que quede en el sistema. Para hacerlo, seleccione **“Yes”** (Sí) cuando se le pregunte automáticamente en la pantalla, tras el proceso de cocción. No deje nada en el horno durante esta operación.

1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de

V.2

repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

 Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos. Puede que observe diferencias entre estas instrucciones y el modelo suyo.



ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial.

En base a 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.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

⚠ ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarlo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

2.1. Instrucciones para el instalador

Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier

tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

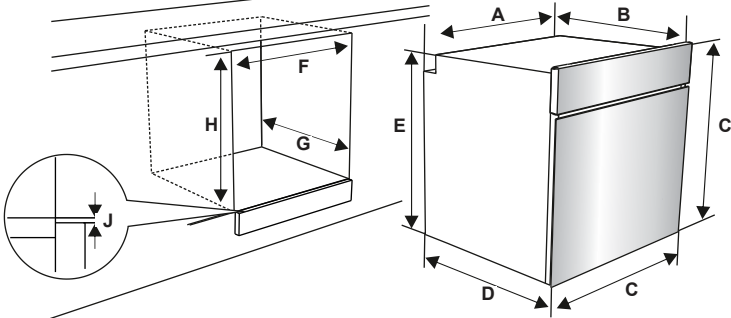
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

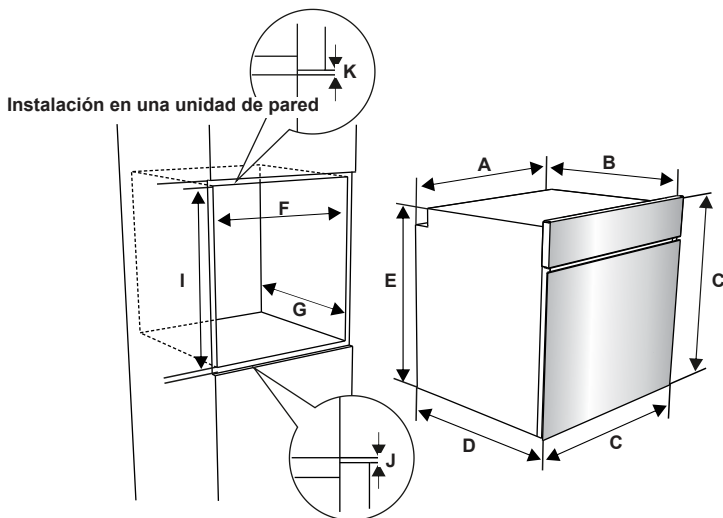
2.2. Instalación del horno

Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

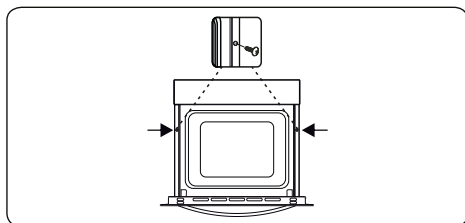
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

Instalación bajo una encimera





Una vez que se hayan realizado las conexiones eléctricas, inserte el horno en el armario empujándolo hacia delante. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los orificios que se encuentran en el bastidor del horno. Con el marco del producto tocando la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.



2.3. Conexión eléctrica y seguridad

⚠ ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

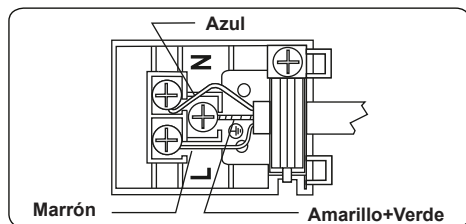
- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de

soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).

- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla personal cualificado.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240 V ~ 380-415 V 3N~. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato aunque este

se encuentre en la parte delantera del armario.

- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.

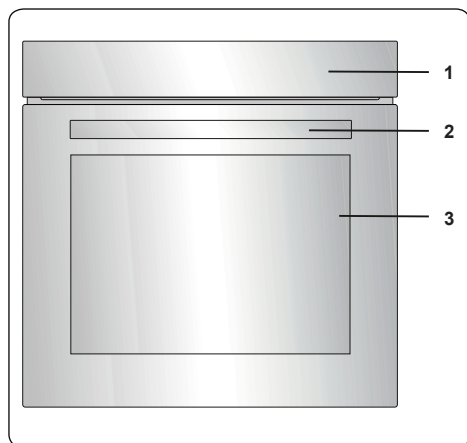


3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



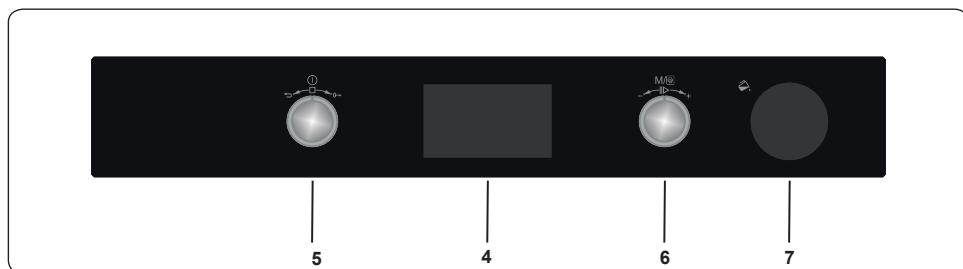
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



- 1. Panel de mando
- 2. Tirador de puerta de horno
- 3. Puerta de horno

Panel de mando



- 4. Temporizador
- 5. Mando de control de funciones del horno
- 6. Mando de termostato del horno
- 7. Cubierta de depósito de agua

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. Controles del horno

Mando izquierdo

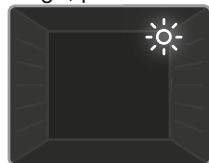
- Pulsación larga: Encender/apagar
- Pulsación corta: Pausar la cocción
- Giro a la derecha: Bloqueo de teclado
- Giro a la izquierda: Deshacer/Ir al menú anterior

Mando derecho

- Pulsación: Seleccionar/Comenzar cocción/Iniciar operación de vapor manual
- Giro a la derecha: Navegación por el menú/Aumentar temperatura
- Giro a la izquierda: Navegación por el menú/Reducir temperatura

Funciones del horno

* Dependiendo del modelo de horno que tenga, podrían variar las funciones.

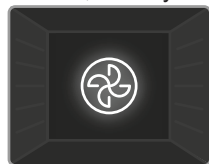


Luz del horno: Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.



Función de descongelación: Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador.

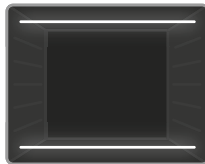
Para usar la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se produce al descongelarse el hielo. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.



Función Turbo: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento del

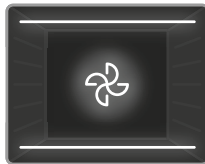
anillo y el ventilador. La función Turbo

distribuye el calor de manera homogénea por el horno. Todos los alimentos de todos los estantes se cocinarán de manera uniforme. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



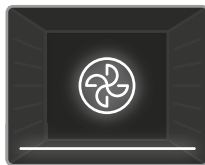
Función de cocción estática: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento

inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, es mejor no cocinar en más de un estante a la vez con esta función.



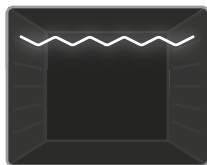
Función de ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es muy buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior y superior que hay en el interior del horno y mediante el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque grill a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos. La función de ventilador y calentamiento inferior es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, el elemento de calentamiento inferior cuece los alimentos.



Función de pizza: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán. Comenzarán a operar los elementos de calentamiento

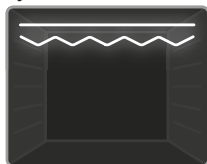
inferiores y del anillo, así como el ventilador. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, el elemento de calentamiento inferior se encarga de hornear los alimentos.



Función de grill: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento del grill.

Esta función se usa para tostar y cocinar alimentos al grill en los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

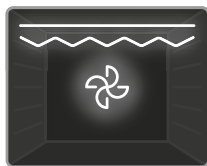
⚠ Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de grill rápido: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie, como, por ejemplo, carne. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

⚠ Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de doble grill y ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el ventilador y los

elementos de calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar alimentos gruesos al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie. Se pondrán en marcha

los elementos de calentamiento superiores y los del grill, así como el ventilador, para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera uniforme. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

⚠ Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

Función de vapor auxiliar manual:

Esta función se puede usar con cualquier otra función de cocción.

Se usa para cocinar todo tipo de vegetales, pedazos pequeños de carne, frutas y guarniciones (como arroz o pasta).

Ventajas:

- Exterior de los alimentos crujiente y brillante.
- Mínima pérdida de agua.
- Prácticamente no se pierden nutrientes.
- Cocción baja en grasas.

Puede seleccionar la función deseada y la densidad del vapor. La tabla de densidad de vapor se encuentra en la siguiente página.

Llenado del depósito de agua



- El depósito de agua tiene una capacidad de 300 ml. Esta cantidad permite ejecutar 3 ciclos de vapor auxiliar. En cada ciclo se usan aproximadamente 100 ml de agua.



- Presione la tapa del depósito para que se abra.



- Extraiga ligeramente el depósito de agua.



El depósito no se debe sacar.



- Añada la cantidad mínima de agua de 100 ml antes de usarlo.



El nivel máximo de agua se indica mediante la marca **"MAX"** (MÁX.) del depósito.

Densidad de vapor	Cantidad de agua
1 inyección de vapor	Añada 100 ml de agua
2 inyecciones de vapor	Añada 200 ml de agua
3 inyecciones de vapor	Añada 300 ml de agua
Inyección de vapor automática	Añada 100 ml de agua



- Presione la tapa del depósito para que se cierre.



Función Vapclean+:

La función Vapclean+ de limpieza por vapor permite limpiar fácilmente el aparato. Encontrará esta función en el menú "Cleaning" (Limpieza). Antes de ejecutar esta función, añada 300 ml de agua al depósito. Para añadir agua siga las instrucciones proporcionadas bajo el título "Llenado del depósito de agua".

4.2. Mesa de cocción

Función	Platos			
Estática	Hojaldre	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Galleta	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2-3-4	200	45 - 60
Ventilador	Hojaldre	2-3-4	170 - 190	25 - 35
	Tarta	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Galleta	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2-3-4	200	45 - 60

Turbo	Hojaldre	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2-3-4	150 - 170	30 - 40
	Galleta	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
Asado	Albóndigas asadas	7	200	10 - 15
	Pollo	*	190	50 - 60
	Chuletas	6-7	200	15 - 25
	Bistecs	6-7	200	15 - 25

*Si dispone de ella, cocine con la brocheta para pollo asado.

4.3. Uso de la unidad de control LCD inteligente

Ready Cook está diseñada para ayudar a los usuarios domésticos a usar fácilmente recetas de cocina profesionales mediante las funciones de cocción automática integradas.

A continuación se describen los menús de Ready Cook, como "Manual Cooking" (Cocción manual), "Auto Cooking" (Cocción automática), "Favourites" (Favoritos), "Cleaning" (Limpieza) y "Settings" (Ajustes).

Cocción manual

Puede modificar cualquiera de los ajustes de cocción en el modo "Manual Cooking" (Cocción manual), incluyendo las 7 funciones de cocción, la temperatura, la función Booster, la duración de la cocción y el tiempo de finalización de cocción. Siga los pasos enumerados a continuación para desplazarse por el menú "Manual Cooking" (Cocción manual).



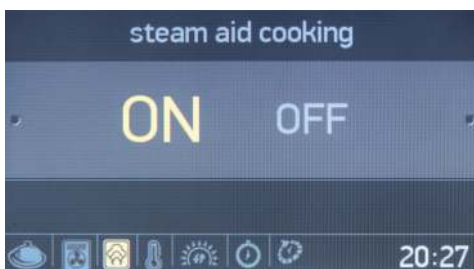
El menú principal

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección hasta que se resalte "**Manual Cooking**" (Cocción manual).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



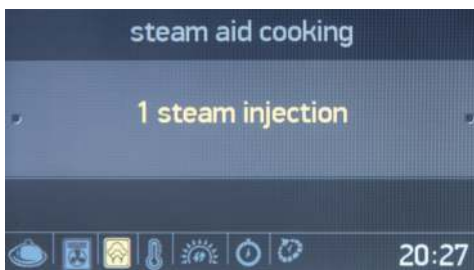
Función del horno

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por las funciones del horno disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

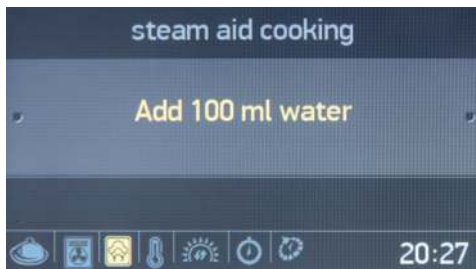


Cocción con vapor auxiliar

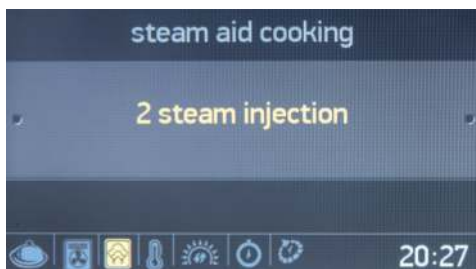
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para resaltar la opción "**ON**" (ENC.) u "**OFF**" (APAG.) de la función "Steam aid cooking" (Cocción con vapor auxiliar).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



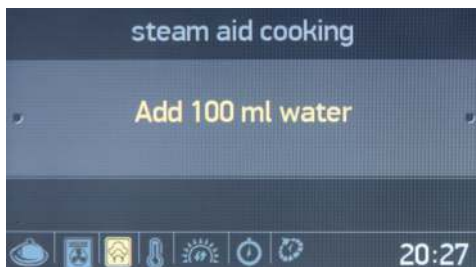
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "**1 steam injection**" (1 inyección de vapor).



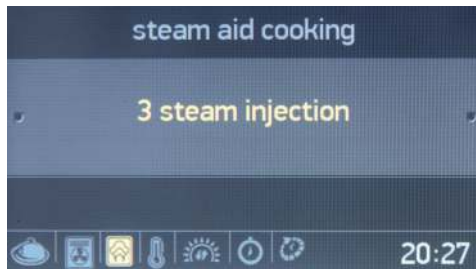
- Añada 100 ml al depósito de agua.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción **"Add 100 ml water"** (Añadir 100 ml de agua).



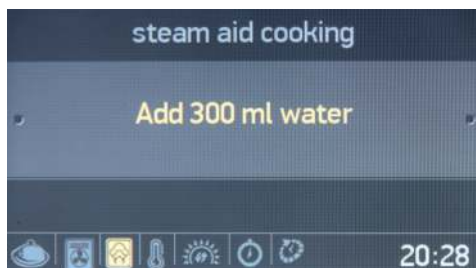
- Gire una vez el mando de la derecha para seleccionar la opción "2 steam injection" (2 inyecciones de vapor).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



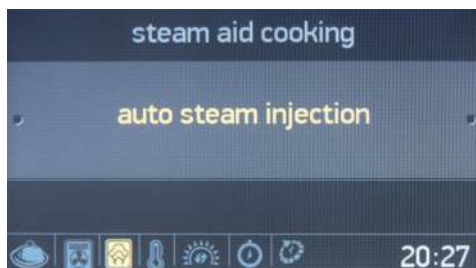
- Añada 200 ml al depósito de agua.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Add 200 ml water" (Añadir 200 ml de agua).



- Gire dos veces el mando de la derecha para seleccionar la opción "3 steam injection" (3 inyecciones de vapor).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

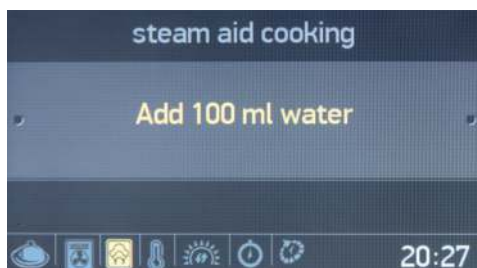


- Añada 300 ml al depósito de agua.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Add 300 ml water" (Añadir 300 ml de agua).



- Gire dos veces el mando de la derecha para seleccionar la opción "Auto steam injection" (Inyección de vapor automática).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

apropiado para cocinar.

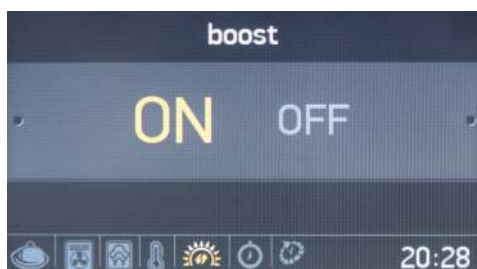


- Añada 100ml ml al depósito de agua.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Add 100 ml water" (Añadir 100 ml de agua).



Temperatura

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por los ajustes de temperatura disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



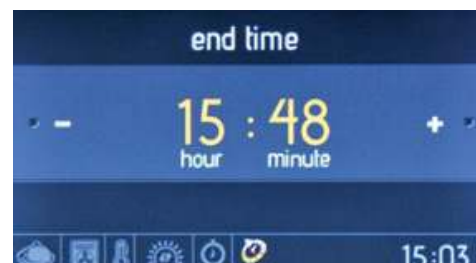
Booster

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para resaltar la opción "ON" (ENC.) u "OFF" (APAG.) de la función Booster.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.
- Utilice esta función para ajustar la temperatura deseada del horno lo más rápidamente posible. Este modo no es



Duración de cocción

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar la duración de la cocción.
- Pulse el mando de la derecha para establecer la duración de la cocción.
- **NOTA:** Si la duración de cocción se establece en **00:00**, el horno seguirá cocinando hasta que lo apague manualmente.



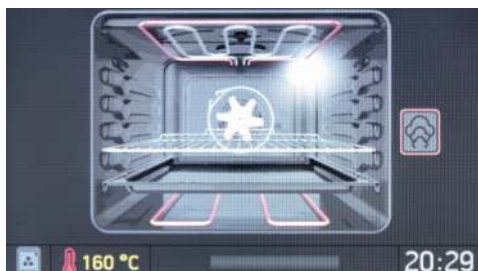
Tiempo de finalización de cocción

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el tiempo de finalización de cocción.
- Pulse el mando de la derecha para establecer el tiempo de finalización de cocción.



Pantalla informativa

- La cocción comenzará cuando hayan pasado 10 segundos tras haber realizado la última acción o cuando se pulse el mando de la derecha.
- Gire el mando de la izquierda en sentido contrario al de las agujas del reloj para volver al ajuste anterior.



La pantalla de animación muestra:

- El tiempo de cocción.
- Temperatura
- El tiempo de inicio y finalización de cocción.
- Información sobre la función de cocción.



Pantalla de animación

- Pulse el mando de la izquierda para detener la cocción.
- Pulse el mando de la derecha para iniciar / reanudar la cocción.
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar la temperatura.
- Gire el mando de la izquierda en sentido contrario al de las agujas del reloj mientras esté activa cualquier función de cocción para que se muestre la función del horno, la temperatura y la pantalla de ajuste del tiempo de cocción.
- Para detener la cocción y volver al menú principal, pulse el mando de la izquierda y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Cocción automática

Ready Cook tiene funciones de recetas integradas determinadas previamente que se pueden seleccionar en el menú "Auto Cooking" (Cocción automática). Solo podrá seleccionar el nombre de la comida que desee. No se podrá modificar ninguno de los ajustes de las recetas, como la temperatura o la duración de la cocción, dado que Ready Cook ya los ha ajustado automáticamente.

Siga los pasos indicados a continuación para llevar a cabo la cocción automática.



El menú principal

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección hasta que se resalte **"Auto Cooking"** (Cocción automática).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



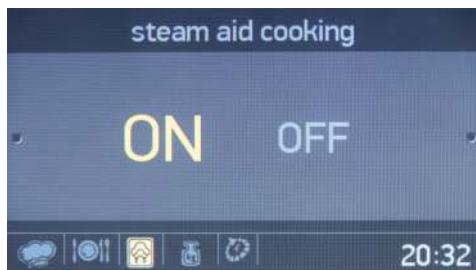
Categorías de comidas

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por las recetas disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



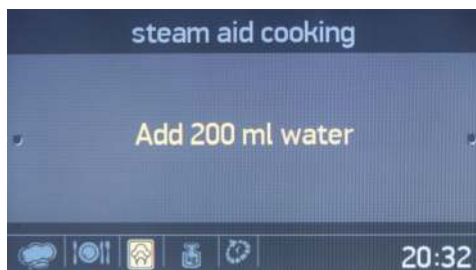
Selección de receta

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por las recetas disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



Inyección de vapor

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para resaltar la opción "ON" (ENC.) u "OFF" (APAG.) de la función "Steam injection" (Inyección de vapor).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



- Añada 200 ml al depósito de agua.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Add 200 ml water" (Añadir 200 ml de agua).



Peso de la comida

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el peso.
- Pulse el mando de la derecha para ajustar el peso.



Tiempo de finalización de cocción

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el tiempo de finalización de cocción.
- Pulse el mando de la derecha para establecer el tiempo de finalización de cocción.



Pantalla informativa

- La cocción comenzará cuando hayan pasado 10 segundos sin que se realice ninguna acción o cuando se pulse el mando de la derecha.
- Gire el mando de la izquierda en sentido contrario al de las agujas del reloj para volver atrás por las pantallas de ajuste anteriores.
- Coloque la comida en el estante del medio para obtener los mejores resultados al cocinar.



Pantalla de animación

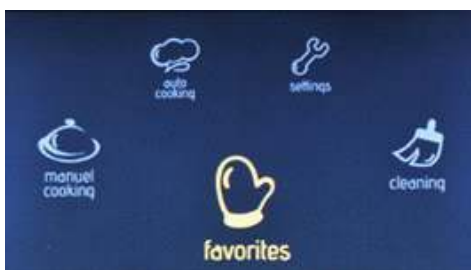
- Pulse el mando de la izquierda para detener la cocción.
- Pulse el mando de la derecha para iniciar y reanudar la cocción.
- Para detener la cocción y volver al menú principal, pulse el mando de la izquierda y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Favoritos

Puede guardar sus ajustes de cocción manual, lo que le permite seleccionar rápidamente los mismos ajustes de cocción en cualquier momento. Al final del menú "Manual Cooking" (Cocción manual), después del ajuste de la duración de la cocción, se le preguntará si desea guardar los ajustes en sus favoritos.

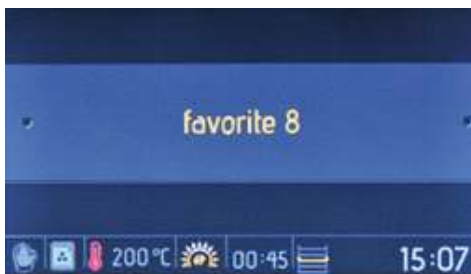
Para crear un ajuste de cocción favorito, use la función de edición del menú "Favourites" (Favoritos).

Para seleccionar y comenzar una función que tenga en favoritos, siga los pasos indicados a continuación.



En el menú principal

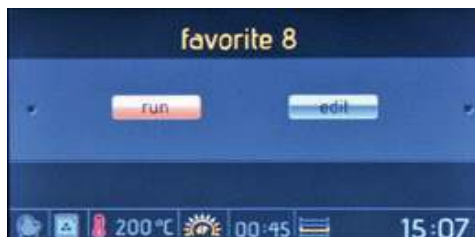
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección hasta que se resalte "Favourites" (Favoritos).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



Favoritos

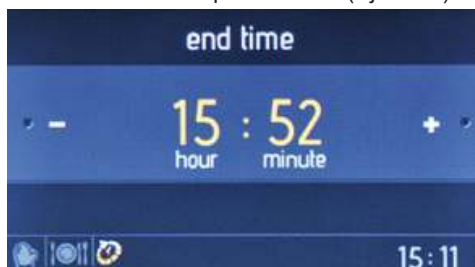
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por las opciones disponibles.

- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.
- Los ajustes almacenados en el favorito se mostrarán en la parte inferior de la pantalla.



La pantalla de ejecución/edición

- Gire el mando de la derecha para resaltar la opción "Run" (Ejecutar).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Run" (Ejecutar).



Tiempo de finalización de cocción

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el tiempo de finalización de cocción.
- Pulse el mando de la derecha para establecer el tiempo de finalización de cocción.



Pantalla informativa

- La cocción comenzará cuando hayan pasado 10 segundos sin que se realice ninguna acción o cuando se pulse el mando de la derecha.
- Gire el mando de la izquierda en

sentido contrario al de las agujas del reloj para volver atrás por las pantallas de ajuste anteriores.

- Coloque la comida en el estante del medio para obtener los mejores resultados al cocinar.



Pantalla de animación

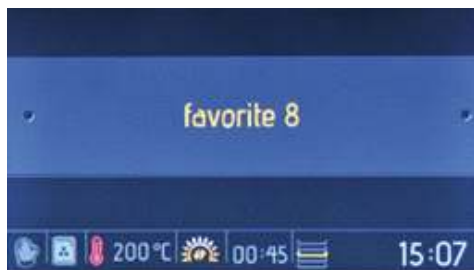
- Pulse el mando de la izquierda para detener la cocción.
- Pulse el mando de la derecha para iniciar y reanudar la cocción.
- Para detener la cocción y volver al menú principal, pulse el mando de la izquierda y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Para editar los ajustes de favoritos, siga los pasos indicados a continuación.



El menú principal

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección hasta que se resalte "Favourites" (Favoritos).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



Favoritos

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por las opciones disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.
- Los ajustes almacenados en el favorito seleccionado se mostrarán en la parte inferior de la pantalla.



La pantalla de ejecución/edición

- Gire el mando de la derecha para resaltar la opción **"Edit"** (Editar).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción **"Edit"** (Editar).



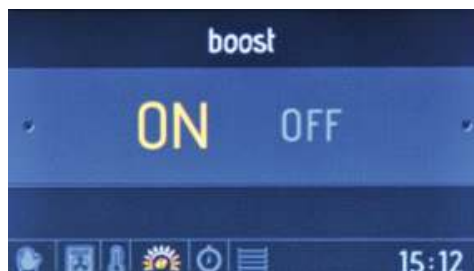
Función del horno

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por las funciones del horno disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



Temperatura

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por los ajustes de temperatura disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



Booster

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para resaltar la opción **"ON"** (ENC.) u **"OFF"** (APAG.) de la función Booster.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.
- Utilice esta función para ajustar la temperatura deseada del horno lo más rápidamente posible. Este modo no es apropiado para cocinar.



Duración de cocción

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar la duración de la cocción.
- Pulse el mando de la derecha para establecer la duración de la cocción.



