SOGO®

Human Technology

EN **Manual de instrucciones**
ES **Instructions for use**
FR **Mode d'emploi**
PT **Manual de instruçoes**
DE **Gebrauchsanweisung**
IT **Manuale d'instruzioni**

Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenesite svoj priročnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Descàrrega el teu manual

HORNO EMPOTRADO (60cm)
BUILT-IN OVEN (60cm
FOUR ENCASTRÉ (60cm)
FORNO DE ENCASTRAR (60cm)
EINBAUBACKOFEN (60cm)
FORNO DA INCASSO (60cm)

ref. SS-24205

ESPAÑOL ..... P. 3

ENGLISH ..... P. 28

FRANÇAIS ..... P. 53

PORTUGUESE ..... P. 78

DEUTSCH ..... P. 103

ITALIANO ..... P. 128

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.

Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos electrónicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori eAssistenza post-vendita nelle ultime pagine.

Estimado cliente,

Gracias por confiar en este producto.

Nuestro objetivo es garantizarle un uso óptimo y eficaz de este producto fabricado en nuestras modernas instalaciones en condiciones precisas y respetuosas con el medio ambiente y con un sentido total de la calidad.

Le recomendamos que lea atentamente el manual de instrucciones y conserve permanentemente antes de utilizar su horno para que conserve sus prestaciones originales durante mucho tiempo.

ADVERTENCIA: Este manual de instrucciones está preparado para varios modelos. Es posible que su aparato no disponga de algunas funciones especificadas en el manual.
Nuestros aparatos están destinados al uso doméstico. No están destinados a un uso comercial.

Las figuras del manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con su producto.

Este producto se ha fabricado en modernas instalaciones respetuosas con el medio ambiente, sin afectar negativamente a la naturaleza.

Las características marcadas con * son opcionales.

"Cumple la normativa AEEE"

1. ⓘ IMPORTANTE:

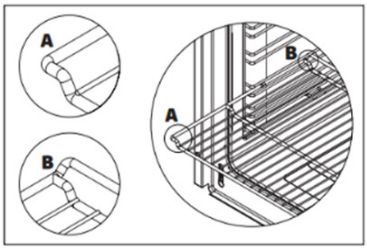
- **Lea siempre atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.**
- **Este manual puede descargarse de nuestra página web www.sogo.es.**
- **Conserve estas instrucciones para futuras consultas.**

2. Instrucciones de seguridad

⚠ Instrucciones generales / Precauciones:

- Lea atentamente este manual de instrucciones. Sólo así podrá utilizar el aparato de forma segura y correcta.
- Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar una habitación.
- Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de introducir alimentos en el horno.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno cuando esté abierta, riesgo de vuelco.
- Las condiciones de configuración de este aparato se especifican en la placa de características o en la placa de datos.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe supervisarse siempre.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El asa del horno no es un secador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.
- Después de cada uso, compruebe si la unidad está apagada.
- Es importante colocar correctamente la parrilla de alambre y la bandeja en las rejillas de alambre y/o colocar correctamente la bandeja en la rejilla. La colocación correcta se muestra en la figura adyacente:



Coloque la parrilla o la bandeja entre dos raíles
y asegúrese de que está equilibrada antes de poner alimentos en ella
Nota: No utilice la rejilla de alambre situada justo debajo de la rejilla en la que está fijado el riel telescópico.

- Contra el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno, retire las partes sobrantes del papel de horno que sobresalgan del accesorio o recipiente.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten sobre ella. Podría provocar el vuelco del horno o dañar las bisagras de la puerta.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden producirse en la superficie del cristal de la puerta pueden provocar la rotura del cristal.
- El suministro del horno puede desconectarse durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Una vez finalizadas las obras, la reconexión del horno deberá realizarla un servicio técnico autorizado.
- Apague el aparato antes de retirar las protecciones. Después de la limpieza, instale las protecciones siguiendo las instrucciones.
- El punto de fijación del cable debe estar protegido.

⚠ Advertencias importantes.

- **ADVERTENCIA: Peligro de incendio**; no almacene los materiales sobre la superficie de cocción.
- **ADVERTENCIA: El aparato y sus partes** accesibles están

calientes durante el funcionamiento.
- Para limpiar el aparato, no utilice limpiadores de vapor para evitar descargas eléctricas.
- El usuario no debe transportar el horno por su cuenta.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. Apague únicamente el circuito del aparato y después cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.
- Coloque cortinas, tules, papel o cualquier material inflamable lejos del aparato antes de empezar a utilizarlo. No coloque materiales inflamables sobre o dentro del aparato.
- No caliente latas cerradas ni tarros de cristal. La presión puede hacer que los tarros exploten.
- No coloque las bandejas del horno, platos o láminas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado podría dañar la base del horno.
- Tenga cuidado al utilizar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse si entra en contacto con superficies calientes.
- No utilice el aparato con el cristal de la puerta delantera quitado o roto.
- El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Podría provocar una descarga eléctrica.
- No retire los interruptores de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a cables eléctricos bajo tensión. Podría provocar una descarga eléctrica.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.
- No coloque objetos accesibles a los niños sobre el aparato.
- Mantenga abiertos los canales de ventilación.
- No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desenchufar, sujete siempre el enchufe.
- No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, riesgo de vuelco.
- No lo utilice nunca a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso indicada en el papel de horno. No coloque el papel de horno en la base del horno.
- Si utiliza un aparato eléctrico, por ejemplo una batidora de mano, cerca del horno, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado en la puerta del horno. El aislamiento del cable puede resultar dañado.

⚠ Restricciones para evitar daños personales.

- Debe evitarse tocar los elementos calefactores.
- Cuando introduzca o saque alimentos del horno, etc., utilice siempre guantes resistentes al calor.

- **RIESGO DE QUEMADURA:** La superficie caliente debe dejarse enfriar antes de cerrar la tapa.
- **RIESGO DE QUEMADURA: Al abrir la puerta del horno, retroceda para evitar el vapor caliente que sale del interior.**
- No utilice el producto en estados como medicado y/o bajo la influencia del alcohol que puedan afectar a su capacidad de juicio.
- Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, retroceda para evitar el vapor caliente que sale del interior. Existe riesgo de quemaduras.

Restricciones de uso en caso de mal estado o avería.

- Si el aparato está defectuoso o presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento.
- **ATENCIÓN:** Si se rompe el cristal del aparato, apague inmediatamente cualquier elemento calefactor y desconecte el aparato de la fuente de alimentación, no lo utilice.
- No utilice el producto con el cristal de la puerta delantera quitado o roto.

Restricciones de uso en niños.

- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años y a los animales domésticos durante el funcionamiento.
- Los niños no deben jugar con el aparato y deben mantenerse alejados, si no pueden ser vigilados continuamente.
- **ADVERTENCIA:** ¡Peligro de quemaduras debido al vapor sobrecalentado! La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. Los niños no deben abrir la puerta del horno mientras éste esté en funcionamiento. Mantenga a los niños alejados del aparato hasta que se enfríe completamente y se evite el riesgo de quemaduras.
- La limpieza o el mantenimiento del aparato por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por adultos.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se utiliza el grill. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, auditivas o mentales o con falta de experiencia o conocimientos; siempre que se garantice una supervisión o el aparato se utilice de forma segura y se facilite información para comprender los peligros que conlleva.

Seguridad eléctrica:

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra protegida por un fusible conforme a los valores especificados en la tabla de especificaciones técnicas.
- Pida a un electricista autorizado que instale y conecte a tierra el equipo. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que se produzcan por utilizar el producto sin conexión a tierra de acuerdo con la normativa local.
- Los interruptores automáticos del horno se colocarán de forma que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.
- El cable de alimentación (el cable con enchufe) no debe entrar en contacto con las partes calientes del aparato.
- Si el cable de alimentación (el cable con enchufe) está dañado, éste deberá ser sustituido por el fabricante o su agente de servicio o personal igualmente cualificado para evitar una situación peligrosa.
- No lave nunca el producto rociándolo o echándole agua. Existe riesgo de electrocución.
- Si utiliza un aparato eléctrico, por ejemplo, una batidora de mano, cerca del horno, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado en la puerta del horno. El aislamiento del cable puede resultar dañado.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del aparato está abierto antes de cambiar la lámpara.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes del aparato.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Corte todas las conexiones del circuito de alimentación antes de acceder a los terminales.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice cables cortados o dañados ni alargadores que no sean el cable original.
- Asegúrese de que no haya líquido ni humedad en la toma de corriente donde está instalado el enchufe del producto.
- La superficie trasera del horno también se calienta cuando el horno está en funcionamiento. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie trasera, de lo contrario podrían dañarse.
- No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los pase sobre superficies calientes. Si el cable se funde, puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.
- Desenchufe el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su fabricante o servicio técnico autorizado o cualquier otro personal cualificado al mismo nivel, con el fin de evitar cualquier situación peligrosa.
- Asegúrate de que el enchufe esté bien insertado en la toma de

corriente para evitar chispas.

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato, de lo contrario podría producirse una descarga eléctrica.
- Para la instalación se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar el suministro eléctrico. La desconexión de la fuente de alimentación se realizará mediante un interruptor o un fusible integrado instalado en la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.
- El aparato está equipado con un cable tipo **"Y"**.
- Las conexiones fijas se conectarán a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para los aparatos con categoría de sobretensión inferior a III, el dispositivo de desconexión se conectará a una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.
- Con un horno de vapor, el recipiente de agua no debe sumergirse en agua ni limpiarse en el lavavajillas. De lo contrario, existe riesgo de descarga eléctrica al introducir el recipiente de agua en el horno de vapor.

Conexión eléctrica:

- Este horno debe ser instalado y conectado correctamente según las instrucciones del fabricante y por el servicio técnico autorizado.
- El aparato debe instalarse en una caja de horno que proporcione una ventilación elevada.
- Las conexiones eléctricas del aparato sólo deben realizarse utilizando tomas con toma de tierra equipadas con un sistema de puesta a tierra colocado de acuerdo con las instrucciones. Si el lugar donde se va a instalar el aparato no está diseñado para un sistema con toma de tierra, póngase en contacto inmediatamente con un servicio técnico autorizado. El fabricante no se responsabilizará en ningún caso de los daños causados por enchufes sin toma de tierra en los que se haya conectado el aparato.
- Su placa de cocción se ajusta a la clase de protección I. El enchufe de su horno tiene toma de tierra; asegúrese de que la toma a la que va a conectar el enchufe también tenga toma de tierra. El enchufe debe colocarse de forma que sea accesible después de la instalación.
- Su horno ha sido fabricado de conformidad con una red eléctrica de 220-240 V AC 50-60 Hz. y requiere un fusible de 16 A. Si su red eléctrica no ofrece estas especificaciones, póngase en contacto con un electricista o un servicio autorizado.
- Cuando tenga que sustituir el fusible, asegúrese de que la conexión eléctrica es la siguiente:

- Cable marrón a la fase (extremo vivo).
- Cable azul a neutro.
- Cable amarillo-verde al terminal de tierra.

Los interruptores automáticos del horno se colocarán de forma que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

Uso previsto:

1. Este producto está diseñado para uso doméstico. No se permite el uso comercial del aparato.
2. Este aparato sólo puede utilizarse para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar una habitación.
3. Este aparato no debe utilizarse para calentar platos bajo la parrilla, secar ropa o toallas colgándolas del asa o para calentarlas.
4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a un uso indebido o a una manipulación incorrecta.
5. La parte del horno puede utilizarse para descongelar, asar, freír y asar alimentos.
6. La vida útil del producto que ha adquirido es de 10 años. Este es el periodo durante el cual el fabricante suministra las piezas de repuesto necesarias para el funcionamiento de este producto.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
80 litros				
Potencia de luz	15-25W			
Termostato	40-240 / Max ºC			
Calentador inferior	1200W			
Calentador superior	1200W			
Calentador turbo	1800W			
Calentador de parrilla	Parrilla pequeña	1200W	Parrilla grande	2400W
Tensión de alimentación	220-240V AC 50-60 Hz			

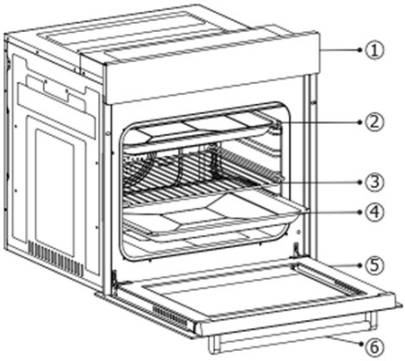
60 litros				
Potencia de luz	15-25W			
Termostato	40-240 / Max ºC			
Calentador inferior	1200W			
Calentador superior	1000W			
Calentador turbo	1800W			
Calentador de parrilla	Parrilla pequeña	1000W	Parrilla grande	2000W
Tensión de alimentación	220-240V AC 50-60 Hz			

Consumo de energía en modo apagado: 0,0 W
Consumo de energía en modo de espera: 0,0 W
Tiempo tras el cual el producto entra en modo apagado: 0 min.

ADVERTENCIA: Con el fin de mejorar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ADVERTENCIA: Los valores proporcionados con el aparato o los documentos que lo acompañan son lecturas de laboratorio de acuerdo con las normas respectivas. Estos valores pueden variar en función del uso y de las condiciones ambientales.

4. DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS



1. Panel de control
2. Bandeja estándar
3. Estante de alambre
4. * Bandeja profunda
5. Puerta del horno
6. Asa del horno

VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN
Durante el funcionamiento del horno, el ventilador de refrigeración expulsará el exceso de vapor y evitará que el aparato se sobrecaliente. Esto es necesario para que el aparato funcione y cocine correctamente. El ventilador de refrigeración sigue funcionando una vez finalizada la cocción. Una vez finalizado el enfriamiento, el ventilador se apagará automáticamente.

CONFIGURACIÓN DEL APARATO

Compruebe si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en de funcionamiento. Si la instalación eléctrica no es adecuada, llame a un electricista y fontanero para que arregle los servicios necesarios. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por operaciones realizadas por personas no autorizadas.
ADVERTENCIA: Es responsabilidad del cliente prever la ubicación del producto y preparar la instalación eléctrica.
ADVERTENCIA: Durante la instalación del producto deben respetarse las normas locales sobre instalaciones eléctricas.
ADVERTENCIA: Compruebe si el aparato presenta daños antes de . No instale el producto si está dañado. Los productos dañados suponen un riesgo para su seguridad.
ADVERTENCIA: Mantenga abiertos los canales de ventilación.

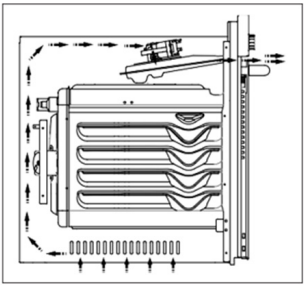


Figura 1

4. Instalación del horno:

Nota: La instalación y reparación deben ser realizadas siempre por un “SERVICIO AUTORIZADO”. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

Lugar adecuado para la instalación:
- El aparato está diseñado para encajar en las encimeras disponibles en el mercado. Debe dejarse un espacio libre seguro entre el producto y las paredes o muebles de la cocina. Consulte los planos para ver las distancias adecuadas. (ver figura 2,3) (los valores están en mm).

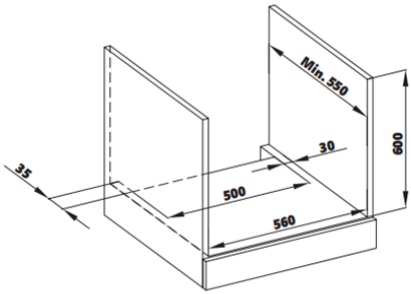


Figura 2

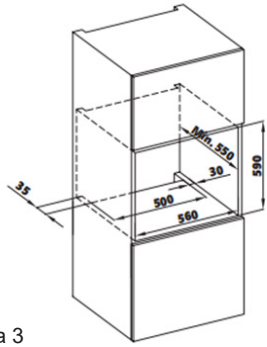


Figura 3

- **ADVERTENCIA:** No instale el aparato junto a frigoríficos o neveras. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.
- **ADVERTENCIA:** No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

Instalación y montaje del horno empotrado:

- El espacio de funcionamiento del aparato debe determinarse antes de iniciar la instalación.
- El aparato no debe instalarse en zonas con gran flujo de aire. Manipule el aparato con dos personas como mínimo. No arrastre el aparato para evitar daños en el suelo.
- Retire todos los materiales de transporte dentro y fuera del embalaje. Retire todos los materiales y documentos del interior del producto.

Instalación bajo encimera:

- El armario deberá ajustarse a las dimensiones especificadas en la Fig. 2.
- En el compartimento trasero del armario debe garantizarse un espacio libre con las dimensiones especificadas en la figura para proporcionar la ventilación necesaria.
- Después de la instalación, el espacio libre que debe dejarse entre la parte inferior de la encimera y la parte superior del aparato se indica con ‘’A’’ en la Fig. 5. El espacio es para ventilación y debe estar cerrado.

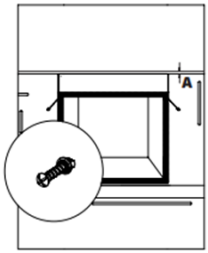


Figura 5

Instalación en un armario alto:

- La cabina deberá ajustarse a las dimensiones indicadas en la figura 3. En la parte trasera de la cabina, y en la parte superior e inferior, se asegurarán espacios libres con las dimensiones especificadas en la figura para proporcionar la ventilación requerida.

Condiciones de instalación:

- Las dimensiones del aparato se indican en la figura 4. Las superficies de los muebles que se instalen y los materiales de instalación que se utilicen deberán resistir una temperatura de al menos 100 °C.
- Para evitar que el aparato vuelque, el armario que se instale deberá estar fijo y el suelo del armario deberá estar nivelado.
- El suelo del armario deberá ser lo suficientemente resistente como para soportar una carga de al menos 60 kg**.**

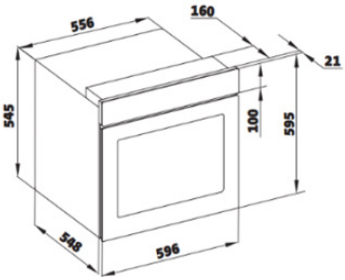


Figura 4

Colocación y fijación del horno:

- Coloque el horno en el mueble con dos o más personas. Asegúrese de que el marco del horno y la parte frontal del mueble estén correctamente alineados.
- El cable de alimentación no se dejará debajo del horno ni se atascará o doblará entre el horno y el mueble.
- Fije el horno al mueble utilizando los tornillos suministrados con el aparato. Los tornillos se instalarán introduciéndolos a través de los plásticos fijados en el marco del aparato, tal como se muestra en la Fig. 5. No apriete demasiado los tornillos. De lo contrario, los orificios de los tornillos podrían desgastarse.
- Compruebe que el horno no se mueve después de la instalación. Si el horno no se ha instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación, existe riesgo de vuelco durante el funcionamiento.

Conexión eléctrica:

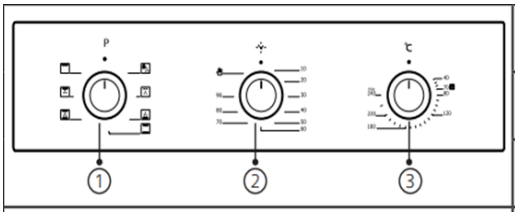
- El lugar donde se instale el producto deberá disponer de una instalación eléctrica adecuada.
- La tensión de red deberá ajustarse a la indicada en la placa de características del producto.
- La conexión del aparato debe realizarse de acuerdo con la normativa eléctrica local y nacional.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de empezar a instalar el producto. No conecte el producto a la red eléctrica hasta que haya finalizado la instalación.

5. ACCESORIOS

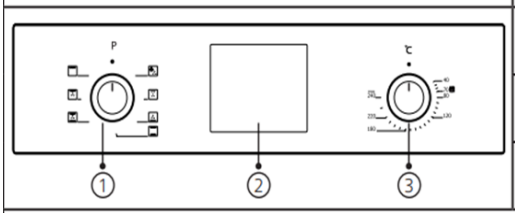
1- **Bandeja estándar / Bandeja de cristal:** Utilizada para pastelería (galletas, bizcochos, etc.), y alimentos congelados.

2- **Rejilla de alambre:** Se utiliza para asar o para colocar los alimentos congelados, o alimentos a freír o asar en la rejilla deseada.

6. PANEL DE CONTROL



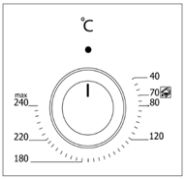
1. Botón de función de cocción
2. Temporizador mecánico
3. Botón de ajuste de temperatura (Termostato)



1. Botón de función de cocción
2.Temporizador digital
3. Botón de ajuste de temperatura (Termostato)

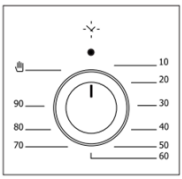
ADVERTENCIA: El panel de control de arriba es sólo para fines ilustrativos. Tenga en cuenta el panel de control de su dispositivo.

Botón de ajuste de la temperatura (termostato):



Sirve para determinar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Después de introducir la comida en el horno, puede ajustarla a la temperatura deseada girando el botón . Consulte en la tabla de cocción las temperaturas de cocción de las diferentes comidas. La luz del termostato se apaga cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.

Botón temporizador mecánico:



Sirve para determinar el tiempo de cocción en el horno. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se desconecta la alimentación de los calentadores y se emite una señal acústica de aviso. El temporizador mecánico puede ajustarse al periodo deseado entre 0-90 minutos. Para conocer los periodos de cocción, consulte la tabla de cocción

Cocción manual:
ADVERTENCIA: En la cocción manual, el tiempo de cocción es seguido por el usuario.

Uso del botón emergente:

Como se muestra en la ilustración lateral, pulse el botón para que salga.

Cuando el pomo esté lo suficientemente extraído, realice los ajustes necesarios girándolo hacia la derecha o hacia la izquierda.

Nota: En los modelos con botón emergente, el ajuste sólo puede realizarse cuando el botón está extraído.

7. INSTRUCCIONES DE USO

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO:

Funcionamiento inicial del horno:

Después de haber realizado las conexiones necesarias de su horno de acuerdo con las instrucciones, deberá hacer lo siguiente en la operación inicial.

1. Retire cualquier etiqueta o accesorio que esté pegado en el interior del horno. Si hay una lámina protectora en la parte delantera del aparato, retírela.
2. Limpie el interior del horno con un paño húmedo para eliminar el polvo y los restos de embalaje. El interior del horno deberá estar vacío. Enchufe el aparato.
3. Con el botón de ajuste de temperatura, ajuste la temperatura del termostato hasta la temperatura más alta (240 °C máx.) y póngalo en funcionamiento durante 30 minutos con la puerta del aparato cerrada. Mientras tanto puede aparecer un ligero humo y olor, esto es una situación normal.
4. Después de que el horno se haya enfriado, limpie el interior del horno con agua tibia con detergente suave y seque con un paño limpio. Ya puede utilizar el horno.
5. Si su horno tiene una función de cocción asistida por vapor; retire el recipiente de agua del horno. Agite bien el recipiente de agua antes de utilizar detergente.