Estante del horno

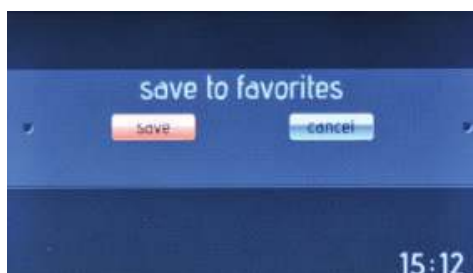
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por los estantes del horno disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar el estante.

Para obtener los mismos resultados cada vez que cocine, es importante tener en cuenta la información de los estantes del horno.



Pantalla informativa

- Gire el mando de la izquierda en sentido contrario al de las agujas del reloj para volver atrás por las pantallas de ajuste anteriores.



Guardar en favoritos

- Gire el mando de la derecha para resaltar la opción **"Save"** (Guardar), para guardar los ajustes o **"Cancel"** (Cancelar) para descartar los ajustes.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

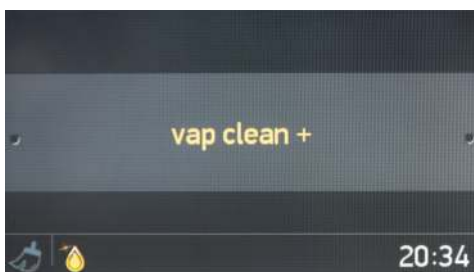
Limpieza

Con la función "Vapclean" (Limpieza por vapor), los restos de comida secos que haya en el interior del horno se ablandarán mediante vapor. Para ejecutar la función "Vapclean" (Limpieza por vapor), vierta un vaso de agua en el estante inferior del horno y siga los pasos indicados a continuación.



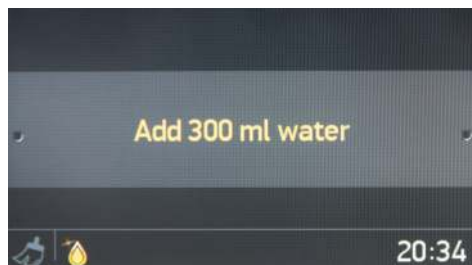
En el menú principal

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección hasta que se resalte la opción **"Cleaning"** (Limpieza).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



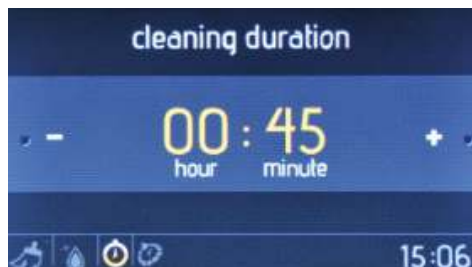
Pantalla de selección de función

Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción **"Vapclean"**.



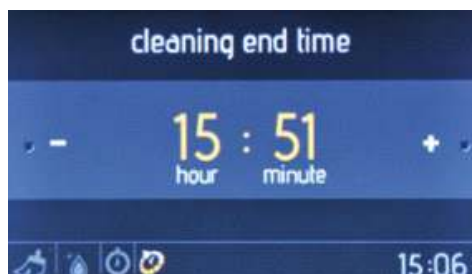
Inyección de vapor

- Añada 300 ml al depósito de agua.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Add 300 ml water" (Añadir 300 ml de agua).



Duración de la limpieza

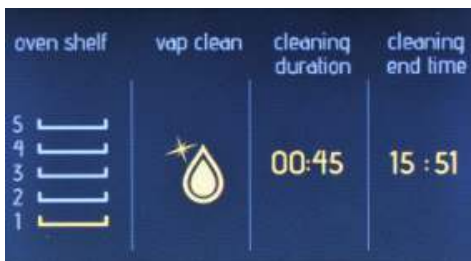
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar la duración de la limpieza.
- Pulse el mando de la derecha para ajustar la duración de la limpieza.



Tiempo de finalización de limpieza

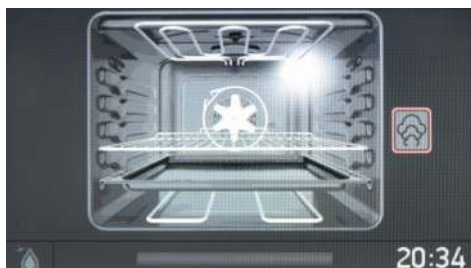
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el tiempo de finalización de la limpieza.

- Pulse el mando de la derecha para ajustar el tiempo de finalización de la limpieza.



Pantalla informativa

- La limpieza comenzará cuando hayan pasado 10 segundos sin que se realice ninguna acción o cuando se pulse el mando de la derecha.
- Gire el mando de la izquierda en sentido contrario al de las agujas del reloj para volver atrás por las pantallas de ajuste anteriores.

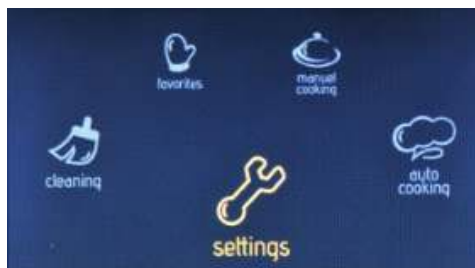


Pantalla de animación

- Pulse el mando de la izquierda para detener la limpieza.
- Pulse el mando de la derecha para iniciar y reanudar la limpieza.
- Para detener la limpieza y volver al menú principal, pulse el mando de la izquierda y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj.

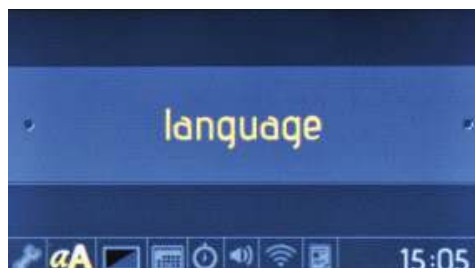
Ajustes

Mediante el menú "Settings" (Ajustes) puede ajustar la hora, el brillo de la pantalla, el tono del zumbador y la opción de idioma.



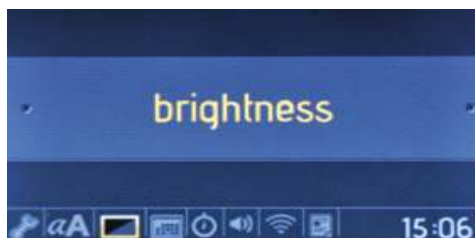
El menú principal

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección hasta que se resalte la opción “Settings” (Ajustes).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



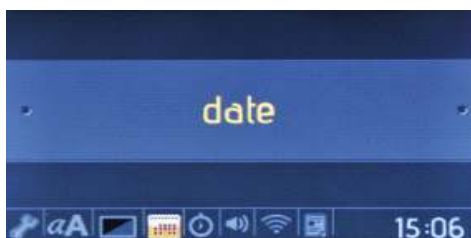
El menú de idiomas

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el idioma.
- Pulse el mando de la derecha para establecer el idioma que desee.



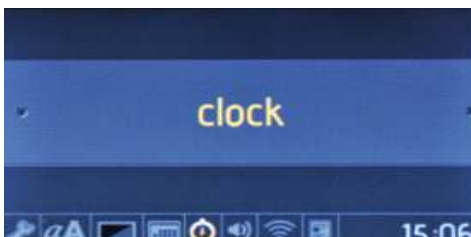
El menú de brillo

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el brillo de la pantalla entre los niveles 0 y 4.
- Pulse el mando de la derecha para ajustar el brillo de la pantalla.



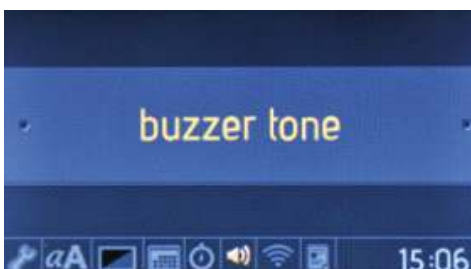
El menú de la fecha

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar la fecha.
- Pulse el mando de la derecha para establecer la fecha.
- La fecha se expresa en el formato de mes, día y año.



El menú de la hora

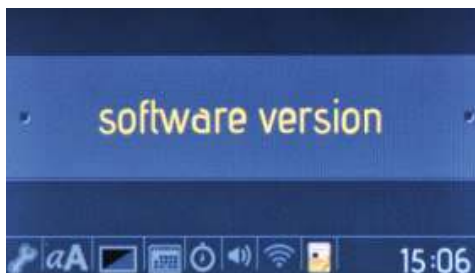
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar la hora.
- Pulse el mando de la derecha para ajustar la hora.
- La hora se expresa en el formato de minuto y hora.



En el menú del tono del zumbador

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para elegir uno de los tres tonos de zumbador.

- Pulse el mando de la derecha para establecer el tono de zumbador que desee.



El menú de la versión de software

- La versión del software se mostrará únicamente a título informativo. No se puede cambiar.

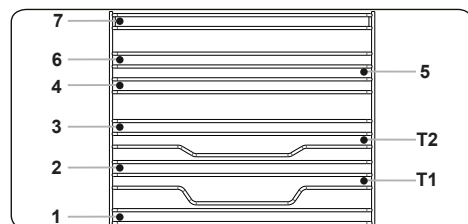
Bloqueo de teclado

La función de bloqueo de teclado se usa para impedir que se cambien los ajustes del horno de forma no intencionada. Para activar o desactivar el bloqueo de teclado gire el mando de la izquierda en el sentido contrario al de las agujas del reloj y manténgalo pulsado durante 3 segundos. Cuando esté activada la función de bloqueo de teclado, solo se podrá usar el botón de "ENC. / APAG.". El resto de botones estará bloqueado.

4.4. Accesorios

La rejilla EasyFix

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la

cubierta del ventilador y los accesorios.

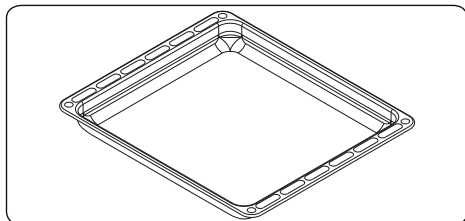
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 7.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en los niveles T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Se recomienda utilizar el nivel 3 para preparar alimentos en un nivel.
- Se recomienda utilizar el nivel T2 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- Se recomienda utilizar los niveles 2 y 4 para preparar alimentos en dos niveles.
- La rejilla de parrilla giratoria debe colocarse en el nivel 3.
- El nivel T2 se utiliza para colocar la rejilla de parrilla giratoria con guías telescópicas.

**** Los accesorios pueden variar en función del modelo adquirido.

La bandeja honda

La bandeja honda es ideal para estofados.

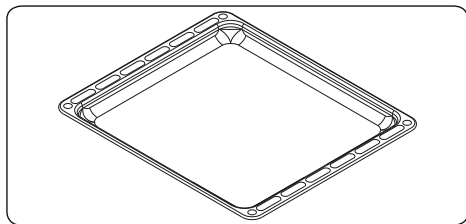
Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



La bandeja llana

La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos.

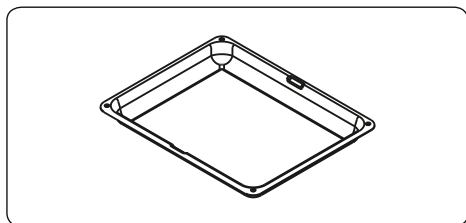
Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



La bandeja pequeña

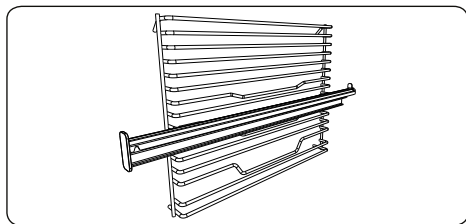
La bandeja pequeña es ideal para hornear pastelitos.

Coloque la bandeja en el centro de una rejilla.



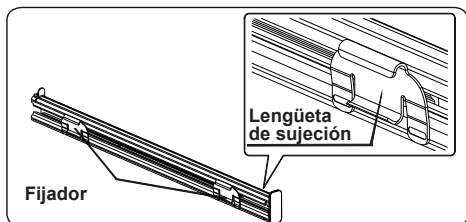
Rejilla con guía telescópica de media extensión Easyfix

La guía telescópica se extiende hasta la mitad para permitir un acceso sencillo a los alimentos.

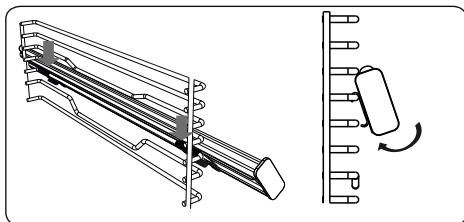


Guías telescópicas

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



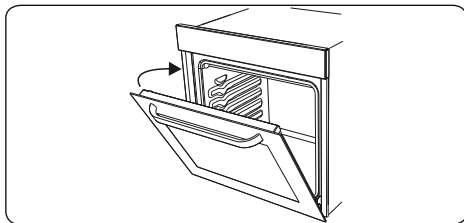
- A cada lado de la guía telescópica hay sujetadores que permiten retirarlos para tareas de limpieza y reubicación.
- Retire el carril lateral. Consulte la sección «Retirar la bandeja de rejilla».



- Cuelgue los fijadores superiores de las guías telescópicas en la rejilla de referencia del nivel de la parrilla lateral y presione simultáneamente los fijadores inferiores hasta que oiga claramente cómo encajan en la rejilla de fijación del nivel de parrilla lateral.
- Para retirarlos, sujete la superficie frontal de la guía y repita las instrucciones anteriores en orden inverso.

Puerta del horno de cierre lento

La puerta del horno se cierra lentamente por sí sola cuando se suelta justo antes de la posición de cierre.



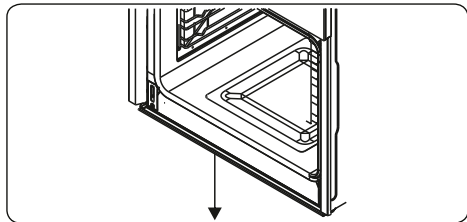
Colector de agua

A veces al cocinar, se produce condensación en el cristal interior de la puerta del horno. Esto no significa que el producto esté averiado.

Abra la puerta del horno en la posición de grill y déjala en esta posición 20 segundos.

El agua caerá en el colector.

Deje que se enfríe el horno y limpie el interior de la puerta con un trapo seco. Este procedimiento debe realizarse con regularidad.



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. Limpieza

! **ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

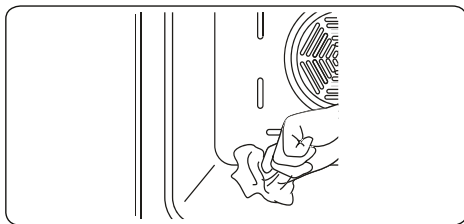
 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un trapo húmedo y séquelo.
- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.



Limpieza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

 No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

 No deje mucho tiempo sobre el acero inoxidable restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón.

Limpieza de superficies pintadas (si existen)

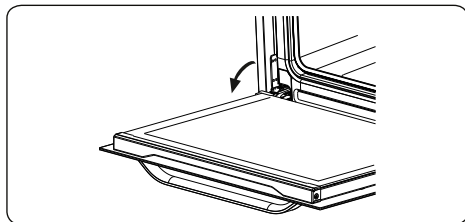
- Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar con objetos duros (objetos puntiagudos, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas para platos que dañan la superficie) o con agentes de limpieza que contengan elevados contenidos de alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para la superficie. De lo contrario, se puede producir corrosión en las superficies pintadas a base de polvo y provocar manchas. El fabricante no se hace responsable de ningún daño

causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

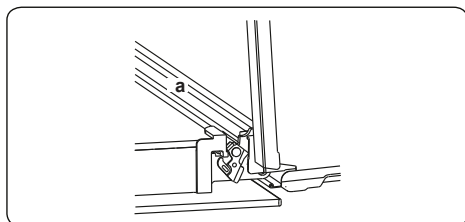
Extracción de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

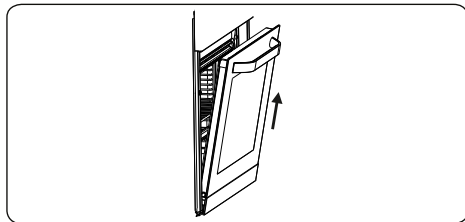
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra la abrazadera de zapata (a) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.

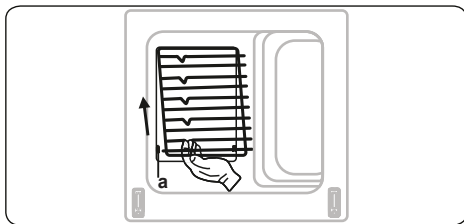


3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



Extracción de la parrilla

Para quitar la parrilla, tire de ella tal como se indica en la figura. Una vez que la haya liberado de los clips (a), levántela.



5.2. Mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA: El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Cambio de la lámpara del horno

⚠ ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.

👤 La lámpara está diseñada específicamente para ser utilizada en electrodomésticos de cocina. No está diseñada para iluminar un hogar.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. Solución de problemas



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	El control de temperatura del horno no se ha colocado bien. Se ha dejado abierta la puerta del horno.	Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida.
Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente.	Hay materias extrañas entre los botones del temporizador. Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando. La función de bloqueo de teclado está activada.	Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo. Quite la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado.
El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.	Los estantes del horno vibran.	Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.
El ventilador de refrigeración sigue trabajando tras haber apagado el horno.	El ventilador del horno, controlado electrónicamente, se activa automáticamente durante un determinado período de tiempo para enfriar el horno.	El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.
El horno se ha apagado solo.	Los hornos controlados electrónicamente se apagan de manera automática si no se está realizando ninguna función.	El horno se apagará automáticamente para ahorrar energía si no se realiza ninguna otra acción durante un determinado período de tiempo tras haberlo encendido o después del final de un programa de cocción.
Si la puerta se abre durante una función asistida por ventilador, el ventilador interno se detiene.	Los hornos controlados electrónicamente con un interruptor de puerta dejan de cocinar si se abre la puerta del horno.	Es una operación normal del aparato que resulta útil cuando se está cocinando para evitar que se pierda mucho calor. Cuando se cierra la puerta, el horno vuelve a funcionar con normalidad.

6.2. Transporte

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. Ficha energética

Marca		
Modelo		EMV75TVP
Tipo de horno		ELÉCTRICO
Masa	Kg	35,2
Índice de eficiencia energética – convencional		103,7
Índice de eficiencia energética – ventilación forzada		93,4
Clase energética		A
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh/ciclo	0,91
Consumo de energía (electricidad) – ventilación forzada	kWh/ciclo	0,82
Número de cavidades		1
Fuente de calor		78
Volumen	L	
Este horno cumple con EN 60350-1		

Trucos para ahorrar energía

Horno

- A ser posible, cocine los alimentos juntos.
- Mantenga el tiempo de precalentamiento durante poco tiempo.
- No prolongue el tiempo de cocción.
- No olvide apagar el horno al final de la cocción.
- No abra la puerta del horno durante el periodo de cocción.

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.

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	10
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	12
2.1 Hinweise für den Installateur	12
2.2 Einbauen des Backofens	12
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise	14
3.PRODUKTMERKMALE	15
4.Verwenden des Produkts	16
4.1 Backofen-Einstellknöpfe	16
4.2 Gartabelle	19
4.3 Verwenden der Smart-LCD-Bedieneinheit	19
4.4 Zubehör	30
5.REINIGUNG UND WARTUNG	32
5.1 Reinigung	32
5.2 Wartung	34
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	35
6.1 Fehlerbehebung	35
6.2 Transport	36
7. GARANTIE	36

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

 **! WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Bei der regulären Verwendung können Griffe bereits nach kurzer Zeit heiß sein.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, um die Backofentürscheibe oder sonstige Oberflächen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Scheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **! WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **! ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt

werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschliessen

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, hoher Feuchte usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu widerstehen.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.3 Während des Betriebs

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der

ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie

herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.

- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.
- Es wird empfohlen, entkalktes Wasser zu verwenden, um über die Zeit übermäßige Kalkablagerungen im Dampferzeugungssystem zu vermeiden. Verwenden Sie das mit dem Produkt gelieferten Testpapier sowie die untenstehende Tabelle, um den Härtegrad des Wassers zu prüfen. Halten Sie das Testpapier 3 Sekunden lang in das Wasser. Ca. 1 Minute nachdem das Testpapier herausgenommen wurde, werden Streifen sichtbar.

Teststreifen	Wasserhärte
5-4 blaue Streifen	Weich
1 roter Streifen	Geringfügig hart
2 rote Streifen	Mittelhart
3 rote Streifen	Hart
4-5 rote Streifen	Sehr hart

- Wenn Wasser mit dem falschen Härtegrad verwendet wird, kann dies den Betrieb und die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen.
- Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als reines Wasser.
- Verwenden Sie kein heißes Wasser.
- Halten Sie den Wasserbehälter geschlossen, wenn der Backofen im Betrieb ist.
- Wenn der Backofen heiß ist und die Backofentür geöffnet wird, kann heißer Dampf austreten. Halten Sie also einen größtmöglichen Abstand ein, wenn

Sie die Backofentür öffnen, und sorgen Sie auch dafür, dass sich dabei keine Kinder in der Nähe befinden.

- Um Kalkablagerungen im Garraum zu vermeiden, reinigen Sie ihn nach jeder Verwendung.
- Nachdem der Kochvorgang beendet wurde, sollte das Wasser im System entfernt werden. Bestätigen Sie dazu die nach dem Kochvorgang automatisch angezeigte Eingabeaufforderung auf dem Bildschirm mit „Ja“. Lassen Sie bei diesem Vorgang nichts im Backofen.

1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Verordnungen, -Beschlüssen und -Richtlinien sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.



ENTSORGUNG: Dieses Produkt darf nicht als unsortierter Siedlungsabfall entsorgt werden. Diese Abfälle müssen zur Sonderbehandlung getrennt gesammelt werden.

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) können Haushaltsgeräte nicht in den üblichen kommunalen Behältern entsorgt werden; sie müssen getrennt gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling ihrer Komponenten und Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern.

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern ist auf allen Produkten angebracht, um den Verbraucher an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung zu erinnern. Der Verbraucher sollte sich an die örtliche Behörde oder den Einzelhändler wenden, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung seines Geräts zu erhalten.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 Hinweise für den Installateur

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

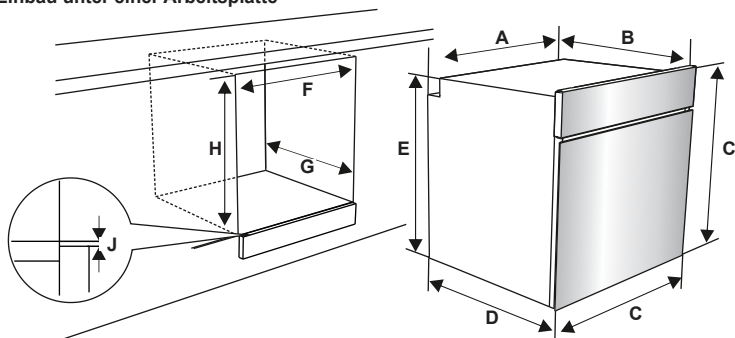
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 Einbauen des Backofens

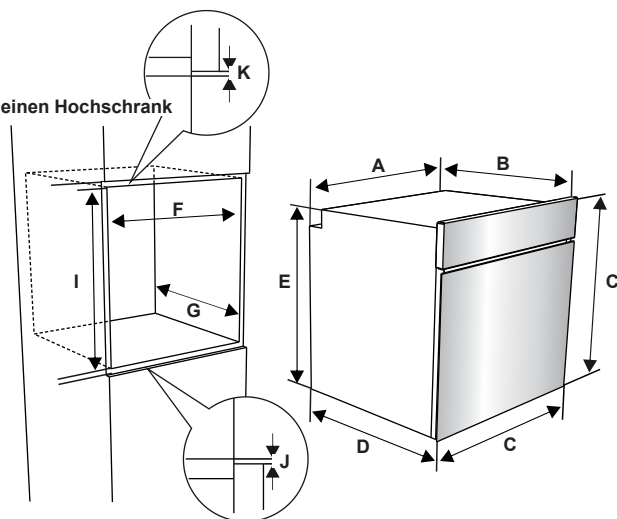
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

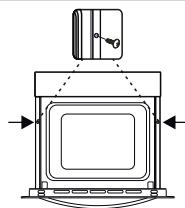
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräte Rahmen die Schrauben festziehen.



2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise

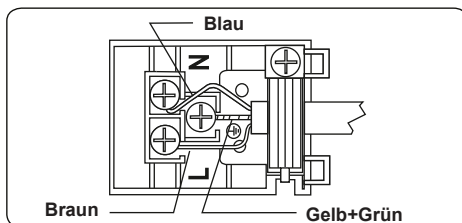
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V ~ und 380-415 V 3N~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang

genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.

- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

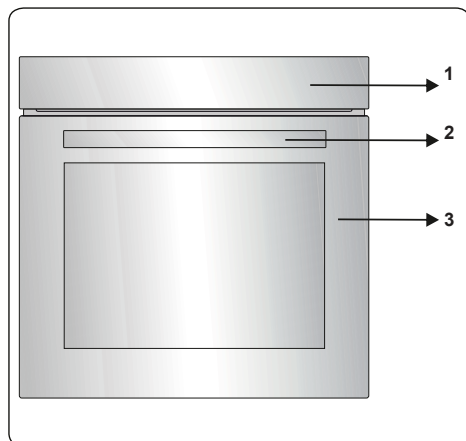


3. PRODUKTMERKMALE



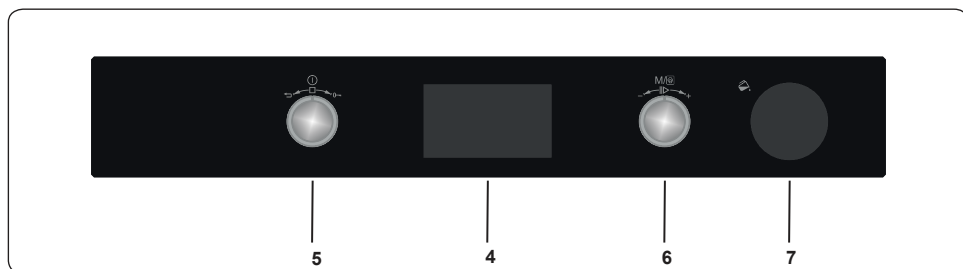
Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür

Bedienfeld



- 4. Timer
- 5. Einstellknopf für Backofenfunktion
- 6. Temperatur-Einstellknopf für Backofen
- 7. Abdeckung Wasserbehälter

4. Verwenden des Produkts

4.1 Backofen-Einstellknöpfe

Linker Einstellknopf

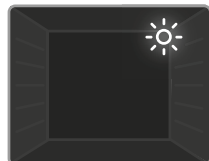
- Langes Drücken: Ein-/Ausschalten
- Kurzes Drücken: Garen pausieren
- Drehen nach rechts: Tastensperre
- Drehen nach links: Rückgängig machen/ Wechseln zum vorherigen Menü

Rechter Einstellknopf

- Drücken: Auswählen / Garen starten / **Dampf-Funktion manuell zuschalten**
- Drehen nach rechts: Navigieren im Menü / Temperatur erhöhen
- Drehen nach links: Navigieren im Menü / Temperatur verringern

Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.