Funcionamiento normal del horno:

1. Para empezar a cocinar, utilice el botón de control de temperatura para ajustar la temperatura a la que desea cocinar, dependiendo del tipo de alimento, y el botón de control de la función de cocción para ajustar la función de cocción deseada.
2. Puede ajustar el tiempo de cocción que desee utilizando el botón en los modelos con temporizador mecánico. El temporizador desconectará los calentadores cuando expire el tiempo y emitirá un pitido de aviso al sonar.
3. Cuando el tiempo de cocción ha expirado de acuerdo con la información introducida, el temporizador apaga los calentadores y emite una señal acústica.
4. Una vez finalizado el proceso de cocción, el sistema de refrigeración del aparato seguirá funcionando. No corte la alimentación del aparato, que es necesaria para que se enfríe. Una vez finalizado el enfriamiento, el sistema se desconectará automáticamente.

Uso de la parrilla:

1. Cuando coloque el grill en la rejilla superior, los alimentos no deben tocar la rejilla.
2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras se asa. Si es necesario, puede dar la vuelta a los alimentos.
3. Los alimentos deberán estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para encender el grill:

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo del grill.
2. A continuación, ajústelo a la temperatura de grill deseada.

Advertencia: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras asa.

Para apagar el grill:

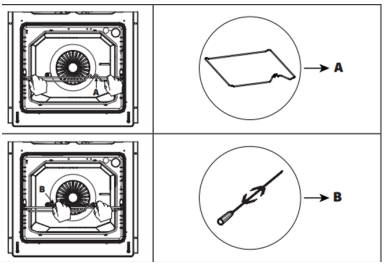
Coloque el botón de función en la posición de apagado.
Nota: Después de la operación de asado, fije el asa de plástico en su sitio girándola y sáquela del horno. Añada un poco de agua en la bandeja para facilitar la limpieza.

Funcionamiento del Booster (precalentamiento rápido):

Se trata de la función de precalentamiento rápido. Después de ajustar el termostato del aparato a la temperatura seleccionada, se asegura que la temperatura interna del horno aumente rápidamente llevando la función de cocción al modo de cocción multifuncional (3D) ( ). Cuando la lámpara del termostato se ha apagado, el horno se pone en la función para cocinar.

Uso para asar pollos:

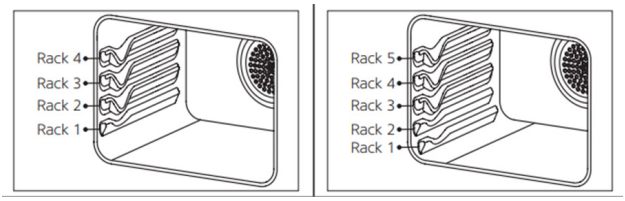
Atención: Recuerde retirar el asa de plástico de la brocheta girándola antes de cerrar la puerta del horno. Ensarte el ave entera. Para asar un ave de forma saludable, céntrela y fíjela en la brocheta (b) mediante los ganchos de fijación situados a ambos lados de la brocheta (b). Coloque la brocheta (b) en el alambre del asador (a) e introdúzcala en el horno y asegúrese de que el extremo de la brocheta (b) queda colocado en la cámara del motor del asador.



Después de cerrar la puerta, coloque el horno en la posición grill ( ) y lleve la temperatura del termostato al nivel máximo de temperatura mediante el botón de ajuste de temperatura. Para recoger el aceite derramado durante la cocción, coloque la bandeja sobre la base. Añada un poco de agua en la bandeja para facilitar la limpieza.

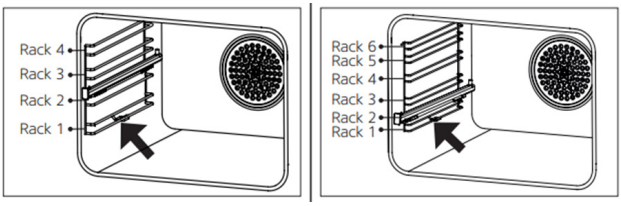
Posiciones de la estantería:

Posiciones de estantería estándar:



Nota: Las rejillas estándar pueden ser 4 ó 5, dependiendo de la configuración de su horno. Preste atención únicamente a las rejillas estándar de su horno.
Nota: Las posiciones de las bandejas se muestran en la figura anterior. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los racks inferior y superior.

Posiciones del estante de alambre:



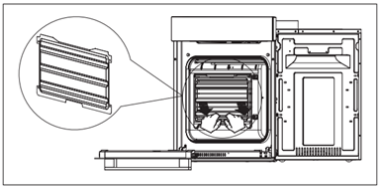
Nota: Dependiendo de la configuración de su horno, puede haber 4 o 6 rejillas de alambre. Preste atención únicamente a las rejillas de su horno.
Es importante colocar correctamente la rejilla en el horno. Las posiciones de las rejillas se muestran en las figuras anteriores. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en las rejillas inferior y superior.

Instalación y extracción de rejillas de alambre:

Presione los clips que se muestran con flechas en las figuras anteriores, retire primero el lado inferior y luego el superior de las rejillas de alambre. Para instalar las rejillas de alambre, invierta el procedimiento de extracción de las rejillas de alambre.

PANEL CATALÍTICO:

Está situado detrás de las rejillas del horno, en las paredes derecha e izquierda de la cavidad del horno. El panel catalítico elimina los olores desagradables y proporciona un uso óptimo de su aparato. Con el tiempo, los olores a aceite y alimentos penetran en las paredes esmaltadas del horno y en los elementos calefactores. El panel catalítico absorbe los olores de comida y aceite y los quema durante la cocción para limpiar su horno.



Desmontaje del panel catalítico:
Para retirar el panel catalítico, retire primero las rejillas de alambre. Una vez retiradas las rejillas, el panel catalítico quedará libre. Se recomienda sustituir el panel catalítico cada 2-3 años

FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN:

	El calentamiento inferior y superior funcionan conjuntamente. Los alimentos se calientan hacia abajo y hacia arriba al mismo tiempo. Este programa puede utilizarse para cocinar alimentos como pasteles, pizza, galletas y bizcochos.
	La calefacción inferior, la calefacción superior y el ventilador funcionan conjuntamente. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente dentro del horno gracias al ventilador. Adecuado para cocinar alimentos como pasteles, galletas, lasaña, carne.
	El turbo y el ventilador funcionan juntos. Adecuado para cocinar en diferentes niveles de rejilla.
	Multi-Funcional (3D). Cocinar Calefacción superior inferior, turbo y ventilador trabajan juntos. Adecuado para cocinar y freír. El aire caliente es distribuido rápida y uniformemente en el horno por el ventilador, mientras que las resistencias superior e inferior trabajan simultáneamente. Adecuado para cocinar con calor intenso. Utilice una sola bandeja para cocinar.
	Se acciona la parrilla. Se utiliza para asar carnes como filetes y pescado. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y ésta en la rejilla superior (vea las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras asa.
	El grill y el ventilador funcionan conjuntamente. Gracias al ventilador, el aire caliente se distribuye rápida y uniformemente por el interior del horno. Se utiliza para asar carnes como filetes y pescado. Para asar, coloque los alimentos en el grill y éste en la rejilla superior (consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras asa.
	El grill y el ventilador funcionan conjuntamente. Gracias al ventilador, el aire caliente se distribuye rápida y uniformemente por el interior del horno. Se utiliza para asar carnes en porciones pequeñas, como filetes y pescado. Para gratinar, coloque los alimentos en el grill y éste en la rejilla superior (consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras asa.
	El calentamiento superior y el asado de pollo funcionan juntos. Se utiliza para alimentos destinados a ser cocinados por rotación.
	Se acciona la calefacción superior. Se utiliza para calentar o asar alimentos en trozos muy pequeños.
	Funciona el calentamiento inferior. Seleccione este programa hacia el final del tiempo de cocción si la parte inferior del alimento que se está cocinando también debe tostarse.
	El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.
	Calefacción inferior, ventilador y turbo trabajan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente dentro del horno gracias al ventilador. Es conveniente para cocinar pizza.

	La calefacción inferior y el ventilador trabajan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente por el interior del horno gracias al ventilador. Utilícelo para cocinar alimentos como pasteles de frutas, etc.
	La calefacción superior y el ventilador funcionan conjuntamente. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente por el interior del horno gracias al ventilador. Se utiliza para calentar o asar alimentos en trozos muy pequeños.
	El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.
	Se acciona el calentamiento inferior. Seleccione este programa hacia el final del tiempo de cocción si la parte inferior del alimento que se está cocinando también debe tostarse. Además, esta función se utiliza para la limpieza a vapor. (Ver. limpieza con vapor).
	Sirve para iluminar el horno. La lámpara funciona automáticamente en todas las funciones de cocción.

Nota: Las funciones de cocción pueden no ser las mismas en todos los modelos. Preste atención únicamente a las funciones de cocción de su horno.

Recomendaciones y advertencias de cocción:

Nota: En las siguientes tablas encontrará información sobre los tipos de alimentos que hemos probado en nuestros laboratorios y cuyos valores de cocción hemos determinado. Los tiempos de cocción pueden variar en función de la tensión de red, la calidad, la cantidad de los ingredientes a cocinar y la temperatura. Es posible que las comidas que cocine utilizando estos valores no se ajusten a sus gustos. Puede descubrir otros valores haciendo experimentos para conseguir distintos sabores y resultados que atraigan su gusto.

Advertencia: Cocinar sin vigilancia con aceite sólido o líquido en el aparato es peligroso, puede provocar un incendio.

Atención: Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de introducir alimentos en el interior del horno.

ADVERTENCIA: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor

ADVERTENCIA: Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, retroceda para evitar el vapor caliente que sale del interior. Existe riesgo de quemaduras.

ADVERTENCIA: Su mano puede quemarse debido a los paneles internos del horno, comidas derramadas, accesorios y vapor caliente. Utilice guantes de cocina al sacar la comida caliente del horno.

ADVERTENCIA: Cuando introduzca o saque alimentos del horno, etc., utilice siempre guantes resistentes al calor.

ADVERTENCIA: No cocine los alimentos colocándolos directamente en la bandeja / parrilla. Coloque los alimentos en el horno en un accesorio adecuado.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al utilizar alcohol en sus comidas. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede inflamarse y provocar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.

ADVERTENCIA: No caliente latas cerradas ni tarros de cristal. La presión puede hacer que los tarros exploten.

ADVERTENCIA: No lo utilice nunca a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso indicada en el papel de horno. No coloque el papel de horno en la base del horno.

ADVERTENCIA: Coloque el papel de horno junto con los alimentos en un horno precalentado introduciéndolo dentro de una placa o sobre un accesorio de horno (bandeja, rejilla de alambre, etc.).

ADVERTENCIA: Contra el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno, retire las partes sobrantes del papel de horno que sobresalgan del accesorio o recipiente.

ADVERTENCIA: No coloque las bandejas del horno, platos o láminas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

ADVERTENCIA: Los platos de plástico pueden derretirse a altas temperaturas y dañar el aparato. No utilice platos de plástico.

Tablas de cocina:

60 litros

Atención: Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimentación	Función de cocción	Temperaturas de cocción (ºC)	Parrilla de cocción	Tiempo de cocción (min.)
Pastel	/	170-180	2-3	30-35
Panecillo pequeño	/	170-180	2	25-30
Pastel	/	180-200	2	35-45
Pastelería		180-190	2	20-25
Galleta		170-180	2	20-25
Tarta de manzana	/	180-190	1-2	50-70
Bizcocho		150/150*	2	20-25
Pizza	/	180-200	3	20-30
Lasaña		180-200	2-3	25-40
Macarrones		100	2	50-60
Pollo a la parrilla**		200-220	3	25-35
Parrilla de pescado**		200-220	3	25-35
Carne asada**		Max.	3-4	15-20
Albóndigas a la parrilla*		Max.	3-4	20-25

Nota: No precalentar. Le recomendamos que cocine a 200 °C la primera mitad de la cocción y a 150 C la mitad restante.

Los alimentos se voltearán una vez transcurrida la mitad del periodo de cocción.

80 litros

Atención: Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimentación	Función de cocción	Temperaturas de cocción (ºC)	Parrilla de cocción	Tiempo de cocción (min.)
Pastel	/	170-180	2-3	30-35
Panecillo pequeño	/	170-180	2-3	25-30
Pastel	/	180-200	2-3	35-45
Pastelería		180-190	2-3	20-25
Galleta		170-180	2-3	20-25
Tarta de manzana	/	180-190	2-3	50-70
Bizcocho		200/150*	2-3	20-25
Pizza	/	180-200	3	20-30
Lasaña		180-200	2-3	25-40
Macarrones		100	2-3	50-70
Pollo a la parrilla**		200-220	2-3	25-35
Parrilla de pescado**		190-200/-220	3-4	25-35
Carne asada**		Max.	4-5	30-35
Albóndigas a la parrilla*		Max.	4-5	25-30

No precalentar. Le recomendamos que cocine a 200 °C durante la primera mitad de la cocción y a 150 °C durante la mitad restante.

Los alimentos se voltearán una vez transcurrida la mitad del periodo de cocción.

HORNEAR CON PIEDRA PARA PIZZA
Atención: Debes precalentar el horno durante 30 minutos antes de meter la pizza.
Cuando hornee con piedra para pizza, coloque la piedra para pizza sobre una rejilla de alambre y precaliente el horno en modo pizza [turbo + ventilador + resistencia inferior ( ) a 230°C durante 30 minutos. Una vez finalizado el precalentamiento, sin retirar la piedra para pizza, coloque la pizza sobre ella con la pala y hornee a 180-200°C durante 20-25 minutos. Una vez finalizada la cocción, retire la pizza del horno con la pala.
ADVERTENCIA: No coloque la piedra para pizza en un horno precalentado.
ADVERTENCIA: Una vez finalizado el horneado, no retire la piedra para pizza cuando esté caliente y no la coloque sobre superficies frías. De lo contrario, la piedra para pizza puede agrietarse.
ADVERTENCIA: No exponga la piedra para pizza a la humedad.

ADVERTENCIA: Su mano puede quemarse debido a los paneles internos del horno, comidas derramadas, accesorios y vapor caliente. Utilice la pala para pizza cuando saque la pizza del horno.
SECADO:
Atención: No precalentar durante el secado.

Alimentación	Función de cocción	Temperatura de cocción (ºC)	Rejilla de cocción	Duración de la cocción (horas)
Plátano en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5
Manzana en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5
Naranja en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5

ADVERTENCIA: El secado sólo debe realizarse en la bandeja de secado.
ADVERTENCIA: No abra la puerta del horno hasta que haya finalizado el proceso de secado.
ATENCIÓN: Cuanto más finas sean las lonchas, más rápido será el tiempo de secado y mejor se conservará el aroma de los alimentos.
ADVERTENCIA: Su mano puede quemarse debido a los paneles internos del horno, comidas derramadas, accesorios y vapor caliente. Utilice guantes de cocina para sacar los frutos secos del horno.

COCCIÓN AL VAPOR:
Al no cocinarse en agua, las vitaminas y los minerales se conservan durante la cocción al vapor. La cocción asistida por vapor conserva mejor los sabores de los alimentos que la cocción normal. Además, los alimentos conservan sus colores frescos y naturales de esta manera . El consumo de agua depende del tipo de alimento y de la duración de la cocción. Según la opción del aparato, puede realizar la cocción asistida por vapor con dos métodos diferentes.

1. Retire el contenedor de agua tirando de él hacia fuera en los puntos indicados por la flecha.
2. Llene el recipiente de agua (véase la figura 8) y deslícelo en el sentido de la flecha hasta la posición inicial para colocarlo en su sitio (véase la figura 9). (Ver figura 10) Después de 10 minutos de precalentamiento, deslice el recipiente de agua en el sentido de la flecha hasta que oiga un “clic”. (véase la figura 11).

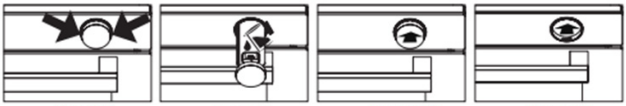


Figura 8 Figura 9 Figura 10 Figura 11

ADVERTENCIA: Si el aparato dispone de la función de cocción a vapor, compruebe si hay agua en los depósitos de agua mientras se lleva el aparato a otro lugar. Si hay agua en los depósitos, debe vaciarlos.

ADVERTENCIA: No utilice agua destilada ni filtrada. Utilice únicamente agua embotellada. El agua no debe sustituirse por soluciones inflamables, que contengan alcohol o con partículas sólidas. No utilice nunca agua mineral u otros líquidos.

ADVERTENCIA: La recarga máxima es de 250 ml y la recarga mínima es de 65 ml.

ADVERTENCIA: Al llenar el recipiente de agua, ¡no supere nunca la marca máxima!

ADVERTENCIA: Para cada proceso de cocción, respete la cantidad de agua para los alimentos indicada en la tabla de cocción.

ADVERTENCIA: No retire el recipiente de agua mientras se esté cocinando.

ADVERTENCIA: Si es posible, utilice platos con orificios perforados para cocinar con vapor. Así se garantiza que el vapor llegue a los alimentos por todos los lados y que la cocción sea uniforme.

ADVERTENCIA: Utilice únicamente recipientes resistentes al calor (hasta 100 °C) y al vapor. Si desea utilizar recipientes de plástico, compruebe con el fabricante del recipiente si es adecuado para el horno.

ADVERTENCIA: Las ollas gruesas como las de porcelana, cerámica o barro no son muy adecuadas para cocinar al vapor. Al ser gruesas, no conducen bien el calor y, por lo tanto, los tiempos de cocción indicados en las tablas pueden ser mucho más largos.

Tabla de cocción con soporte de vapor

ADVERTENCIA: Debe precalentar el horno durante 10 minutos antes de introducir la comida.

Alimentación	Función de cocción	Temperatura de cocción (ºC)	Rejilla de cocción	Tiempo de cocción (Min.)	Cantidad de agua (ml)
Galleta		170	3	20-25	100
Galleta salada		170	3	20-25	100
Pastelería		180	3	25-30	100
Bollo		180	3	25-30	100
Salmón		180	3	40-45	100
Muslo de pollo		200	3	40-45	150
Alitas de pollo		230	4	40-45	100
Pollo entero		190-230	3	60-70	250
Jarrete de cordero con verduras		170	3	80-90	250
Carne de vaca rosada		190	3	55-60	200
Entrecote		180	2-3	35-40	250

ADVERTENCIA: Realice la cocción asistida por vapor con una sola bandeja.

ADVERTENCIA: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

ADVERTENCIA: Su mano puede quemarse debido a los paneles internos del horno, comidas derramadas, accesorios y vapor caliente. Utilice guantes resistentes al calor para retirar los alimentos calientes del horno.

2. Abra la tapa del aparato (véase la figura 12). Retire la tapa del depósito de agua y llene el depósito (véase la figura 13). A continuación, cierre la tapa del depósito de agua (ver figura 14). Cierre la tapa del aparato y precaliéntelo durante 10 minutos. Después del precalentamiento, puede colocar los alimentos en el aparato.

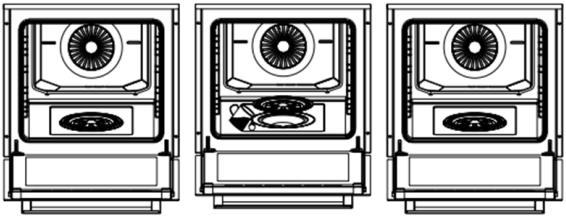


Figura 12 Figura 13 Figura 14

ADVERTENCIA: Si el aparato dispone de la función de cocción a vapor, compruebe si hay agua en los depósitos de agua mientras lo traslada a otro lugar. Si hay agua en los depósitos, debe vaciarlos

ADVERTENCIA: No utilice agua destilada ni filtrada. Utilice únicamente agua embotellada. El agua no debe sustituirse por soluciones inflamables, que contengan alcohol o con partículas sólidas. No utilice nunca agua mineral u otros líquidos.

ADVERTENCIA: El relleno máximo es de 200 ml y el mínimo de 80 ml. ADVERTENCIA: Para cada proceso de cocción, respete la cantidad de agua para los alimentos indicada en la tabla de cocción.

ADVERTENCIA: Si es posible, utilice platos con orificios perforados para cocinar con vapor. Así se garantiza que el vapor llegue a los alimentos por todos los lados y que la cocción sea uniforme.

ADVERTENCIA: Utilice únicamente recipientes resistentes al calor (hasta 100 °C) y al vapor. Si desea utilizar recipientes de plástico, compruebe con el fabricante del recipiente si es adecuado para el horno.

ADVERTENCIA: Las ollas gruesas como las de porcelana, cerámica o barro no son muy adecuadas para cocinar al vapor. Al ser gruesas, no conducen bien el calor y, por lo tanto, los tiempos de cocción indicados en las tablas pueden ser mucho más largos.

Alimentación	Función de cocción	Temperatura de cocción (ºC)	Rejilla de cocción	Tiempo de cocción (Min.)	Cantidad de agua (ml)
Pan		200°C	2	20-30	80
Pollo		200°C	2	60-70	150
Salmón con verduras		180ºC	2	30-40	80
Muslos de pollo		200°C	2	25-35	100
Pastelería		190°C	2	15-25	80
Jarrete de cordero con verduras		170°C	2	60-70	150
Bollo		190°C	2	15-25	80
Entrecote		180°C	2	40-50	150
Kumpir		190°C	2	90-100	150

ADVERTENCIA: Realice la cocción asistida por vapor con una sola bandeja.

ADVERTENCIA: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

ADVERTENCIA: Su mano puede quemarse debido a los paneles internos del horno, comidas derramadas, accesorios y vapor caliente. Utilice guantes resistentes al calor para retirar los alimentos calientes del horno.

COCINAR CON FREIDORA DE AIRE

Mientras la freidora de aire está cocinando, puede realizar la cocción según los valores especificados en la tabla de cocción cambiando el horno al modo freidora de aire [abajo-arriba + ventilador ( ).

Tabla de cocción de la freidora de aire

ADVERTENCIA: Debe precalentar el horno durante 8-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimentación	Función de cocción	Temperatura de cocción(ºC)	Rejilla de cocción	Tiempo de cocción (min.)	Peso gramos(g)
Galleta		170	2-3	10-15	-
Nuggets de pollo congelados		200	2-3	20-25	750
Patatas fritas con-geladas		220	2-3	20-25	700
Patatas fritas con halloumi		200	2-3	10-15	250
Bistec		180	2-3	10-15	1000
Albóndigas		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Setas		200	2-3	15-20	1000
Rollo de pollo		180	2-3	25-30	1000
Pechuga de pollo		180	2-3	25-30	750

ADVERTENCIA: La cocción en la freidora de aire sólo debe realizarse en la bandeja de la freidora de aire.