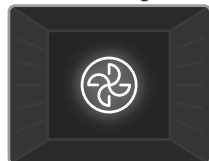


Backofenlampe: Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



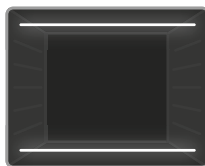
Auftau-Funktion: Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



Turbo-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in

Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



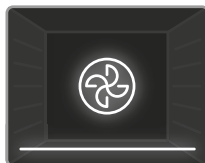
Ober- und Unterhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der

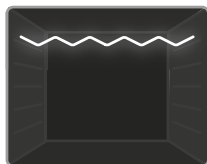
Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen. Die Kombination aus Umluft und Unterhitze eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.



Pizzafunktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das Heizelement für

Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des

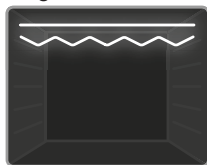
Garguts.



Grill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

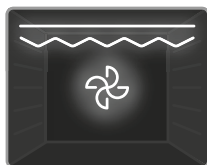
! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Schnellgrill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie

das Heizelement für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Doppel-Grill- und Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement, das

Heizelement für Oberhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum

Schnellgrillen, zum Grillen von voluminöserem Gargut und zum Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche verwendet. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

Manuelles Zuschalten der Dampf-Funktion:

Diese Funktion steht bei allen Garfunktionen zur Verfügung.

Sie wird zum Garen aller Arten von Gemüse, kleineren Fleischstücken, Obst und Beilagen (Reis, Nudeln) verwendet.

Die Vorteile:

- Knusprige und glänzende Außenhaut auf dem Gargut
- Geringer Feuchtigkeitsverlust
- Nahezu kein Verlust von wichtigen Nährstoffen
- Fettarmes Kochen

Sie können die gewünschte Funktion und Dampfdichte auswählen. Auf der nächsten Seite finden Sie eine Tabelle zur Dampfdichte.

Befüllen des Wassertanks



- Der Wassertank hat ein Fassungsvermögen von 300 ml. Mit dieser Menge können 3 Zyklen der Dampf-Funktion ausgeführt werden. Für jeden Zyklus werden ca. 100 ml Wasser benötigt.



- Auf die Wassertankabdeckung drücken, um sie zu öffnen.



- Den Wassertank etwas herausziehen.

 Der Wassertank darf nicht vollständig herausgenommen werden.



- Vor der Verwendung mindesten 100 ml Wasser in den Wassertank füllen.

 Der maximale Füllstand wird durch die Markierung „MAX“ auf dem Wassertank angezeigt.

Dampfdichte	Wassermenge
1 Dampfeinspritzung	100 ml Wasser zugeben
2 Dampfeinspritzungen	200 ml Wasser zugeben
3 Dampfeinspritzungen	300 ml Wasser zugeben
Automatische Dampfeinspritzung	100 ml Wasser zugeben



- Auf die Wassertankabdeckung drücken, um sie zu schließen.

Vap Clean+ Funktion:

Mit der Vap Clean+ Funktion wird die Reinigung vereinfacht. Sie finden die Funktion im Menü für die Reinigung. Bevor Sie diese Funktion ausführen, füllen Sie 300 ml Wasser in den Wassertank. Befolgen Sie dazu die Anweisungen im Abschnitt „Befüllen des Wassertanks“.

4.2 Gartabelle

Funktion	Speisen			 min.
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2-3-4	170-190	35-45
	Kuchen	2-3-4	170-190	30-40
	Kekse	2-3-4	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2-3-4	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2-3-4	170-190	25-35
	Kuchen	2-3-4	150-170	25-35
	Kekse	2-3-4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2-3-4	200	45-60
Turbo	Blätterteig	2-3-4	170-190	35-45
	Kuchen	2-3-4	150-170	30-40
	Kekse	2-3-4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	7	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	6-7	200	15-25
	Rindersteak	6-7	200	15-25

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

4.3 Verwenden der Smart-LCD-Bedieneinheit

Ready Cook ist so ausgelegt, dass der Heimanwender mit den integrierten automatischen Garfunktionen problemlos professionelle Rezepte umsetzen kann. Die Menüs in Ready Cook, wie „Manuelles Kochen“, „Auto Kochen“, „Favoriten“, „Reinigung“ und „Einstellungen“ werden im Folgenden beschrieben.

Manuelles Kochen

Sie können zum manuellen Kochen eine der 7 Garfunktionen, die Temperatur, die Schnellaufheizfunktion, die Kochzeit sowie die Gar-Endzeit einstellen. Gehen Sie wie unten beschrieben vor, um im Menü zum manuellen Kochen zu navigieren.



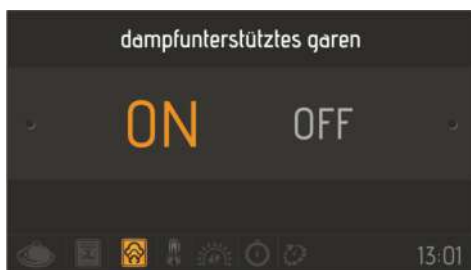
Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Manuelles Kochen**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Backofenfunktionen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Backofenfunktionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Dampfunterstütztes Garen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das dampfunterstützte Garen die Optionen „**ON**“ (Ein) oder „**OFF**“ (Aus)

hervorzuheben.

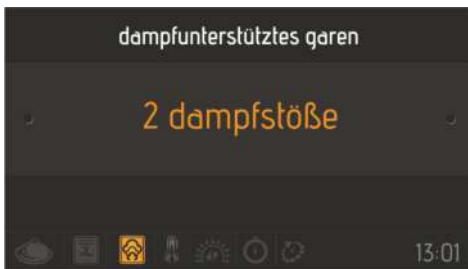
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „1 Dampfeinspritzung“ auszuwählen.



- 100 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „100 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



- Den rechten Einstellknopf nach dem ersten Drücken eine Stellung weiter drehen, um die Option „2 Dampfeinspritzungen“ auszuwählen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option

auszuwählen.



- 200 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „200 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



- Den rechten Einstellknopf nach dem ersten Drücken zwei Stellungen weiter drehen, um die Option „3 Dampfeinspritzungen“ auszuwählen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



- 300 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „300 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



- Den rechten Einstellknopf nach dem ersten Drücken zwei Stellen weiter drehen, um die Option „Automatische Dampfeinspritzung“ auszuwählen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



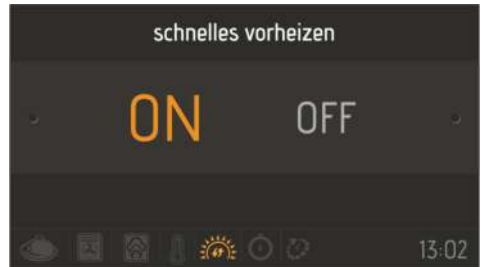
- 100ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „100 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



Temperatur

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Temperatureinstellungen zu navigieren.

- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Schnelles Vorheizen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das schnelle Vorheizen die Optionen „EIN“ oder „AUS“ hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu erhitzen. Dieser Modus ist nicht zum Garen geeignet.



Kochzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Kochzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Kochzeit zu bestätigen.
- **HINWEIS:** Wenn für die Kochzeit der Wert **00:00** eingestellt ist, wird das Gargut so lange gegart, bis Sie den Garvorgang manuell stoppen.



Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



Informationsbildschirm

- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zur vorherigen Einstellung zu wechseln.



Anzeigen auf dem Animationsbildschirm:

- Kochzeit
- Temperatur

- Start- und Endzeit des Garvorgangs
- Informationen zur Garfunktion.



Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Temperatur anzupassen.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, während eine beliebige Garfunktion aktiviert ist, um zwischen den Einstellbildschirmen für die Backofenfunktion, die Temperatur und die Kochzeit zu navigieren.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Auto Kochen

Ready Cook verfügt über integrierte, vordefinierte Rezeptfunktionen, die Sie im Menü „Auto Kochen“ auswählen können. Sie können ausschließlich den Namen des gewünschten Gerichtes auswählen. Die Rezepteinstellungen, einschließlich der Kochzeit und Temperatur, können nicht angepasst werden, da sie von Ready Cook automatisch festgelegt werden.

Gehen Sie wie unten beschrieben vor, um im Menü zum automatischen Kochen zu navigieren.



Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Auto Kochen**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



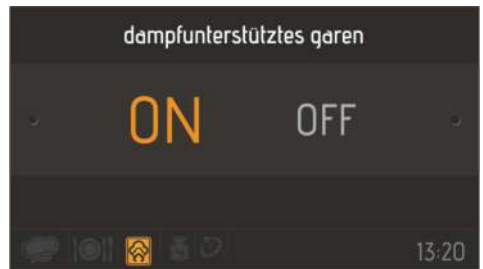
Kategorien

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Kategorien zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Rezepte

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Rezepte zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



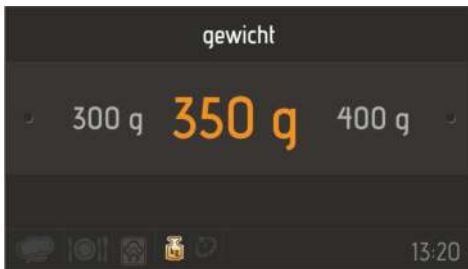
Dampfeinspritzung

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für die Dampfeinspritzung die Optionen „ON“ (Ein) oder „OFF“ (Aus) hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



- 200 ml Wasser in den Wassertank füllen.

- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „200 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



Gewicht

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um das Gewicht anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das Gewicht zu bestätigen.



Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



Informationsbildschirm

- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.

- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.
- Schieben Sie das Gargut in die mittlere Einschubebene ein, um die bestmöglichen Resultate zu erzielen.



Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Favoriten

Sie können Ihre manuellen Gareinstellungen speichern, um sie später jederzeit bequem wieder auswählen zu können. Wenn Sie die Einstellungen im Menü „Manuelles Kochen“ beendet und die Kochzeit eingestellt haben, werden Sie gefragt, ob Sie die Einstellungen in den Favoriten speichern möchten.

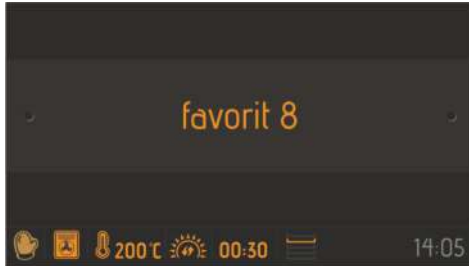
Verwenden Sie die Bearbeitungsfunktion im Menü „Favoriten“, um einen Favoriten für die Gareinstellungen zu erstellen.

Um einen Favoriten auszuwählen und zu starten, gehen Sie wie unten beschrieben vor.



Im Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „Favoriten“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Favoriten

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Optionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Die unter dem Favoriten gespeicherten Einstellungen werden am unteren Bildschirmrand angezeigt.



Auswahlbildschirm für Start/Bearbeiten

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Option „Start“ hervorzuheben.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „Start“ auszuwählen.



Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



Informationsbildschirm

- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.
- Schieben Sie das Gargut in die mittlere Einschubebene ein, um die bestmöglichen Resultate zu erzielen.



Animationsbildschirm

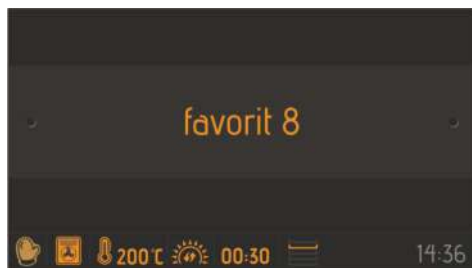
- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Um eine Favoriteinstellung zu bearbeiten, gehen Sie wie unten beschrieben vor.



Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Favoriten**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Favoriten

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Optionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Die unter dem ausgewählten Favoriten gespeicherten Einstellungen werden am unteren Bildschirmrand angezeigt.



Auswahlbildschirm für Start/Bearbeiten

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Option „**Bearbeiten**“ hervorzuheben.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**Bearbeiten**“ auszuwählen.



Backofenfunktionen

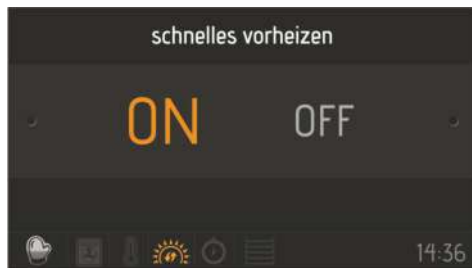
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Backofenfunktionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Temperatur

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Temperatureinstellungen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken,

um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Schnelles Vorheizen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das schnelle Vorheizen die Optionen „EIN“ oder „AUS“ hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu erhitzen. Dieser Modus ist nicht zum Garen geeignet.



Kochzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Kochzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Kochzeit zu bestätigen.



Backblech

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Einschubebenen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Einschubebene auszuwählen.

Die Einstellung der Einschubebene ist insbesondere wichtig, um stets dieselben Garresultate zu erzielen.



Informationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.



Bildschirm „Als Favorit speichern“

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Optionen „Speichern“ oder „Abbrechen“ hervorzuheben und die Einstellungen entsprechend zu speichern oder zu verwerfen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

Reinigung

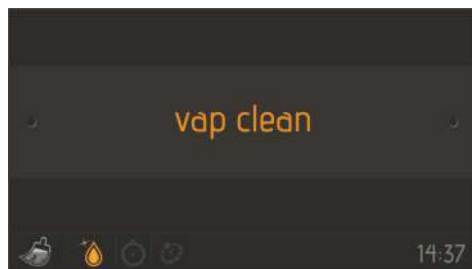
Bei der Vap-Clean-Funktion werden angetrocknete Speisereste im Backofen mit Dampf aufgeweicht. Um die Vap-

Clean-Funktion auszuführen, geben Sie ein Glas Wasser auf die Fettpfanne in der untersten Einschubebene, und gehen Sie anschließend wie unten beschrieben vor.



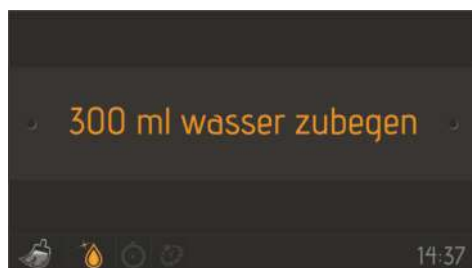
Im Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Reinigung**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Funktionsauswahlbildschirm

Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**Vap Clean**“ auszuwählen.



Dampfeinspritzung

- 300 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken,

um die Option „300 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



Reinigungsdauer

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Reinigungsdauer anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Reinigungsdauer zu bestätigen.



Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Reinigungs-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Reinigungs-Endzeit zu bestätigen.



Informationsbildschirm

- Der Reinigungsvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der

rechte Einstellknopf gedrückt wurde.

- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.



Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Reinigungsvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Reinigungsvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Reinigungsvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Stufen

Im Menü „Einstellungen“ können Sie das Datum, die Uhrzeit, die Bildschirmhelligkeit, das akustische Signal und die Sprache einstellen.



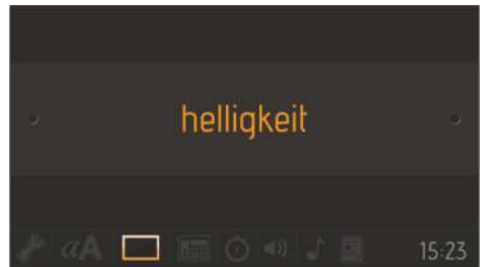
Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „Einstellungen“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Menü „Sprache“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Sprache anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Sprache zu bestätigen.



Menü „Helligkeit“

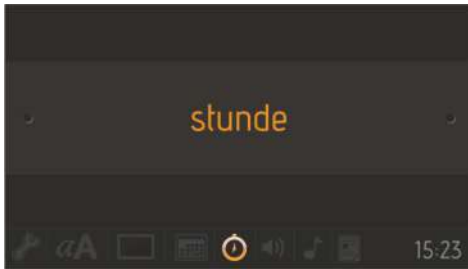
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Bildschirmhelligkeit auf die Stufen 0 bis 4 einzustellen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Bildschirmhelligkeit zu bestätigen.



Menü „Datum“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um das Datum anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das Datum zu bestätigen.

- Das Datum wird im Format „Monat, Tag, Jahr“ festgelegt.



Uhr-Menü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Uhrzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Uhrzeit zu bestätigen.
- Die Uhrzeit wird im Format „Minute, Stunde“ festgelegt.



Menü „Signalton“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um aus drei verschiedenen akustischen Signalen auszuwählen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das akustische Signal zu bestätigen.



Menü „Software Version“

- Die Softwareversion wird lediglich zu Informationszwecken angezeigt. Sie kann nicht angepasst werden.

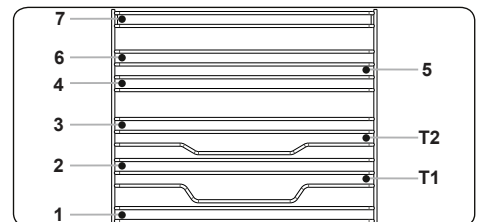
Tastensperre

Die Tastensperre verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Backofeneinstellungen. Um die Tastensperre zu aktivieren oder zu deaktivieren, drehen Sie den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn, und halten Sie ihn 3 Sekunden lang in dieser Stellung. Bei aktivierter Tastensperre kann nur die Taste **Ein/Aus** verwendet werden. Alle anderen Tasten sind entsprechend gesperrt.

4.4 Zubehör

Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können

Verbrennungen verursachen.

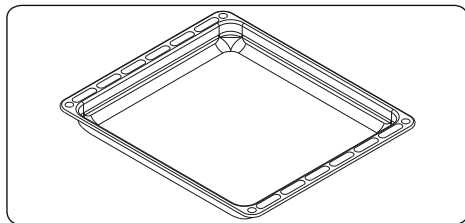
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Die Teleskopschiene kann auf den Ebenen **T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7** eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird zur Drehspieß-Drahtgitter-Positionierung mit Teleskopschienen verwendet.

****Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

Tiefe Fettpfanne

Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

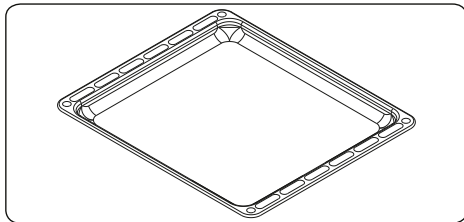
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Flaches Backblech

Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

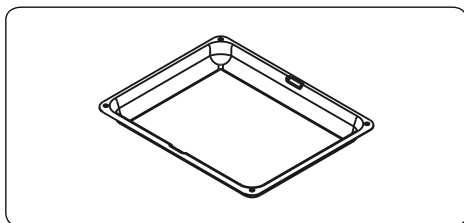
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Kleines Backblech

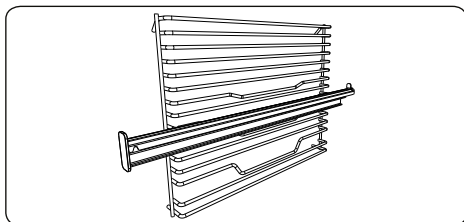
Das kleine Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Stellen Sie das Backblech auf die Mitte eines Kombirosts.



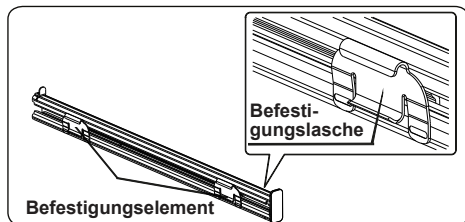
Der Gittereinsatz mit halb ausziehbarer Easyfix-Teleskopschiene

Die halb ausziehbare Teleskopschiene lässt sich bis zur Hälfte ausziehen und bietet einen leichten Zugang zu Ihren Lebensmitteln.

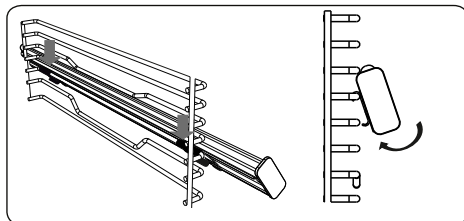


Teleskopschienen

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



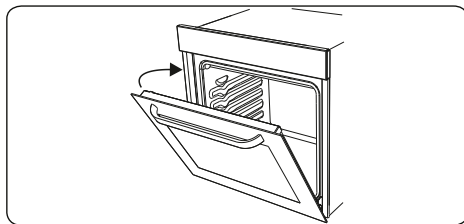
- An jeder Teleskopschiene sind Befestigungen angebracht, durch welche sie zur Reinigung und Neupositionierung entfernt werden können.
- Entfernen Sie den Seitenführungsschiene. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Entfernen des Drahtfachbodens“.



- Hängen Sie die oberen Teleskopschienen-Befestigungselemente in den Referenzdraht der seitlichen Einsatzebene ein und drücken Sie dabei auf die unteren Befestigungselemente, bis Sie deutlich hören, dass die Befestigungselemente in den Befestigungsdraht der seitlichen Einsatzebene einrasten.
- Beim Entfernen halten Sie die Vorderseite der Schiene fest und wiederholen Sie die vorherigen Anweisungsschritte in umgekehrter Reihenfolge.

Backofentür mit Soft-Close-Funktion

Sorgt dafür, dass die Backofentür selbsttätig und sanft schließt, wenn sie kurz vor der geschlossenen Stellung losgelassen wird.



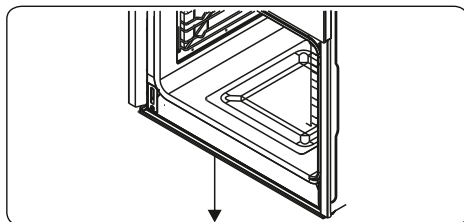
Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenscheibe der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

⚠️ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche

beschädigen können.



Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

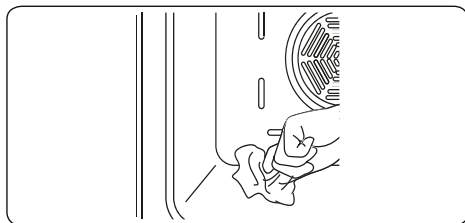
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.



Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiner reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocknen wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

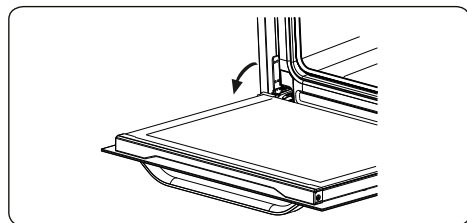
Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

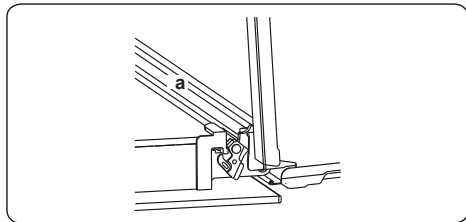
Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

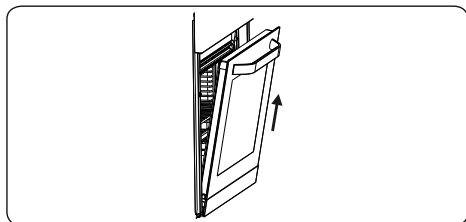
1. Die Backofentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel a mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

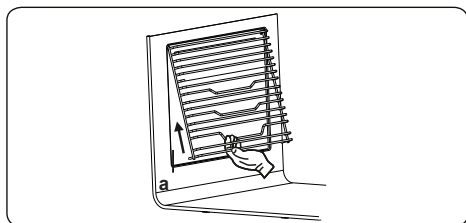


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



5.2 Wartung

! WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die

Glühlampe herausnehmen.

- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.



Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 Fehlerbehebung



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung eingeschaltet ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.
Der Kühllüfter läuft noch weiter, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde.	Ein elektronisch geregelter Backofenlüfter dreht sich noch einige Zeit weiter, um den Backofen zu kühlen.	Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, wenn die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Elektronisch geregelte Backöfen schalten sich automatisch ab, wenn keine Funktion ausgewählt ist.	Wenn innerhalb einer bestimmten Zeit nach dem Einschalten oder nach dem Ende eines Garprogramms keine weitere Einstellung mehr erfolgt, schaltet sich der Backofen automatisch ab, um Energie zu sparen.
Wird während einer lüftergestützten Garfunktion die Backofentür geöffnet, wird der interne Lüfter gestoppt.	Bei elektronisch geregelten Backöfen mit einem Türschalter wird die Garfunktion angehalten, wenn die Tür geöffnet wird.	Dies ist ein normaler Vorgang, mit dem verhindert wird, dass zu viel Wärme entweicht. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, wird der reguläre Betrieb wieder aufgenommen.

BEDINGUNGEN DER GARANTIE

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von drei Jahren ab dem Verkaufsdatum auf alle Herstellungsfehler, einschließlich Arbeit und Ersatzteile. Zum Nachweis des Kaufdatums ist die Vorlage der Rechnung oder des Kaufbelegs obligatorisch. Die Bedingungen dieser Garantie gelten nur für Spanien und Portugal. Wenn Sie dieses Produkt in einem anderen Land erworben haben, erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Verteiler nach den geltenden Bedingungen.