ADVERTENCIA: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

ADVERTENCIA: Su mano puede quemarse debido a los paneles internos del horno, comidas derramadas, accesorios y vapor caliente. Utilice guantes de cocina al sacar la comida caliente del horno.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La limpieza periódica prolonga la vida útil del aparato y reduce los problemas frecuentes.
ADVERTENCIA: Desconecte la conexión eléctrica del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.
ADVERTENCIA: Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
ADVERTENCIA: El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Podría provocar una descarga eléctrica.
ADVERTENCIA: El vapor de un dispositivo de limpieza a vapor puede infiltrarse en las piezas conductoras de electricidad y provocar un cortocircuito. No utilice nunca un dispositivo de limpieza a vapor para limpiar el horno.
ADVERTENCIA: ¡No lave nunca ninguna pieza del aparato en el lavavajillas! (Excepto los accesorios)

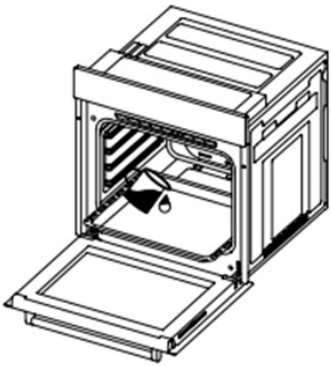
ADVERTENCIA: ¡El recipiente de agua no debe sumergirse en agua y nunca debe lavarse en el lavavajillas! No utilice esponjas o cepillos muy duros para limpiar el recipiente de agua.
ADVERTENCIA: Apague el aparato antes de retirar las protecciones. Después de la limpieza, instale las protecciones siguiendo las instrucciones.

1. No limpie las partes interiores, el panel, las bandejas u otras partes del aparato con herramientas duras como cepillos duros, esponjas de acero o cuchillos. 2. No utilice productos abrasivos, rascadores o detergentes.
2. Limpie las partes interiores del aparato con un paño jabonoso y, a continuación, aclárelo y séquelo bien con un paño suave.
3. Limpie las superficies de cristal con productos especiales para la limpieza de cristales.
4. No utilice detergentes alifáticos o hidrocarbonados. Estos pueden provocar que la junta de la puerta del horno se hinche.
5. Nunca utilice materiales inflamables como ácido, diluyente o gas cuando limpie su aparato.
6. Utilice estearato potásico (jabón suave) para la suciedad y las manchas.
7. Limpie el panel de control con un paño húmedo y séquelo con un paño seco.
8. El aparato debe limpiarse a fondo después de cada uso. De este modo, los restos de comida se limpian fácilmente y se evita que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante.
9. Asegúrese de limpiar completamente cualquier resto de líquido después del proceso de limpieza y de limpiar inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
10. Algunos detergentes o productos de limpieza pueden dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos limpiadores, cremas limpiadoras ni objetos afilados durante la limpieza.
11. Limpie y seque el horno y sus accesorios después de cada uso.
12. Cierre la puerta del horno después de que el interior del aparato se seque completamente.
13. El aparato debe limpiarse a fondo para evitar malos olores si no se va a utilizar durante mucho tiempo. Deje la puerta del horno abierta después de la limpieza.
14. Sustituya la junta de la puerta del aparato cuando se formen poros o cuando se agriete. Puede pedir la junta de la puerta al servicio técnico autorizado.
15. Limpie las rejillas en el lavavajillas o con un detergente lavavajillas y agua caliente.
16. No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden producirse en la superficie del cristal de la puerta pueden provocar la rotura del cristal.
17. Retire la tapa de cristal de la lámpara del horno (ver sustitución de la lámpara) y límpiela con un paño humedecido con detergente lavavajillas y agua caliente. Límpiela con un paño suave.

*** Limpieza a vapor**

Permite eliminar la suciedad reblandecida gracias al vapor que se forma en el horno.

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Ponga medio litro de agua en la bandeja y coloque la bandeja en la parte inferior del horno.
3. Ponga el interruptor en el modo de limpieza a vapor ( ).
4. Ajuste el termostato a 70°C y haga funcionar el horno durante 30 minutos.
5. Después de utilizar el horno durante 30 minutos, abra la puerta y limpie las superficies interiores del horno con un paño húmedo.
6. Limpie el horno con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño suave para la suciedad que no salga fácilmente y limpie la zona que ha limpiado con un paño seco.



Limpieza y montaje de la puerta del horno

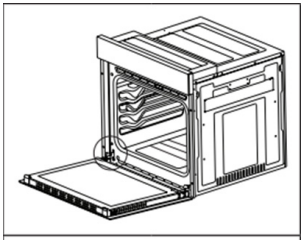


Figura 15

Figura 15.1

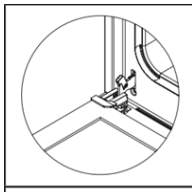


Figura 15.2

- Abra la puerta completamente tirando de la puerta del horno hacia usted. A continuación, desbloquee el bloqueo de la bisagra tirando de él hacia arriba con un destornillador. (Véase la fig. 15.1).
- Coloque el bloqueo de las bisagras en el ángulo más amplio. (Ver Fig. 15.2) Coloque las dos bisagras que unen la puerta del horno con el horno en la misma posición.

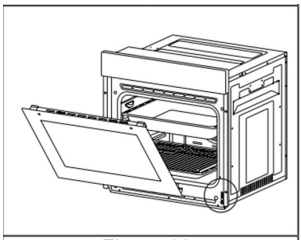


Figura 16

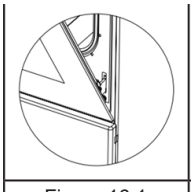


Figura 16.1

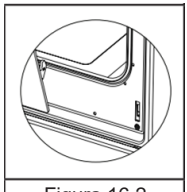


Figura 16.2

- A continuación, cierre la puerta del horno hasta que descanse contra el cierre de la bisagra. (Ver Fig. 16.1).
- Para retirar la puerta del horno, sujete la puerta con ambas manos cuando esté a un nivel próximo a la posición de cierre y tire de ella hacia arriba. (Ver Fig. 16.2).

Nota: Para volver a colocar la puerta del horno, invierta el procedimiento de extracción de la puerta.

Limpieza del cristal del horno

Su horno puede ser diferente. Siga el paso adecuado para su horno.

1. Presione los pestillos de plástico del lado izquierdo y derecho como se muestra en la figura 17 y levante el perfil tirando de él hacia usted como se muestra en la figura 18. El cristal queda libre después de retirar el perfil como se muestra en la figura 19. Tire con cuidado hacia usted del cristal que ha quedado libre. Si es necesario, el cristal central puede retirarse de la misma manera. El cristal exterior está fijado al perfil de la puerta del horno. Puede limpiar fácilmente los vidrios después de haberlos separado. Una vez finalizada la limpieza y el mantenimiento, puede volver a colocar los vidrios y el perfil realizando el procedimiento de extracción a la inversa. Asegúrese de que el cristal se inserta en la dirección correcta y de que el perfil encaja correctamente.

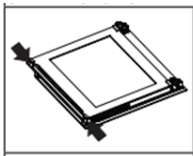


Figura 17

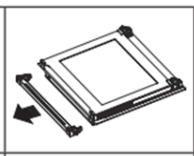


Figura 18

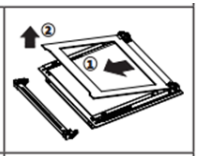


Figura 19

2. Quite los tornillos del lado izquierdo y derecho como se muestra en la figura 20. 3. Retire el perfil tirando de él hacia usted como se muestra en la figura 21. El cristal queda libre después de retirar el perfil como se muestra en la figura 22. Tire con cuidado hacia usted del cristal que ha quedado libre. Si es necesario, el cristal central puede retirarse de la misma manera. El cristal exterior está fijado al perfil de la puerta del horno. Puede limpiar fácilmente el cristal después de haberlo

separado. Una vez finalizada la limpieza y el mantenimiento, puede volver a colocar los cristales y el perfil realizando el procedimiento de extracción a la inversa. Asegúrese de que el cristal se inserta en la dirección correcta y de que el perfil encaja correctamente.

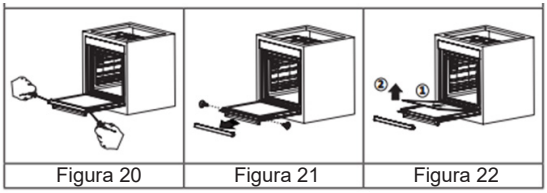


Figura 20	Figura 21	Figura 22

Limpieza del charco de agua en el fondo del horno:

Dependiendo de la frecuencia de cocción con vapor support-easy steam cleaning y de la dureza del agua utilizada, pueden formarse manchas de cal en el charco de agua del fondo del horno. Después de cada 2 o 3 usos, para disolver la cal que pueda formarse en el charco de agua de la parte inferior del horno tras los procesos de cocción con vapor support-easy steam cleaning:

1. Ponga 350 cc de vinagre blanco (la tasa de acidez del vinagre no debe ser superior al 6%) en la piscina de agua del fondo del horno.
2. Deje que el vinagre disuelva la cal a temperatura ambiente durante al menos 30 minutos.
3. Limpie la piscina de agua con un paño suave húmedo y séquela con un paño seco.

ADVERTENCIA: No utilice productos de limpieza que contengan ácidos o cloruros para limpiar el charco de agua del fondo del horno. No limpie raspando la cal que pueda haber en el charco de agua del fondo del horno. De lo contrario, el producto resultará dañado.

Sustitución de la lámpara del horno:

ADVERTENCIA: ¡Para evitar descargas eléctricas, desconecte la alimentación eléctrica antes de sustituir la lámpara del horno

ADVERTENCIA: ¡Para evitar quemaduras, espere a que se enfríe antes de cambiar la lámpara del horno! ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras

ADVERTENCIA: La bombilla utilizada en este producto no es adecuada para la iluminación de los hogares. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los alimentos

ADVERTENCIA: Las bombillas utilizadas en este producto deben poder soportar condiciones físicas extremas, por ejemplo, temperaturas superiores a 100º C

ADVERTENCIA: En aparatos con lámparas halógenas; el usuario no debe mirar a la lámpara halógena.

Para cambiar la lámpara:

1. Desconecte la electricidad
2. Retire la protección de cristal girándola en sentido antihorario. (Ver Fig. 23) El uso de guantes de plástico puede ayudarle si tiene dificultades para girarlo
3. A continuación, retire la lámpara del horno girándola (ver fig. 24) si es de tipo A, o tirando de ella (ver fig. 25) si es de tipo B
4. Instale una nueva lámpara con las mismas características
5. Vuelva a colocar el cristal protector y conecte el aparato a la red eléctrica.

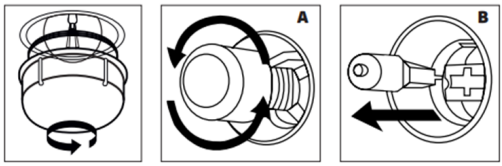


Figura 23 Figura 24 Figura 25

Nota: Este aparato contiene una fuente de luz cuya clase de eficiencia energética es G.

Para cambiar la lámpara cuadrada:

1. Desconecte la electricidad.
2. Retire tirando de la protección del cristal hacia usted.
3. A continuación, extraiga la lámpara del horno tirando de ella.
4. Instale una nueva lámpara con las mismas características.
5. Vuelva a colocar el cristal protector y conecte el aparato a la red eléctrica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Puede solucionar los problemas que pueda encontrar con su producto comprobando los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Puntos de control
En caso de que experimente algún problema con el horno, compruebe primero la tabla siguiente y pruebe las sugerencias. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Problema	Posible causa	Qué hacer
El horno no funciona	Fuente de alimentación no disponible	Compruebe que la fuente de alimentación está disponible.
El horno se para durante la cocción	El enchufe sale de la toma de corriente.	Vuelva a colocar el enchufe en la toma de corriente.
Se apaga durante la cocción	Funcionamiento continuo demasiado prolongado.	Deje enfriar el horno después de ciclos de cocción largos.
	El ventilador de refrigeración no funciona.	Escucha el sonido del ventilador de refrigeración.
	El horno no está instalado en un lugar con buena ventilación.	Asegúrese de que se mantienen las distancias especificadas en las instrucciones de funcionamiento.
	Más de un enchufe en una toma de corriente	Utilice sólo un enchufe para cada toma de corriente.
El exterior del horno se calienta mucho durante el funcionamiento	El horno no está instalado en un lugar con buena ventilación.	Asegúrese de que se mantienen las distancias especificadas en las instrucciones de funcionamiento.
La puerta del horno no se abre correctamente	Restos de comida atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpia bien el horno e intenta volver a abrir la puerta.
La luz interna es tenue o no funciona	La lámpara podría estar averiada	Sustitúyala por una lámpara con las mismas especificaciones.
	Objeto extraño cubriendo la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y vuelva a comprobarlo.
Descarga eléctrica al tocar el horno	Es posible que la alimentación no esté correctamente conectada a tierra.	Asegúrese de que la fuente de alimentación está correctamente conectada a tierra.
	Puede que estés utilizando un enchufe sin toma de tierra.	
Goteo de agua.	Dependiendo de los alimentos, en algunos casos puede formarse agua o vapor. Esto no es un fallo del aparato.	Dejar enfriar y secar con un paño de cocina.
Sale vapor por una rendija de la puerta del horno.		
Agua restante en el interior del horno.		
El ventilador de refrigeración sigue funcionando una vez finalizada la cocción.	Este ventilador funciona automáticamente durante un tiempo determinado para ventilar el interior del horno.	No se trata de un fallo del aparato, por lo que no debe preocuparse.
El horno no se calienta	La puerta del horno está abierta.	Cierra la puerta y vuelve a arrancar.
	Es posible que los controles del horno no estén ajustados correctamente.	Lea la sección relativa al funcionamiento del horno y reinícielo.
	Puede que se haya fundido el fusible o que se haya disparado el disyuntor.	Cambie el fusible o restablezca el disyuntor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.

Sale humo del producto durante el funcionamiento.	Cuando utilice el horno por primera vez.	Sale humo de los calentadores. Esto no es un fallo. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los restos de comida de la resistencia.
Hay olor a quemado o a plástico cuando se utiliza el horno.	Se están utilizando accesorios de plástico u otros no resistentes al calor en el interior del horno.	Utilice recipientes de vidrio aptos para altas temperaturas.
El horno no cocina bien.	Es posible que la puerta se abra con demasiada frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia a menos que esté cocinando algo que necesite ser girado. Si abre la puerta con demasiada frecuencia, la temperatura interna bajará, lo que puede afectar al resultado de la cocción.

NORMAS DE MANIPULACIÓN

1. No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
2. Realice el traslado y transporte en el embalaje original.
3. Preste la máxima atención al aparato durante la carga/descarga y la manipulación.
4. Asegúrese de que el embalaje está bien cerrado durante la manipulación y el transporte. 5. 5. Protéjalo de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
6. Tenga cuidado de no dañar el aparato por golpes, choques, caídas, etc. durante su manipulación y transporte y de no romperlo o deformarlo durante su funcionamiento.

Futuros procedimientos de tramitación:
El producto debe guardarse y transportarse en su caja original. Si no se dispone de la caja original, el producto debe envolverse con plástico de burbujas o un cartón grueso y pegarse con cinta adhesiva. La cubierta del producto debe pegarse con cinta adhesiva a las paredes laterales. No coloque otros objetos sobre el producto y transpórtelo en posición vertical. No deje caer el producto durante el transporte y protéjalo de los golpes. El producto debe mantenerse en posición normal durante el transporte. Durante la manipulación, los accesorios del producto deben fijarse con cinta adhesiva para no dañarlo.

RECOMENDACIONES PARA AHORRAR ENERGÍA:

Los siguientes detalles le ayudarán a utilizar su producto de forma ecológica y económica.
1. Utilice recipientes de color oscuro y esmaltados que conducen mejor el calor en el horno.
2. A medida que cocine sus alimentos, si la receta o el manual del usuario indican que es necesario precalentar, precaliente el horno.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.
4. Procure no cocinar varios platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos ollas en la rejilla.
5. Cocine varios platos sucesivamente. El horno no perderá calor.
6. Apague el horno unos minutos antes de que expire el tiempo de cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.
7. Descongele los alimentos congelados antes de cocinarlos.

CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA WEEE Y ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS:

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva determina el marco de trabajo para la devolución y el reciclaje de aparatos usados aplicable en toda la UE.

Información del paquete:
Este producto ha sido fabricado con piezas y materiales reciclables y reutilizables de alta calidad. Por lo tanto, no deseche este producto con otros residuos domésticos al final de su ciclo de vida. Llévelo a un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede preguntar a su administración local sobre estos puntos de recogida. Ayude a proteger el medio ambiente y los recursos naturales reciclando los productos usados. Antes de deshacerse del producto, desconecte el enchufe eléctrico para la seguridad de los niños y déjelo inutilizable. El embalaje del producto está hecho de materiales reciclables, de acuerdo con nuestra legislación nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos u otros residuos, deposítelos en las zonas de recogida de envases especificadas por las autoridades locales.

Dear Customer,
Thank you for relying on this product.

We aim to ensure that you optimally and efficiently use this product produced in our modern facilities under environmentally friendly and precise conditions with respect to total sense of quality.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your oven so that it retains its original features for a long time.

WARNING: This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual. Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.
Features marked with * are optional.

"Complies with AEEE Regulation"

1. IMPORTANT:

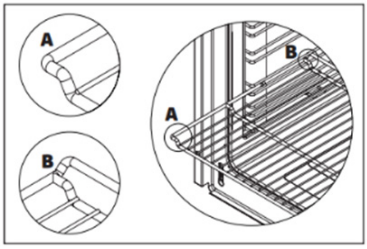
- **Always read the instruction book carefully before using.**
- **This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es**
- **Keep these instructions for future reference.**

2. Safety Instructions:

General Instructions / Precautions:

- Please read this Instructions Manual carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
- This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.
- Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
- Do not place heavy objects on the oven door when it is open, risk of toppling.
- The configuration conditions of this appliance are specified on the type label or on the data plate.
- **CAUTION:** Cooking process shall always be supervised.
- This device has been designed for household use only.

- The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote-control system.
- Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- After each use, check if the unit is turned off.
- It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Correct placement is shown in the adjacent figure.



Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
Note: Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

- Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
- When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
- Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
- Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
- Cable fixing point shall be protected.

⚠ Important Warnings.

- **WARNING: Fire hazard**; do not store the materials on the cooking surface.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts are hot during operation.
- • To clean the appliance, do not use steam cleaners to avoid the electrical shock.

- User should not carry the oven on his/her own.
- NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
- Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
- Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
- Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
- User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
- Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
- To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
- Do not place objects that are accessible to children on the appliance.
- Keep the ventilation channels open.
- Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
- Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
- Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
- If you use an electrical appliance, e.g. a hand mixer, near the oven, make sure that the power cord does not get caught in the oven door. The insulation of the cable can be damaged.

⚠ Restrictions to avoid personal injury.

- Touching the heating elements should be avoided.
- While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- **BURN RISK:** Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.
- **BURN RISK: As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior**
- Do not use the product in states like medicated and/or under in-

fluence of alcohol which may affect your ability of judgement.

- During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

⚠ Restrictions on use while poor condition or breakdown.

- If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- **ATTENTION:** If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.
- Do not use the product with its front door glass removed or broken.

⚠ Restrictions when use with children.

- Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
- Children must not play with the appliance and should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
- **WARNING:** Burning hazard due to superheated steam! A child's skin is more sensitive to high temperature than an adult. Children should not open the oven's door while the oven is operating. Keep the children away from the appliance until it is cooled down completely and burning hazard is avoided.
- Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
- Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
- The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
- The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
- This device can be used by children, who are 8 years old and above, and people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as a supervision is ensured or the appliance is used safely and information is provided for understanding the hazards involved.

Electrical Safety:

- • Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
- Have an authorized electrician to set and grounding the equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall

be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

- The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
- The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
- If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
- If you use an electrical appliance, e.g., a hand mixer, near the oven, make sure that the power cord does not get caught in the oven door. The insulation of the cable can be damaged.
- ⚠ **WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.
- ⚠ **WARNING:** The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.
- ⚠ **WARNING:** Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.
- ⚠ **WARNING:** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.
- Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
- Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
- The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
- Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
- Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
- Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
- An omni polar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power

supply according to building code.

- Appliance is equipped with a type **“Y”** cord cable.
- Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omni polar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.
- With a steam oven, the water container must not be immersed in water or cleaned in the dishwasher. Otherwise, there is a risk of electric shock when the water container is placed in the steam oven.

Power connection:

- This oven should be installed and connected correctly according to the manufacturer’s instructions and by the authorised service.
- The appliance shall be installed in an oven housing which provides high ventilation.
- The electrical connections of the appliance shall be made only by using grounded sockets equipped with a grounding system laid in accordance with the instructions. If the place where the appliance shall be installed is not designed for a grounded system, immediately contact an authorized service. The manufacturer shall never be responsible for damages caused by non-grounded sockets, to which the appliance has been plugged.
- Your hob conforms to protection class I. Your oven’s plug is grounded; make sure that the outlet you shall connect the plug is grounded, too. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.
- Your oven has been produced in compliance with 220-240 V AC 50-60 Hz. electricity supply and requires a fuse of 16 A. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.
- When you need to replace the fuse, please make sure that the electrical connection is as follows:
- Brown wire to the phase (live end).
- Blue wire to neutral.
- Yellow-green wire to ground terminal.
  The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

Intended Use:

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

TECHNICAL FEATURES				
80 Litres				
Light power	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max ºC			
Bottom heater	1200W			
Top heater	1200W			
Turbo heater	1800W			
Grill heater	Small grill	1200W	Big Grill	2400W
Supply voltage	220-240V AC 50-60 Hz			

60 Litres				
Light power	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max ºC			
Bottom heater	1200W			
Top heater	1000W			
Turbo heater	1800W			
Grill heater	Small grill	1000W	Big Grill	2000W
Supply voltage	220-240V AC 50-60 Hz			

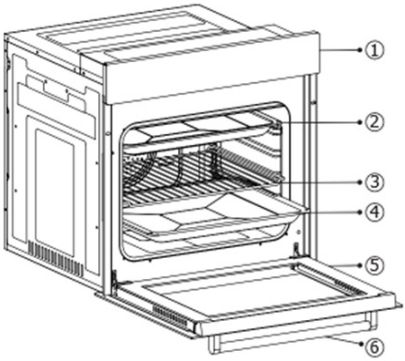
Power consumption in Off mode: 0.0W
Power consumption in Stand by mode: 0.0W
Time after which the product enters into off mode: 0 min.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed with- out prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

4. PARTS DESCRIPTION

1. Control panel
2. Standard Tray
3. Wire rack
4. * Deep tray
5. Oven door
6. Oven Handle



COOLING FAN

During operation of the oven, the cooling fan shall move excess steam out and prevent the appliance from overheating. This is necessary for ensuring your appliance to work well and to cook well.
The cooling fan continues to operate after cooking is finished. After cooling is complete, the fan shall automatically turn off.

SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.
WARNING: It is customer's responsibility to pre- pare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.
WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.
WARNING: Keep the ventilation channels open.

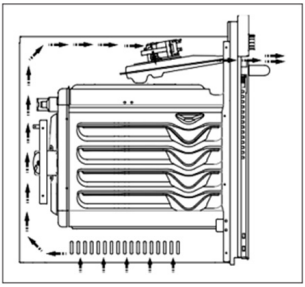


Figure 1

4. Installation of the Oven:

Note: Installation and repair should always be performed by "AUTHORIZED SERVICE". Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.

Right Place for Installation:

- The appliance is designed so that it shall fit commercially available counters. A safe clearance shall be left between the product and kitchen walls or furniture. Refer to the drawings for suitable clearances. (see figure 2,3) (values are in mm).