AUSSCHLÜSSE VON DER GARANTIE

1. Fernbedienungen, Ansauggummis, Dockings und Türdichtungen, Wetterschutz.
2. Beschädigung von Emails, Farben, Vernickelungen, Verchromungen, Oxidationen oder anderen Arten ästhetischer Teile oder Komponenten, die die interne Funktion des Geräts nicht beeinträchtigen.
3. Schäden an Verschleißteilen aufgrund von Gebrauch, Korrosion oder Oxidation, die durch normalen Gebrauch des Geräts oder durch beschleunigte Verschlechterung aufgrund ungünstiger Umwelt- oder Klimabedingungen verursacht wurden. Nicht für den Außenbereich geeignet.
4. Beschädigung zerbrechlicher Glasstücke, Glaskeramikgläser, Kunststoffe, Griffe, Eimer, Türen oder Glühbirnen, wenn deren Versagen oder Bruch nicht auf einen Herstellungsfehler zurückzuführen ist.
5. Fehler, die durch zufällige Ursachen oder Unfälle höherer Gewalt oder als Folge einer abnormalen, fahrlässigen oder unangemessenen Verwendung des Geräts verursacht wurden.
6. Zivilrechtliche Verpflichtungen jeglicher Art.
7. Folgeschäden am Gerät, sofern es nicht durch eine interne Fehlfunktion verursacht wurde.
8. Wartung oder Instandhaltung des Geräts: regelmäßige Überprüfungen, Einstellungen und Fette.
9. Fehler, an denen Zubehör und Ergänzungen, Adapter, externe Kabel, Taschen, Ersatzteile aller Art, Lampen sowie alle vom Hersteller als verbrauchbar erachteten Teile leiden können.
10. Fehler, die durch falsche oder illegale Installation, unzureichende Belüftung, mangelnde Erdung im Haus, Stromstörungen, unangemessene Änderungen oder Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht wurden.
11. Geräte, die in industriellen Anwendungen oder für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
12. Geräte mit unleserlicher oder geänderter Seriennummer.
13. Mängel oder Ausfälle, die durch Reparaturen, Reparaturen, Modifikationen oder Demontage der Installation des Geräts durch den Benutzer oder einen vom Hersteller nicht autorisierten Techniker oder durch die offensichtliche Nichteinhaltung der Gebrauchs- und Wartungsanweisungen des Herstellers verursacht wurden.
14. Während der Garantiezeit ist es wichtig, alle Handbücher zusammen mit dem Gerät aufzubewahren. Wenn das Gerät verkauft, gespendet oder verschenkt wird, müssen das Handbuch und alle zugehörigen Dokumente dem neuen Benutzer übergeben werden. Wenn eines davon verloren geht, kann sein Ersatz nicht beansprucht werden.
15. Fehler, die ihren Ursprung haben oder eine direkte oder indirekte Folge von: Kontakt mit Flüssigkeiten, Chemikalien und anderen Substanzen sowie vom Klima oder der Umwelt verursachten Bedingungen sind: Erdbeben, Brände, Überschwemmungen, übermäßige Hitze oder andere äußere Kräfte B. Insekten, Nagetiere und andere Tiere, die möglicherweise Zugang zum Inneren der Maschine oder ihren Verbindungspunkten haben.
16. Schäden durch Terrorismus, Aufruhr oder Tumult in der Bevölkerung, legale oder illegale Demonstrationen und Streiks; Tatsachen über Aktionen der Streitkräfte oder der Staatssicherheitskräfte in Friedenszeiten; bewaffnete Konflikte und Kriegshandlungen (erklärt oder nicht); Kernreaktion oder Strahlung oder radioaktive Kontamination; Laster oder Mangel der Ware; Tatsachen, die von der Regierung der Nation als "nationale Katastrophe oder Katastrophe" eingestuft wurden.

Das Design und die technischen Daten können zum Zwecke der Produktverbesserung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
Alle Änderungen des Handbuchs werden auf unserer Website aktualisiert, so dass Sie die neueste Version überprüfen können.

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
1.1. Consignes générales de sécurité	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation	6
1.3. Pendant l'utilisation	7
1.4. Nettoyage et entretien	10
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur	11
2.2. Installation du four	11
2.3. Branchement électrique et sécurité	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL	15
4.1. Commandes du four	15
4.2. Table de cuisson	17
4.3. Utilisation de l'afficheur LCD	18
4.4. Accessoires	29
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
5.1. Nettoyage	31
5.2. Entretien	32
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT	34
6.1. Dépannage	34
6.2. Transport	34
7. GARANTIE COMMERCIALE	35

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. Consignes générales de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les

flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **⚠️ AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

 **⚠️ MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 **⚠️ MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de

cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION :** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.
- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. Avertissements relatifs à l'installation

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout

dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à une humidité excessive, etc.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. Pendant l'utilisation

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.
- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four

pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de

nourriture en la sortant du four.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.
- Il est recommandé d'utiliser de l'eau douce afin d'éviter un dépôt excessif de calcaire dans le système de vapeur. Pour contrôler la dureté de l'eau, utiliser les bandelettes de tests fournies avec le produit et se reporter au tableau ci-dessous.
- Plonger la bandelette de test dans l'eau pendant 3 secondes et les ressortir après que les bandes apparaissent sur le papier.

Bandelettes de test	Dureté de l'eau
5-4 bandes bleues	Douce
1 bande rouge	Légèrement dure
2 bandes rouges	Moyennement dure
3 bandes rouges	Dure
4-5 bandes rouges	Très dure

- Si le niveau de dureté de l'eau n'est pas adapté, le fonctionnement de l'appareil et sa durée de vie peuvent être affectés.
- Ne pas utiliser de liquides autres que de l'eau plate.
- Ne pas utiliser d'eau chaude.
- Laisser le réservoir d'eau fermé lorsque le four fonctionne.
- Lorsque le four est chaud et que la porte du four est ouverte, de la vapeur peut s'en échapper. Rester à distance et tenir les enfants à l'écart lors de l'ouverture de la porte du four.
- Pour éviter tout dépôt calcaire dans la cavité, nettoyer la cavité après chaque utilisation.
- Une fois la cuisson terminée, retirer l'excédent d'eau

du système. Pour cela, sélectionner « **Yes** » lorsque la question est posée à l'écran une fois la cuisson terminée. Ne rien laisser dans le four au cours de cette opération.

1.4. Nettoyage et entretien

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité



Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.



ÉLIMINATION : Ne pas éliminer ce produit comme un déchet municipal non trié. Ces déchets doivent être collectés séparément en vue d'un traitement spécial.

Conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils ménagers ne peuvent pas être jetés dans les conteneurs municipaux normaux ; ils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage de leurs composants et matériaux et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle à roulettes barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler au consommateur l'obligation de les séparer pour une collecte séparée. Le consommateur doit contacter l'autorité locale ou le détaillant pour obtenir des informations concernant l'élimination appropriée de son appareil.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil

est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

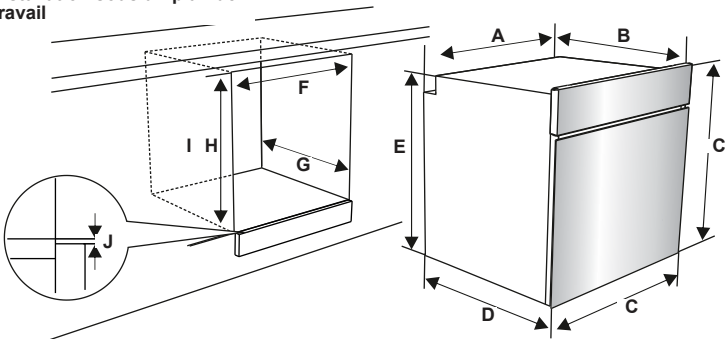
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. Installation du four

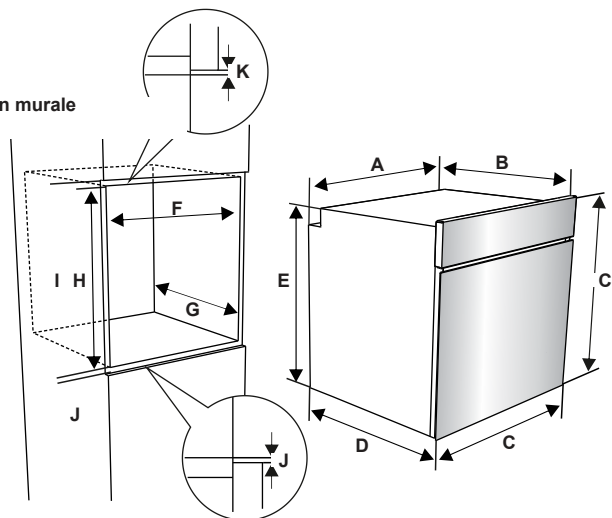
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

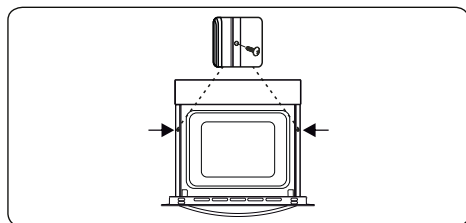
Installation sous un plan de travail



Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



2.3. Branchement électrique et sécurité

⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

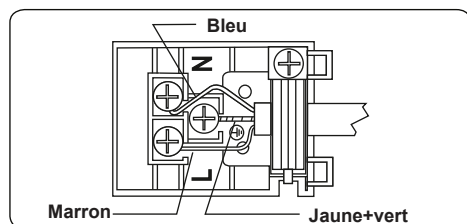
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter

la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).

- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240 V ~ et 380-415 V 3 N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si

l'appareil se trouve devant le meuble.

- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

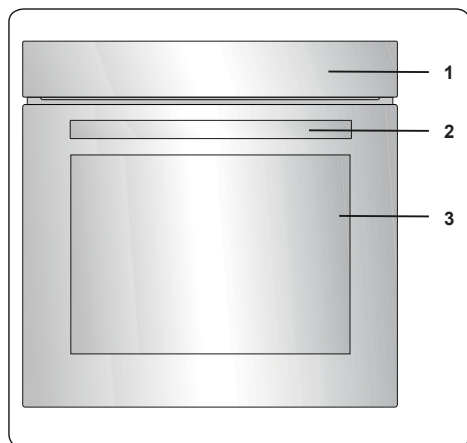


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



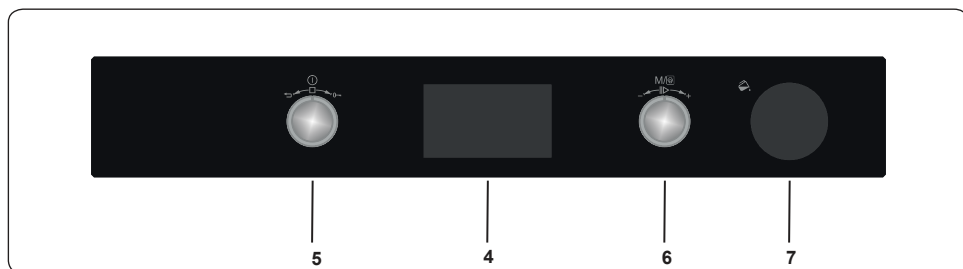
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



- 1. Bandeau de commande
- 2. Poignée de la porte du four
- 3. Porte du four

Bandeau de commande



- 4. Minuteur
- 5. Manette de fonction
- 6. Manette thermostat du four
- 7. Couvercle du réservoir d'eau

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. Commandes du four

Bouton de gauche

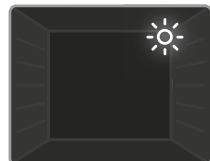
- Pression prolongée : Allumer/éteindre
- Pression brève : Cuisson en pause
- Tourner vers la droite : Verrouillage
- Tourner vers la gauche : Annuler/menu précédent

Bouton de droite

- Pression : Sélectionner/Démarrer la cuisson/Démarrer la vapeur en manuel
- Tourner vers la droite : Navigation dans le menu/Augmenter la température
- Tourner vers la gauche : Navigation dans le menu/Réduire la température

Fonctions du four

* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.

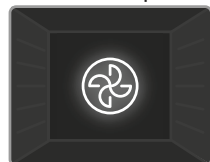


Lampe du four : Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

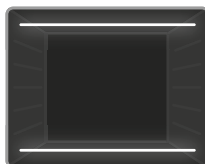
Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



Fonction Turbo : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson

uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



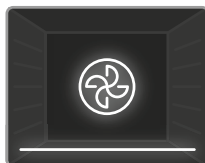
Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



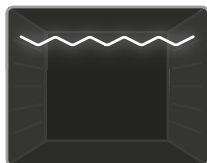
Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. La fonction Chaleur de sole ventilée convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un laps de temps court. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



Fonction Pizza : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent

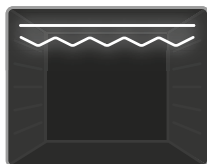
à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



Fonction Gril : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à

griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

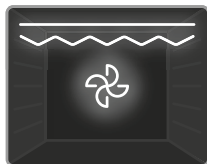
⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utilisez le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Double gril ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances

supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus

grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utilisez le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

Fonction Cuisson vapeur :

Cette fonction est compatible avec d'autres fonctions pour la cuisson.

Elle convient à la cuisson de tous types de légumes, aux petits morceaux de viande, aux fruits et aux plats d'accompagnement (riz, pâtes).

Avantages :

- Aliments croustillants et dorés en surface
- Perte d'eau minimale
- Quasiment aucune perte des éléments nutritifs
- Cuisine à teneur faible en gras

Il est possible de sélectionner la fonction souhaitée ainsi que la densité de la vapeur. Le tableau des densités de vapeur se trouve page suivante.

Remplissage du réservoir d'eau



- Le réservoir d'eau offre un volume de 300 ml, correspondant à 3 cycles de

cuisson vapeur. Environ 100 ml d'eau sont utilisés à chaque cycle.



- Pousser le réservoir pour l'ouvrir.



- Tirer légèrement le réservoir.
-  Le réservoir ne doit pas être retiré.



- Ajouter au minimum 100 ml d'eau dans le réservoir avant toute utilisation.
-  Le niveau maximal d'eau est indiqué par le repère « **MAX** » sur le réservoir.

Densité de la vapeur	Quantité d'eau
1 injection de vapeur	Ajouter 100 ml d'eau
2 injection de vapeur	Ajouter 200 ml d'eau
3 injection de vapeur	Ajouter 300 ml d'eau
Injection auto. de vapeur	Ajouter 100 ml d'eau



- Pousser le réservoir pour le fermer.



Fonction Nettoyage vapeur+ :

La fonction Vapclean+ (Nettoyage vapeur+) facilite le nettoyage.

Cette fonction se trouve dans le menu « Cleaning » (Nettoyage). Ajouter 300 ml d'eau dans le réservoir avant d'utiliser cette fonction. Suivre les instructions indiquées à la section « Remplissage du réservoir d'eau » lors de l'ajout d'eau.

4.2. Table de cuisson

2-3-4	Plats			 min.
Statique	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	170-190	30-40
	Cookies	2-3-4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	25-35
	Gâteau	2-3-4	150-170	25-35
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60

Turbo	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	150-170	30-40
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Gril	Boulettes grillées	7	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	6-7	200	15-25
	Bifteck	6-7	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

4.3. Utilisation de l'afficheur LCD

Ready Cook aide l'utilisateur amateur à réaliser facilement des recettes professionnelles à l'aide des fonctions de cuisson automatique intégrées.

Les menus Ready Cook comme manual cooking (cuisson manuelle), auto cooking (cuisson automatique), favorites (favoris), cleaning (nettoyage) et settings (paramètres) sont décrits ci-dessous.

Cuisson manuelle

Outre les 7 fonctions de cuisson et la fonction Booster, le mode manual cooking permet d'ajuster tous les paramètres tels que la température, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson. Pour naviguer dans le menu Cuisson manuelle, procéder comme suit.



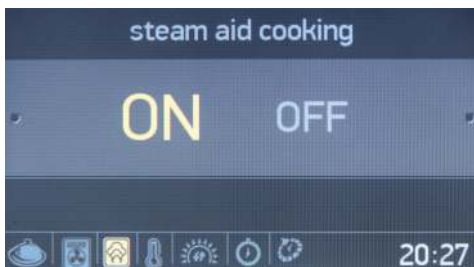
Menu principal

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens jusqu'à ce que le mode « **manual cooking** » soit en surbrillance.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



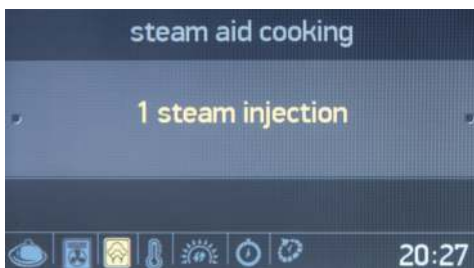
Fonctions du four

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer dans les différentes fonctions du four disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.

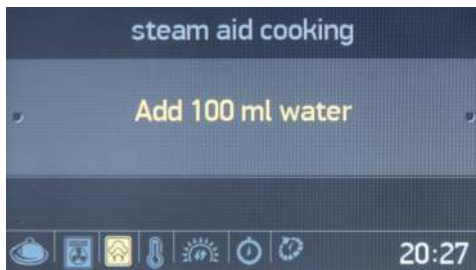


Cuisson vapeur

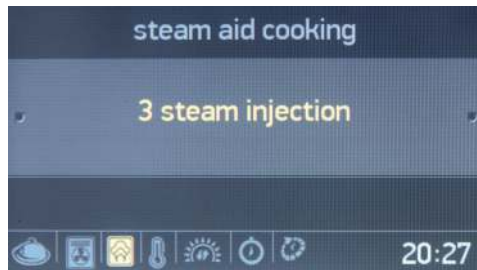
- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour activer ou non la fonction Cuisson vapeur en mettant en surbrillance « **ON** » ou « **OFF** » respectivement.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



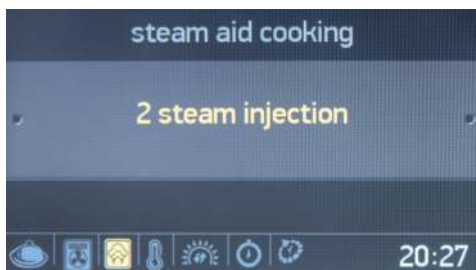
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **1 steam injection** ».



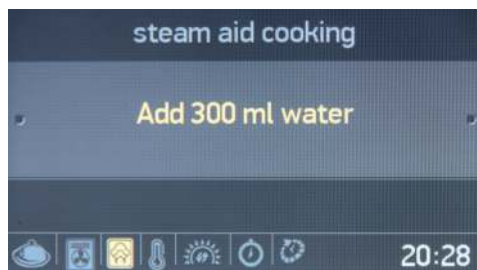
- Ajouter 100 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **Add 100 ml water** ».



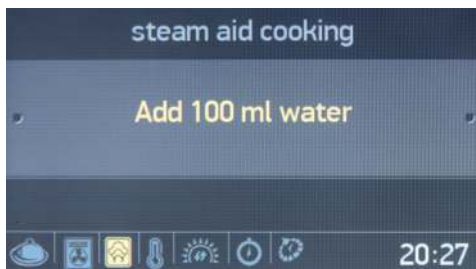
- Tourner deux fois le bouton de droite pour passer à « **3 steam injection** ».
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



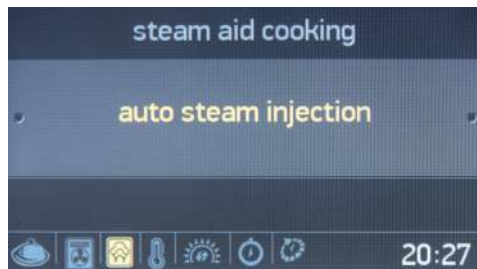
- Tourner une fois le bouton de droite pour passer à « **2 steam injection** ».
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



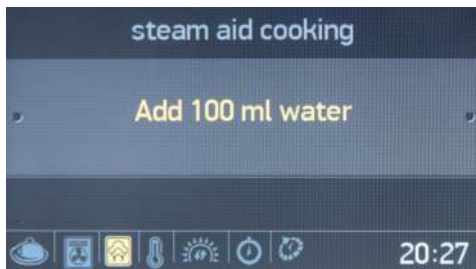
- Ajouter 300 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **Add 300 ml water** ».



- Ajouter 200 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **Add 200 ml water** ».



- Tourner deux fois le bouton de droite pour passer à « **auto steam injection** ».
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.

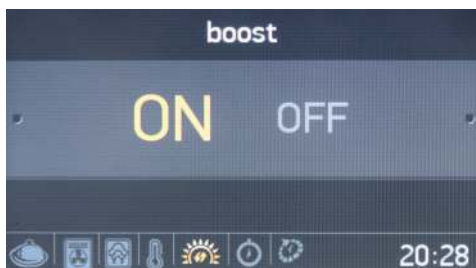


- Ajouter 100 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **Add 100 ml water** ».



Température

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer dans les différents paramètres de température disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



Booster

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour activer ou non la fonction Booster en mettant en surbrillance « **ON** » ou « **OFF** » respectivement.
- Appuyer sur le bouton de droite pour

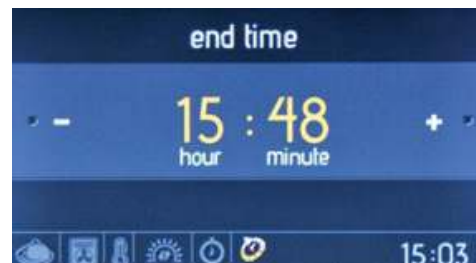
sélectionner l'option en surbrillance.

- Utilisez cette fonction pour préchauffer le four à la température désirée le plus rapidement possible. Ce mode ne convient pas à la cuisson.



Temps de cuisson

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier le temps de cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider le temps de cuisson.
- **REMARQUE** : Si le temps de cuisson est réglé sur **00:00**, la cuisson continue jusqu'à l'arrêt manuel du four.



Heure de fin de cuisson

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier l'heure de fin de cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider l'heure de fin de cuisson.



Écran d'informations

- La cuisson commence dans les 10 secondes suivant la dernière action ou lorsque l'on appuie sur le bouton de droite.
- Tourner le bouton de gauche dans le sens anti-horaire pour revenir au paramètre précédent.



L'écran animé affiche les informations suivantes :

- Temps de cuisson
- Température
- Heures de début et de fin de cuisson
- Informations sur la fonction de cuisson



Écran animé

- Appuyer sur le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour démarrer/reprendre la cuisson.
- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier la température.
- Lorsqu'une fonction de cuisson est active, tourner le bouton de gauche dans le sens anti-horaire pour afficher l'écran de réglage de la fonction du four, de la température et du temps de cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et revenir au menu principal, appuyer sur le bouton de gauche et le tourner dans le sens anti-horaire.

Cuisson automatique

Ready Cook intègre des recettes prédéterminées, sélectionnables dans le menu Auto Cooking. Il est possible de sélectionner uniquement le nom du plat souhaité. Les paramètres de ces recettes tels que le temps de cuisson et la température sont prédéfinis par Ready Cook et, par conséquent, ne sont pas modifiables.

Procéder comme suit pour effectuer une cuisson automatique.



Menu principal

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens jusqu'à ce que le mode « **auto cooking** » soit en surbrillance.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



Catégories d'aliments

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer dans les différentes recettes disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.

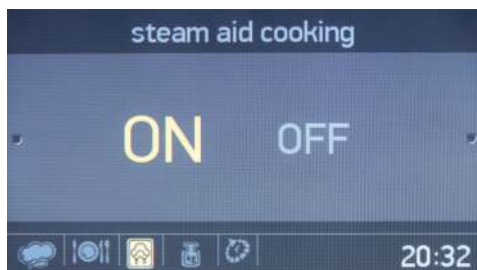


Sélection d'une recette

- Tourner le bouton de droite dans

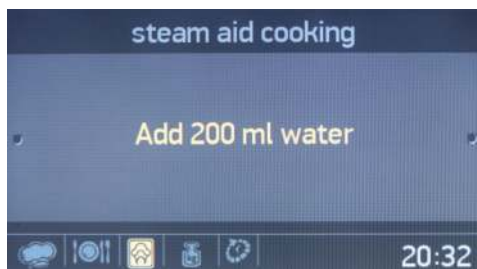
n'importe quel sens pour naviguer dans les différentes recettes disponibles.

- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



Injection de vapeur

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour activer ou non la fonction steam injection en mettant en surbrillance « ON » ou « OFF » respectivement.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



- Ajouter 200 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **Add 200 ml water** ».



Poids des aliments

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier le poids.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider le poids.



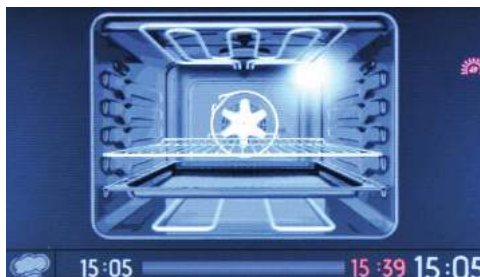
Heure de fin de cuisson

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier l'heure de fin de cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider l'heure de fin de cuisson.



Écran d'informations

- La cuisson commence dans les 10 secondes suivant la dernière action ou lorsque l'on appuie sur le bouton de droite.
- Tourner le bouton de gauche dans le sens anti-horaire pour revenir à l'écran du paramètre précédant.
- Pour une cuisson optimale, placer les aliments sur le niveau du milieu.



Écran animé

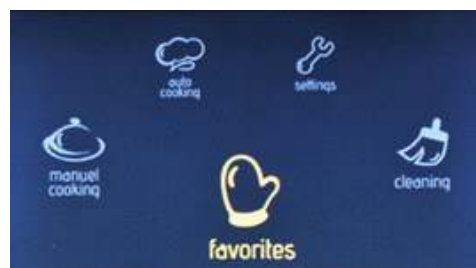
- Appuyer sur le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour démarrer et reprendre la cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et revenir au menu principal, appuyer sur le bouton de gauche et le tourner dans le sens anti-horaire.

Favoris

Il est possible d'enregistrer vos paramètres de cuisson manuels afin de pouvoir les sélectionner rapidement à tout moment. À la fin du menu manual cooking, après le paramètre cooking duration, il est possible d'enregistrer les paramètres dans vos favoris.

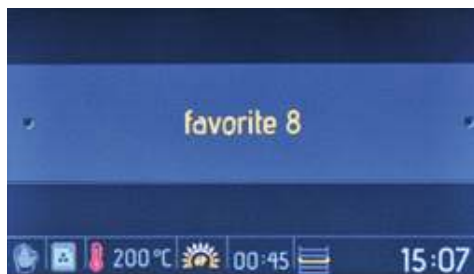
Pour créer un paramètre de menu favori, utiliser la fonction d'édition dans le menu favorites.

Pour sélectionner et démarrer une fonction favorite, procéder comme suit.



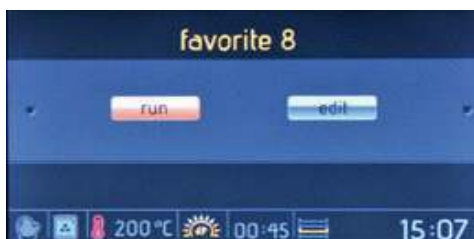
Dans le menu principal

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens jusqu'à ce que le mode « favorites » soit en surbrillance.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



Favoris

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer entre les options disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.
- Les paramètres enregistrés dans les favoris s'affichent en bas de l'écran.



Écran run/edit (lancer/modifier)

- Tourner le bouton de droite pour mettre en surbrillance « run ».
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « run ».



Heure de fin de cuisson

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier l'heure de fin de cuisson.

- Appuyer sur le bouton de droite pour valider l'heure de fin de cuisson.



Écran d'informations

- La cuisson commence dans les 10 secondes suivant la dernière action ou lorsque l'on appuie sur le bouton de droite.
- Tourner le bouton de gauche dans le sens anti-horaire pour revenir à l'écran du paramètre précédent.
- Pour une cuisson optimale, placer les aliments sur le niveau du milieu.