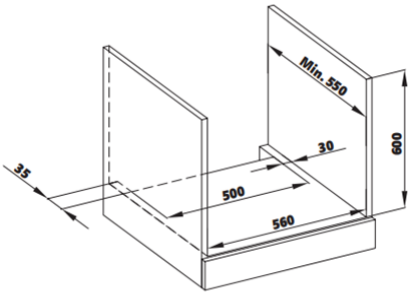


Figure 2

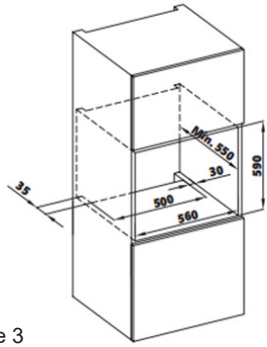


Figure 3

- **WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.
- **WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Installation and Assembly of the Built-in Oven:

- Operating space of the appliance shall be determined before starting the installation.
- Appliance shall not be installed on areas with high flow of air. Handle the appliance with two persons at least. Do not drag the appliance to prevent damage to the ground.
- Remove all transportation materials inside and outside of the packaging. Remove all materials and documents inside the product.

Installation under counter:

- Cabinet shall conform with dimensions specified in Fig. 2.
- A clearance with the dimensions specified in the figure shall be ensured at the rear compartment of the cabinet to provide the required ventilation.
- After installation, the clearance that shall be left between the bottom of the counter and the top of the appliance is indicated by ‘’A’’ in Fig. 5. The clearance is for ventilation and should be closed.

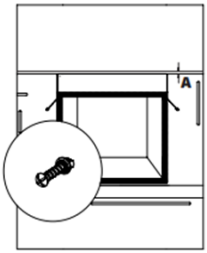


Figure 5

Installation in a High Cabinet:

- The cabinet shall comply with the dimensions given in Fig. 3. In the rear part of the cabin, and at the top and bottom, clearances with the dimensions specified in the figure shall be ensured to provide the required ventilation.

Installation Conditions:

- The dimensions of the appliance are given in figure 4. The furniture surfaces to be installed and the installation materials to be used shall resist a temperature of at least 100 °C.
- To prevent the appliance from turning over, the cabinet to be installed shall be fixed and the cabinet floor shall be level.
- The floor of the cabinet shall be strong enough to withstand a load of at least 60 kg.

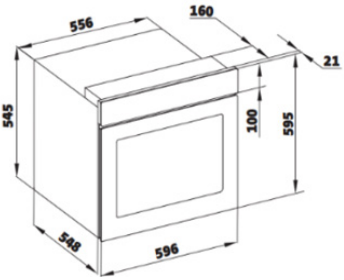


Figure 4

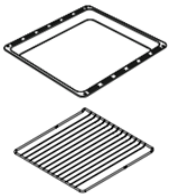
Placing and Securing of the Oven:

- Place the oven to the cabinet with two or more persons. Make sure that the frame of the oven and the front of the furniture are properly aligned.
- The supply cord shall not be left under the oven or be stuck or bent between the oven and the furniture.
- Secure the oven to the furniture using the screws supplied with the appliance. Screws shall be installed by putting them through the plastics attached on the frame of the appliance as shown in Fig. 5. The screws shall not be tightened too much. Otherwise, the screw holes may wear out.
- Check that the oven does not move after installation. If the oven has not been installed in accordance with the installation instructions, there is a risk of overturning during operation.

Electrical Connection:

- The place where the product shall be installed shall have proper electrical installation.
- The mains voltage shall comply with the rating given on the product type plate.
- Connection of appliance shall be made in accordance with local and national electrical regulations.
- Disconnect the mains power before starting to install the product. Do not connect the product to the mains until the installation is finished.

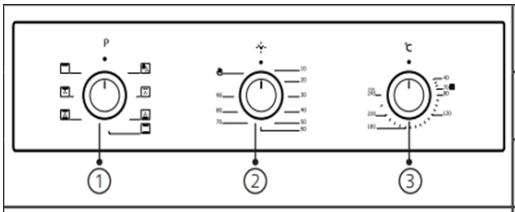
5. ACCESSORIES



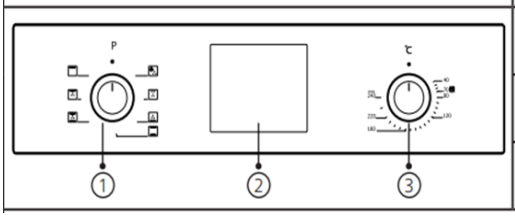
1- **Standard Tray / Glass tray:** Used for pastry (cookies, biscuits, etc.), and frozen foods.

2- **Wire Rack:** Used for roasting or to place the frozen food, or food to be fried or roasted on the desired rack.

6. CONTROL PANEL



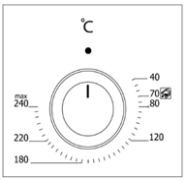
	1. Cooking function button
	2. Mechanical timer
	3. Temperature adjustment button (Thermostat)



	1. Cooking function button
	2. Digital timer
	3. Temperature adjustment button (Thermostat)

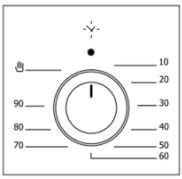
WARNING: The control panel above is for illustrative purposes only. Please note the control panel of your device.

Temperature Adjustment Button (Thermostat):



Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After putting the meal in the oven, you can set it to the desired temperature by turning the button. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals. Thermostat light goes out when the oven reaches the adjusted temperature.

Mechanical Timer Button:



Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking table.

Manual Cooking:
WARNING: In manual cooking, the cooking time is followed by the user.

Pop-Out Button Use:

As shown in the illustration on the side, press the button so that it comes out.

When the knob is pulled out far enough, make the necessary adjustments by turning it to the right or left.

Note: For models with a pop-up button, the setting can only be made when the button is pulled out.

7. INSTRUCTIONS FOR USE

OPERATION OF THE OVEN

Initial Operation of the Oven:

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation.

1. Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.
2. Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Plug the appliance.
3. Using the temperature setting button, set the thermostat temperature up to the highest temperature (240 Max.°C) and operate it for 30 minutes with the appliance door closed. A slight smoke and odour may arise in the meantime, this is a normal situation.
4. After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.
5. If your oven has a steam-assisted cooking function; remove the water container from the oven. Shake the water container well before using detergent.

Normal Operation of the Oven:

1. To start cooking, use the temperature control button to set the temperature at which you want to cook, depending on the type of food, and the cooking function control button to set the desired cooking function.
2. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
3. When the cooking time has expired according to the entered information; the timer turns off the heaters and gives an audible signal.
4. Once the cooking process is complete, the cooling system of the appliance shall continue to operate. Do not cut off the power of the appliance, which is necessary for the appliance to cool. After cooling is complete, the system shall be automatically turned off.

Using the Grill:

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the centre of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn the Grill ON:

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

Warning: Keep the oven door closed while grilling.

To Turn the Grill OFF:

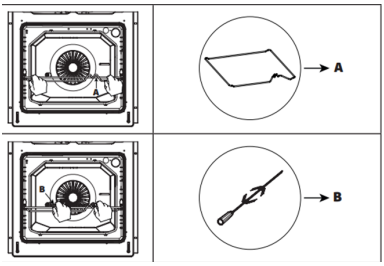
Set the function button to the off position.
Note: After the grilling operation, attach the plastic handle in place by rotating it and take it out of the oven. Add some water on the tray for easy cleaning.

Booster (Quick Pre-Heating) Operation:

This is the quick pre-heating function. After setting the thermostat of the appliance to the selected temperature, it is ensured that the internal temperature of the oven is quickly increased by bringing the cooking function to multifunctional cooking mode (3D) ( ). When the thermostat lamp has turned off, oven is set to the function for cooking.

Use for Chicken Roasting:

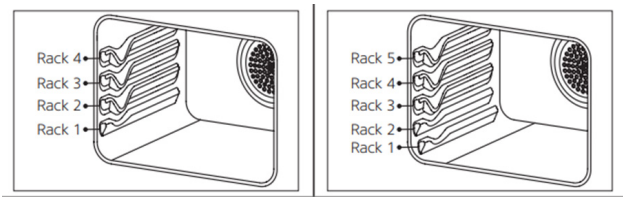
Warning: Remember to remove the plastic handle from the skewer by rotating it before closing the oven's door.
Skewer the fowl as a whole. In order to grill a fowl healthily, centre and fix the fowl on the skewer (b) by the fixing hooks located on the both sides of the skewer (b). Place the skewer (b) on the rotisserie wire (a) and put it in the oven and make sure that the end of the skewer (b) is placed in the rotisserie engine chamber.



After closing the door, set the oven to the grill ( ) position and bring the thermostat temperature up to the maximum temperature level using the temperature setting button. In order to collect spilled oil during cooking, place the tray on the base. Add some water on the tray for easy cleaning.

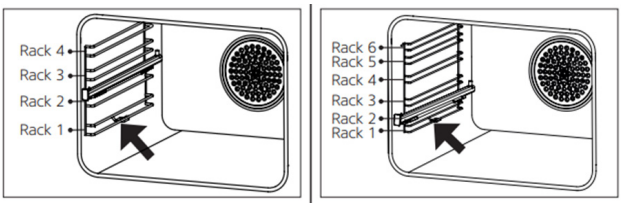
Rack Positions:

Standard Rack Positions:



Note: The standard racks can be 4 or 5, depending on the configuration of your oven. Only pay attention to the standard racks of your oven.
Note: Rack positions are shown in the figure above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper racks.

Wire Rack Positions:



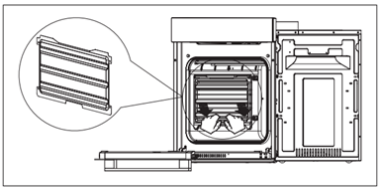
Note: Depending on the configuration of your oven, there may be 4 or 6 wire racks. Only pay attention to the wire racks of your oven.
It is important to place the wire rack into the oven properly. Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and Removing Wire Racks:

Press the clips shown with arrows in the figures above, first remove the lower and then the upper side of wire racks. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

CATALYTIC PANEL:

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours and burns them during cooking to clean your oven.



Detaching Catalytic Panel:
To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.

COOKING FUNCTIONS AND FEATURES:

	Lower and upper heating work together. The food is heated downwards and upwards at the same time. This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies.
	Lower heating, upper heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to, the fan. Suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne, meat.
	Turbo and fan operate together. Suitable for cooking on different rack levels.
	Multi-Functional (3D). Cooking Lower upper heating, turbo and fan work together. Suitable for cooking and frying. The hot air is distributed quickly and evenly in the oven by the fan, while the top and bottom heaters work simultaneously. Suitable for cooking with intense heat. Use a single tray for cooking.
	Grill is operated. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to, the fan. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to, the fan. Used to grill small-portion meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	Upper heating and chicken roast work together. Used for food intended to be cooked by rotating.
	Upper heating is operated. Used for heating or roasting very small pieces food.
	Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	Lower heating, fan and turbo work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to, the fan. It is convenient for cooking pizza.

	Lower heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to, the fan. Use it to cook food like fruit cakes, etc.
	Upper heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to, the fan. Used for heating or roasting very small pieces food.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too. Also, this function is used for steam cleaning. (See. steam cleaning).
	It is used for lighting the oven. The lamp operates automatically across all cooking functions.

Note: Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your oven.

Cooking Recommendations and Warnings:

Note: You may find the information about the food types we have tested in our laboratories and whose cooking values we have determined in the following tables. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

Warning: Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.

Warning: Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

WARNING: While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

WARNING: Please do not cook the food placing directly on tray / grill. Place the food into the oven in a suitable accessory.

WARNING: Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may ignite to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

WARNING: Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

WARNING: Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

WARNING: Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

WARNING: Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

WARNING: Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

WARNING: Plastic dishes may melt at high temperatures and damage the appliance. Do not use plastic dishes.

Cooking Charts:

60 Litres

Warning: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking Function	Cooking Temperatures (ºC)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	/	170-180	2-3	30-35
Small muffin	/	170-180	2	25-30
Pie	/	180-200	2	35-45
Pastry		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Apple pie	/	180-190	1-2	50-70
Sponge cake		150/150*	2	20-25
Pizza	/	180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2	50-60
Grilled chicken**		200-220	3	25-35
Fish grill**		200-220	3	25-35
Roast beef**		Max.	3-4	15-20
Grilled meatballs*		Max.	3-4	20-25

Note: Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 C for the remaining half.

Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

80 Litres:

WARNING: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking Function	Cooking Temperature (ºC)	Cooking Rack	Cooking Time (Min.)
Cake	/	170-180	2-3	30-35
Small muffin	/	170-180	2-3	25-30
Pie	/	180-200	2-3	35-45
Pastry		180-190	2-3	20-25
Cookie		170-180	2-3	20-25
Apple pie	/	180-190	2-3	50-70
Sponge cake		200/150*	2-3	20-25
Pizza	/	180-200	3	20-30
Lasanga		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2-3	50-70
Grilled chicken **		200-220	2-3	25-35
Fish Grill**		190-200/-220	3-4	25-35
Roast beef**		Max.	4-5	30-35
Grilled meatballs**		Max.	4-5	25-30

Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

BAKING WITH PIZZA STONE
Warning: You should pre-heat the oven for 30 minutes before putting the pizza in the oven.
When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode [turbo +fan + lower resistance ( ) at 230°C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel and bake at 180-200°C for, 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.
WARNING: Do not place pizza stone in a pre-heated oven.
WARNING: Once baking is completed, do not remove pizza stone when it is hot and do not place on cold surfaces. Otherwise, pizza stone can be cracked.
WARNING: Do not expose pizza stone to humidity.
WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals,

accessories and hot vapour. Use the pizza peel when removing the pizza from the oven.

DRYING:
Warning: Do not preheat during drying.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (ºC)	Cooking Rack	Cooking duration (hours)
Sliced Banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced Apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced Orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

WARNING: Drying should only be carried out in the drying tray.
WARNING: Do not open the oven door until the drying process is complete.
WARNING: The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.
WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking dried fruits out of the oven.

STEAM SUPPORTED COOKING:
Because it is not cooked in water, vitamins and minerals are retained during steam cooking. Steam-assisted cooking preserves the flavours of the food better than normal cooking. Also, foods retain their fresh and natural colours this way. Water consumption depends on the type of food and the length of cooking time. According to the option of the appliance, you can perform steam supported cooking with two different methods.

1. Remove the water container by pulling it out at the points indicated by the arrow. Fill the water container (see figure 8) and slide it in the direction of the arrow to the starting position to put it in place (see figure 9). (See Figure 10) After 10 minutes of preheating, slide the water container in the direction of the arrow until you hear a “click”. (see figure 11).

Figure 8 Figure 9 Figure 10 Figure 11

WARNING: If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

WARNING: Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids.

WARNING: The maximum refill is 250 ml and the minimum refill is 65 ml. WARNING: When filling the water container, never exceed the maximum marking! **WARNING:** For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

WARNING: Do not remove the water container while cooking is in progress.

WARNING: If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly. WARNING: Only use containers which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

WARNING: Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

Steam Supported Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking Function	Cooking Temperature (ºC)	Cooking Rack	Cooking time (Min.)	Water amount (ml)
Cookie		170	3	20-25	100
Salty cookie		170	3	20-25	100
Pastry		180	3	25-30	100
Bun		180	3	25-30	100
Salmon		180	3	40-45	100
Chicken Drumstick		200	3	40-45	150
Chicken Wings		230	4	40-45	100
Whole chicken		190-230	3	60-70	250
Lamb shank with vegetables		170	3	80-90	250
Rose beef		190	3	55-60	200
Entrecote		180	2-3	35-40	250

WARNING: Make steam-assisted cooking with a single tray.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

2. Open the cover of the appliance (see figure 12). Remove the water tank cover and fill the tank (see figure 13). Then, close the water tank cover (see figure 14). Close the cover of the appliance and preheat it for 10 minutes. After preheating, you can place the food in the appliance.

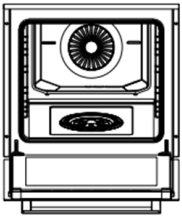


Figure 12

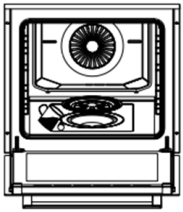


Figure 13

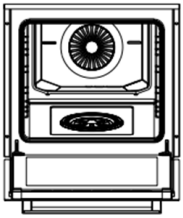


Figure 14

WARNING: If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

WARNING: Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!

WARNING: The maximum refill is 200 ml and the minimum refill is 80 ml. WARNING: For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

WARNING: If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly. WARNING: Only use containers which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

WARNING: Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (ºC)	Cooking rack	Cooking time (min.)	Water amount (ml)
Bread		200°C	2	20-30	80
Chicken		200°C	2	60-70	150
Salmon with Vegetables		180ºC	2	30-40	80
Chicken Drumsticks		200°C	2	25-35	100
Pastry		190°C	2	15-25	80
Lamb shank with Vegetables		170°C	2	60-70	150
Bun		190°C	2	15-25	80
Entrecote		180°C	2	40-50	150
Kumpir		190°C	2	90-100	150

WARNING: Make steam-assisted cooking with a single tray.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

AIR FRYER COOKING

While the air fryer is cooking, you can do the cooking according to the values specified in the cooking chart by switching the oven to air fryer mode [bottom-top + fan ( ).

Air Fryer Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 8-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking Function	Cooking Temperature (ºC)	Cooking Rack	Cooking time(min.)	Weight grams(g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Frozen chicken nuggets		200	2-3	20-25	750
Frozen fried potatoes		220	2-3	20-25	700
Halloumi fries		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Meatball		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Mushrooms		200	2-3	15-20	1000
Chicken rools		180	2-3	25-30	1000
Chicken breast		180	2-3	25-30	750

ADVERTENCIA: La cocción en la freidora de aire sólo debe realizarse en la bandeja de la freidora de aire.
ADVERTENCIA: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.
ADVERTENCIA: Su mano puede quemarse debido a los paneles internos del horno, comidas derramadas, accesorios y vapor caliente. Utilice guantes de cocina al sacar la comida caliente del horno.

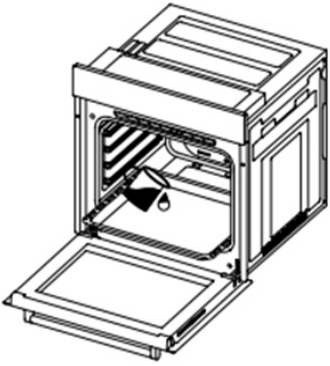
8. CLEANING AND MAINTENANCE

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.
WARNING: Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.
WARNING: Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns.
WARNING: User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
WARNING: The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the oven.
WARNING: Never wash any part of the appliance in the dishwasher! (Excluding the accessories)
WARNING: The water container must not be immersed in water and must never be washed in the dishwasher! Do not use very hard sponges or brushes when cleaning the water container.
WARNING: Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

1. Do not clean the interior parts, panel, trays or other parts of the appliance with hard tools such as hard brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.
2. Wipe the interior parts of the appliance with a soapy cloth, then rinse and dry it thoroughly with a soft cloth.
3. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
4. Do not use aliphatic or hydro carbonated detergents. These may cause the door gasket of the oven to swell.
5. Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.
6. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.
7. Clean the control panel with a wet cloth and dry it with a dry cloth.
8. The appliance should be thoroughly cleaned after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.
9. Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.
10. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, or sharp objects during cleaning.
11. Clean and dry the oven and its accessories after every use.
12. Close the oven's door after the inside of the appliance dries completely.
13. The appliance should be cleaned thoroughly to avoid bad odours if it will not be used for a long time. Leave the oven's door open after cleaning.
14. Replace the appliance's door gasket when pores form or when it cracks. You can order the door gasket from the authorized service.
15. Clean the wire racks in the dishwasher or with a dishwashing detergent and hot water.
16. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
17. Remove the glass cover of the oven lamp (see lamp replacement) and wipe with a cloth dampened with dishwashing detergent and hot water. Clean it with a soft cloth.

*** Steam Cleaning**

It allows the removal of softened dirt thanks to the steam that forms in the oven.
1. Remove all accessories from the oven.
2. Put half a litre of water on the tray and place the tray at the bottom of the oven.
3. Bring the switch to steam cleaning ( ) mode.
4. Set the thermostat to 70°C and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surfaces of oven with a damp cloth.
6. Clean the oven using dish washing detergent, warm water, and a soft cloth for dirt that does not come out easily and wipe the area you have cleaned with a dry cloth.



Cleaning and Assembly of the Oven Door

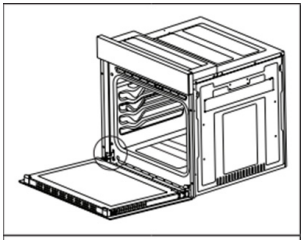


Figure 15

Figure 15.1

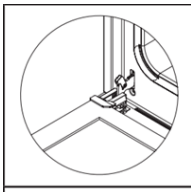


Figure 15.2

- Open the door completely by pulling the oven door toward you. Then unlock the hinge lock by pulling it upwards with a screwdriver. (See Fig. 15.1).
- Set the hinge lock to the widest angle. (See Fig. 15.2) Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

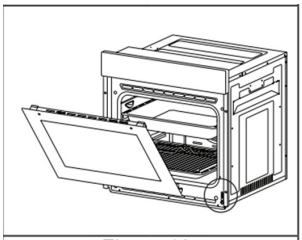


Figure 16

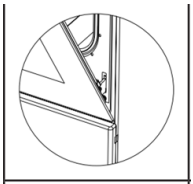


Figure 16.1

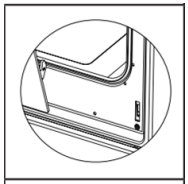


Figure 16.2

- Then close the oven door until it rests against the hinge lock. (See Fig. 16.1).
- To remove the oven door, hold the door with both hands when it is at a close level to the closed position, and pull it up. (See Fig. 16.2).

Note: To replace the oven door again reverse the procedure for removing the door.

Cleaning Of The Oven Glass

Your oven may be different. Follow the appropriate step for your oven.

1. Press the plastic latches on the left and right side as shown in figure 17 and lift the profile by pulling it towards you as shown in figure 18. Glass is free after the profile is removed as shown in figure 19. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the central glass can be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile fits properly.

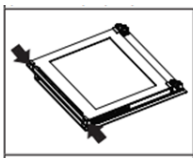


Figure 17

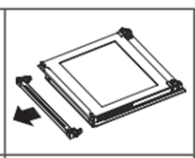


Figure 18

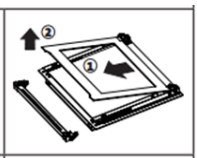


Figure 19

2. Remove the screws on the left and right side as shown in figure 20. Remove the profile by pulling it towards you as shown in figure 21. Glass is free after the profile is removed as shown in figure 22. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the central glass can be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass after it has been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may

replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile fits properly.

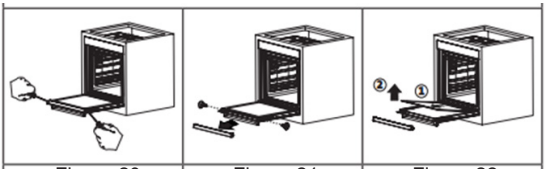


Figure 20	Figure 21	Figure 22

Cleaning of Water Pool at the Bottom of the Oven:

Depending on the frequency of cooking with steam support-easy steam cleaning and the hardness of the water used, lime stains may form in the water pool at the bottom of the oven. After every 2 or 3 uses, to dissolve limes that may form in the water pool on the bottom of the oven after cooking with steam support-easy steam cleaning processes:

1. Put 350 cc of white vinegar (Vinegar acid rate should not be more than 6%) in the water pool at the bottom of the oven.
2. Allow the vinegar to dissolve the lime scale at ambient temperature for at least 30 minutes.
3. Clean the water pool with a soft wet cloth and dry it with a dry cloth.

WARNING: Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool at the bottom of the oven. Do not clean by scraping off limes that may occur in the water pool at the bottom of the oven. Otherwise, the product gets damaged.

Oven Lamp Replacement:

WARNING: In order to avoid electric shock, turn off the power connection before replacing the lamp of the oven!

WARNING: In order to avoid burns, wait for it to cool down before replacing the lamp of the oven! Hot surfaces may cause burns!

WARNING: The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.

WARNING: The light bulbs used in this product must be able to withstand extreme physical conditions, e.g. temperatures above 100º C.

WARNING: In devices with halogen lamps; the user must not look at the halogen lamp.

To change the Lamp:

1. Turn off the electricity.
2. Remove the glass protection by turning it counterclockwise. (See Fig. 23) Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.
3. Then remove the oven lamp by turning it (see fig. 24) if it is type A, or by pulling it (see fig. 25) if it is type B.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

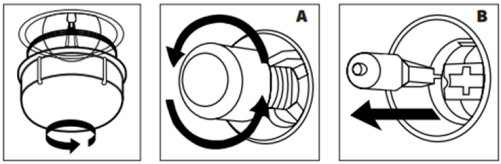


Figure 23 Figure 24 Figure 25

Note: This appliance contains a light source whose energy efficiency class is G.

To Change the Square Lamp:

1. Turn off the electricity.
2. Remove by pulling the glass protection towards you.
3. Then remove the oven lamp by pulling it out.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

TROUBLESHOOTING:

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points
In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions. If the problem is persisting, contact the Service Centre.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate	Power supply not available	Check that the power supply is available.
Oven stops during cooking	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket	Use only one plug for each wall socket.
The outside of the oven gets very hot during operation	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
Oven door is not opening properly	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to reopen the door.
Internal light is dim or does not operate	Lamp might be failed	Replace with a lamp having same specifications.
	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
Electric shock when touching the oven	The power may not be properly grounded.	Make sure power supply is grounded properly.
	You may be using an ungrounded socket.	
Water dripping.	Depending on the food, water or steam may form in some cases. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
The cooling fan continues to operate after cooking is finished.	This fan runs automatically for a certain period of time to ventilate the interior of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore, you don't have to worry.
The oven does not heat	Oven door is open.	Close the door and restart.
	The oven controls may not be set correctly.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	The fuse may have blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.

Smoke comes out of the product during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
There is a smell of burning or plastic when using the oven.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	Use glass containers suitable for high temperatures.
Oven does not cook well.	The door may be opened too often during cooking.	Do not open the oven door too often unless you are cooking something that needs to be rotated. If you open the door too often, the internal temperature will drop, which may affect the cooking result.

HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation. 5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

Future Handling Procedures:
The product should be stored and carried in its original box. If the original box is not available, the product must be wrapped with bubble wrap or a thick cardboard and tightly taped. The product cover should be taped to the side walls. Do not put other items on the product and carry it upright. Do not drop the product during transport and protect it against impacts. The product should be kept in normal position during transport. During handling, the accessories of the product should be fixed with a tape in order not to damage the product.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING:

Following details will help you use your product ecologically and economically.
1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

COMPLIANCE WITH WEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT:

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to to the EU.

Package Information:
This product was manufactured from recyclable and reusable high-quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Please help to protect the environment and natural resources by recycling the used products. Before disposing of the product, disconnect the electrical plug for the safety of children and make it inoperable. The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

Cher client,
Merci de faire confiance à ce produit.

Notre objectif est de vous permettre d'utiliser de manière optimale et efficace ce produit fabriqué dans nos installations modernes, dans des conditions précises et respectueuses de l'environnement, avec un sens total de la qualité.

Nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation et de le conserver en permanence avant d'utiliser votre four afin qu'il conserve longtemps ses caractéristiques d'origine.

AVERTISSEMENT : Ce manuel d'utilisation a été préparé pour plusieurs modèles. Il se peut que votre appareil ne dispose pas de certaines fonctions spécifiées dans le manuel.
Nos appareils sont destinés à un usage domestique. Ils ne sont pas destinés à un usage commercial.

Les figures du manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

Ce produit a été fabriqué dans des installations modernes et respectueuses de l'environnement, sans nuire à la nature.
Les caractéristiques marquées d'un astérisque (*) sont optionnelles.

"Conforme au règlement AEEE"

1. ⓘ IMPORTANT:

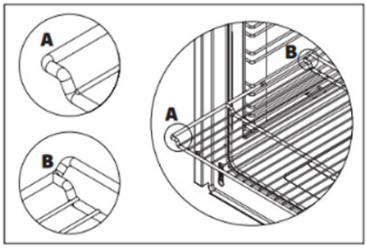
- **Lisez toujours attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.**
- **Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web www. sogo.es**
- **Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.**

2. Consignes de sécurité

⚠ Instructions générales / Précautions :

- Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions. Ce n'est qu'ainsi que vous pourrez utiliser l'appareil en toute sécurité et de manière correcte.
- Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'une pièce.
- Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée après avoir placé des aliments dans le four.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, car ils risquent de basculer.

- Les conditions de configuration de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette signalétique ou sur la plaque signalétique.
- ⚠ **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.
- L'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne suspendez pas de serviettes, etc. à la poignée du four.
- Après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil est bien éteint.
- Il est important de placer correctement le gril et le plateau sur les grilles et/ou de placer correctement le plateau sur la grille. Le placement correct est illustré dans la figure ci-contre



Placez la grille ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant d'y déposer des aliments

Note : Ne pas utiliser le grillage juste en dessous de la grille sur laquelle est fixé le rail télescopique.

- Au risque de toucher les éléments chauffants du four, retirez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui dépassent de l'accessoire ou du récipient.
- Lorsque la porte est ouverte, ne placez pas d'objet lourd sur la porte et ne laissez pas les enfants s'asseoir dessus. Vous risqueriez de renverser le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre, car les rayures qui peuvent se produire à la surface de la vitre de la porte risquent de la briser.
- L'alimentation du four peut être coupée pendant les travaux de construction à la maison. Une fois les travaux terminés, le four doit être rebranché par un service agréé.
- Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, remettez les protections en place conformément aux instructions.
- Le point de fixation du câble doit être protégé.

⚠ Avertissements importants.

- **AVERTISSEMENT : Risque d'incendie** ; ne pas stocker les matériaux sur la surface de cuisson.

- **AVERTISSEMENT:** L’appareil et ses parties accessibles sont chauds pendant le fonctionnement.
- • Pour nettoyer l’appareil, n’utilisez pas de nettoyeur à vapeur afin d’éviter tout risque d’électrocution.
- L’utilisateur ne doit pas porter le four seul.
- N’essayez JAMAIS d’éteindre le feu avec de l’eau. Coupez uniquement le circuit de l’appareil et couvrez la flamme avec une housse ou une couverture anti-feu.
- Éloignez les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable l’appareil avant de commencer à l’utiliser. Ne placez pas de matériaux inflammables sur ou dans l’appareil.
- Ne pas chauffer les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression peut faire exploser les bocaux.
- Ne placez pas les plaques de cuisson, les assiettes ou les feuilles d’aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l’alcool dans vos aliments. L’alcool s’évapore à des températures élevées et peut s’enflammer et provoquer un incendie s’il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- N’utilisez pas l’appareil si la vitre de la porte avant est enlevée ou cassée.
- L’utilisateur ne doit pas déplacer la résistance pendant le nettoyage. Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Ne retirez pas les interrupteurs d’allumage de l’appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension peuvent être accessibles. Cela peut provoquer un choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l’appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.
- Ne placez pas d’objets accessibles aux enfants sur l’appareil.
- Maintenir les canaux de ventilation ouverts.
- Ne touchez pas la prise avec des mains mouillées. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher, tenez toujours la fiche.
- Ne placez pas d’objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, car ils risquent de basculer.
- Ne l’utilisez jamais à des températures de four plus élevées que la température maximale d’utilisation indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier de cuisson sur la base du four.
- Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un batteur à main, à proximité du four, veillez à ce que le cordon d’alimentation ne se coince pas dans la porte du four. L’isolation du câble peut être endommagée.

⚠ Restrictions pour éviter les blessures.

- Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque

vous placez des aliments dans le four ou que vous les en retirez, etc.

- **RISQUE DE BRÛLURE :** la surface chaude doit être laissée à refroidir avant de fermer le couvercle.
- **RISQUE DE BRÛLURE : lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter les vapeurs chaudes qui s'échappent de l'intérieur.**
- N'utilisez pas le produit si vous êtes sous l'influence d'un médicament ou de l'alcool, ce qui pourrait affecter votre capacité de jugement.
- Pendant l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter les vapeurs chaudes qui s'échappent de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.

⚠ Restrictions d'utilisation en cas de mauvais état ou de panne.

- Si l'appareil est défectueux ou présente des dommages visibles, ne l'utilisez pas.
- **ATTENTION :** Si la vitre de l'appareil est cassée, éteignez immédiatement tout élément chauffant et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, ne l'utilisez pas.
- N'utilisez pas l'appareil si la vitre de la porte avant est enlevée ou cassée.

⚠ Restrictions en cas d'utilisation avec des enfants.

- Tenir les enfants de moins de 8 ans et les animaux à l'écart lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil et doivent être tenus à l'écart s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT :** Risque de brûlure dû à la vapeur surchauffée ! La peau d'un enfant est plus sensible aux températures élevées que celle d'un adulte. Les enfants ne doivent pas ouvrir la porte du four lorsque celui-ci fonctionne. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi et qu'un risque de brûlure soit évité.
- Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés par des adultes.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, des personnes ayant des difficultés physiques, auditives ou mentales ou des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'une surveillance soit assurée ou que l'adresse soit utilisée en toute sécurité et que des informations soient fournies pour comprendre les risques encourus.

Sécurité électrique :

- Branchez l'appareil sur une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.
- Faites appel à un électricien agréé pour installer l'équipement et le mettre à la terre. Notre société n'est pas responsable des dommages causés par l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Les disjoncteurs du four doivent être placés de manière à ce que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.
- Le cordon d'alimentation (le cordon avec la fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation (le cordon avec la fiche) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou par du personnel également qualifié afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Ne jamais laver le produit en le pulvérisant ou en le versant sur de l'eau ! Il y a un risque d'électrocution.
- Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un batteur à main, à proximité du four, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne se coince pas dans la porte du four. L'isolation du câble peut être endommagée.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que le circuit de l'appareil est ouvert avant de changer la lampe.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Couper toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- • N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés, ni de rallonges autres que le cordon d'origine.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche du produit est installée.
- La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est en marche. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sous peine d'être endommagées.
- Ne serrez pas les câbles de connexion à la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Si le cordon fond, cela peut provoquer un court-circuit dans le four et même un incendie.
- Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et les réparations.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par son fabricant ou par un service technique agréé ou par tout autre personnel qualifié au même niveau, afin d'éviter toute situation dangereuse.

- Veillez à ce que la fiche soit insérée fermement dans la prise murale afin d'éviter les étincelles.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, sous peine d'électrocution.
- Un interrupteur omnipolaire capable de couper l'alimentation électrique est requis pour l'installation. La déconnexion de l'alimentation électrique doit être assurée par un interrupteur ou un fusible intégré installé sur l'alimentation électrique fixe conformément au code du bâtiment.
- L'appareil est équipé d'un câble de type **"Y"**.
- Les connexions fixes doivent être reliées à une alimentation électrique permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils dont la catégorie de surtension est inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être connecté à une alimentation électrique fixe conformément au code de câblage.
- Dans le cas d'un four à vapeur, le récipient à eau ne doit pas être immergé dans l'eau ni nettoyé au lave-vaisselle. Sinon, il y a un risque d'électrocution lorsque le récipient d'eau est placé dans le four à vapeur.

Connexion électrique :

- Ce four doit être installé et raccordé correctement selon les instructions du fabricant et par le service agréé.
- L'appareil doit être installé dans un four à haute ventilation.
- Les branchements électriques de l'appareil doivent être effectués uniquement à l'aide de prises de terre équipées d'un système de mise à la terre installé conformément aux instructions. Si l'endroit où l'appareil doit être installé n'est pas conçu pour un système de mise à la terre, contactez immédiatement un service agréé. Le fabricant ne sera jamais responsable des dommages causés par des prises non reliées à la terre sur lesquelles l'appareil a été branché.
- Votre table de cuisson est conforme à la classe de protection I. La fiche de votre four est mise à la terre ; assurez-vous que la prise sur laquelle vous allez brancher la fiche est également mise à la terre. La fiche doit être placée de manière à être accessible après l'installation.
- Votre four a été fabriqué conformément à une alimentation électrique de 220-240 V CA 50-60 Hz et nécessite un fusible de 16 A. Si votre réseau électrique ne fournit pas ces spécifications, contactez un électricien ou un service agréé.
- Lorsque vous devez remplacer le fusible, assurez-vous que la connexion électrique est la suivante :
- Fil marron vers la phase (extrémité sous tension).
- Le fil bleu est relié au neutre.
- Fil jaune-vert à la borne de terre.
  Les disjoncteurs du four doivent être placés de manière à ce que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

Utilisation prévue :

1. Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
2. Cet appareil ne peut être utilisé qu'à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'une pièce.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant à la poignée ou à des fins de chauffage.
4. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage dû à une mauvaise utilisation ou à une mauvaise manipulation.
5. La partie four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller des aliments.
6. La durée de vie opérationnelle du produit que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces de rechange nécessaires au fonctionnement de ce produit tel qu'il est défini sont fournies par le fabricant.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
80 litres				
Puissance lumineuse	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max ºC			
Chauffage inférieur	1200W			
Chauffage supérieur	1200W			
Chauffage turbo	1800W			
Chauffage de grille	Petit gril	1200W	Grand gril	2400W
Tension d'alimentation	220-240V AC 50-60 Hz			

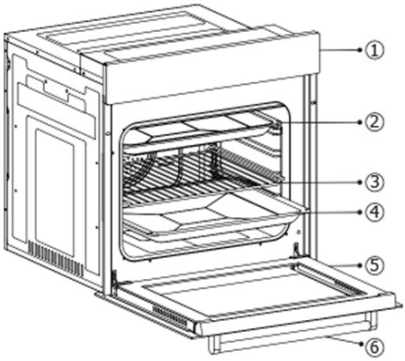
60 litres				
Puissance lumineuse	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max ºC			
Chauffage inférieur	1200W			
Chauffage supérieur	1000W			
Chauffage turbo	1800W			
Chauffage de grille	Petit gril	1000W	Grand gril	2000W
Tension d'alimentation	220-240V AC 50-60 Hz			

Consommation électrique en mode arrêt : 0,0 W
Consommation électrique en mode veille : 0,0 W
Temps après lequel le produit passe en mode arrêt : 0 min.

AVERTISSEMENT : Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

AVERTISSEMENT : Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

4. DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Panneau de contrôle
2. Plateau standard
3. Grille en fil de fer
4. * Plateau profond
5. Porte du four
6. Poignée du four

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT
Pendant le fonctionnement du four, le ventilateur de refroidissement évacue l'excès de vapeur et empêche l'appareil de surchauffer. Ceci est nécessaire pour assurer le bon fonctionnement de votre appareil et une bonne cuisson.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après la fin de la cuisson. Une fois le refroidissement terminé, le ventilateur s'éteint automatiquement.

CONFIGURATION DE L'APPAREIL

Vérifiez que l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appeler un électricien et un plombier pour qu'ils prennent les dispositions nécessaires. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non autorisées.
AVERTISSEMENT : Il incombe au client de préparer l'emplacement où le produit sera placé et de préparer l'installation électrique.
AVERTISSEMENT : Les règles des normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation du produit.
AVERTISSEMENT : Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de 'installer. Ne faites pas installer le produit s'il est endommagé. Les produits endommagés présentent un risque votre sécurité.
AVERTISSEMENT : Gardez les canaux de ventilation ouverts.

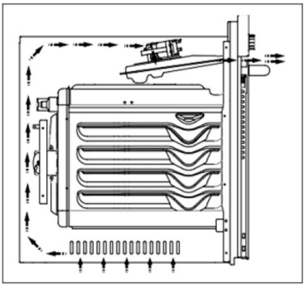


Figure 1

4. Installation du four :

Note : L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un "SERVICE AUTORISÉ". Le fabricant n'est pas responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

L'endroit idéal pour l'installation :
- L'appareil est conçu pour s'adapter aux comptoirs disponibles dans le commerce. Un espace de sécurité doit être laissé entre l'appareil et les murs ou les meubles de la cuisine. Reportez-vous aux dessins pour connaître les espaces libres appropriés. (voir figure 2,3) (les valeurs sont en mm).

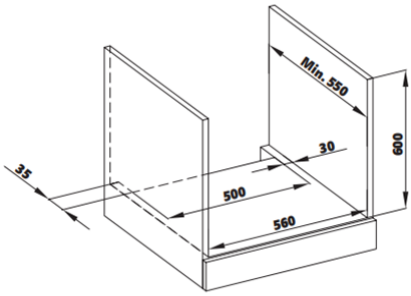


Figure 2

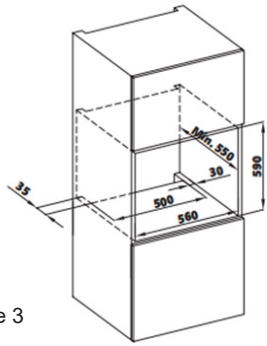


Figure 3

- **AVERTISSEMENT :** N'installez pas l'appareil à côté d'un réfrigérateur ou d'une glacière. La chaleur dégagée par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.
- **AVERTISSEMENT :** Ne pas utiliser la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

Installation et montage du four encastré :

- L'espace de fonctionnement de l'appareil doit être déterminé avant de commencer l'installation.
- L'appareil ne doit pas être installé dans des endroits où le flux d'air est important. L'appareil doit être manipulé par au moins deux personnes. Ne pas traîner l'appareil pour éviter d'endommager le sol.
- Retirer tous les matériaux de transport à l'intérieur et à l'extérieur de l'emballage. Retirer tous les matériaux et documents se trouvant à l'intérieur du produit.

Installation sous le comptoir :

- L'armoire doit être conforme aux dimensions spécifiées à la figure 2.
- Un espace libre aux dimensions spécifiées dans la figure doit être assuré au niveau du compartiment arrière de l'armoire afin d'assurer la ventilation requise.
- Après l'installation, l'espace libre qui doit être laissé entre le bas du comptoir et le haut de l'appareil est indiqué par ''A'' dans la Fig. 5. Cet espace sert à la ventilation et doit être fermé.

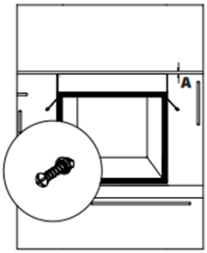


Figure 5

Installation dans un meuble haut :

- L'armoire doit être conforme aux dimensions indiquées à la figure 3. Dans la partie arrière de la cabine, ainsi qu'en haut et en bas, des espaces libres aux dimensions spécifiées dans la figure doivent être garantis pour assurer la ventilation nécessaire.

Conditions d'installation :

- Les dimensions de l'appareil sont indiquées dans la figure 4. Les surfaces des meubles à installer et les matériaux d'installation à utiliser doivent résister à une température d'au moins 100 °C.
- Pour éviter que l'appareil ne se retourne, l'armoire à installer doit être fixée et le plancher de l'armoire doit être de niveau.
- Le plancher de l'armoire doit être suffisamment solide pour supporter une charge d'au moins 60 kg

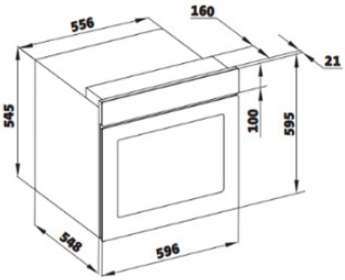


Figure 4

Mise en place et fixation du four :

- Placez le four sur le meuble à deux personnes ou plus. Veillez à ce que le cadre du four et la façade du meuble soient correctement alignés.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas rester sous le four, ni être coincé ou plié entre le four et le meuble.
- Fixez le four au meuble à l'aide des vis fournies avec l'appareil. Les vis doivent être installées en les faisant passer par les plastiques fixés sur le cadre de l'appareil, comme indiqué à la Fig. 5. Les vis ne doivent pas être trop serrées. Sinon, les trous des vis risquent de s'user.
- Vérifiez que le four ne bouge pas après son installation. Si le four n'a pas été installé conformément aux instructions d'installation, il risque de se renverser en cours de fonctionnement.

Raccordement électrique :

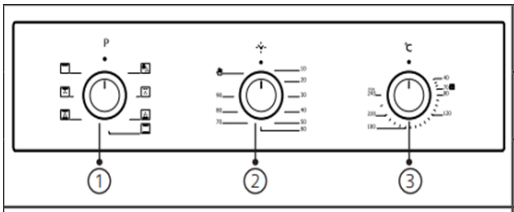
- L'endroit où le produit doit être installé doit disposer d'une installation électrique adéquate.
- La tension du réseau doit être conforme à la valeur indiquée sur la plaque signalétique du produit.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué conformément aux réglementations électriques locales et nationales.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de commencer l'installation du produit. Ne branchez pas le produit sur le secteur tant que l'installation n'est pas terminée.

5. ACCESSOIRES

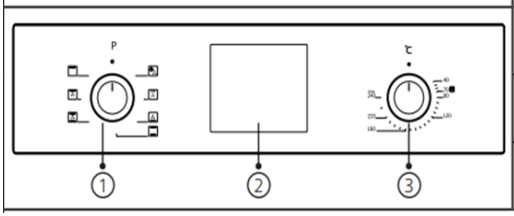
1- **Plateau standard / Plateau en verre :** Utilisé pour la pâtisserie (biscuits, gâteaux secs, etc.) et les aliments surgelés.

2- **Grille métallique :** utilisée pour rôtir ou pour placer les aliments congelés, ou les aliments à frire ou à rôtir sur la grille souhaitée.

6. PANNEAU DE CONTRÔLE



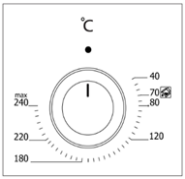
1. Bouton de fonction de cuisson
2. Minuterie mécanique
3. Touche de réglage de la température (thermostat)



1. Bouton de fonction de cuisson
2. Minuterie numérique
3. Touche de réglage de la température (thermostat)

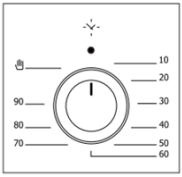
AVERTISSEMENT : Le panneau de commande ci-dessus n'est présenté qu'à titre d'illustration. Tenez compte du panneau de commande de votre appareil.

Bouton de réglage de la température (thermostat) :



Permet de déterminer la température de cuisson du plat à cuire au four. Après avoir enfourné le plat, vous pouvez le régler à la température souhaitée en tournant la touche . Voir le tableau de cuisson pour les températures de cuisson des différents plats. Le voyant du thermostat s'éteint lorsque le four atteint la température réglée.