Écran animé

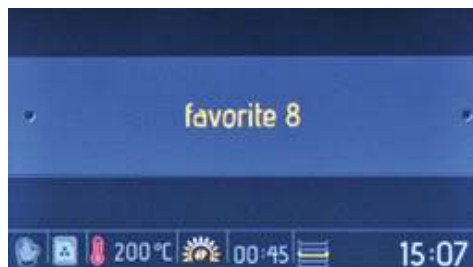
- Appuyer sur le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour démarrer et reprendre la cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et revenir au menu principal, appuyer sur le bouton de gauche et le tourner dans le sens anti-horaire.

Pour un paramètre de favori, procéder comme suit.



Menu principal

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens jusqu'à ce que « **favorites** » soit en surbrillance.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



Favoris

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer entre les options disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.
- Les paramètres enregistrés dans le « favori » sélectionné s'affichent en bas de l'écran.



Écran run/edit (lancer/modifier)

- Tourner le bouton de droite pour mettre en surbrillance « **edit** ».
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **edit** ».



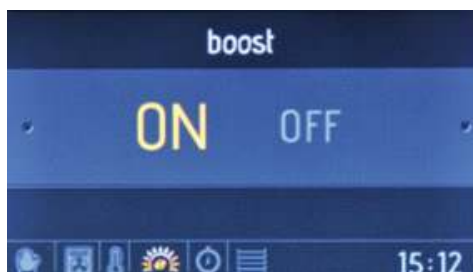
Fonctions du four

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer dans les différentes fonctions du four disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



Température

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer dans les différents paramètres de température disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



Booster

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour activer ou non la fonction Booster en mettant en surbrillance « **ON** » ou « **OFF** » respectivement.
- Appuyer sur le bouton de droite pour

sélectionner l'option en surbrillance.

- Utilisez cette fonction pour préchauffer le four à la température désirée le plus rapidement possible. Ce mode ne convient pas à la cuisson.



Temps de cuisson

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier le temps de cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider le temps de cuisson.



oven shelf (niveau)

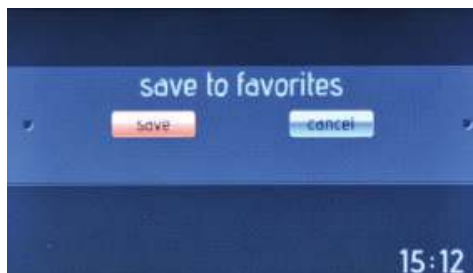
- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer entre les différents niveaux disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner le niveau.

Les informations sur le niveau sont importantes d'obtenir le même résultat de cuisson à chaque fois.



Écran d'informations

- Tourner le bouton de gauche dans le sens anti-horaire pour revenir à l'écran du paramètre précédent.

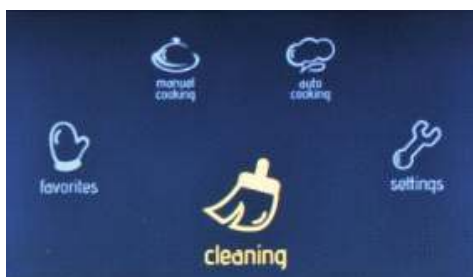


save to favourites (enregistrer dans vos favoris)

- Tourner le bouton de droite pour mettre en surbrillance « **save** » (enregistrement des paramètres) ou « **cancel** » (suppression des paramètres).
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.

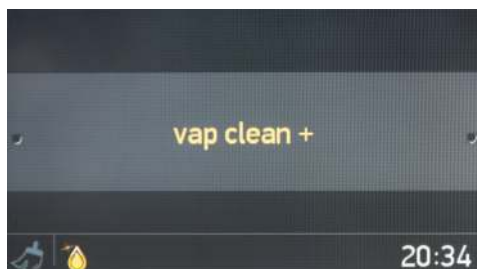
Nettoyage

La fonction Vapclean (Nettoyage vapeur) permet de ramollir, grâce à la vapeur, les résidus séchés dans le four. Pour utiliser cette fonction, verser un verre d'eau sur une lèchefrite posée sur le niveau du bas, puis procéder comme suit.



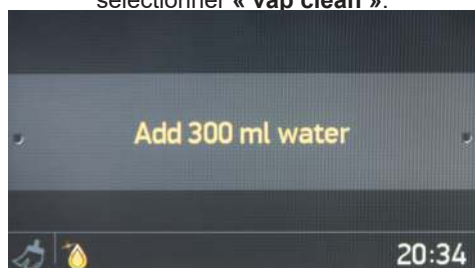
Dans le menu principal

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens jusqu'à ce que « **cleaning** » soit en surbrillance.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



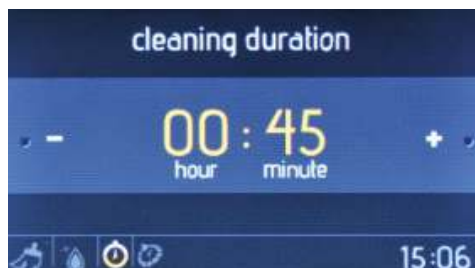
Écran de sélection de la fonction

Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **vap clean** ».



Injection de vapeur

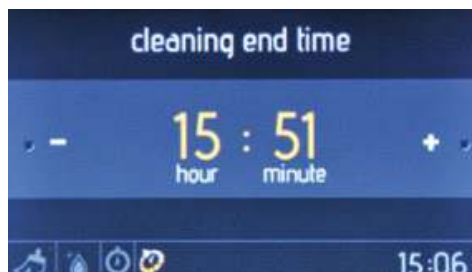
- Ajouter 300 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **Add 300 ml water** ».



cleaning duration (temps de nettoyage)

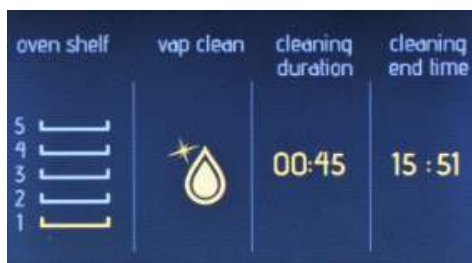
- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier le temps de nettoyage.

- Appuyer sur le bouton de droite pour valider le temps de nettoyage.



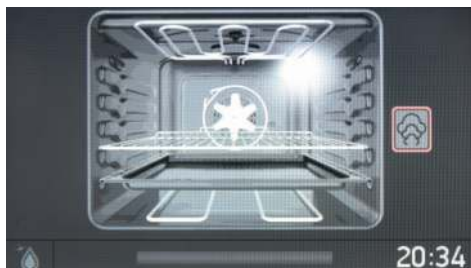
cleaning end time (heure de fin de nettoyage)

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier l'heure de fin de nettoyage.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider l'heure de fin de nettoyage.



Écran d'informations

- Le nettoyage commence dans les 10 secondes suivant la dernière action ou lorsque l'on appuie sur le bouton de droite.
- Tourner le bouton de gauche dans le sens anti-horaire pour revenir à l'écran du paramètre précédent.

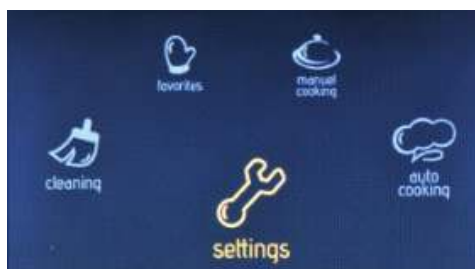


Écran animé

- Appuyer sur le bouton de gauche pour arrêter le nettoyage.
- Appuyer sur le bouton de droite pour démarrer et reprendre le nettoyage.
- Pour arrêter le nettoyage et revenir au menu principal, appuyer sur le bouton de gauche et le tourner dans le sens anti-horaire.

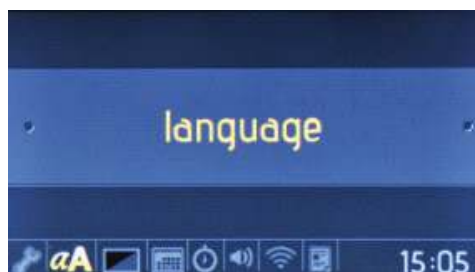
Paramètres

Le menu settings permet de modifier la date, l'heure, la luminosité de l'écran, la tonalité et la langue.



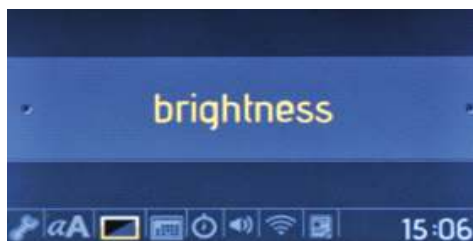
Menu principal

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens jusqu'à ce que « settings » soit en surbrillance.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



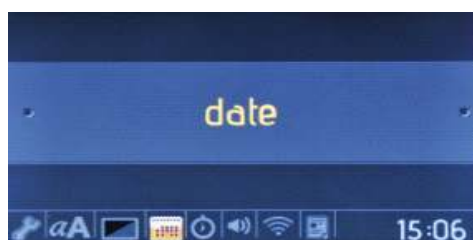
Menu language (langue)

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier la langue.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider la langue souhaitée.



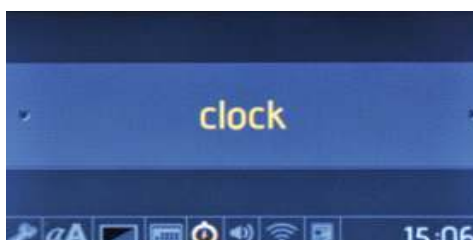
Menu brightness (luminosité)

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier la luminosité de l'écran entre 0 et 4.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider la luminosité.



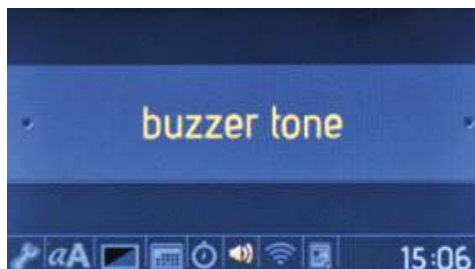
Menu date

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier la date.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider la date.
- Les réglages se suivent comme suit : mois, jour, année.



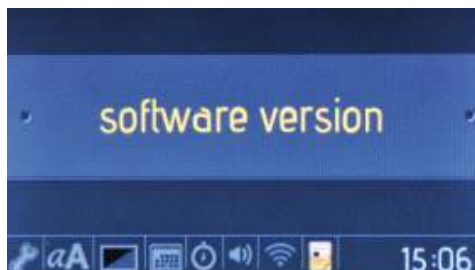
Menu clock (horloge)

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier l'heure.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider l'heure.
- Les réglages se suivent comme suit : minute, heure.



Menu buzzer tone (tonalité)

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour choisir entre 3 tonalités différentes.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider la tonalité souhaitée.



Menu software version (version du logiciel)

- La version du logiciel s'affiche à titre d'information uniquement et n'est pas modifiable.

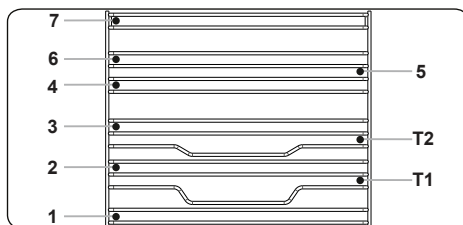
Verrouillage

Le verrouillage permet d'éviter tout changement involontaire des paramètres du four. Pour activer ou désactiver le verrouillage, maintenir le bouton de gauche tourné dans le sens anti-horaire pendant 3 secondes. Lorsque le verrouillage est activé, seul le bouton « **MARCHE/ARRÊT** » peut être activé. Tous les autres boutons sont verrouillés.

4.4. Accessoires

La grille métallique EasyFix

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



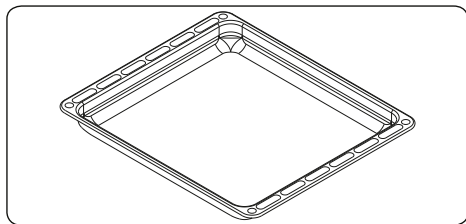
- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 7.
- Le rail télescopique peut être positionné sur les niveaux **T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7**.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec les rails télescopiques.

**** Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Lèche-frite

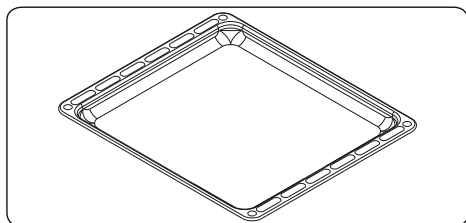
La lèche-frite convient particulièrement à la cuisson de pot-au-feu.

Placer la lèche-frite à n'importe quelle hauteur et veiller à la placer correctement en la poussant jusqu'au fond.



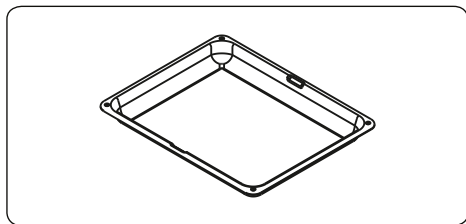
Lèche-frite peu profonde

La lèche-frite peu profonde convient particulièrement à la cuisson de pâtisseries. Placer la lèche-frite à n'importe quelle hauteur et veiller à la placer correctement en la poussant jusqu'au fond.



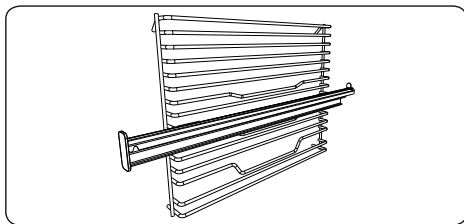
Petite lèche-frite

La petite lèche-frite convient particulièrement à la cuisson de pâtisseries. Placer la lèche-frite au centre d'une grille.



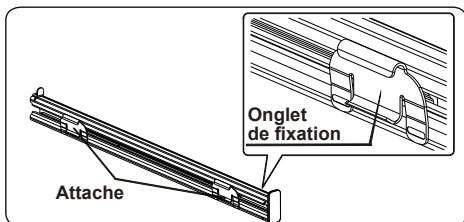
La grille métallique avec un rail télescopique à demi-extension

Le rail semi-télescopique s'étend à mi-chemin pour vous permettre d'accéder facilement à vos aliments.

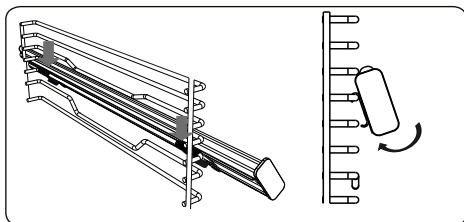


Rails télescopiques

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches qui vous permettent de les retirer pour le nettoyage et le repositionnement.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».

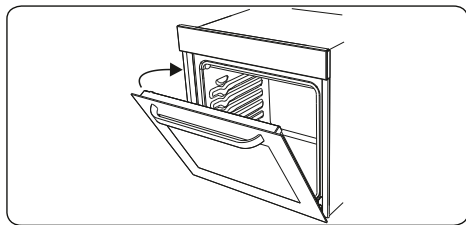


- Accrochez les attaches supérieures du rail télescopique sur le fil de référence du niveau du rack latéral et appuyez simultanément sur les attaches inférieures jusqu'à ce que vous entendiez clairement les attaches se clipser dans le fil de fixation au niveau du rack latéral.
- Pour le retirer, tenez la surface avant du rail et répétez les instructions précédentes dans le sens inverse.

Porte à fermeture douce

La porte du four se referme automatiquement et en douceur lorsqu'elle

est relâchée juste avant sa position fermée.



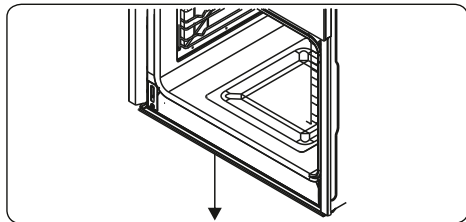
Collecteur d'eau

Lors de certaines cuissons, de la condensation peut apparaître sur la vitre intérieure de la porte du four. Cela est normal.

Ouvrir la porte du four en position de cuisson au gril et la laisser ainsi pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laisser refroidir le four et essuyer l'intérieur de la porte avec un chiffon sec. Répéter cette opération régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces

de l'appareil.

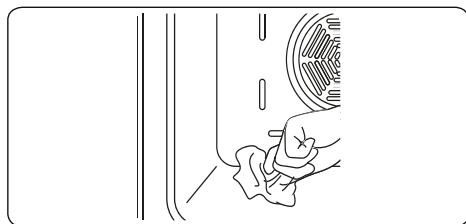
⚠ Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

⚠ Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.



Nettoyage des parties en verre

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.

 Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

 Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

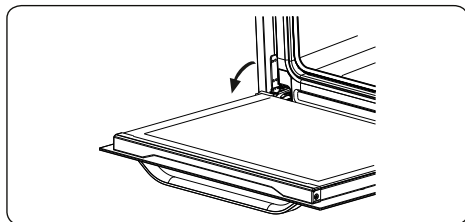
Nettoyage des surfaces peintes (le cas échéant)

- Les taches de tomate, de concentré de tomate, de ketchup, de citron, de produits huileux, de lait, d'aliments sucrés, de boissons sucrées et de café doivent être nettoyées immédiatement avec un chiffon humidifié avec de l'eau chaude. Si vous ne nettoyez pas immédiatement ces taches et qu'elles sèchent sur les surfaces sur lesquelles elles se trouvent, n'essayez PAS de les retirer en frottant avec des objets durs (objets pointus, fils à récurer en acier et en plastique, éponge côté abrasif) ou des agents de nettoyage à forte teneur en alcool, des détachants, des dégraissants, des produits chimiques abrasifs. Cela pourrait causer la corrosion des surfaces peintes, et des taches pourraient apparaître. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation de produits ou de méthodes de nettoyage inappropriés.

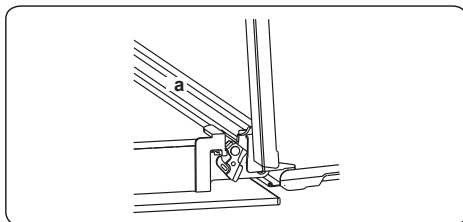
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, il est nécessaire de retirer la porte du four, comme illustré ci-dessous.

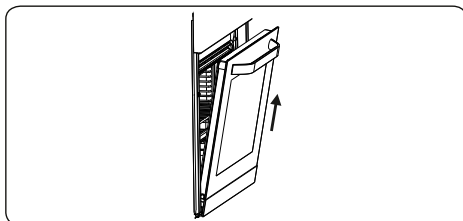
1. Ouvrir la porte du four.



2. Ouvrir entièrement l'étrier (a) (à l'aide d'un tournevis).

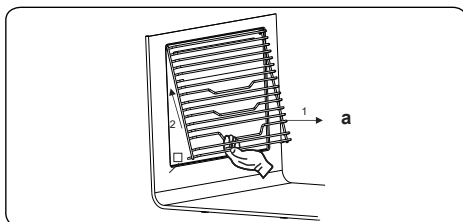


3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position fermée, puis retirer la porte en la tirant vers soi.



Retrait de la grille

Pour retirer la grille, la tirer comme illustré sur la figure. Après l'avoir libérée des attaches (a), la lever.



5.2. Entretien

 **AVERTISSEMENT** : Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

 **AVERTISSEMENT** : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

- Retirer la lentille en verre, puis retirer l'ampoule.
- Placer la nouvelle ampoule (résistante

à 300 °C) pour remplacer celle qui a été retirée (230 V, 15-25 watts, Type E14).

- Replacer la lentille en verre. Votre four est prêt à être utilisé.



L'ampoule doit être spécifiquement conçue pour être utilisée dans les appareils ménagers de cuisson. Les ampoules destinées à l'éclairage des pièces ne sont pas adaptées.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. Dépannage



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.
Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.	Le ventilateur à commande électronique fonctionne automatiquement pendant un certain temps afin de refroidir le four.	Il s'arrête automatiquement une fois les composants électroniques suffisamment refroidis.
Le four s'est arrêté tout seul.	Les fours à commande électronique s'arrêtent automatiquement si aucune fonction n'est activée.	Le four s'arrête automatiquement pour économiser de l'électricité si aucune action n'est effectuée après un certain délai suivant l'allumage du four ou la fin d'un programme de cuisson.
Si la porte est ouverte lorsqu'une fonction utilisant le ventilateur est active, ce dernier s'arrête.	Les fours à commande électronique dotés d'un contacteur de porte arrêtent la cuisson en cas d'ouverture de la porte du four.	Cela est normal et évite une dissipation excessive de la chaleur lors de la cuisson. Une fois la porte fermée, le four reprend son fonctionnement normal.

6.2. Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

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.

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of / materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

- 1.SAFETY INSTRUCTIONS.....4
 - 1.1 General Safety Warnings4
 - 1.2 Installation Warnings6
 - 1.3 During Usage7
 - 1.4 During Cleaning and Maintenance9
- 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... 10
 - 2.1 Instructions for the Installer 10
 - 2.2 Installation of the Oven..... 10
 - 2.3 Electrical Connection and Safety..... 11
- 3.PRODUCT FEATURES 13
- 4.USE OF PRODUCT 14
 - 4.1 Oven Controls..... 14
 - 4.2 Cooking Table 16
 - 4.3 Use of the Smart LCD Control Unit 16
 - 4.4 Accessories 27
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... 29
 - 5.1 Cleaning 29
 - 5.2 Maintenance..... 30
- 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT 31
 - 6.1 Troubleshooting..... 31
 - 6.2 Transport 31
- 7. GUARANTEE COMMERCIAL..... 32

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instructions carefully and completely before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual is prepared for more than one model. Your appliance may not have some of the features described in this manual. Pay particular attention to any figures while you are reading the operating manual.

1.1 General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continuously supervised.

  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- During use handles held for short periods in normal use may get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surface which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for

non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow,

excessive humidity etc.

- The material around the appliance (cabinet) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 During Usage

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that before using your oven for the first time you leave it empty, and set at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
 - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- It is recommended to use soft water to avoid excess amount of limescale residue in steam generating system over time. To check the softness of water please use the test paper given with the product and the table below. Test paper is kept in water for 3 seconds, and taken out after a minute stripes become visible on the paper.

Test Stripes	Hardness of the Water
5-4 blue stripes	Soft
1 red stripe	Slightly Hard
2 red stripes	Medium Hard
3 red stripes	Hard
4-5 red stripes	Very Hard

- If the correct water hardness level is not set, this could affect appliance operation and its useful life.
- Do not use other liquids than still water.
- Do not use hot water.
- Keep the water tank closed when the oven is operating.
- When oven is hot and oven door is opened, hot air steam may come over so stand away and also keep children away while opening oven door.
- To avoid limescale residual in the cavity, clean the cavity after each use.

- After the cooking process, the remaining water in the system should be removed. To do that please select “**Yes**” when automatically asked on the screen after cooking process. Do not leave anything in the oven during this operation.

1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

The european directive 2012/19 /UE on wasted electrical and electronic equipments (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 disposed 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.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Instructions for the Installer

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage,

do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.

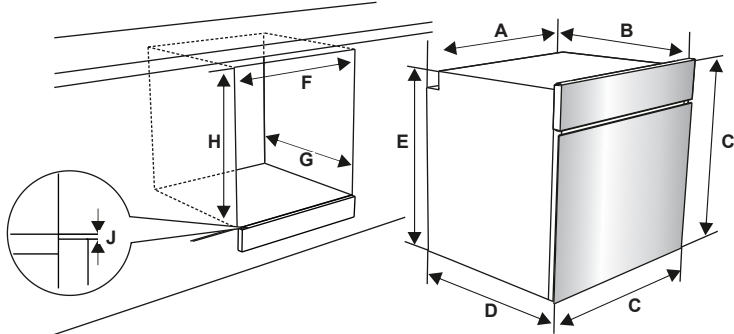
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

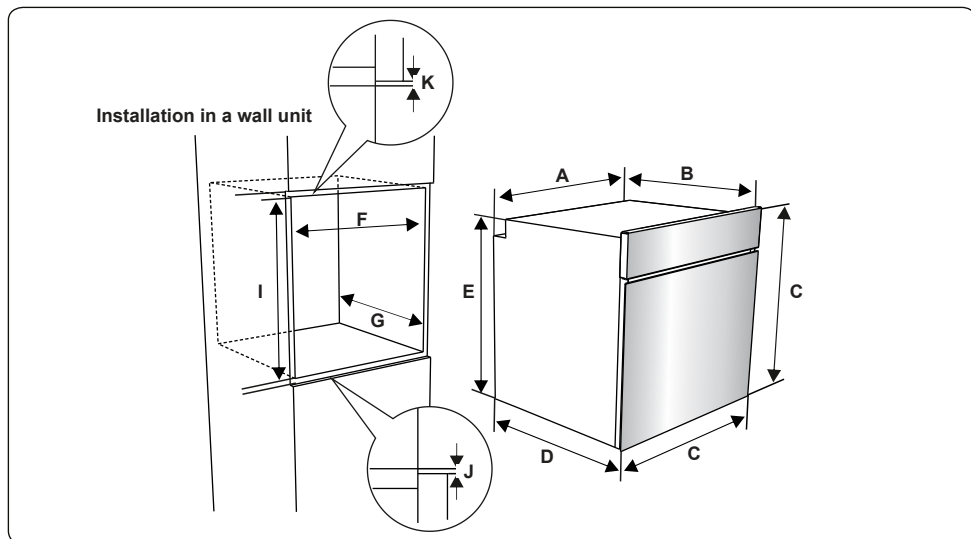
2.2 Installation of the Oven

The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

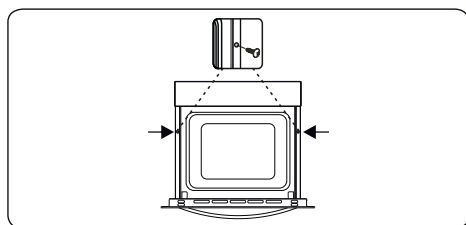
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

Installation under a worktop





After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.



2.3 Electrical Connection and Safety

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

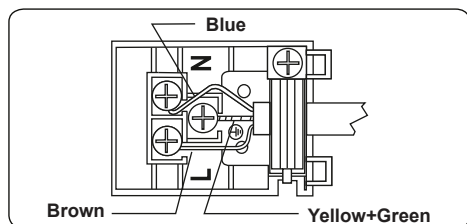
WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the

appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.

- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

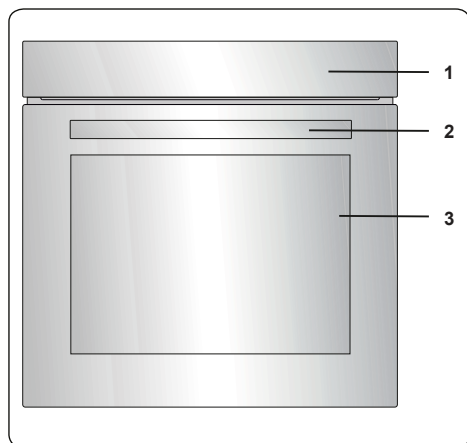


3. PRODUCT FEATURES



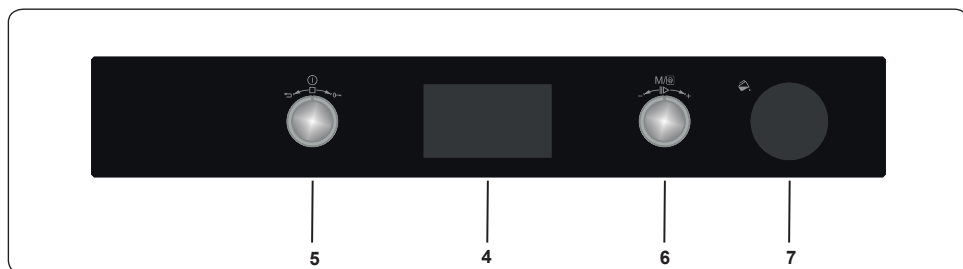
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



- 1. Control Panel
- 2. Oven Door Handle
- 3. Oven Door

Control Panel



- 4. Timer
- 5. Oven Function Control Knob
- 6. Oven Thermostat Knob
- 7. Water Tank Cover

4. USE OF PRODUCT

4.1 Oven Controls

Left knob

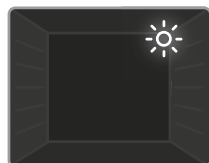
- Long push: Switch on / off
- Short push: Pause cooking
- Turn right: Key lock
- Turn left: Undo / Go to previous menu

Right knob

- Push: Select / Start Cooking / Start manual steam operation
- Turn Right: Menu Navigation / Increase Temperature
- Turn Left: Menu Navigation / Decrease Temperature

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

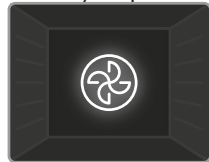


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



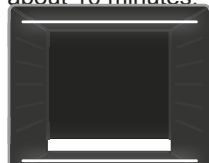
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



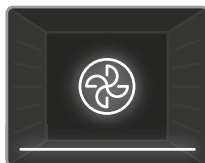
Static Cooking Function: The oven's thermostat and

warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



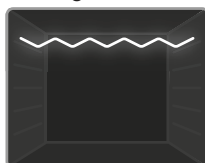
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

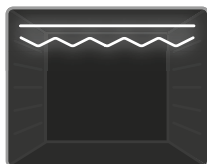


Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



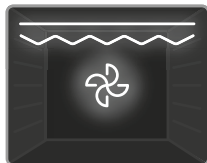
Faster Grilling

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

Manual Aiding Steam Function:

This function can be used any other cooking together with functions.

It is used for cooking all types of vegetables, smaller chunks of meat, fruit, and side dishes (rice, pasta).

The advantages;

- Crispy and shiny surface on foods
- Minimum loss of water
- Almost no loss of nutrients

- Low-fat cooking

You can select the desired function and steam density. Steam density table is on the next page.

Filling the Water Tank



- The water tank volume is 300 ml. This amount allows 3 cycles of steam aiding. For each cycle around 100 ml water is used.



- Push the tank cover to open



- Pull the water tank out slightly.



The tank must not be taken out



- Add the minimum 100 ml water into the tank before usage.



The maximum water level is indicated as **"MAX"** on the tank.

Steam Density	Water Amounts
1 steam injection	Add 100 ml water
2 steam injection	Add 200 ml water
3 steam injection	Add 300 ml water
Auto steam injection	Add 100 ml water



- Push on the tank cover to close.



Vap clean+ function:

Vapclean+ function provides easy cleaning. You will find this function under 'Cleaning' menu. Before running this function please add 300 ml water into the tank. For adding water please follow the instruction given under title 'Filling Water Tank'.

4.2 Cooking Table

Function	Dishes			

Static	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	170-190	30-40
	Cookie	2-3-4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2-3-4	170-190	25-35
	Cake	2-3-4	150-170	25-35
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	150-170	30-40
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6-7	200	15-25
	Beefsteak	6-7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.3 Use of the Smart LCD Control Unit

Ready Cook is designed to help home users to implement professional cooking recipes easily using the built-in auto cooking functions.

The Ready Cook menus, such as Manual Cooking, Auto Cooking, Favourites, Cleaning, and Settings, are described below.

Manual cooking

You can adjust every cooking setting in Manual Cooking mode, including the 7 different cooking functions, the temperature, the boost function, the cooking duration, and the cooking end time. Follow the steps listed below to navigate the Manual Cooking menu.



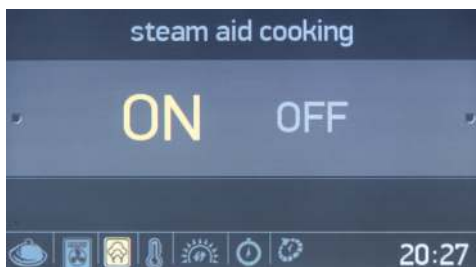
The main menu

- Rotate the right knob in either direction until **"Manual Cooking"** is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



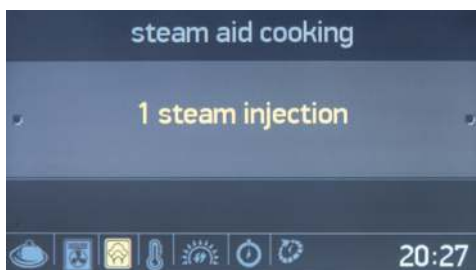
Oven function

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven functions.
- Press the right knob to select the highlighted option.

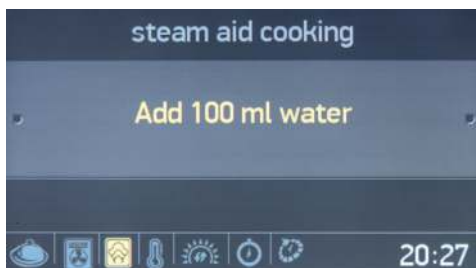


Steam Aid Cooking

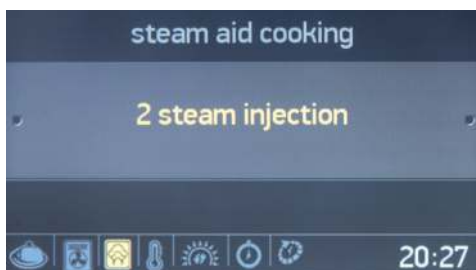
- Rotate the right knob in either direction to highlight Steam aid cooking **"ON"** or **"OFF"**.
- Press the right knob to select the highlighted option.



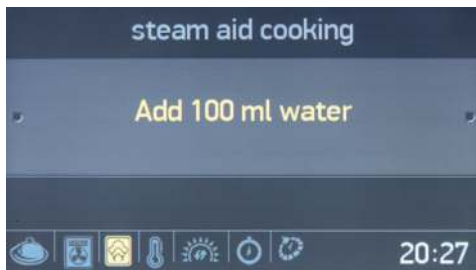
- Press the right knob to select to **"1 steam injection"**.



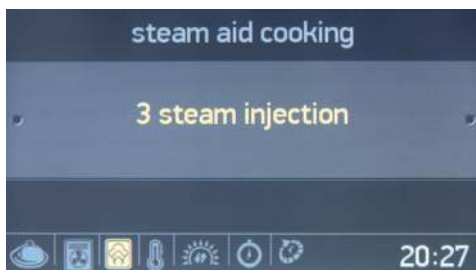
- Add 100 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to select to **"Add 100 ml water"**.



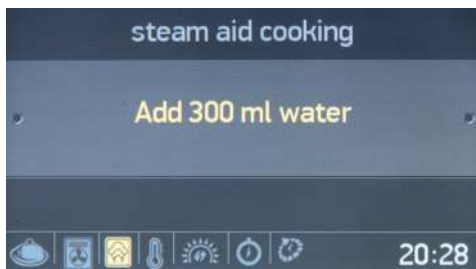
- Rotate one times the right knob to 2 steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.



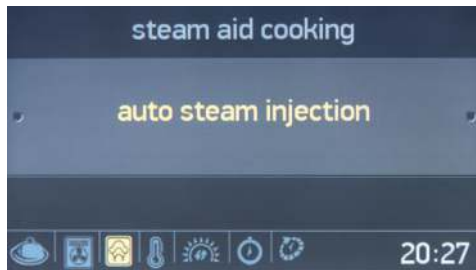
- Add 200 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 200 ml water.



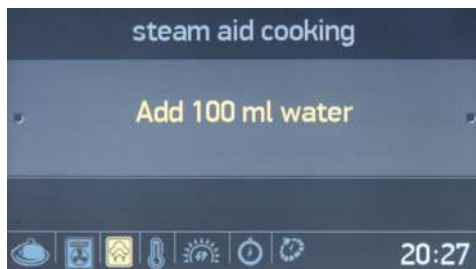
- Rotate two times the right knob to 3 steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.



- Add 300 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 300 ml water.



- Rotate two times the right knob to auto steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.

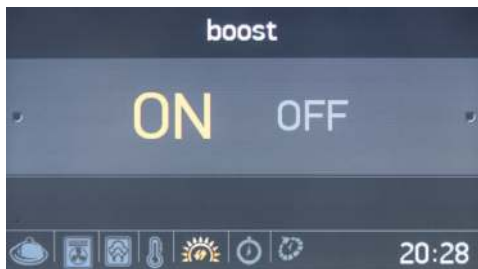


- Add 100ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 100 ml water.



Temperature

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available temperature settings.
- Press the right knob to select the highlighted option.



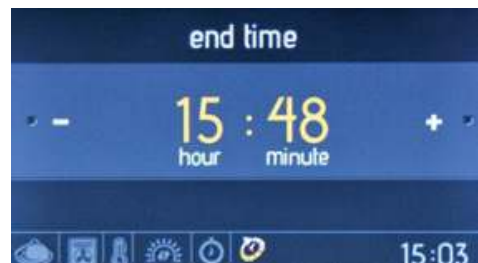
Boost

- Rotate the right knob in either direction to highlight Boost “ON” or “OFF”.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.



Cooking duration

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking duration.
- Press the right knob to set the cooking duration.
- **NOTE:** If the cooking duration is set to **00:00**, cooking will continue until you manually stop it.

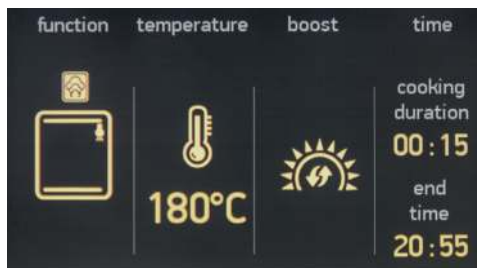


Cooking end time

- Rotate the right knob in either direction

to change the cooking end time.

- Press the right knob to set the cooking end time.



The information screen

- Cooking will begin within 10 seconds of the last action, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back to the previous setting.



The animation screen displays:

- Cooking time
- Temperature
- Cooking start and end time
- Cooking function information.



The animation screen

- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start / continue cooking.
- Rotate the right knob in either direction to change the temperature.
- Rotate the left knob anti-clockwise, while any cooking function is active, to display the oven function, temperature, and cooking time setting screen.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob then rotate it anti-clockwise.

Auto Cooking

Ready Cook has built-in, previously

determined, recipe functions that can be selected in the Auto Cooking menu. You will only be able to select the name of the desired meal. It will not be possible to alter any of the recipe settings, including cooking duration and temperature, as these are automatically set by Ready Cook.

Follow the steps below to perform auto cooking.



The main menu

- Rotate the right knob in either direction until **"Auto Cooking"** is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



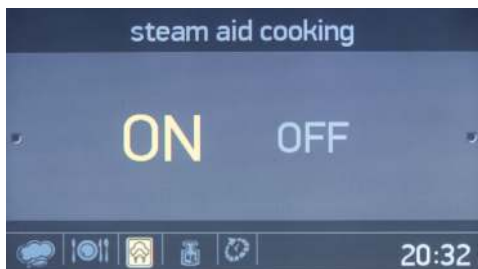
Food categories

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available recipes.
- Press the right knob to select the highlighted option.



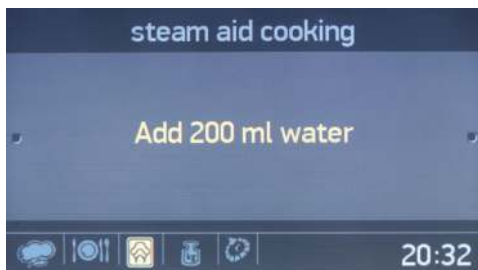
Recipe selection

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available recipes.
- Press the right knob to select the highlighted option.



Steam injection

- Rotate the right knob in either direction to highlight Steam injection On or Off.
- Press the right knob to select the highlighted option.

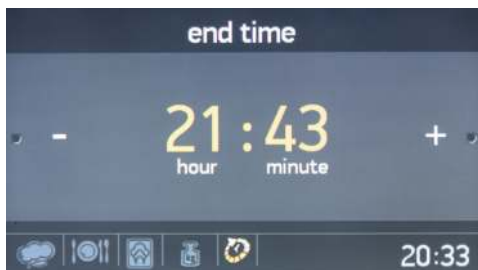


- Add 200 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 200 ml water.



Food weight

- Rotate the right knob in either direction to change the weight value.
- Press the right knob to set the weight.



Cooking end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.
- Press the right knob to set the cooking end time.



The information screen

- Cooking will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.
- Place food on the middle shelf to achieve the best cooking results.



The animation screen

- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start and continue cooking.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

Favourites

It is possible to save your manual cooking settings, allowing you to quickly select the same cooking settings at any time. At the end of the Manual Cooking menu, after the cooking duration setting, you will be asked whether you want to save the settings to your favourites.

To create a favourite cooking setting, use the edit function in the Favourites menu.

To select and begin a favourite function, follow the steps below.



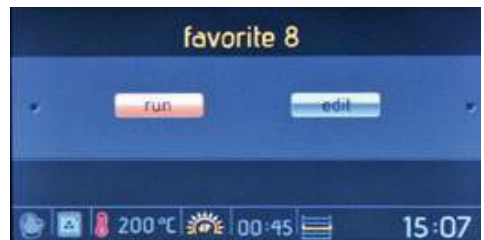
On the main menu

- Rotate the right knob in either direction until 'Favourites' is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



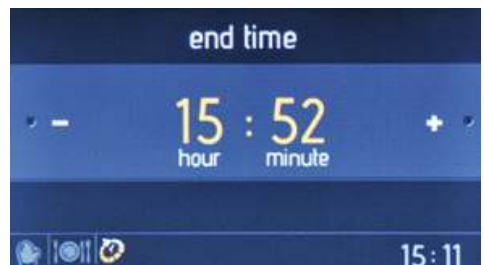
Favourites

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available options.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- The settings stored in the favourite will be displayed at the bottom of the screen.



The run/edit screen

- Rotate the right knob to highlight "Run".
- Press the right knob to select "Run".



Cooking end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.
- Press the right knob to set the cooking end time.



The information screen

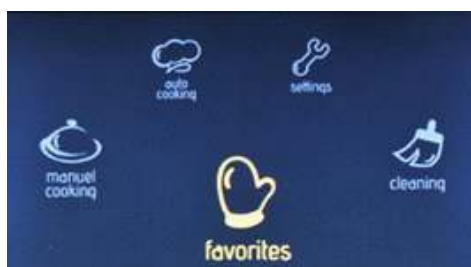
- Cooking will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.
- Place food on the middle shelf to achieve the best cooking results.



The animation screen

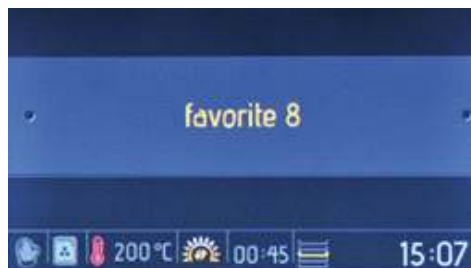
- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start and continue cooking.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

To edit any Favourites settings, follow the steps below.



The main menu

- Rotate the right knob in either direction until “**Favourites**” is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



Favourites

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available options.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- The settings stored in the selected 'Favourite' will be displayed at the bottom of the screen.



The run/edit screen

- Rotate the right knob to highlight “**Edit**”.
- Press the right knob to select “**Edit**”.



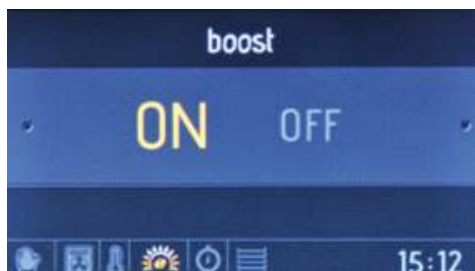
Oven function

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven functions.
- Press the right knob to select the highlighted option.



Temperature

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available temperature settings.
- Press the right knob to select the highlighted option.



Boost

- Rotate the right knob in either direction to highlight Boost "ON" or "OFF".
- Press the right knob to select the highlighted option.
- Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.



Cooking duration

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking duration.
- Press the right knob to set the cooking duration.



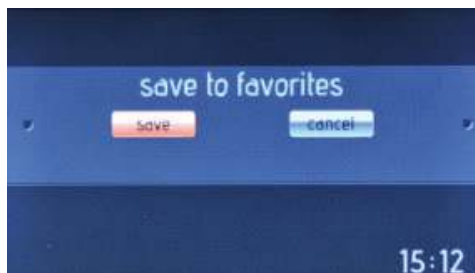
Oven shelf

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven shelves.
- Press the right knob to select the shelf
- For the same cooking results each time, oven shelf information is important.



The information screen

- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.



Save to favourites

- Rotate the right knob to highlight “**Save**” (to save the settings) or “**Cancel**” (to discard the settings).
- Press the right knob to select the highlighted option.

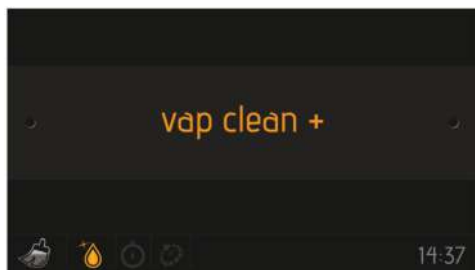
Cleaning

With the Vapclean function, dried residue within the oven will be softened with vapour. To perform Vapclean, pour a glass of water onto the oven shelf at the bottom of the oven, then follow the steps listed below.



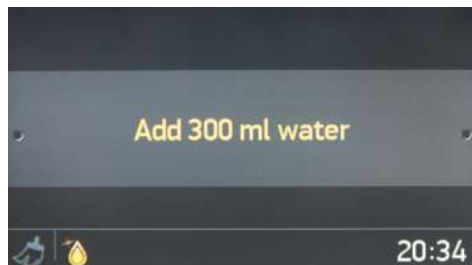
On the main menu

- Rotate the right knob in either direction until “**Cleaning**” is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



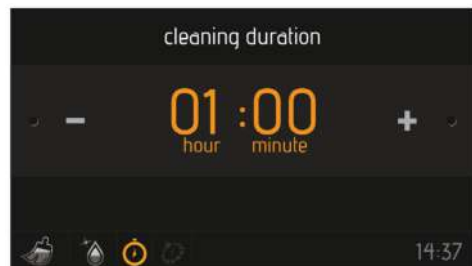
The function selection screen

Press the right knob to select “**Vapclean**”.



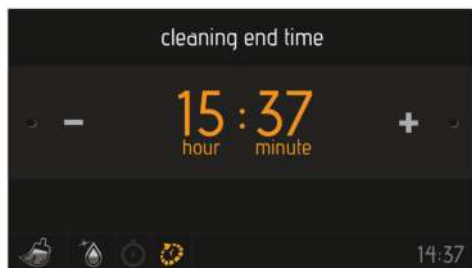
Steam injection

- Add 300 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 300 ml water.



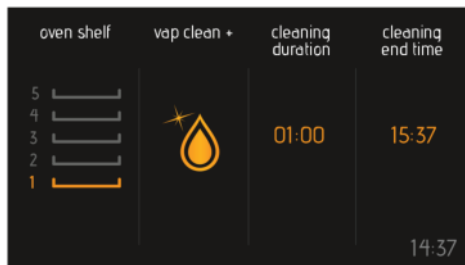
Cleaning duration

- Rotate the right knob in either direction to change the cleaning duration.
- Press the right knob to set the cleaning duration.



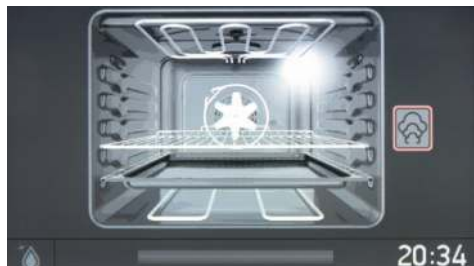
Cleaning end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cleaning end time.
- Press the right knob to set the cleaning end time.



The information screen

- Cleaning will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pushed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.

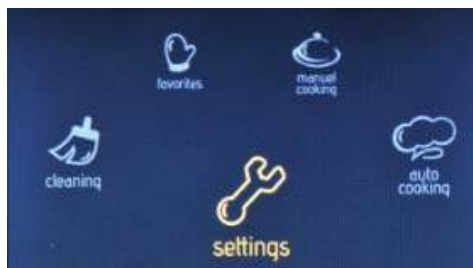


The animation screen

- Press the left knob to stop cleaning.
- Press the right knob to start and continue cleaning.
- To stop cleaning and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

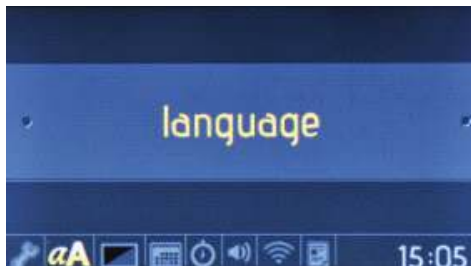
Settings

The settings menu allows you to change and set the date, time, screen brightness, buzzer tone, and language option.



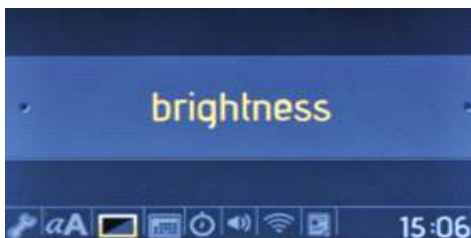
The main menu

- Rotate the right knob in either direction until 'Settings' is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



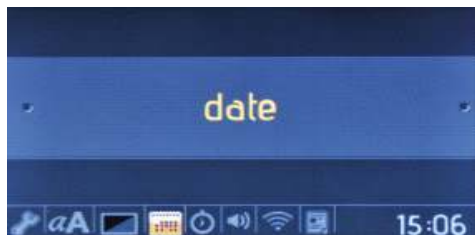
The languages menu

- Rotate the right knob in either direction to change the language.
- Press the right knob to set the desired language.



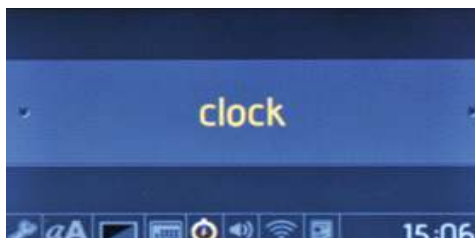
The brightness menu

- Rotate the right knob in either direction to change the screen brightness between the levels 0 and 4.
- Press the right knob to set the screen brightness.



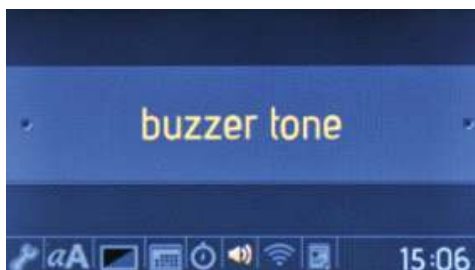
The date menu

- Rotate the right knob in either direction to change the date.
- Press the right knob to set the date.
- The date is set in the format: month, day, year.



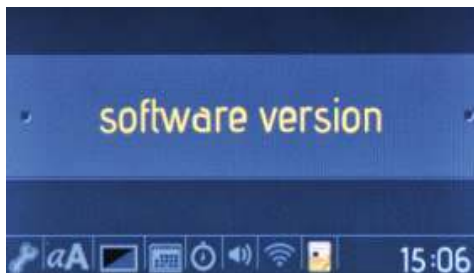
The clock menu

- Rotate the right knob in either direction to change the clock.
- Push the right knob to set the clock.
- Clock is set in the format: minute and hour.



On the buzzer tone menu

- Rotate the right knob in either direction to choose from 3 different buzzer tones.
- Press the right knob to set the desired buzzer tone.



The software version menu

- The software version will be displayed as information only. It cannot be changed.

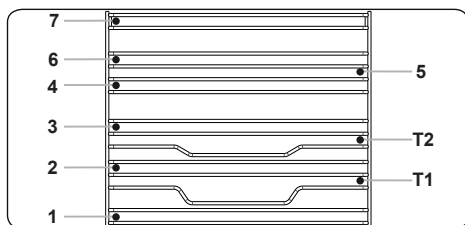
Key lock

The key lock is used to avoid unintentional changes being made to the oven settings. To activate or deactivate the key lock, rotate the left knob anti-clockwise and hold it for 3 seconds. While the key lock is active, only the "ON/OFF" button can be activated. All other buttons will be locked.

4.4 Accessories

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned

on any level from of 1 to 7.

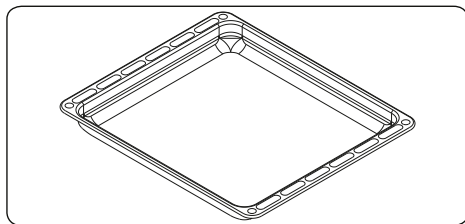
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

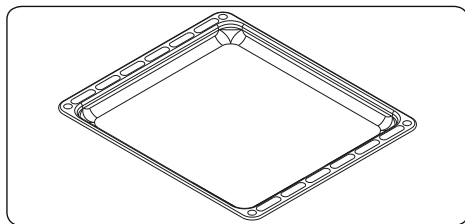
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

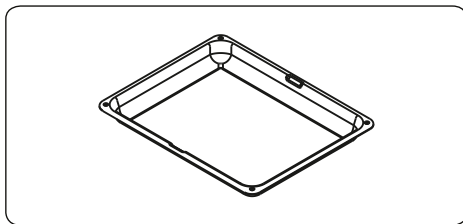
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Small Tray

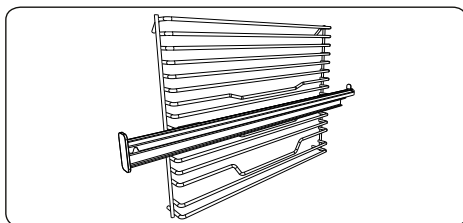
The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.