Bouton de minuterie mécanique :



Permet de déterminer la durée de cuisson dans le four. Lorsque le temps réglé est écoulé, l'alimentation des appareils de chauffage est coupée et un signal sonore est émis. La minuterie mécanique peut être réglée sur la période souhaitée entre 0 et 90 minutes. Pour les durées de cuisson, voir le tableau de cuisson

Cuisson manuelle : AVERTISSEMENT : Lors de la cuisson manuelle, le temps de cuisson est suivi par l'utilisateur.

Bouton escamotable Utilisation :

Comme le montre l'illustration sur le côté, appuyez sur le bouton pour le faire sortir.

Lorsque le bouton est suffisamment sorti, effectuez les réglages nécessaires en le tournant vers la droite ou vers la gauche.

Remarque : Pour les modèles dotés d'un bouton escamotable, le réglage ne peut être effectué que lorsque le bouton est retiré.

7. MODE D'EMPLOI

LE FONCTIONNEMENT DU FOUR :

Fonctionnement initial du four :

Après avoir effectué les raccordements nécessaires de votre four conformément aux instructions, vous devez effectuer les opérations suivantes lors de la première mise en service.

1. Retirez les étiquettes ou les accessoires qui sont apposés à l'intérieur du four. S'il y a une feuille de protection sur la face avant de l'appareil, retirez-la.
2. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide pour enlever la poussière et les restes d'emballage. L'intérieur du four doit être vide. Branchez l'appareil.
3. À l'aide de la touche de réglage de la température, réglez le thermostat sur la température la plus élevée (240 °C maximum) et faites-le fonctionner pendant 30 minutes, la porte de l'appareil étant fermée. Une légère fumée et une odeur peuvent se dégager pendant ce temps, ce qui est normal.
4. Une fois le four refroidi, essuyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux et séchez-le avec un chiffon propre. Vous pouvez maintenant utiliser votre four.
5. Si votre four est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur, retirez le récipient d'eau du four. Secouez bien le récipient d'eau avant d'utiliser le détergent.

Fonctionnement normal du four :

1. Pour commencer la cuisson, utilisez la touche de contrôle de la température pour régler la température à laquelle vous souhaitez cuisiner, en fonction du type d'aliment, et la touche de contrôle de la fonction de cuisson pour régler la fonction de cuisson souhaitée.
2. Vous pouvez régler le temps de cuisson à votre convenance en utilisant le bouton sur les modèles équipés d'une minuterie mécanique. La minuterie désactive les appareils de chauffage lorsque le temps est écoulé et émet un signal sonore d'avertissement lorsqu'elle retentit.
3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé conformément aux informations saisies, le minuteur éteint les appareils de chauffage et émet un signal sonore.
4. Une fois le processus de cuisson terminé, le système de refroidissement de l'appareil doit continuer à fonctionner. Ne coupez pas l'alimentation de l'appareil, qui est nécessaire à son refroidissement. Une fois le refroidissement terminé, le système s'éteint automatiquement.

Utilisation du gril :

1. Lorsque vous placez le gril sur la grille supérieure, les aliments placés sur le gril ne doivent pas toucher le gril.
2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes pendant la cuisson. Si nécessaire, vous pouvez retourner les aliments.
3. Les aliments doivent être placés au centre du gril afin d'assurer une circulation maximale de l'air dans le four.

Pour mettre le gril en marche :

1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du gril.
2. Réglez ensuite la température du gril à la valeur souhaitée.

Avertissement : Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.

Pour éteindre le gril :

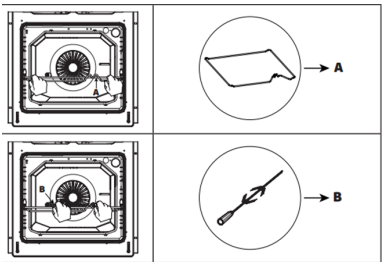
Placez le bouton de fonction en position d'arrêt.
Remarque : après la cuisson, fixez la poignée en plastique en la faisant pivoter et sortez l'appareil du four. Ajoutez un peu d'eau sur le plateau pour faciliter le nettoyage.

Fonctionnement du Booster (préchauffage rapide) :

Il s'agit de la fonction de préchauffage rapide. Après avoir réglé le thermostat de l'appareil sur la température choisie, on s'assure que la température interne du four est rapidement augmentée en faisant passer la fonction de cuisson en mode de cuisson multifonctions (3D) ( ). Lorsque la lampe du thermostat s'éteint, le four est réglé sur la fonction de cuisson.

Utiliser pour le rôtissage du poulet :

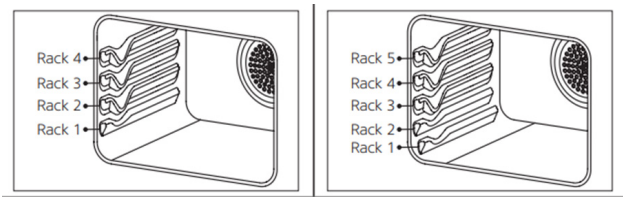
Attention : N'oubliez pas de retirer la poignée en plastique de la brochette en la faisant tourner avant de fermer la porte du four.
Embrocher la volaille en entier. Pour griller sainement une volaille, centrer et fixer la volaille sur la broche (b) à l'aide des crochets de fixation situés sur les deux côtés de la broche (b). Placez la brochette (b) sur le fil de la rôtissoire (a) et enfournez-la en veillant à ce que l'extrémité de la brochette (b) soit placée dans la chambre du moteur de la rôtissoire.



Après avoir fermé la porte, réglez le four sur la position gril ( ) et portez la température du thermostat au niveau maximum à l'aide de la touche de réglage de la température. Pour recueillir l'huile renversée pendant la cuisson, placez le plateau sur la base. Ajoutez un peu d'eau sur le plateau pour faciliter le nettoyage.

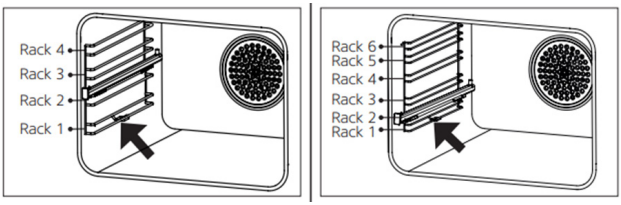
Positions des crémaillères :

Positions standard de la crémaillère :



Remarque : Les grilles standard peuvent être au nombre de 4 ou 5, selon la configuration de votre four. Ne tenez compte que des grilles standard de votre four.
Remarque : Les positions des casiers sont indiquées dans la figure ci-dessus. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard dans les casiers inférieur et supérieur.

Positions du porte-fil :



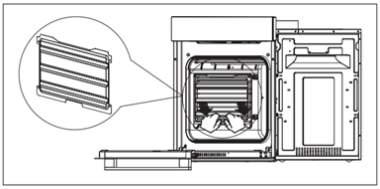
Remarque : Selon la configuration de votre four, il peut y avoir 4 ou 6 grilles. Ne tenez compte que des grilles de votre four.
Il est important de placer correctement la grille dans le four. Les positions des grilles sont indiquées dans les figures ci-dessus. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard dans les grilles inférieure et supérieure.

Installation et retrait des grilles :

Appuyer sur les clips indiqués par des flèches dans les figures ci-dessus, retirer d'abord le côté inférieur puis le côté supérieur des grilles. Pour installer les grilles, inversez la procédure de retrait des grilles.

PANNEAU CATALYTIQUE :

Il est situé derrière les grilles du four, sur les parois droite et gauche de la cavité du four. Le panneau catalytique élimine les odeurs nauséabondes et permet à votre appareil de fonctionner de manière optimale. Avec le temps, les odeurs d'huile et d'aliments s'infiltrent dans les parois émaillées du four et les éléments chauffants. Le panneau catalytique absorbe les odeurs de nourriture et d'huile et les brûle pendant la cuisson pour nettoyer votre four.



Détachement du panneau catalytique :
Pour retirer le panneau catalytique, il faut d'abord retirer les grilles. Une fois les grilles enlevées, le panneau catalytique est dégagé. Il est conseillé de remplacer le panneau catalytique tous les 2 ou 3 ans.

FONCTIONS ET CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISSON :

	Le chauffage inférieur et le chauffage supérieur fonctionnent ensemble. Les aliments sont chauffés simultanément vers le bas et vers le haut. Ce programme peut être utilisé pour cuire des aliments tels que des gâteaux, des pizzas, des biscuits et des cookies.
	Le chauffage inférieur, le chauffage supérieur et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué uniformément et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Convient à la cuisson d'aliments tels que les gâteaux, les biscuits, les lasagnes et la viande.
	Le turbo et le ventilateur fonctionnent ensemble. Convient à la cuisson sur différents niveaux de grilles.
	Multifonctionnel (3D). Cuisson Le chauffage inférieur supérieur, le turbo et le ventilateur fonctionnent ensemble. Convient pour la cuisson et la friture. L'air chaud est distribué rapidement et uniformément dans le four par le ventilateur, tandis que les résistances supérieure et inférieure fonctionnent simultanément. Convient à la cuisson avec une chaleur intense. Utilisez un seul plateau pour la cuisson.
	Le gril est actionné. Utilisé pour griller les viandes telles que les steaks et les poissons. Pour griller, placez les aliments sur le gril et le gril sur la grille supérieure (voir la position des grilles). Placez le plateau sur la grille inférieure et mettez de l'eau à l'intérieur du plateau pendant la cuisson.
	La grille et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué de manière égale et rapide à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Utilisé pour griller les viandes telles que les steaks et les poissons. Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille sur la grille supérieure (voir position des grilles). Placez le plateau sur la grille inférieure et mettez de l'eau à l'intérieur du plateau pendant la cuisson.
	La grille et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué de manière égale et rapide à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Utilisé pour griller des viandes de petite taille comme les steaks et les poissons. Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille sur la grille supérieure (voir position des grilles). Placez le plateau sur la grille inférieure et mettez de l'eau à l'intérieur du plateau pendant la cuisson.
	Le chauffage supérieur et le rôti de poulet fonctionnent ensemble. Utilisé pour les aliments destinés à être cuits par rotation.
	Le chauffage supérieur fonctionne. Utilisé pour chauffer ou rôtir de très petits morceaux d'aliments.
	Le chauffage inférieur est activé. Sélectionnez ce programme vers la fin du temps de cuisson si le fond de l'aliment à cuire doit également être rôti.
	Le four n'est pas chauffé. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent. Convient pour décongeler des aliments glacés.
	Le chauffage inférieur, le ventilateur et le turbo fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué uniformément et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Il est pratique pour la cuisson des pizzas.

	Le chauffage inférieur et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué uniformément et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Utilisez-le pour cuire des aliments tels que des gâteaux aux fruits, etc.
	Le chauffage supérieur et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué uniformément et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Utilisé pour chauffer ou rôtir de très petits morceaux d'aliments.
	Le four n'est pas chauffé. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent. Convient pour décongeler des aliments glacés.
	Le chauffage inférieur est activé. Sélectionnez ce programme vers la fin du temps de cuisson si le fond de l'aliment à cuire doit également être rôti. Cette fonction est également utilisée pour le nettoyage à la vapeur. (Voir Nettoyage à la vapeur).
	Elle sert à éclairer le four. La lampe fonctionne automatiquement pour toutes les fonctions de cuisson.

Remarque : Les fonctions de cuisson peuvent varier d'un modèle à l'autre. Ne tenez compte que des fonctions de cuisson de votre four.

Recommandations et avertissements relatifs à la cuisson :

Remarque : vous trouverez dans les tableaux suivants des informations sur les types d'aliments que nous avons testés dans nos laboratoires et dont nous avons déterminé les valeurs de cuisson. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension du réseau, de la qualité, de la quantité des ingrédients à cuire et de la température. Les plats que vous préparez en utilisant ces valeurs peuvent ne pas correspondre à vos goûts. Vous pouvez découvrir d'autres valeurs en faisant des expériences pour obtenir des saveurs différentes et des résultats qui vous plaisent.

Avertissement : La cuisson sans surveillance d'huile solide ou liquide dans l'appareil est dangereuse et peut provoquer un incendie.

Avertissement : Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée après avoir placé des aliments dans le four.

AVERTISSEMENT : De la vapeur peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Reculez et attendez que la vapeur disparaisse

AVERTISSEMENT : Pendant l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter les vapeurs chaudes qui s'échappent de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.

AVERTISSEMENT : Les panneaux internes du four, les plats renversés, les accessoires et les vapeurs chaudes peuvent vous brûler les mains. Portez des gants de cuisine lorsque vous sortez le plat chaud du four.

AVERTISSEMENT : Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four ou que vous les en retirez, etc.

AVERTISSEMENT : Ne pas cuire les aliments placés directement sur le plateau/gril. Placez les aliments dans le four dans un accessoire approprié.

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut s'enflammer et provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT : Ne pas chauffer les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression peut faire exploser les bocaux.

AVERTISSEMENT : Ne l'utilisez jamais à des températures de four plus élevées que la température maximale d'utilisation indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier de cuisson sur la base du four.

AVERTISSEMENT : Placez le papier sulfurisé avec les aliments dans un four préchauffé en le plaçant à l'intérieur d'une cuisinière ou sur un accessoire de four (plateau, grille, etc.).

AVERTISSEMENT : Pour ne pas risquer de toucher les éléments chauffants du four, retirez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui dépassent de l'accessoire ou du récipient.

AVERTISSEMENT : Ne placez pas les plateaux de cuisson, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

AVERTISSEMENT : Les plats en plastique peuvent fondre à haute température et endommager l'appareil. N'utilisez pas de plats en plastique.

Tableaux de cuisson :

60 litres

Attention : Il est conseillé de préchauffer le four pendant 7 à 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Alimentation	Fonction de cuisson	Températures de cuisson (ºC)	Grille de cuisson	Temps de cuisson (min.)
Gâteau	/	170-180	2-3	30-35
Petit muffin	/	170-180	2	25-30
Tarte	/	180-200	2	35-45
Pâtisserie		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Tarte aux pommes	/	180-190	1-2	50-70
Gâteau éponge		150/150*	2	20-25
Pizza	/	180-200	3	20-30
Lasagnes		180-200	2-3	25-40
Macaron		100	2	50-60
Poulet grillé**		200-220	3	25-35
Grillade de poisson**		200-220	3	25-35
Rôti de bœuf**		Max.	3-4	15-20
Boulettes de viande grillées*		Max.	3-4	20-25

Note : Ne pas préchauffer. Nous vous recommandons de cuire à 200 °C pendant la première moitié de la période de cuisson et à 150 °C pendant l'autre moitié.

Les aliments sont retournés après la moitié de la période de cuisson.

80 litres :

AVERTISSEMENT : Vous devez préchauffer le four pendant 7 à 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Alimentation	Fonction de cuisson	Température de cuisson (ºC)	Grille de cuisson	Temps de cuisson (Min.)
Gâteau	/	170-180	2-3	30-35
Petit muffin	/	170-180	2-3	25-30
Tarte	/	180-200	2-3	35-45
Pâtisserie		180-190	2-3	20-25
Cookie		170-180	2-3	20-25
Tarte aux pommes	/	180-190	2-3	50-70
Gâteau éponge		200/150*	2-3	20-25
Pizza	/	180-200	3	20-30
Lasanga		180-200	2-3	25-40
Macaron		100	2-3	50-70
Poulet grillé **		200-220	2-3	25-35
Grillade de poisson**		190-200/-220	3-4	25-35
Rôti de bœuf**		Max.	4-5	30-35
Boulettes de viande grillées**		Max.	4-5	25-30

Ne pas préchauffer. Nous vous recommandons de cuire à 200 °C pendant la première moitié de la période de cuisson et à 150 °C pendant l'autre moitié.

Les aliments sont retournés après la moitié de la période de cuisson.

CUISSON AVEC UNE PIERRE À PIZZA
Attention: Vous devez préchauffer le four pendant 30 minutes avant d'y mettre la pizza.
Pour la cuisson avec une pierre à pizza, placer la pierre à pizza sur une grille et préchauffer le four en mode pizza [turbo + ventilateur + résistance inférieure ( ) à 230°C pendant 30 minutes. Une fois le préchauffage terminé, sans retirer la pierre à pizza, placez la pizza dessus avec la peau et faites cuire à 180-200°C pendant 20-25 minutes. Une fois la cuisson terminée, retirez la pizza du four à l'aide de la peau.
AVERTISSEMENT : Ne pas placer la pierre à pizza dans un four préchauffé.
AVERTISSEMENT : Une fois la cuisson terminée, ne pas retirer la pierre à pizza lorsqu'elle est chaude et ne pas la placer sur des surfaces froides. Sinon, la pierre à pizza risque de se fissurer.
AVERTISSEMENT : Ne pas exposer la pierre à pizza à l'humidité.

AVERTISSEMENT : Les panneaux internes du four, les plats renversés, les accessoires et les vapeurs chaudes peuvent vous brûler les mains. Utilisez la pelle à pizza pour retirer la pizza du four.

SÉCHAGE :
Avertissement : Ne pas préchauffer pendant le séchage.

Alimentation	Fonction de cuisson	Température de cuisson (ºC)	Grille de cuisson	Durée de la cuisson (heures)
Banane en tranches	Fonctions de cuisson en éventail	100	2	4-5
Pomme en tranches	Fonctions de cuisson en éventail	100	2	4-5
Tranches d'orange	Fonctions de cuisson en éventail	100	2	4-5

AVERTISSEMENT : Le séchage ne doit être effectué que dans le bac de séchage.
AVERTISSEMENT : N'ouvrez pas la porte du four tant que le processus de séchage n'est pas terminé.
ATTENTION : Plus les tranches sont fines, plus la durée de séchage est rapide et plus l'arôme des aliments est préservé.
AVERTISSEMENT : Les panneaux internes du four, les plats renversés, les accessoires et les vapeurs chaudes peuvent vous brûler les mains. Portez des gants de cuisine pour sortir les fruits secs du four.

LA CUISSON À LA VAPEUR :
Parce qu'elle n'est pas cuite dans l'eau, les vitamines et les minéraux sont conservés pendant la cuisson à la vapeur. La cuisson à la vapeur préserve mieux les saveurs des aliments que la cuisson normale. De plus, les aliments conservent leurs couleurs fraîches et naturelles grâce à la cuisson à la vapeur. La consommation d'eau dépend du type d'aliment et de la durée de la cuisson. Selon l'option de l'appareil, vous pouvez effectuer la cuisson assistée à la vapeur avec deux méthodes différentes.

1. Retirez le réservoir d'eau en le tirant aux endroits indiqués par la flèche. Remplissez le réservoir d'eau (voir figure 8) et faites-le glisser dans le sens de la flèche jusqu'à la position de départ pour le mettre en place (voir figure 9). (Voir figure 10) Après 10 minutes de préchauffage, faites glisser le réservoir d'eau dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un "clic". (voir figure 11).

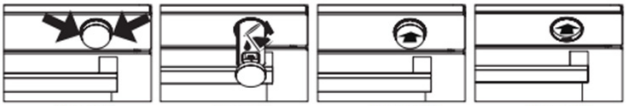


Figure 8 Figure 9 Figure 10 Figure 11

AVERTISSEMENT : Si l'appareil est doté d'une fonction de cuisson à la vapeur, vérifiez s'il y a de l'eau dans les réservoirs d'eau lorsque vous transportez l'appareil dans un autre endroit. S'il y a de l'eau dans les réservoirs, vous devez les vider.

AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser d'eau distillée ou filtrée. N'utilisez que de l'eau en bouteille. L'eau ne doit pas être remplacée par des solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides. Ne jamais utiliser d'eau minérale ou d'autres liquides.

AVERTISSEMENT : La recharge maximale est de 250 ml et la recharge minimale de 65 ml.

AVERTISSEMENT : Lorsque vous remplissez le réservoir d'eau, ne dépassez jamais le marquage maximum !

AVERTISSEMENT : Pour chaque cuisson, respectez la quantité d'eau pour les aliments, comme indiqué dans le tableau de cuisson.

AVERTISSEMENT : Ne pas retirer le récipient d'eau pendant la cuisson.

AVERTISSEMENT : Si possible, utilisez des plats perforés pour la cuisson à la vapeur. Cela permet à la vapeur d'atteindre les aliments de tous les côtés et de les cuire uniformément.

AVERTISSEMENT : N'utilisez que des récipients résistants à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser des récipients en plastique, vérifiez auprès du fabricant s'ils sont adaptés au four.

ATTENTION : Les casseroles épaisses telles que la porcelaine, la céramique ou la faïence ne conviennent pas très bien à la cuisson à la vapeur. En effet, en raison de leur épaisseur, elles ne conduisent pas bien la chaleur et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux peuvent donc être beaucoup plus longs.

Tableau de cuisson à la vapeur

AVERTISSEMENT : Vous devez préchauffer le four pendant 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Alimentation	Fonction de cuisson	Température de cuisson (ºC)	Grille de cuisson	Temps de cuisson (Min.)	Quantité d'eau (ml)
Cookie		170	3	20-25	100
Biscuit salé		170	3	20-25	100
Pâtisserie		180	3	25-30	100
Chignon		180	3	25-30	100
Saumon		180	3	40-45	100
Pilon de poulet		200	3	40-45	150
Ailes de poulet		230	4	40-45	100
Poulet entier		190-230	3	60-70	250
Jarret d'agneau aux légumes		170	3	80-90	250
Bœuf à la rose		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	2-3	35-40	250

AVERTISSEMENT : Effectuez une cuisson assistée à la vapeur avec un seul plateau.
AVERTISSEMENT : De la vapeur peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Reculez et attendez que la vapeur disparaisse.
AVERTISSEMENT : Les panneaux internes du four, les plats renversés, les accessoires et les vapeurs chaudes peuvent vous brûler les mains. Lorsque vous retirez les aliments chauds du four, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur.

2. Ouvrez le couvercle de l'appareil (voir figure 12). Retirez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez le réservoir (voir figure 13). Refermez ensuite le couvercle du réservoir d'eau (voir figure 14). Fermez le couvercle de l'appareil et préchauffez-le pendant 10 minutes. Après le préchauffage, vous pouvez placer les aliments dans l'appareil.

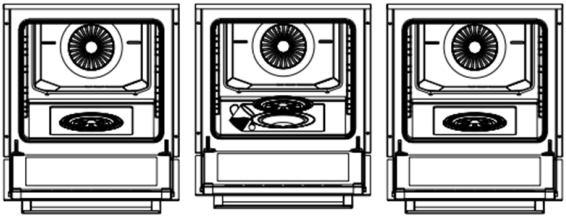


Figure 12 Figure 13 Figure 14

AVERTISSEMENT : Si l’appareil est doté d’une fonction de cuisson à la vapeur, vérifiez s’il y a de l’eau dans les réservoirs d’eau lorsque vous transportez l’appareil dans un autre endroit. S’il y a de l’eau dans les réservoirs, vous devez les vider

AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser d’eau distillée ou filtrée. N’utilisez que de l’eau en bouteille. L’eau ne doit pas être remplacée par des solutions inflammables, contenant de l’alcool ou des particules solides. Ne jamais utiliser d’eau minérale ou d’autres liquides

AVERTISSEMENT : La recharge maximale est de 200 ml et la recharge minimale de 80 ml.

AVERTISSEMENT : Pour chaque cuisson, respectez la quantité d’eau pour les aliments, comme indiqué dans le tableau de cuisson.

AVERTISSEMENT : Si possible, utilisez des plats perforés pour la cuisson à la vapeur. Cela permet à la vapeur d’atteindre les aliments de tous les côtés et de les cuire uniformément.

AVERTISSEMENT : N’utilisez que des récipients résistants à la chaleur (jusqu’à 100 °C) et à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser des récipients en plastique, vérifiez auprès du fabricant s’ils sont adaptés au four.

ATTENTION : Les casseroles épaisses telles que la porcelaine, la céramique ou la faïence ne conviennent pas très bien à la cuisson à la vapeur. En effet, en raison de leur épaisseur, elles ne conduisent pas bien la chaleur et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux peuvent donc être beaucoup plus longs.

Alimentation	Fonction de cuisson	Température de cuisson (ºC)	Grille de cuisson	Temps de cuisson (min.)	Quantité d'eau (ml)
Pain		200°C	2	20-30	80
Poulet		200°C	2	60-70	150
Saumon aux légu-mes		180ºC	2	30-40	80
Pilons de poulet		200°C	2	25-35	100
Pâtisserie		190°C	2	15-25	80
Jarret d'agneau aux légumes		170°C	2	60-70	150
Chignon		190°C	2	15-25	80
Entrecôte		180°C	2	40-50	150
Kumpir		190°C	2	90-100	150

AVERTISSEMENT : Effectuez une cuisson assistée à la vapeur avec un seul plateau.

AVERTISSEMENT : De la vapeur peut s’échapper lors de l’ouverture de la porte. Reculez et attendez que la vapeur disparaisse.

AVERTISSEMENT : Les panneaux internes du four, les plats renversés, les accessoires et les vapeurs chaudes peuvent vous brûler les mains. Lorsque vous retirez les aliments chauds du four, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur.

CUISSON À LA FRITEUSE

Pendant la cuisson de la friteuse, vous pouvez effectuer la cuisson selon les valeurs spécifiées dans le tableau de cuisson en mettant le four en mode friteuse [bas-haut + ventilateur ( ).

Tableau de cuisson de la friteuse à air

AVERTISSEMENT : Vous devez préchauffer le four pendant 8 à 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Alimentation	Fonction de cuisson	Température de cuisson (ºC)	Grille de cuisson	Temps de cuisson (min.)	Poids grammes(g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Nuggets de poulet surgelés		200	2-3	20-25	750
Pommes de terre frites surgelées		220	2-3	20-25	700
Frites de Halloumi		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Boulettes de viande		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Champignons		200	2-3	15-20	1000
Rouleaux de poulet		180	2-3	25-30	1000
Blanc de poulet		180	2-3	25-30	750

AVERTISSEMENT : La cuisson à la friteuse ne doit se faire que dans le bac de la friteuse.

AVERTISSEMENT : De la vapeur peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Reculez et attendez que la vapeur disparaisse.

AVERTISSEMENT : Les panneaux internes du four, les plats renversés, les accessoires et les vapeurs chaudes peuvent vous brûler les mains. Portez des gants de cuisine lorsque vous sortez le plat chaud du four.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

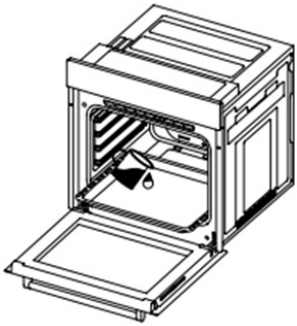
Un nettoyage périodique prolonge la durée de vie de l'appareil et réduit les problèmes fréquents.
AVERTISSEMENT : Débranchez la connexion électrique de l'appareil. Il existe un risque d'électrocution.
AVERTISSEMENT : Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.
AVERTISSEMENT : L'utilisateur ne doit pas déloger la résistance pendant le nettoyage. Cela pourrait provoquer un choc électrique.
AVERTISSEMENT : La vapeur d'un appareil de nettoyage à la vapeur peut s'infiltrer dans les pièces conductrices d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer le four.
AVERTISSEMENT : Ne jamais laver une partie de l'appareil dans le lave-vaisselle ! (à l'exception

des accessoires)
AVERTISSEMENT : Le réservoir d'eau ne doit pas être immergé dans l'eau et ne doit jamais être lavé au lave-vaisselle ! N'utilisez pas d'éponges ou de brosses très dures pour nettoyer le réservoir d'eau.
AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

1. Ne nettoyez pas les parties intérieures, le panneau, les plateaux ou d'autres parties de l'appareil avec des outils durs tels que des brosses dures, des éponges en acier ou des couteaux. N'utilisez pas de produits abrasifs, de produits à gratter ou de détergents.
2. Essuyez les parties intérieures de l'appareil avec un chiffon savonneux, puis rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
3. Nettoyer les surfaces vitrées avec des produits spéciaux pour le nettoyage des vitres.
4. N'utilisez pas de détergents aliphatiques ou hydrogénés. Ceux-ci peuvent faire gonfler le joint de la porte du four.
5. N'utilisez jamais de produits inflammables tels que de l'acide, du diluant ou du gaz pour nettoyer votre appareil.
6. Utiliser du stéarate de potassium (savon doux) pour la saleté et les taches.
7. Nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon sec.
8. L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont facilement nettoyés et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement.
9. Veillez à essuyer complètement les liquides restants après le processus de nettoyage et à nettoyer immédiatement les aliments qui ont été éclaboussés pendant la cuisson. 10. Certains détergents ou produits de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres ou de crèmes de nettoyage, ni d'objets tranchants pendant le nettoyage.
11. Nettoyez et séchez le four et ses accessoires après chaque utilisation.
12. Fermez la porte du four après le séchage complet de l'intérieur de l'appareil.
13. L'appareil doit être nettoyé à fond pour éviter les mauvaises odeurs s'il n'est pas utilisé pendant une longue période. Laissez la porte du four ouverte après le nettoyage.
14. Remplacez le joint de porte de l'appareil lorsque des pores se forment ou lorsqu'il se fissure. Vous pouvez commander le joint de porte auprès du service agréé.
15. Nettoyez les grilles dans le lave-vaisselle ou avec un détergent pour vaisselle et de l'eau chaude.
16. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre, car les rayures qui peuvent se produire à la surface de la vitre de la porte risquent de la briser.
17. Retirez le couvercle en verre de la lampe du four (voir remplacement de la lampe) et essuyez-le avec un chiffon imbibé de détergent à vaisselle et d'eau chaude. Nettoyez-le avec un chiffon doux.

*** Nettoyage à la vapeur**

Il permet d'éliminer la saleté ramollie grâce à la vapeur qui se forme dans le four.
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Mettez un demi-litre d'eau sur le plateau et placez le plateau au fond du four.
3. Mettez l'interrupteur en mode nettoyage à la vapeur ( ).
4. Régler le thermostat à 70°C et faire fonctionner le four pendant 30 minutes.
5. Après avoir fait fonctionner le four pendant 30 minutes, ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon humide.
6. Nettoyez le four à l'aide d'un détergent pour vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux pour les saletés qui ne s'enlèvent pas facilement et essuyez la zone que vous avez nettoyée avec un chiffon sec.



Nettoyage et montage de la porte du four

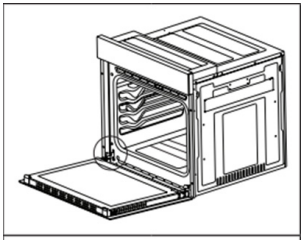


Figure 15

Figure 15.1

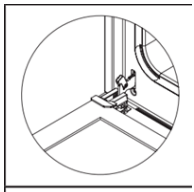


Figure 15.2

- Ouvrez complètement la porte en tirant la porte du four vers vous. Déverrouillez ensuite le verrou de la charnière en le tirant vers le haut à l'aide d'un tournevis. (Voir Fig. 15.1).
- Réglez le verrouillage des charnières sur l'angle le plus large. (Voir Fig. 15.2) Amenez les deux charnières qui relient la porte du four au four dans la même position.

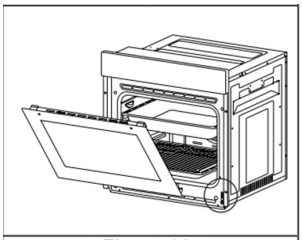


Figure 16

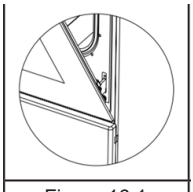


Figure 16.1

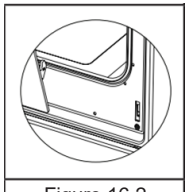


Figure 16.2

- Fermez ensuite la porte du four jusqu'à ce qu'elle repose sur le verrou de la charnière. (Voir Fig. 16.1).
- Pour retirer la porte du four, tenez-la à deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée et tirez-la vers le haut. (Voir Fig. 16.2).

Remarque : Pour remettre la porte du four en place, inversez la procédure de retrait de la porte.

Nettoyage de la vitre du four

Votre four peut être différent. Suivez l'étape appropriée pour votre four.

1. Appuyez sur les loquets en plastique situés à gauche et à droite, comme indiqué dans la figure 17, et soulevez le profilé en le tirant vers vous, comme indiqué dans la figure 18. La vitre est libre une fois le profilé retiré, comme le montre la figure 19. Tirez délicatement vers vous la vitre qui s'est libérée. Si nécessaire, la vitre centrale peut être retirée de la même manière. La vitre extérieure est fixée au profil de la porte du four. Vous pouvez facilement nettoyer les vitres après les avoir séparées. Une fois le nettoyage et l'entretien terminés, vous pouvez remettre les vitres et le profilé en place en procédant à l'inverse de la procédure d'enlèvement. Assurez-vous que la vitre est insérée dans le bon sens et que le profilé s'adapte correctement.

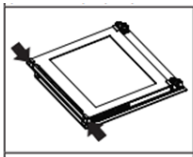


Figure 17

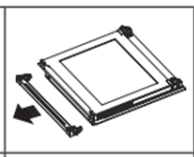


Figure 18

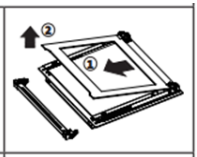


Figure 19

2. Retirez les vis sur les côtés gauche et droit comme indiqué dans la figure 20. Retirez le profilé en le tirant vers vous comme indiqué sur la figure 21. La vitre est libre après le retrait du profilé, comme indiqué sur la figure 22. Tirez délicatement vers vous la vitre qui s'est libérée. Si nécessaire, la vitre centrale peut être retirée de la même manière. La vitre extérieure est fixée au profil de la porte du four. Vous pouvez facilement nettoyer la vitre une fois qu'elle a été séparée.

Une fois le nettoyage et l'entretien terminés, vous pouvez remettre les vitres et le profilé en place en procédant à l'inverse de la procédure d'enlèvement. Assurez-vous que la vitre est insérée dans le bon sens et que le profilé s'adapte correctement.

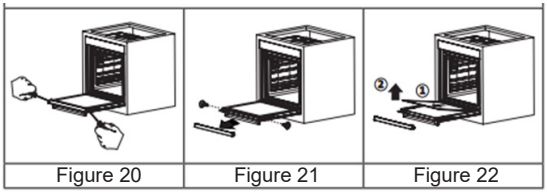


Figure 20	Figure 21	Figure 22

Nettoyage de la nappe d'eau au fond du four :

En fonction de la fréquence des cuissons à la vapeur support-easy steam cleaning et de la dureté de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent se former dans le bassin d'eau au fond du four. Après 2 ou 3 utilisations, dissoudre les taches de calcaire qui peuvent se former dans l'eau de la partie inférieure du four après les processus de cuisson à la vapeur :
1. Mettre 350 cc de vinaigre blanc (le taux d'acidité du vinaigre ne doit pas être supérieur à 6 %) dans le bassin d'eau au fond du four.
2. Laisser le vinaigre dissoudre le calcaire à température ambiante pendant au moins 30 minutes.
3. Nettoyez le bassin d'eau avec un chiffon doux et humide et séchez-le avec un chiffon sec.
AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des acides ou des chlorures pour nettoyer le bassin d'eau au fond du four. Ne nettoyez pas en grattant le calcaire qui peut se trouver dans le bassin d'eau au fond du four. Dans le cas contraire, le produit serait endommagé.

Remplacement de la lampe du four :

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout choc électrique, coupez l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe du four
AVERTISSEMENT : Afin d'éviter les brûlures, attendez que l'appareil refroidisse avant de remplacer la lampe du four ! Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures
AVERTISSEMENT : L'ampoule utilisée dans ce produit ne convient pas à l'éclairage des ménages. L'objectif de cette lampe est d'aider l'utilisateur à voir les aliments
AVERTISSEMENT : Les ampoules utilisées dans ce produit doivent pouvoir résister à des conditions physiques extrêmes, par exemple à des températures supérieures à 100º C.
AVERTISSEMENT : Dans les appareils équipés de lampes halogènes, l'utilisateur ne doit pas regarder la lampe halogène.

Pour changer la lampe :

1. Couper l'électricité
2. Retirez la protection en verre en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (Voir Fig. 23) L'utilisation de gants en plastique peut vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner
3. Retirez ensuite la lampe du four en la tournant (voir fig. 24) s'il s'agit du type A, ou en la tirant (voir fig. 25) s'il s'agit du type B
4. Installer une nouvelle lampe présentant les mêmes caractéristiques
5. Remettez le verre de protection en place et branchez l'appareil sur le secteur.

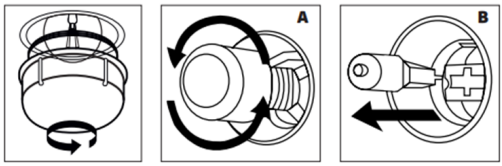


Figure 23 Figure 24 Figure 25

Remarque : Cet appareil contient une source lumineuse dont la classe d'efficacité énergétique est G.

Pour changer la lampe carrée :
1. Couper l'électricité.
2. Retirez la protection en verre en la tirant vers vous.
3. Retirez ensuite la lampe du four en la tirant.
4. Installer une nouvelle lampe présentant les mêmes caractéristiques.
5. Remettez le verre de protection en place et branchez l'appareil sur le secteur.

DÉPANNAGE :

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre produit en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

Points de contrôle
Si vous rencontrez un problème avec le four, consultez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions. Si le problème persiste, contactez le centre de service.

Problème	Cause possible	Que faire ?
Le four ne fonctionne pas	L'alimentation électrique n'est pas disponible	Vérifier que l'alimentation électrique est disponible.
Le four s'arrête pendant la cuisson	La fiche sort de la prise murale.	Réinstallez la fiche dans la prise murale.
S'éteint pendant la cuisson	Fonctionnement continu trop long.	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le son du ventilateur de refroidissement.
	Le four n'est pas installé dans un endroit bien ventilé.	Veillez à ce que les distances spécifiées dans les instructions d'utilisation soient respectées.
	Plus d'une fiche dans une prise murale	N'utilisez qu'une seule fiche par prise murale.
L'extérieur du four devient très chaud pendant le fonctionnement.	Le four n'est pas installé dans un endroit bien ventilé.	Veillez à ce que les distances spécifiées dans les instructions d'utilisation soient respectées.
La porte du four ne s'ouvre pas correctement	Résidus alimentaires coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyez bien le four et essayez de rouvrir la porte.
L'éclairage interne est faible ou ne fonctionne pas	La lampe est peut-être défectueuse	Remplacer par une lampe ayant les mêmes spécifications.
	Un corps étranger recouvre la lampe pendant la cuisson.	Nettoyer la surface interne du four et vérifier à nouveau.
Risque d'électrocution en touchant le four	L'alimentation n'est peut-être pas correctement mise à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
	Il se peut que vous utilisiez une prise non reliée à la terre.	
L'eau coule.	Selon l'aliment, de l'eau ou de la vapeur peuvent se former dans certains cas. Ce n'est pas un défaut de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essuyez-le avec un torchon.
De la vapeur sort d'une fissure de la porte du four.		
Eau restant à l'intérieur du four.		
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après la fin de la cuisson.	Ce ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain temps pour ventiler l'intérieur du four.	Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil ; vous n'avez donc pas à vous inquiéter.
Le four ne chauffe pas	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont peut-être pas réglées correctement.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	Le fusible a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si ce problème se répète fréquemment, appelez un électricien.

De la fumée s'échappe de l'appareil en cours de fonctionnement.	Lors de la première utilisation du four.	De la fumée s'échappe des radiateurs. Il ne s'agit pas d'un défaut. Après 2 ou 3 cycles, il n'y a plus de fumée.
	Nourriture sur le chauffage.	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus de nourriture sur l'élément chauffant.
Une odeur de brûlé ou de plastique est perceptible lors de l'utilisation du four.	Des accessoires en plastique ou d'autres accessoires non résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	Utiliser des récipients en verre adaptés aux températures élevées.
Le four ne cuit pas bien.	La porte peut être ouverte trop souvent pendant la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four trop souvent, sauf si vous faites cuire un aliment qui doit être retourné. Si vous ouvrez la porte trop souvent, la température interne baisse, ce qui peut affecter le résultat de la cuisson.

RÈGLES DE MANUTENTION

1. Ne pas utiliser la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.
2. Effectuer le déplacement et le transport dans l'emballage d'origine.
3. Portez la plus grande attention à l'appareil lors du chargement/déchargement et de la manipulation.
4. Veillez à ce que l'emballage soit bien fermé pendant la manipulation et le transport. 5. Protégez l'emballage des facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) susceptibles de l'endommager.
6. Veillez à ne pas endommager l'appareil par des chocs, des chutes, etc. lors de sa manipulation et de son transport, et à ne pas le casser ou le déformer pendant son fonctionnement.

Procédures de traitement futures :
Le produit doit être stocké et transporté dans sa boîte d'origine. Si la boîte d'origine n'est pas disponible, le produit doit être emballé avec du papier bulle ou un carton épais et bien scotché. Le couvercle du produit doit être collé sur les parois latérales. Ne posez pas d'autres objets sur le produit et transportez-le en position verticale. Ne faites pas tomber le produit pendant le transport et protégez-le contre les chocs. Le produit doit être maintenu en position normale pendant le transport. Lors de la manipulation, les accessoires du produit doivent être fixés à l'aide d'un ruban adhésif afin de ne pas endommager le produit.

DES RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE :

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.
1. Utilisez des récipients émaillés et de couleur foncée qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
2. Pendant la cuisson des aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est nécessaire, préchauffez le four.
3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
4. Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cocottes sur la grille.
5. Cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perd pas de chaleur.
6. Éteignez le four quelques minutes avant l'heure limite de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les aliments surgelés avant de les cuire.

LE RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION DE L'UEE ET L'ÉLIMINATION DES DÉCHETS :

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement. Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques DEEE). Cette directive définit le cadre de la reprise et du recyclage des appareils usagés, applicable dans l'ensemble de l'UE.

Informations sur l'emballage :
Ce produit a été fabriqué à partir de pièces et de matériaux de haute qualité recyclables et réutilisables. Par conséquent, ne le jetez pas avec les autres déchets ménagers à la fin de son cycle de vie. Déposez-le dans un point de collecte des équipements électriques et électroniques. Vous pouvez vous renseigner sur ces points de collecte auprès de votre administration locale. Contribuez à la protection de l'environnement et des ressources naturelles en recyclant les produits usagés. Avant de mettre le produit au rebut, débranchez la prise électrique pour la sécurité des enfants et rendez-le inutilisable. L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables, conformément à la législation nationale. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les ordures ménagères ou d'autres déchets, mais déposez-les dans les zones de collecte d'emballages spécifiées par les autorités locales.

Caro cliente,
Obrigado por confiarem neste produto.

O nosso objetivo é garantir que utiliza de forma óptima e eficiente este produto produzido nas nossas modernas instalações, em condições ecológicas e precisas, com respeito por um sentido total de qualidade.

Recomendamos que leia atentamente o manual de instruções e que o guarde permanentemente antes de utilizar o seu forno, para que este mantenha as suas caraterísticas originais durante muito tempo.

AVISO: Este manual de instruções foi elaborado para vários modelos. O seu aparelho pode não apresentar algumas funções especificadas no manual.
Os nossos aparelhos destinam-se a uma utilização doméstica. Não se destinam a uma utilização comercial.

As figuras do manual são esquemáticas e podem não estar em harmonia exacta com o seu produto.

Este produto foi produzido em instalações modernas que respeitam o ambiente, sem afetar a natureza.
As caraterísticas assinaladas com * são opcionais.

"Em conformidade com o Regulamento AEEE"

1. ⓘ IMPORTANTE:

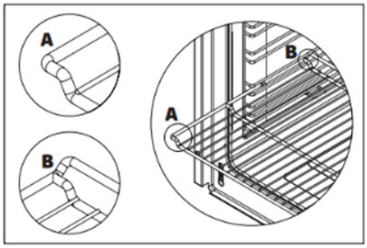
- **Leia sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.**
- **Este manual pode ser descarregado a partir da nossa página web www. sogo.es**
- **Guarde estas instruções para referência futura.**

2. Instruções de segurança:

⚠ Instruções gerais / Precauções:

- Por favor, leia atentamente este manual de instruções. Só assim poderá utilizar o aparelho de forma segura e correta.
- Este aparelho destina-se a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como o aquecimento de uma divisão.
- Certifique-se de que a porta do forno está completamente fechada depois de colocar alimentos no forno.
- Não colocar objectos pesados sobre a porta do forno quando esta estiver aberta, pois existe o risco de tombar.
- As condições de configuração deste aparelho estão indicadas na etiqueta de tipo ou na placa de caraterísticas.
- ⚠ **ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser sempre supervisionado.

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.
- O aparelho não é adequado para ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Não pendurar toalhas, etc. na pega do forno.
- Após cada utilização, verificar se a unidade está desligada.
- É importante colocar a grelha de arame e o tabuleiro corretamente nas grelhas de arame e/ou colocar corretamente o tabuleiro na grelha. A colocação correta é mostrada na figura ao lado



Coloque o grelhador ou o tabuleiro entre duas calhas e certifique-se de que está equilibrado antes de colocar os alimentos
Nota: Não utilizar a grelha de arame logo abaixo da grelha em que está fixada a calha telescópica.

- Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, retirar as partes em excesso do papel vegetal que ficam penduradas no acessório ou no recipiente.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque nenhum objeto pesado sobre a porta nem permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode provocar o derrube do forno ou danificar as dobradiças da porta.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro, pois os riscos que podem ocorrer na superfície do vidro da porta podem provocar a quebra do vidro.
- A alimentação do forno pode ser desligada durante qualquer trabalho de construção em casa. Após a conclusão dos trabalhos, a religação do forno deve ser efectuada por um serviço autorizado.
- Desligar o aparelho antes de retirar os dispositivos de proteção. Após a limpeza, instalar os protectores de acordo com as instruções.
- O ponto de fixação do cabo deve ser protegido.

⚠ Avisos importantes.