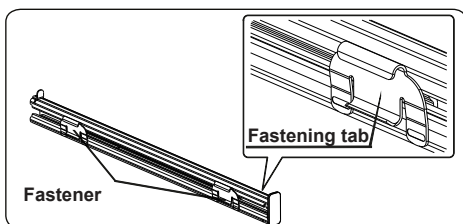
The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

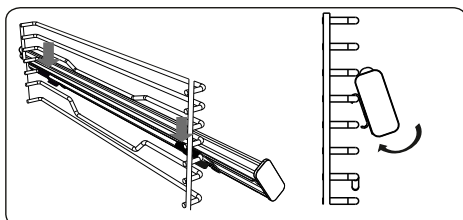


Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



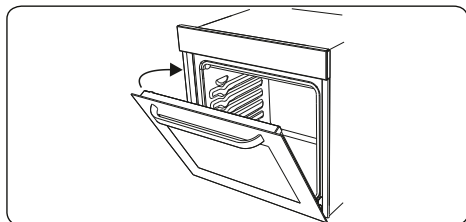
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire

and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.

- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



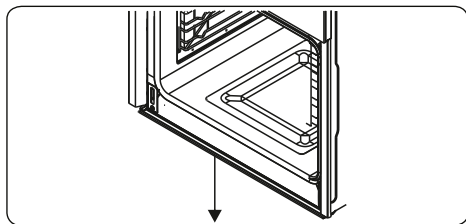
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your

appliance.

- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

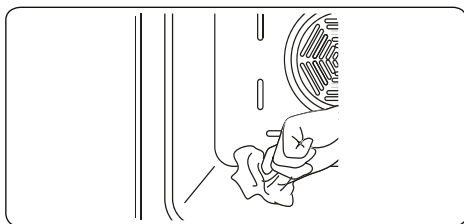
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

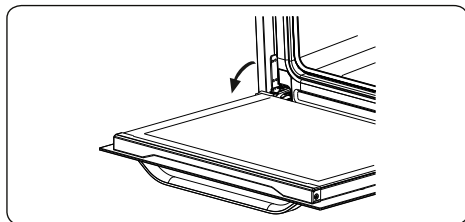
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

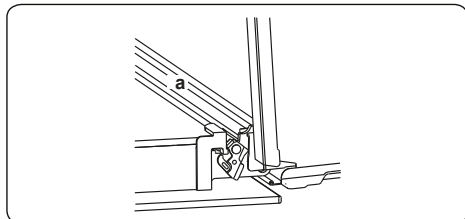
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

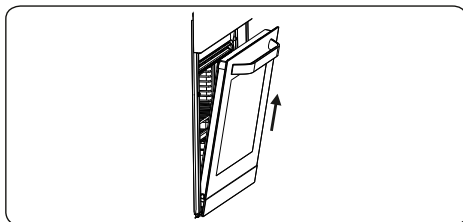
- Open the oven door.



- Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

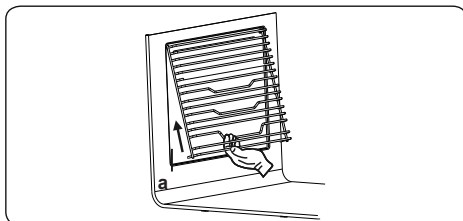


- Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



5.2 Maintenance

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.



The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 Troubleshooting



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.

6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

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

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico. Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE

1.INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
1.1. Avisos Gerais de Segurança	4
1.2. Avisos de instalação	6
1.3. Durante a Utilização	7
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção	9
2.INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	11
2.1. Instruções para o Instalador	11
2.2. Instalação do Forno	11
2.3. Segurança e Ligação Elétrica.....	12
3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	14
4.UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	15
4.1. Controlos do Forno.....	15
4.2. Mesa de Cozinhar	17
4.3. Utilização da Unidade de Controlo LCD Inteligente	18
4.4. Acessórios	29
5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO	31
5.1. Limpeza	31
5.2. Manutenção.....	33
6.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE	34
6.1. Resolução de problemas.....	34
6.2. Transporte	34
7. GARANTIA COMERCIAL.....	35

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia estas instruções cuidadosa e totalmente antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo. O seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Tome particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.

1.1. Avisos Gerais de Segurança

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.

 **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.

  **NOTA:** Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

  **NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- Durante a utilização as pegas seguras por curtos períodos durante a utilização normal, poderão ficar quentes.
- Não utilize detergentes abrasivos ou espátulas de metal afiadas para limpar o vidro da porta do forno ou outras superfícies. Podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento no vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

⚠️ NOTA: Para evitar a possibilidade de choques elétricos, certifique-se de que desliga o eletrodoméstico antes de substituir a lâmpada.

⚠️ CUIDADO: As partes acessíveis poderão ficar quentes quando cozinhar ou grelhar. Mantenha crianças afastadas do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado.

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico

são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

 **CUIDADO:** Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não utilize as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Não deixe que crianças subam para a porta do forno ou se sentem na mesma enquanto esta estiver aberta.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

1.2. Avisos de instalação

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes

por parte de pessoas não autorizadas.

- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agramos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (armário) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

1.3. Durante a Utilização

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um ligeiro odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque à temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.
- Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.
- Utilize sempre luvas para remover e substituir a

comida no forno.

- Sob nenhuma circunstância deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
- Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto cozinha. A base torna-se extremamente quente e pode danificar o produto.
-   Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.
- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando não estiver a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.
- Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.
- Recomenda-se que utilize água suave para evitar o excesso de resíduos de calcário no sistema de geração de vapor no decorrer do tempo. Para verificar a suavidade da água, utilize o papel de teste fornecido com o produto e a tabela abaixo.

O papel de teste é mantido em água durante 3 segundos e retirado após as fitas minuto ficarem visíveis no papel.

Tiras de Teste	Dureza da água
5-4 tiras azuis	Suave
1 tira vermelha	Ligeiramente rígida
2 tiras vermelhas	Rigidez média
3 tiras vermelhas	Rígida
4-5 tiras vermelhas	Muito rígida

- Se o nível de rigidez da água correto não for definido, isto poderá afetar o funcionamento do eletrodoméstico e a sua vida útil.
- Não utilize outros líquidos que não água.
- Não utilize água quente.
- Mantenha o depósito de água fechado quando o forno estiver a funcionar.
- Quando o forno está quente e a porta do forno aberta, vapor de ar quente poderá sair, portanto, mantenha as crianças distanciadas enquanto a porta do forno está aberta.
- Para evitar calcário residual na cavidade, limpeza a mesma após cada utilização.
- Após o processo de cozedura, a água que ainda resta no sistema deverá ser removida. Para tal, selecione **“Yes”** (Sim) quando lhe for pedido automaticamente no visor após o processo de cozedura. Não deixe nada no forno durante esta operação.

1.4. Durante a Limpeza e Manutenção

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.

- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.

Declaração de Conformidade CE

 Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

 As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.



DISPOSIÇÃO: Não eliminar este produto como lixo municipal não separado. Estes resíduos devem ser recolhidos separadamente para tratamento especial.

De acordo com a Directiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser eliminados nos contentores municipais habituais; devem ser recolhidos separadamente a fim de otimizar a recuperação e reciclagem dos seus componentes e materiais 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 eliminação adequada do seu aparelho.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

NOTA: Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).

2.1. Instruções para o Instalador
Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o

utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.

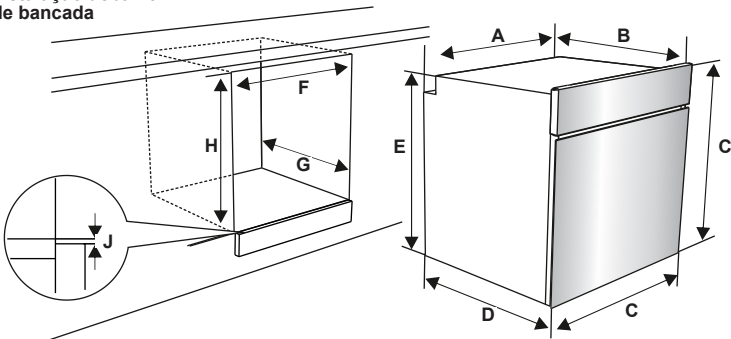
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

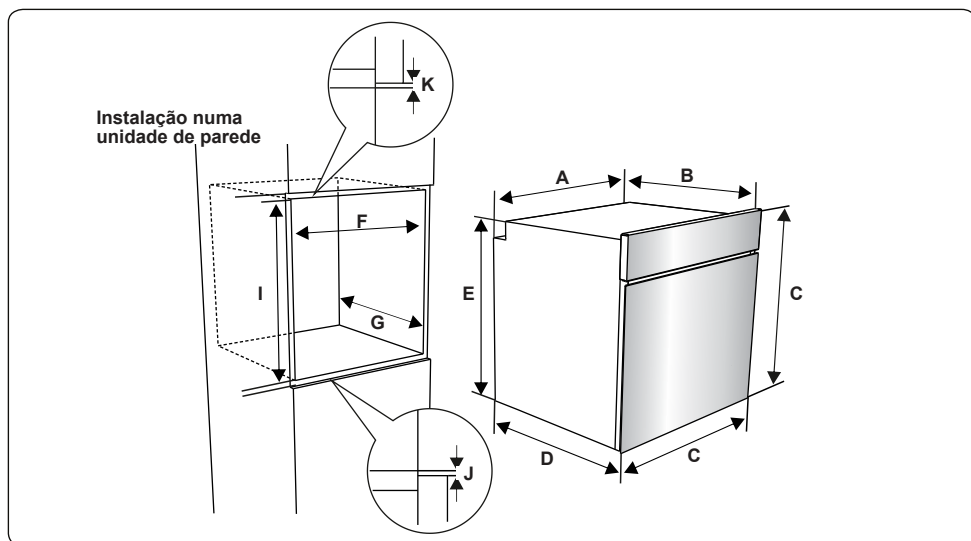
2.2. Instalação do Forno

Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

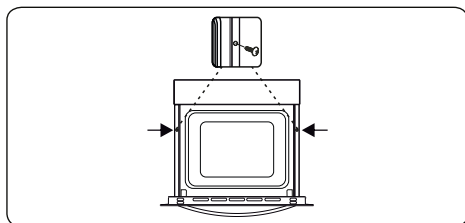
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

Instalação debaixo de bancada





Após a realização das conexões elétricas, insira o forno no armário empurrando-o para a frente. Abra a porta do forno e insira 2 parafusos nos orifícios localizados na estrutura do forno. Enquanto a estrutura do produto toca na superfície de madeira do armário, aperte os parafusos.



2.3. Segurança e Ligação Elétrica

NOTA: A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO À TERRA.

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá

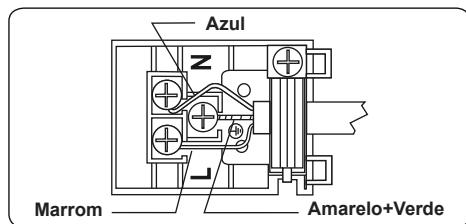
conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).

- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220 - 240V ~ e 380 - 415V 3N~. Se a sua alimentação for diferente, contacte uma pessoa de serviço autorizada ou um electricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser

V.2

conectado ao eletrodoméstico, mesmo se o eletrodoméstico ficar em frente a este armário.

- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.

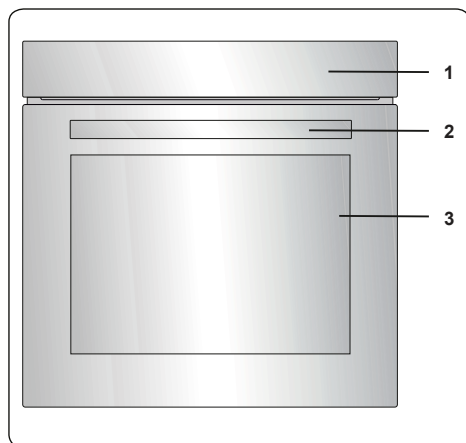


3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



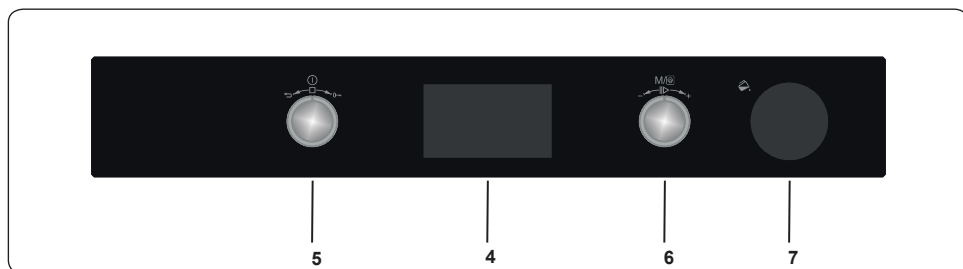
Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



- 1. Painel de Controlo
- 2. Pega da Porta do Forno
- 3. Porta do Forno

Painel de Controlo



- 4. Temporizador
- 5. Botão Giratório de Controlo de Função de Forno
- 6. Botão Giratório do Termóstato do Forno
- 7. Tapa do Depósito de Água

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1. Controlos do Forno

Botão giratório esquerdo

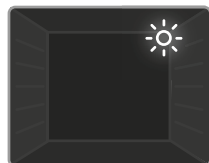
- Pressão longa: Ligar / desligar
- Pressão curta: Parar cozedura
- Rodar para a direita: Bloqueio de tecla
- Rodar para a esquerda: Reverter / Ir para o menu anterior

Botão giratório direito

- Premir: Selecionar / Começar a cozinhar / Começar a operação de vapor manual
- Rodar para a direita: Menu de navegação / aumento de temperatura
- Rodar para a esquerda: Menu de navegação / diminuição de temperatura

Funções do Forno

* As funções do seu forno poderão ser diferentes com base no modelo do seu produto.



Luz do Forno: Apenas a luz do forno irá acender. Irá permanecer ligado durante a função de cozedura.



Função de Descongelamento: As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função de

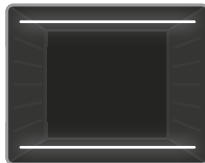
descongelamento, pegue na sua comida congelada e coloque-a no forno numa prateleira colocada na terceira ranhura a partir do fundo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar devido ao gelo que derrete. Esta função não irá cozinhar ou cozer os seus alimentos, só ajudará a descongelá-los.



Função Turbo: O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento do anel e a ventoinha irão

começar a funcionar. A função turbo

dispersa, uniformemente, o calor no forno. Os alimentos em todas as calhas cozinhar-se-ão de igual forma. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



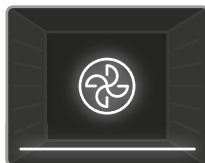
Função de Cozinhar Estática: O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento inferior e superior irão começar a funcionar. A função

de cozinhar estática emite calor, assegurando um cozinhar adequado dos alimentos. Isto é ideal para fazer bolos, massa, lasanha e pizza. O pré-aquecimento do forno durante 10 minutos é recomendado e é o adequado para cozinhar em apenas uma prateleira de uma vez, nesta função.



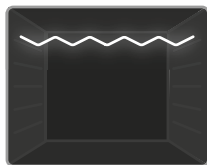
Função da Ventoinha: O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento superior e inferior e a ventoinha

irão começar a funcionar. Esta função é muito boa para cozinhar bolos. O cozinhar é realizado pelos elementos de aquecimento superior e inferior dentro do forno e pela ventoinha, que proporciona circulação de ar, dando um ligeiro efeito grelhado à comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos. A ventoinha e a função de aquecimento inferior é ideal para cozinhar comida como por exemplo, pizza, mesmo num curto período de tempo. Enquanto a ventoinha dispersa o calor do forno, o elemento de aquecimento inferior cozinha a comida.



Função de Pizza: O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão. O anel, os elementos de aquecimento inferior e a ventoinha irão começar a funcionar.

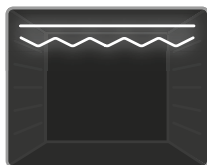
Esta função é ideal para cozinhar comida como por exemplo, pizza, mesmo num curto período de tempo. A ventoinha dispersa, de forma uniforme, o calor do forno, enquanto que o elemento de aquecimento inferior cozinha a comida.



Função de Grelhar: O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento de grelha irá começar a

funcionar. Esta função é utilizada para grelhar e tostar alimentos nas prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

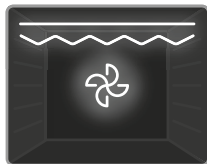
Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



Função de Grelhar Rápido: O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha e os elementos de aquecimento superior

irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida com uma área de superfície grande, como por exemplo, carne. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



Função da Ventoinha e de Grelha Dupla: O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha, os elementos de aquecimento

superiores e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida espessa com uma grande área de

superfície. Os elementos de aquecimento superior e a grelha serão ativados juntamente com a ventoinha para assegurar uma cozinhar uniforme. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

Função de Vapor de Ajuda Manual

Esta função pode ser utilizada em qualquer outro cozinado juntamente com as funções.

É utilizada para cozinhar todos os tipos de vegetais, pequenos pedaços de carne, frutas e acompanhamentos (arroz, massa).

As vantagens;

- Superfície torrada e brilhante nos alimentos
- Perda de água mínima
- Perda quase nula de alimentos
- Cozinhar com pouca gordura

Pode selecionar a função e a densidade de vapor desejada. A tabela de densidade de vapor está na página seguinte.

Encher o Depósito de Água



- O volume do depósito de água é de 300 ml. Esta quantidade permite 3 ciclos de ajuda a vapor. Para cada ciclo, são

V.2

utilizados cerca de 100 ml de água.



- Empurre a tampa do depósito para abrir



- Puxe o depósito da água para fora, com cuidado.



O depósito não deve ser retirado



- Adicione um mínimo de 100 ml de água no depósito antes da utilização.



O nível máximo de água é indicado como **"MAX"** no depósito.

Densidade de Vapor	Quantidades de Água
Injeção de 1 jato	Adicionar 100 ml de água
Injeção de 2 jatos	Adicionar 200 ml de água
Injeção de 3 jatos	Adicionar 300 ml de água
Injeção de jato automático	Adicionar 100 ml de água



- Empurre a tampa do depósito para fechar.



Função de Limpeza a Vap+:

A função limpeza a vap+ proporciona uma limpeza fácil. Irá encontrar esta função no menu "Cleaning" (Limpeza). Antes de pôr esta função a trabalhar, adicione um mínimo de 300 ml de água no depósito. Para adicionar água, siga as instruções indicadas no título "Filling Water Tank" (Encher o Depósito de Água).

4.2. Mesa de Cozinhar

Função	Pratos			
Estático	Massa Folhada	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Bolachas	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2-3-4	200	45 - 60
Ventoinha	Massa Folhada	2-3-4	170 - 190	25 - 35
	Bolo	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Bolachas	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2-3-4	200	45 - 60

Turbo	Massa Folhada	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2-3-4	150 - 170	30 - 40
	Bolachas	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
Grelhar	Almôndegas grelhadas	7	200	10 - 15
	Frango	*	190	50 - 60
	Costeletas	6-7	200	15 - 25
	Bife de vaca	6-7	200	15 - 25

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

4.3. Utilização da Unidade de Controlo LCD Inteligente

A Cozinha Pronta foi criada para ajudar os utilizadores a utilizar receitas profissionais facilmente utilizando as funções de cozinhar embutidas.

Os menus da Cozinha Pronta, como por exemplo, Cozinhar Manual, Cozinhar Automático, Favoritos, Limpeza e Definições são descritos abaixo.

Cozinhar Manual

Pode ajustar cada definição de cozinhado no modo de Cozinhar Manual, incluindo as 7 diferentes funções de cozinhar, a temperatura, a função impulso, a duração da cozedura e o tempo final de cozedura. Siga os passos listados abaixo para navegar no menu de Cozinhar Manual.



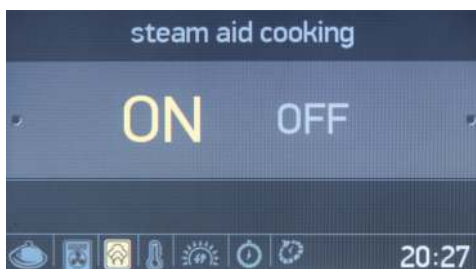
O menu principal

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção até que **"Manual Cooking"** (Cozinhar Manual) fique sublinhado.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



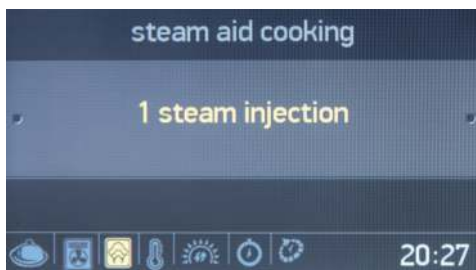
Função do forno

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para navegar entre as funções do forno disponíveis.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.

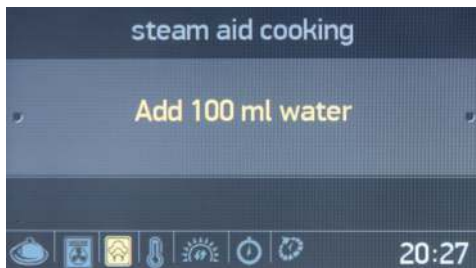


Cozinhar a Vapor

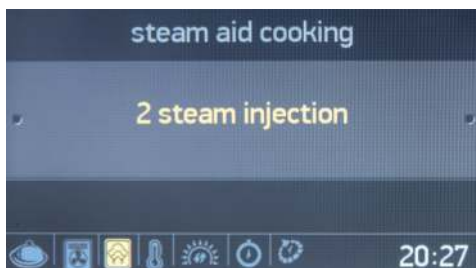
- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para sublinhar o cozinhar a vapor **"ON"** ou **"OFF"**.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



- Prima o botão giratório direito para selecionar **"Injeção de 1 jato"**.



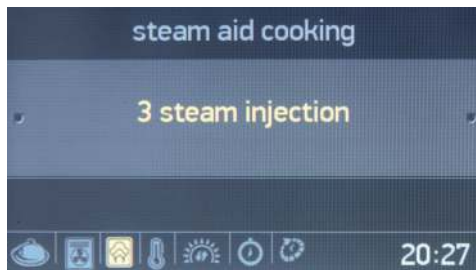
- Adicione 100 ml de água ao depósito de água.
- Prima o botão giratório direito para "Add 100 ml water" (Adicionar 100 ml de água).



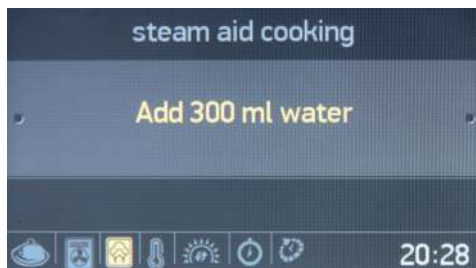
- Rode o botão giratório direito uma vez para injeção de 2 jatos.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



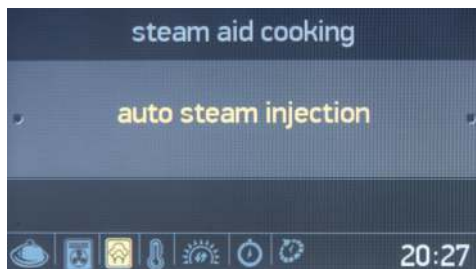
- Adicione 200 ml de água ao depósito de água.
- Prima o botão giratório direito para Adicionar 200 ml de água.



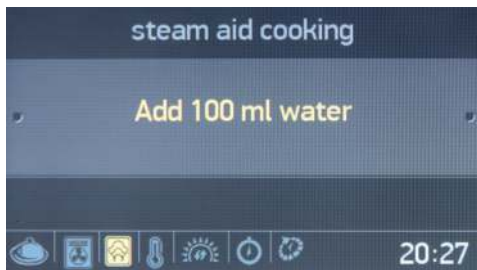
- Rode o botão giratório direito duas vezes para injeção de 3 jatos.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



- Adicione 300 ml de água ao depósito de água.
- Prima o botão giratório direito para Adicionar 300 ml de água.



- Rode o botão giratório direito duas vezes para injeção de vapor automática.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.

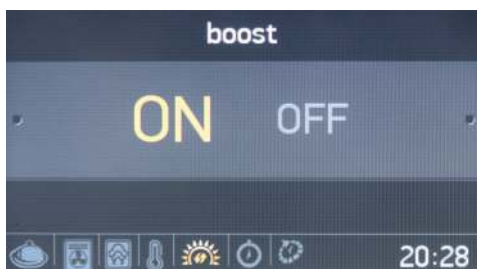


- Adicione 100 ml de água ao depósito de água.
- Prima o botão giratório direito para Adicionar 100 ml de água.



Temperatura

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para navegar entre as definições de temperatura disponíveis.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



Aumento

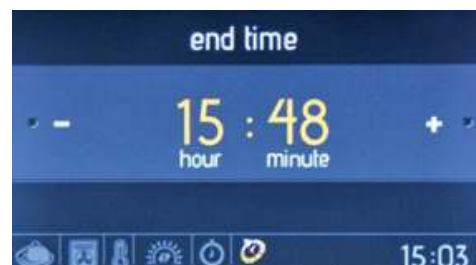
- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para sublinhar Aumento "ON" ou "OFF".
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.
- Utilize esta função para aquecer o forno para a temperatura pretendida, o mais rapidamente possível. Este modo não é

adequado para cozinhar.



Duração da cozedura

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar a duração da cozedura.
- Prima o botão giratório direito para definir a duração da cozedura.
- **NOTA:** Se a duração de cozedura for definida para **00:00**, a cozedura irá continuar até a desligar manualmente.



Hora de fim de cozedura

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar a hora do fim de cozedura.
- Prima o botão giratório direito para definir a hora do fim da cozedura.



Ecrã de informações

- A cozedura irá começar 10 segundos após a última ação ou quando o botão giratório direito for premido.

- Rode o botão giratório esquerdo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para voltar à definição anterior.



O ecrã de animação exibe:

- Hora de cozedura
- Temperatura
- Hora de início e de fim de cozedura
- Informações da função de cozedura.



Ecrã de animação

- Prima o botão giratório esquerdo para parar a cozedura.
- Prima o botão giratório direito para iniciar / continuar a cozedura.
- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar a temperatura.
- Rode o botão giratório esquerdo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, enquanto qualquer função de cozedura está ativa, para exibir a função do forno, a temperatura e o ecrã de definição do tempo de cozedura.
- Para parar de cozinhar e voltar ao menu principal, prima o botão giratório esquerdo e depois rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Cozinhar automático

O Cozinhar Automático tem funções de receita embutidas, previamente determinadas, que podem ser seleccionadas no menu de Cozinhar Automático. Só conseguirá seleccionar o nome da refeição desejada. Não será possível alterar quaisquer definições de receita, incluindo temperatura e duração de cozinhar, uma vez que são definidas automaticamente pela Cozinha Pronta.

Siga os passos abaixo para realizar o cozinhar automático.



O menu principal

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção até que **"Auto Cooking"** (Cozinhar Automático) fique sublinhado.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



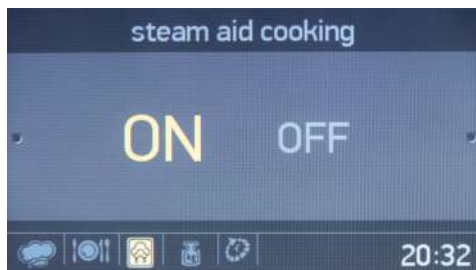
Categorias de comida

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para navegar entre as receitas disponíveis.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



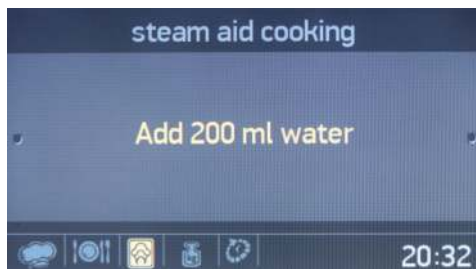
Seleção de receita

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para navegar entre as receitas disponíveis.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



Injeção de vapor

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para sublinhar a injeção de vapor On ou Off.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



- Adicione 200 ml de água ao depósito de água.
- Prima o botão giratório direito para Adicionar 200 ml de água.



Peso da comida

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar o valor do peso.
- Prima o botão giratório direito para definir o peso.



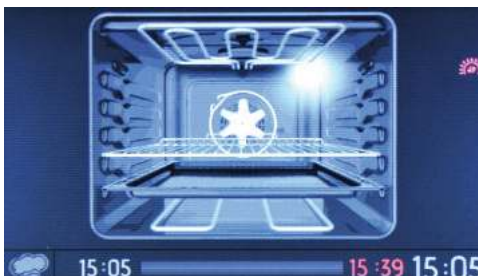
Hora de fim de cozedura

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar a hora do fim de cozedura.
- Prima o botão giratório direito para definir a hora do fim da cozedura.



Ecrã de informações

- A cozedura irá começar após 10 segundos sem atividade ou quando o botão giratório direito for premido.
- Rode o botão giratório esquerdo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para voltar às definições anteriores.
- Coloque a comida na prateleira do meio para atingir os melhores resultados de cozedura.



Ecrã de animação

- Prima o botão giratório esquerdo para

parar a cozedura.

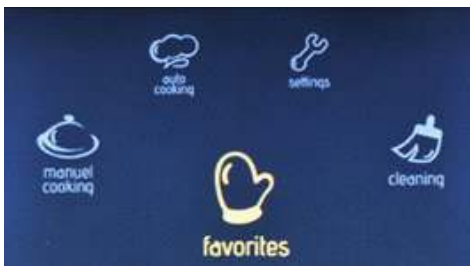
- Prima o botão giratório direito para iniciar e continuar a cozedura.
- Para parar de cozinhar e voltar ao menu principal, prima o botão giratório esquerdo e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Favoritos

É possível guardar as suas definições de cozedura manual, permitindo-lhe selecionar, rapidamente, as mesmas definições de cozedura em qualquer altura. No final do menu de Cozinhar Manual, após a definição de duração de cozedura, ser-lhe-á perguntado se quer guardar as definições nos seus favoritos.

Para criar uma definição de cozinhar favorita, utilize a função editar no menu Favoritos.

Para selecionar e começar uma função favorita, siga os passos indicados abaixo.



No menu principal

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção até que "Favourites" (Favoritos) fique sublinhado.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.

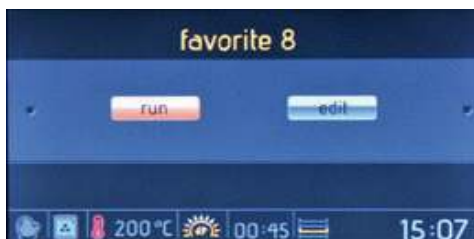


Favoritos

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para navegar entre as

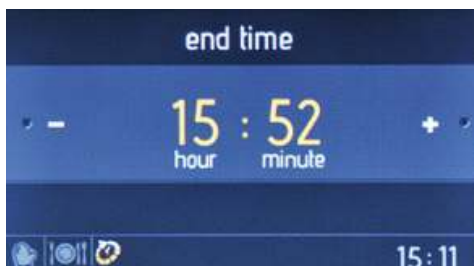
opções disponíveis.

- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.
- As definições guardadas nos favoritos serão exibidas no fundo do ecrã.



Ecrã editar/arrancar

- Prima o botão giratório direito para sublinhar "Run" (Arrancar).
- Prima o botão giratório direito para selecionar "Run" (Arrancar).



Hora de fim de cozedura

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar a hora do fim de cozedura.
- Prima o botão giratório direito para definir a hora do fim da cozedura.



Ecrã de informações

- A cozedura irá começar após 10 segundos sem atividade ou quando o botão giratório direito for premido.

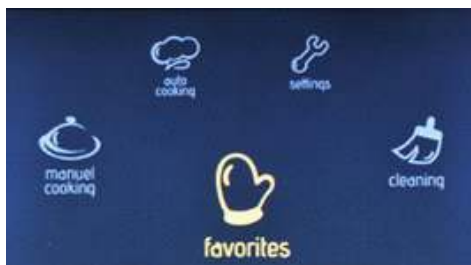
- Rode o botão giratório esquerdo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para voltar às definições anteriores.
- Coloque a comida na prateleira do meio para atingir os melhores resultados de cozedura.



Ecrã de animação

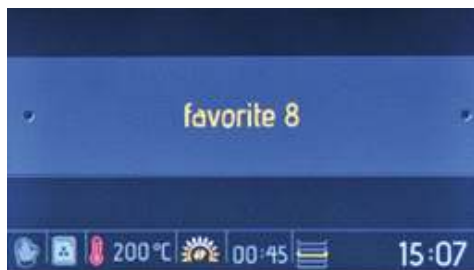
- Prima o botão giratório esquerdo para parar a cozedura.
- Prima o botão giratório direito para iniciar e continuar a cozedura.
- Para parar de cozinhar e voltar ao menu principal, prima o botão giratório esquerdo e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Para editar quais de Favoritos, siga os passos indicados abaixo.



O menu principal

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção até que "Favourites" (Favoritos) fique sublinhado.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



Favoritos

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para navegar entre as opções disponíveis.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.
- As definições guardadas no "Favourite" (Favorito) selecionado serão exibidas no fundo do ecrã.



Ecrã editar / arrancar

- Prima o botão giratório direito para sublinhar "Edit" (Editar).
- Prima o botão giratório direito para selecionar "Edit" (Editar).



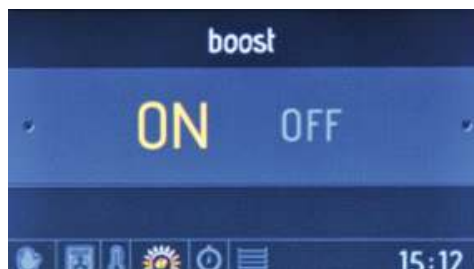
Função do forno

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para navegar entre as funções do forno disponíveis.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



Temperatura

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para navegar entre as definições de temperatura disponíveis.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



Aumento

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para sublinhar Aumento "ON" ou "OFF".
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



Duração da cozedura

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar a duração da cozedura.
- Prima o botão giratório direito para definir a duração da cozedura.

V.2

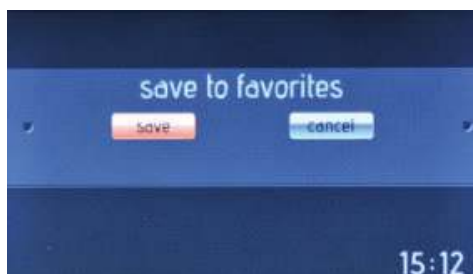


Prateleira do forno

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para navegar entre as prateleiras do forno disponíveis.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a prateleira
- Para obter sempre os mesmos resultados de cozedura, as informações da prateleira do forno são importantes.

Ecrã de informações

- Rode o botão giratório esquerdo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para voltar às definições anteriores.



Guardar nos favoritos

- Prima o botão giratório direito para sublinhar **"Save"** (Guardar) (para guardar definições) ou **"Cancel"** (Cancelar) (para eliminar as definições).
- Prima o botão giratório direito para

selecionar a opção sublinhada.

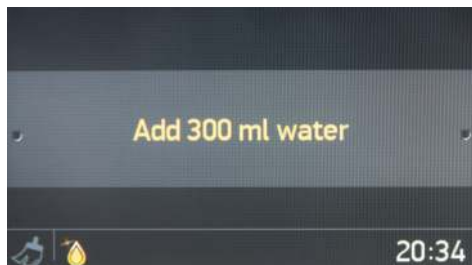
Limpeza

Com a função de limpeza a vapor, os resíduos secos dentro do forno serão suavizados com vapor. Para realizar a limpeza a vapor, coloque um copo de água na prateleira do forno no fundo do forno e depois siga os passos indicados abaixo.



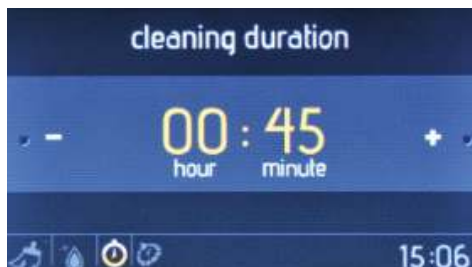
O ecrã de seleção de função

Prima o botão giratório direito para selecionar **"Vapclean"** (Limpeza a vapor).



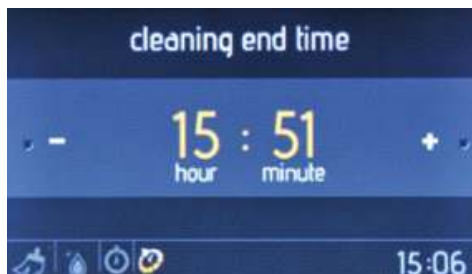
Injeção de vapor

- Adicione 300 ml de água ao depósito de água.
- Prima o botão giratório direito para Adicionar 300 ml de água.



Duração da limpeza

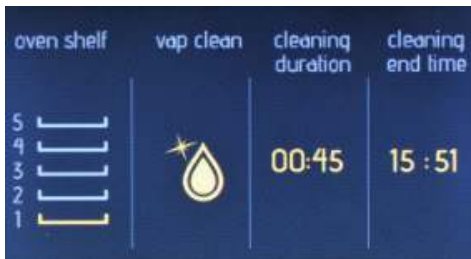
- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar a duração da limpeza.
- Prima o botão giratório direito para definir a duração da limpeza.



Hora de fim de limpeza

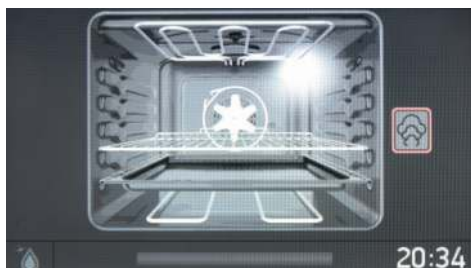
- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar a hora de fim da limpeza.

- Prima o botão giratório direito para definir a hora de fim da limpeza.



Ecrã de informações

- A limpeza irá começar após 10 segundos sem atividade ou quando o botão giratório direito for premido.
- Rode o botão giratório esquerdo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para voltar às definições anteriores.

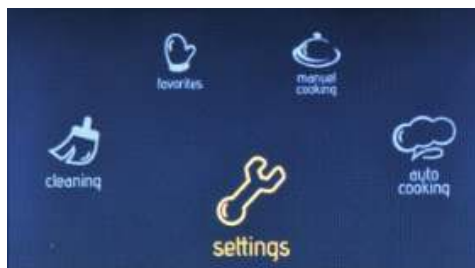


Ecrã de animação

- Prima o botão giratório esquerdo para parar a limpeza.
- Prima o botão giratório direito para iniciar e continuar a limpeza.
- Para parar a limpeza e voltar ao menu principal, prima o botão giratório esquerdo e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

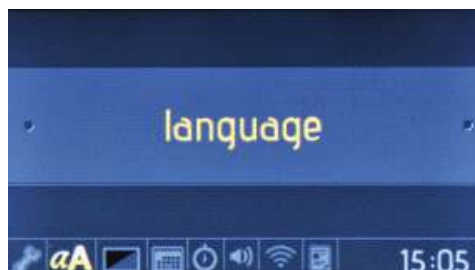
Definições

O menu de definições permite-lhe alterar e definir a data, a hora, o brilho do ecrã, o tom do alarme e a opção de idioma.



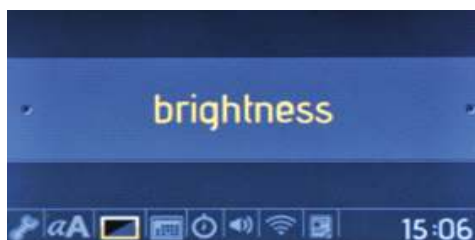
O menu principal

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção até que “Settings” (Definições) fique sublinhado.
- Prima o botão giratório direito para selecionar a opção sublinhada.



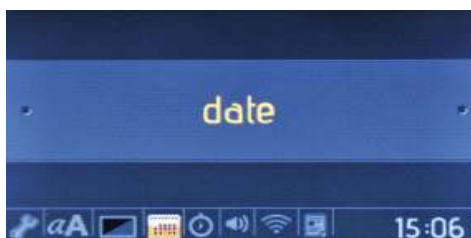
O menu dos idiomas

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar o idioma.
- Prima o botão giratório direito para definir o idioma desejado.



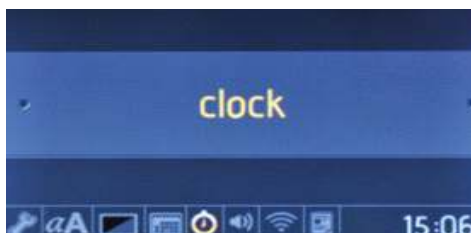
O menu de brilho

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar o brilho do ecrã entre os níveis 0 e 4.
- Prima o botão giratório direito para definir o brilho do ecrã.
-



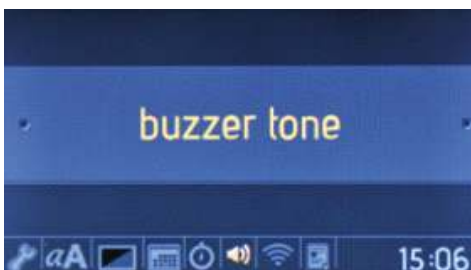
O menu data

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar a data.
- Prima o botão giratório direito para definir a data.
- A data é definida no formato: mês, dia, ano.



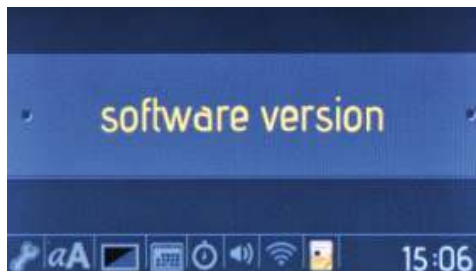
O menu relógio

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para alterar o relógio.
- Prima o botão giratório direito para definir o relógio.
- O relógio é definido no formato: minuto e hora.



No menu de tom de alarme

- Rode o botão giratório direito em qualquer direção para escolher entre 3 tons de alarme diferentes.
- Prima o botão giratório direito para definir o tom de alarme desejado.



Menu da versão de software

- A versão de software será exibida apenas como informação. Não pode ser alterada.

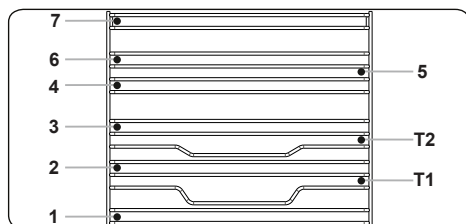
Bloqueio de Tecla

O bloqueio de tecla é utilizado para evitar a realização de alterações não intencionais às definições do forno. Para ativar ou desativar o bloqueio de tecla, rode o botão giratório esquerdo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e mantenha-o premido durante 3 segundos. Enquanto o bloqueio de tecla estiver ativo, apenas o botão "ON / OFF" pode ser ativado. Todos os outros botões serão bloqueados.

4.4. Acessórios

Grelha EasyFix

Antes da primeira utilização, limpe bem os acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes

podem provocar queimaduras.

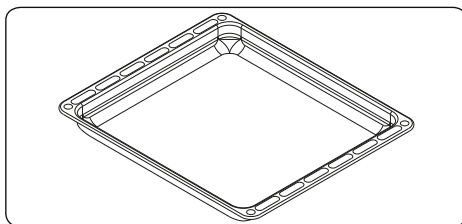
- Os acessórios podem deformar-se com o calor. Assim que tiverem arrefecido, recuperarão o aspeto e desempenho original.
- Os tabuleiros e as grelhas podem ser colocados em qualquer nível de 1 a 7.
- As calhas telescópicas podem ser colocadas nos níveis T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- O nível 3 é recomendado para a cozedura de nível único.
- O nível T2 é recomendado para a cozedura de nível único com calhas telescópicas.
- O nível 2 e o nível 4 são recomendados para a cozedura de nível duplo.
- A grelha de espeto deve ser colocada no nível 3.
- O nível T2 é usado para colocar a grelha de espeto com as calhas telescópicas.

****Os acessórios podem diferir em função do modelo comprado.

Tabuleiro Fundo

O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

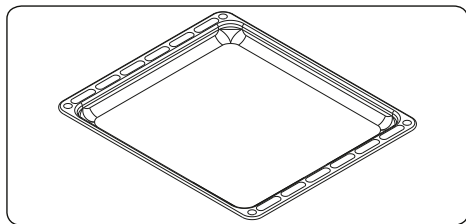
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



Tabuleiro Raso

O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

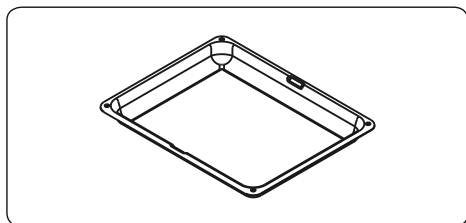
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



Tabuleiro pequeno

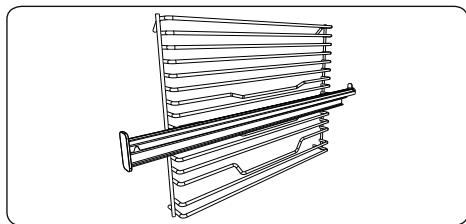
O tabuleiro pequeno é mais adequado para cozinhar bolos.

Coloque o tabuleiro no centro de uma rede de arame.



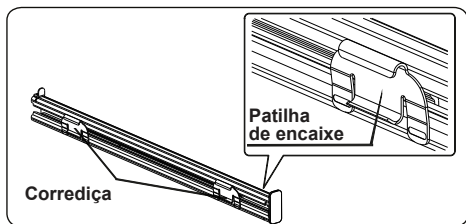
Grelha com meia calha telescópica Easyfix

A meia calha telescópica sai até metade, para permitir aceder facilmente aos alimentos.

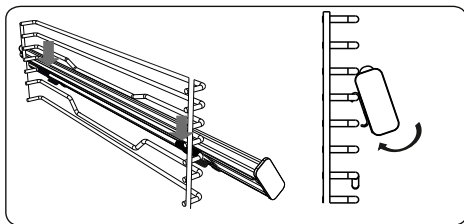


Calhas telescópicas

Antes da primeira utilização, limpe bem os acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



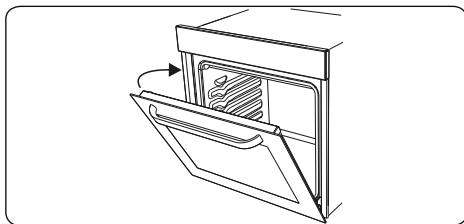
- Cada calha telescópica tem elementos de fixação que permitem a sua remoção para limpeza e o reposicionamento.
- Remova a corrediça lateral. Veja a secção "Remover a prateleira de arame".



- Pendure as corrediças de cima da calha telescópica no arame de referência do nível lateral da grelha e, ao mesmo tempo, pressione as corrediças de baixo até ouvir nitidamente o som das corrediças a encaixar no arame de fixação do nível lateral da grelha.
- Para remover, segure na superfície dianteira da calha e repita as instruções anteriores pela ordem inversa.

Porta de Forno de Fecho Suave

A porta do forno fecha-se devagar, por si só, quando é libertada pouco antes da posição fechada.



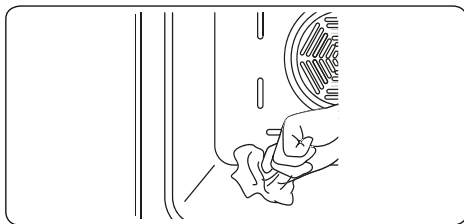
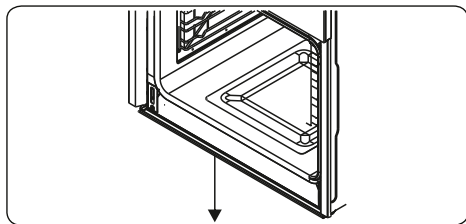
Coletor de Água

Em alguns casos, aquando da cozedura, poderá surgir condensação no vidro interior da porta do forno. Isto não é uma avaria do produto.

Abra a porta do forno para a posição de grelhar e deixe-a nessa posição durante 20 segundos.

A água irá cair para o coletor.

Refresque o forno e limpe o interior da porta com uma toalha seca. Este procedimento deverá ser realizado com regularidade.



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1. Limpeza

! **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.

 Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

 Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpar o Interior do Forno

- O interior dos fornos esmaltados é mais bem limpo quando o forno está quente.
- Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Depois, limpe novamente o forno com um pano húmido e seque-o.
- Poderá necessitar de utilizar material de limpeza líquido ocasionalmente para limpar, na totalidade, o forno.

Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.



Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.



Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

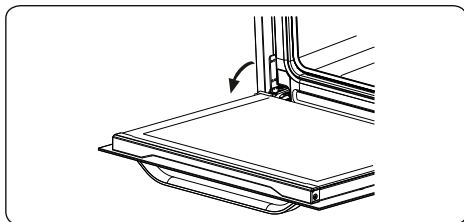
Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

- Nódos de tomate, polpa de tomate, ketchup, limão, derivados de óleo, leite, alimentos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser imediatamente limpas com um pano embebido em água morna. Caso estas manchas não sejam limpas e forem deixadas a secar nas superfícies, NÃO devem ser esfregadas com objetos duros (objetos pontiagudos, esfregões de palha de aço e plástico, esponjas para lavar loiça que possam danificar a superfície) ou produtos de limpeza que contenham elevados níveis de álcool, tira-nódos, desengordurantes, produtos químicos abrasivos para a superfície. Caso contrário, poderá provocar a corrosão das superfícies pintadas a pó e o aparecimento de manchas. O fabricante não será responsabilizado por quaisquer danos causados pela utilização indevida de produtos e métodos de limpeza.

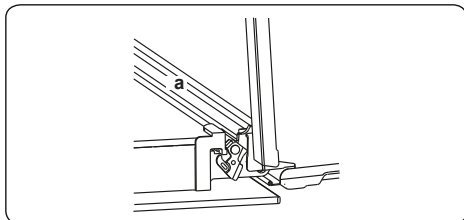
Remoção da Porta do Forno

Antes de limpeza o vidro da porta do forno, deverá remover a porta do forno, tal como indicado abaixo.

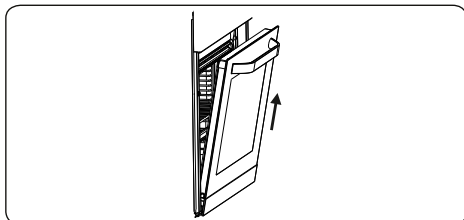
1. Abrir a porta do forno.



2. Abrir o suporte de selim (a) (com a ajuda de uma chave de fendas) até à posição final.

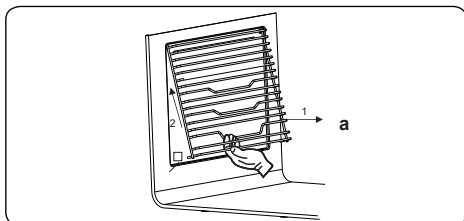


3. Fechar a porta até quase atingir a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



Remoção da Prateleira de Rede

Para remover a calha de rede, puxe a calha de rede tal como indicado na imagem. Após a libertar dos cliques (a), levante-a.



5.2. Manutenção

 **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

Mudar a Lâmpada do Forno

 **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.



A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

6.1. Resolução de problemas



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
O forno não liga.	A alimentação elétrica está desligada.	Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Não há calor ou o forno não aquece.	O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta.	Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.
O cozinhar é uniforme dentro do forno.	As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.	Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado.
Os botões do temporizador não podem ser premidos adequadamente.	Existe material estranho preso entre os botões do temporizador. Modelo tátil: existe humidade no painel de controlo. A função de bloqueio de tecla está definida.	Remova o material estranho e tente novamente. Remova a humidade e tente novamente. Verifique se a função de bloqueio de tecla está definida.
A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.	As prateleiras do forno estão a vibrar.	Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.
A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após o forno ter sido desligado.	A ventoinha de forno controlada eletronicamente funciona automaticamente durante uma determinada quantidade de tempo para arrefecer o forno.	A ventoinha desliga automaticamente quando os componentes eletrónicos tiverem arrefecido o suficiente.
O forno desligou-se sozinho.	Os fornos controlados eletronicamente desligam automaticamente se nenhuma função estiver a ser utilizada.	O forno desligar-se-á automaticamente para poupar energia se nenhuma ação for realizada dentro de um certo período de tempo após o ligar ou após o fim de um programa de cozedura.
Se a porta for aberta durante uma função com ajuda de ventoinha, a ventoinha interna irá parar.	Os fornos controlados eletronicamente com um interruptor de porta irão parar de cozinhar se a porta do forno estiver aberta.	É uma operação normal do eletrodoméstico, útil quando cozinhamos alimentos de modo a evitar a fuga de calor excessivo. Quando a porta está fechada, o forno irá reiniciar para o funcionamento normal.

6.2. Transporte

Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.

Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.

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. Controlos 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.



Visítanos en:
www.easelectric.es



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones:
Suchen Sie nach Handbüchern in anderen Sprachen und weiteren Aktualisierungen:
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
Vollständige Unterlagen über das Produkt
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