- **AVISO: Perigo de incêndio**; não armazenar os materiais sobre a superfície de cozedura.
- **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis estão quentes durante o funcionamento.
- • Para limpar o aparelho, não utilize máquinas de limpeza a va-

por para evitar choques eléctricos.
- O utilizador não deve transportar o forno sozinho.
- NUNCA tentar apagar o fogo com água. Desligue apenas o circuito do aparelho e cubra a chama com uma cobertura ou um cobertor anti-fogo.
- Afastar cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (inflamável) do aparelho antes de começar a utilizá-lo. Não colocar materiais inflamáveis ou inflamáveis em cima ou dentro do aparelho.
- Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.
- Não colocar os tabuleiros de forno, os pratos ou as folhas de alumínio diretamente sobre a base do forno. O calor acumulado pode danificar a base da de cozimento.
- Tenha cuidado ao utilizar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode incendiar-se e causar um incêndio se entrar em contacto com superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho se o vidro da porta da frente estiver partido ou retirado.
- O utilizador não deve deslocar a resistência durante a limpeza. Pode provocar um choque elétrico.
- Não retirar os interruptores de ignição do aparelho. Caso contrário, pode haver acesso a cabos eléctricos sob tensão. Isto pode provocar um choque elétrico.
- Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado por detrás de uma cobertura decorativa.
- Não colocar objectos acessíveis às crianças em cima do aparelho.
- Manter os canais de ventilação abertos.
- Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar a ficha, segurar sempre na ficha.
- Não colocar objectos pesados quando a porta do forno estiver aberta, pois existe o risco de tombar.
- Nunca utilizar o papel vegetal a temperaturas de forno superiores à temperatura máxima de utilização indicada no papel vegetal. Não colocar o papel vegetal sobre a base do forno.
- Se utilizar um aparelho elétrico, por exemplo, uma batedeira, perto do forno, certifique-se de que o cabo de alimentação não fica preso na porta do forno. O isolamento do cabo pode ficar danificado.

⚠ Restrições para evitar danos pessoais.

- Deve tocar nos elementos de aquecimento.
- Ao colocar ou retirar alimentos do forno, etc., utilize sempre luvas de forno resistentes ao calor.
- **RISCO DE QUEIMADURA:** A superfície quente deve ser deixada a arrefecer antes de fechar a tampa.
- **RISCO DE QUEIMADURA: Ao abrir a porta do forno, afaste-se para evitar o vapor quente que sai do interior.**

- Não utilizar o produto em estados como o de medicação e/ou sob a influência de álcool, que podem afetar a sua capacidade de discernimento.
- Durante a utilização, as superfícies internas e externas da câmara de cozimento aquecem. Ao abrir a porta da câmara de cozimento, recue para evitar o vapor quente que sai do interior. Existe o risco de se queimar.

⚠ Restrições de utilização em caso de mau estado ou avaria.

- Se o aparelho estiver defeituoso ou apresentar danos visíveis, não o utilize.
- **ATENÇÃO:** Se o vidro do aparelho estiver partido, desligue imediatamente qualquer elemento de aquecimento e desligue o aparelho da fonte de alimentação, não utilize o aparelho.
- Não utilizar o produto com o vidro da porta frontal removido ou partido.

⚠ Restrições na utilização com crianças.

- Manter as crianças com menos de 8 anos e os animais de estimação afastados durante o funcionamento.
- As crianças não devem brincar com o aparelho e devem ser mantidas afastadas, se não puderem ser vigiadas em permanência.
- **ATENÇÃO:** Perigo de queimaduras devido ao vapor sobreaquecido! A pele de uma criança é mais sensível a temperaturas elevadas do que a de um adulto. As crianças não devem abrir a porta da câmara de cozimento enquanto esta estiver a funcionar. Mantenha as crianças afastadas do aparelho até este arrefecer completamente e evitar o perigo de queimaduras.
- A limpeza ou a manutenção do aparelho pelo utilizador não deve ser efectuada por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por adultos.
- Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastados do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- As partes acessíveis podem estar quentes quando o grelhador é utilizado. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com deficiências físicas, auditivas ou mentais ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimentos; desde que seja assegurada uma supervisão ou o aparelho seja utilizado em segurança e sejam fornecidas informações para compreender os perigos envolvidos.

Segurança eléctrica:

- Ligar o aparelho a uma tomada de terra protegida por um fusível em conformidade com os valores indicados no quadro das especifi-

cações técnicas.

- Peça a um eletricista autorizado para instalar e ligar o equipamento à terra. A nossa empresa não se responsabiliza pelos danos que possam ocorrer devido à utilização do produto sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Os interruptores dos disjuntores do forno devem ser colocados de modo a que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.
- O cabo de alimentação (o cabo com a ficha) não deve entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Se o cabo de alimentação eléctrica (o cabo com a ficha) estiver danificado, este cabo deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.
- Nunca lavar o produto pulverizando ou deitando água sobre ele! Existe o risco de eletrocussão.
- Se utilizar um aparelho elétrico, por exemplo, uma batedeira, perto do forno, certifique-se de que o cabo de alimentação não fica preso na porta do forno. O isolamento do cabo pode ficar danificado.
- ⚠ **AVISO:** Para evitar choques eléctricos, certifique-se de que o circuito do aparelho está aberto antes de mudar a lâmpada.
- ⚠ **AVISO:** O cabo de alimentação eléctrica não deve tocar nas partes quentes do aparelho.
- ⚠ **AVISO:** Corte todas as ligações do circuito de alimentação antes de aceder aos terminais.
- ⚠ **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
- Não utilize cabos cortados ou danificados nem extensões diferentes do cabo original.
- Certifique-se de que não existe qualquer líquido ou humidade na tomada onde está instalada a ficha do produto.
- A superfície traseira da câmara de cozimento também aquece durante o funcionamento da câmara de cozimento. As ligações eléctricas não devem tocar na superfície traseira, caso contrário as ligações podem ser danificadas.
- Não apertar os cabos de ligação à porta da câmara de cozimento e não os passar sobre superfícies quentes. Se o cabo derreter, pode provocar um curto-circuito na câmara de cozimento e até mesmo um incêndio.
- Desligue a unidade durante a instalação, manutenção, limpeza e reparação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo seu fabricante ou pelo serviço técnico autorizado ou por qualquer outro pessoal qualificado ao mesmo nível, de modo a evitar qualquer situação perigosa.
- Certifique-se de que a ficha está firmemente inserida na tomada de parede para evitar faíscas.

- Não utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar o aparelho, caso contrário pode ocorrer um choque elétrico.
- Para a instalação, é necessário um interrutor omnipolar capaz de desligar a alimentação eléctrica. A desconexão da fonte de alimentação deve ser efectuada através de um interrutor ou de um fusível integrado instalado na fonte de alimentação fixa, de acordo com o código da construção.
- O aparelho está equipado com um cabo de tipo **''Y''**.
- As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita a desconexão omnipolar. Para os aparelhos com categoria de sobretensão inferior a III, o dispositivo de desconexão deve ser ligado a uma fonte de alimentação fixa de acordo com o código da cablagem.
- No caso de um forno a vapor, o reservatório de água não deve ser mergulhado em água nem limpo na máquina de lavar louça. Caso contrário, existe um risco de choque elétrico quando o recipiente de água é colocado no forno a vapor.

Ligação eléctrica:

- Este forno deve ser instalado e ligado corretamente de acordo com as instruções do fabricante e pelo serviço autorizado.
- O aparelho deve ser instalado numa caixa de forno que permita uma ventilação elevada.
- As ligações eléctricas do aparelho só devem ser efectuadas utilizando tomadas com ligação à terra equipadas com um sistema de ligação à terra colocado em conformidade com as instruções. Se o local de instalação do aparelho não for concebido para um sistema de ligação à terra, contacte imediatamente um serviço autorizado. O fabricante nunca será responsável por danos causados por tomadas não ligadas à terra, às quais o aparelho tenha sido ligado.
- A sua placa está em conformidade com a classe de proteção I. A ficha do seu forno está ligada à terra; certifique-se de que a tomada onde vai ligar a ficha também está ligada à terra. A ficha deve ser colocada de forma a poder ser acedida após a instalação.
- O seu forno foi produzido em conformidade com uma alimentação eléctrica de 220-240 V AC 50-60 Hz. e necessita de um fusível de 16 A. Se a sua rede eléctrica não fornecer estas especificações, contacte um eletricista ou um serviço autorizado.
- Quando for necessário substituir o fusível, certifique-se de que a ligação eléctrica é a seguinte:
  - Fio castanho para a fase (extremidade ativa).
  - Fio azul para o neutro.
  - Fio amarelo-verde ao terminal de terra.
  Os interruptores dos disjuntores do forno devem ser colocados de modo a que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.

Utilização prevista:

1. Este produto foi concebido para utilização doméstica. Não é permitida a utilização comercial do aparelho.
2. Este aparelho só pode ser utilizado para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como o aquecimento de uma divisão.
3. Este aparelho não deve ser utilizado para aquecer pratos sob o grelhador, secar roupa ou toalhas pendurando-as na pega ou para fins de aquecimento.
4. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por eventuais danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de um manuseamento incorreto.
5. A parte do forno do aparelho pode ser utilizada para descongelar, assar, fritar e grelhar alimentos.
6. A vida útil do produto que adquiriu é de 10 anos. Este é o período durante o qual as peças sobressalentes necessárias para o funcionamento deste produto, tal como definido, são fornecidas pelo fabricante.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
80 litros				
Potência da luz	15-25W			
Termóstato	40-240 / Max ºC			
Aquecedor inferior	1200W			
Aquecedor superior	1200W			
Aquecedor turbo	1800W			
Aquecedor de grelha	Grelhador pequeno	1200W	Grelhador grande	2400W
Tensão de alimentação	220-240V AC 50-60 Hz			

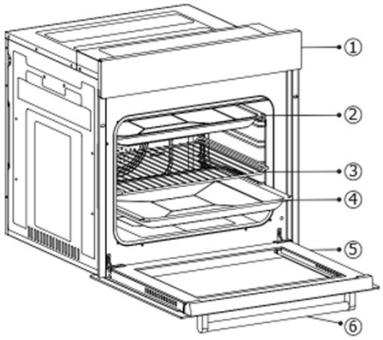
60 litros				
Potência da luz	15-25W			
Termóstato	40-240 / Max ºC			
Aquecedor inferior	1200W			
Aquecedor superior	1000W			
Aquecedor turbo	1800W			
Aquecedor de grelha	Grelhador pequeno	1000W	Grelhador grande	2000W
Tensão de alimentação	220-240V AC 50-60 Hz			

Consumo de energia no modo desligado: 0.0W
Consumo de energia no modo Stand by: 0.0W
Tempo após o qual o produto entra no modo desligado: 0 min.

AVISO: A fim de aumentar a qualidade do produto, as especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio.

AVISO: Os valores fornecidos com o aparelho ou com os documentos que o acompanham são valores de laboratório de acordo com as respectivas normas. Estes valores podem diferir consoante a utilização e as condições ambientais.

4. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS



1. Painel de controlo
2. Tabuleiro normal
3. Suporte de arame
4. * Tabuleiro profundo
5. Porta do forno
6. Pega do forno

VENTOINHA DE ARREFECIMENTO
Durante o funcionamento da câmara de cozimento, a ventoinha de arrefecimento expulsa o excesso de vapor e evita o sobreaquecimento do aparelho. Isto é necessário para garantir o bom funcionamento e a boa cozedura do seu aparelho.
O ventilador de arrefecimento continua a funcionar depois de terminada a cozedura. Após o fim do arrefecimento, a ventoinha desliga-se automaticamente.

CONFIGURAÇÃO DO APARELHO

Verificar se a instalação eléctrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação eléctrica não for adequada, chame um eletricista e um canalizador para arranjar os serviços públicos necessários. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por operações efectuadas por pessoas não autorizadas.
ADVERTÊNCIA: É da responsabilidade do cliente pré-parar o local onde o produto deve ser colocado e também a instalação eléctrica.
AVISO: As regras das normas locais sobre instalações eléctricas devem ser respeitadas durante a instalação do produto.
AVISO: Verifique se existem danos no aparelho antes de o instalar. Não instalar o produto se este estiver danificado.
Os produtos danificados representam um risco para a sua segurança.
AVISO: Manter os canais de ventilação abertos.

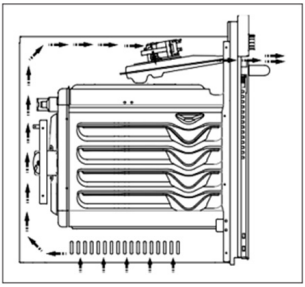


Figura 1

4. Instalação do forno:

Nota: A instalação e a reparação devem ser sempre efectuadas por um “SERVIÇO AUTORIZADO”. O fabricante não pode ser responsabilizado por operações efectuadas por pessoas não autorizadas.

Local correto para a instalação:
- O aparelho foi concebido de forma a caber nos balcões disponíveis no mercado. Deve ser deixado um espaço livre seguro entre o produto e as paredes ou o mobiliário da cozinha. Consultar os desenhos para obter as folgas adequadas. (ver figura 2,3) (os valores estão em mm).

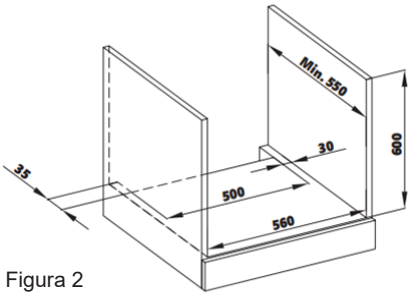


Figura 2

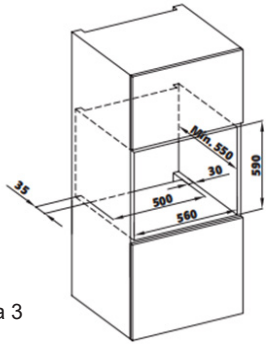


Figura 3

- **ATENÇÃO:** Não instalar o aparelho ao lado de frigoríficos ou refrigeradores. O calor irradiado pelo aparelho aumenta o consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.
- **ATENÇÃO:** Não utilizar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o aparelho.

Instalação e montagem do forno de encastrar:

- O espaço de utilização do aparelho deve ser determinado antes do início da instalação.
- O aparelho não deve ser instalado em zonas com grande fluxo de ar. Manusear o aparelho com duas pessoas, no mínimo. Não arrastar o aparelho para evitar danos no solo.
- Remover todos os materiais de transporte dentro e fora da embalagem. Retirar todos os materiais e documentos que se encontram no interior do produto.

Instalação sob o balcão:

- O armário deve estar em conformidade com as dimensões especificadas na Fig. 2.
- Deve ser assegurado um espaço livre com as dimensões especificadas na figura no compartimento posterior do armário para permitir a ventilação necessária.
- Após a instalação, o espaço livre que deve ser deixado entre o fundo do balcão e a parte superior do aparelho é indicado por “A” na Fig. 5. O espaço livre destina-se à ventilação e deve ser fechado.

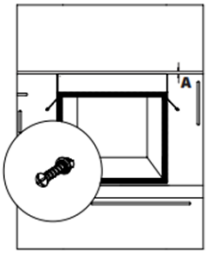


Figura 5

Instalação num armário alto:

- O armário deve respeitar as dimensões indicadas na figura 3. Na parte de trás da cabina e nas partes superior e inferior, devem ser garantidas folgas com as dimensões especificadas na figura, a fim de assegurar a ventilação necessária.

Condições de instalação:

- As dimensões do aparelho são indicadas na figura 4. As superfícies dos móveis a instalar e os materiais de instalação a utilizar devem resistir a uma temperatura de, pelo menos, 100 °C.
- Para evitar que o aparelho vire, o armário a instalar deve ser fixo e o chão do armário deve estar nivelado.
- O chão do armário deve ser suficientemente resistente para suportar uma carga de, pelo menos, 60 kg.

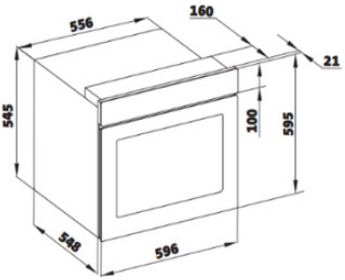


Figura 4

Colocação e fixação do forno:

- Colocar o forno no móvel com duas ou mais pessoas. Certifique-se de que a estrutura do forno e a frente do móvel estão corretamente alinhadas.
- O cabo de alimentação não deve ser deixado debaixo do forno, nem ficar preso ou dobrado entre o forno e o móvel.
- Fixar o forno ao móvel com os parafusos fornecidos com o aparelho. Os parafusos devem ser colocados através dos plásticos fixados na estrutura do aparelho, como indicado na Fig. 5. Os parafusos não devem ser demasiado apertados. Caso contrário, os orifícios dos parafusos podem desgastar-se.
- Verificar se a câmara de cozimento não se move após a instalação. Se a câmara de cozimento não tiver sido instalada de acordo com as instruções de instalação, existe o risco de capotamento durante o funcionamento.

Ligação eléctrica:

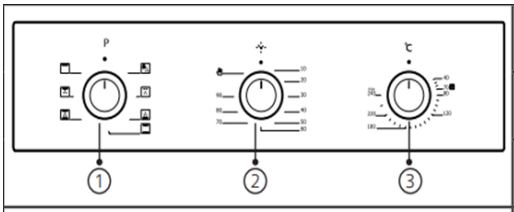
- O local onde o produto deve ser instalado deve ter uma instalação eléctrica adequada.
- A tensão de rede deve estar em conformidade com a classificação indicada na placa de identificação do produto.
- A ligação do aparelho deve ser feita de acordo com os regulamentos eléctricos locais e nacionais.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de começar a instalar o produto. Não ligar o produto à rede eléctrica até a instalação estar concluída.

5. ACESSÓRIOS

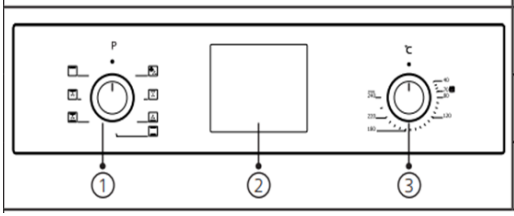
1- **Tabuleiro normal / Tabuleiro de vidro:** Utilizado para pastelaria (bolachas, biscoitos, etc.) e alimentos congelados.

2- **Grelha de arame:** Utilizada para assar ou para colocar os alimentos congelados, ou os alimentos a fritar ou a assar na grelha pretendida.

6. PAINEL DE CONTROLO



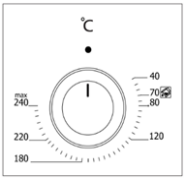
1. Botão de função de cozedura
2. Temporizador mecânico
3. Botão de regulação da temperatura (termóstato)



1. Botão de função de cozedura
2. Temporizador digital
3. Botão de regulação da temperatura (termóstato)

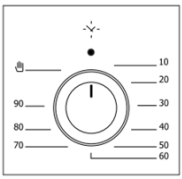
AVISO: O painel de controlo acima serve apenas para fins ilustrativos. Considere o painel de controlo do seu dispositivo.

Botão de regulação da temperatura (termóstato):



Utilizado para determinar a temperatura de cozedura do prato a cozinhar no forno. Depois de colocar a refeição na câmara de cozimento, é possível ajustar a temperatura desejada girando o botão . Ver na tabela de cozedura as temperaturas de cozedura das diferentes refeições. A luz do termóstato apaga-se quando a câmara de cozimento atinge a temperatura ajustada.

Botão mecânico do temporizador:



Utilizado para determinar o período de cozedura na câmara de cozimento. Quando o tempo ajustado expira, a alimentação dos aquecedores é desligada e é emitido um sinal de aviso sonoro. O temporizador mecânico pode ser ajustado para o período desejado entre 0-90 minutos. Para os períodos de cozedura, ver a tabela de cozedura

Cozedura manual: AVISO: Na cozedura manual, o tempo de cozedura é seguido pelo utilizador.

Botão Pop-Out Utilização:

Como mostra a ilustração ao lado, prima o botão para que saia.

Quando o botão estiver suficientemente puxado para fora, faça os ajustes necessários rodando-o para a direita ou para a esquerda.

Nota: Nos modelos com um botão de abertura, a definição só pode ser efectuada quando o botão é puxado para fora.

7. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

FUNCIONAMENTO DA CÂMARA DE COZIMENTO:

Funcionamento inicial do forno:

Depois de ter efectuado as ligações necessárias do seu forno de acordo com as instruções, terá de fazer o seguinte na operação inicial.

1. Retirar as etiquetas ou os acessórios que estão afixados no interior da câmara de cozimento. Se existir uma película de proteção na parte da frente do aparelho, retire-a.
2. Limpar o interior do forno com um pano húmido para remover o pó e os restos de embalagem. O interior da câmara de cozimento deve estar vazio. Ligar o aparelho à corrente eléctrica.
3. Com o botão de regulação da temperatura, regule a temperatura do termóstato para a temperatura mais elevada (240 °C máx.) e coloque-o em funcionamento durante 30 minutos com a porta do aparelho fechada. Entretanto, pode surgir um ligeiro fumo e odor, o que é normal.
4. Depois de a câmara de cozimento ter arrefecido, limpe o interior da câmara de cozimento com água morna e detergente suave e seque com um pano limpo. Já pode utilizar a sua câmara de cozimento.
5. Se o seu forno tiver uma função de cozedura assistida por vapor, retire o recipiente de água do forno. Agitar bem o recipiente de água antes de utilizar o detergente.

Funcionamento normal do forno:

1. Para começar a cozinhar, utilize o botão de regulação da temperatura para regular a temperatura a que pretende cozinhar, em função do tipo de alimento, e o botão de regulação da função de cozedura para regular a função de cozedura desejada.
2. Nos modelos com temporizador mecânico, o tempo de cozedura pode ser regulado para qualquer momento desejado, utilizando o botão . O temporizador desenergizará os aquecedores quando o tempo expirar e emitirá um sinal sonoro de aviso ao tocar.
3. Quando o tempo de cozedura tiver expirado de acordo com as informações introduzidas, o temporizador desliga os aquecedores e emite um sinal sonoro.
4. Uma vez terminado o processo de cozedura, o sistema de arrefecimento do aparelho deve continuar a funcionar. Não cortar a alimentação do aparelho, que é necessária para o arrefecimento do aparelho. Após o fim do arrefecimento, o sistema desliga-se automaticamente.

Utilizar o grelhador:

1. Quando se coloca o grelhador na grelha superior, os alimentos não devem tocar no grelhador.
2. Pode pré-aquecer durante 5 minutos enquanto grelha. Se necessário, pode virar os alimentos de cabeça para baixo.
3. Os alimentos devem estar no centro do grelhador para permitir um fluxo de ar máximo através do forno.

Para ligar o grelhador:

1. Colocar o botão de função sobre o símbolo do grelhador.
2. Em seguida, regule-o para a temperatura de grelhagem desejada.

Aviso: Manter a porta do forno fechada enquanto grelha.

Para desligar o grelhador:

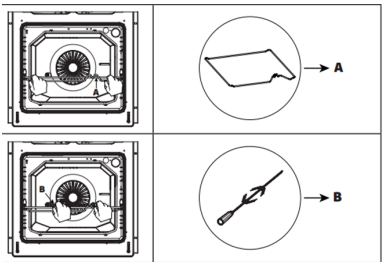
Colocar o botão de função na posição de desligado.
Nota: Após a operação de grelhar, coloque a pega de plástico no lugar rodando-a e retire-a do forno. Deite um pouco de água no tabuleiro para facilitar a limpeza.

Booster (Pré-aquecimento rápido) Funcionamento:

Esta é a função de pré-aquecimento rápido. Depois de colocar o termóstato do aparelho à temperatura selecionada, assegura-se que a temperatura interna da câmara de cozimento aumenta rapidamente, colocando a função de cozedura no modo de cozedura multifunções (3D) ( ). Quando a luz do termóstato se apaga, a câmara de cozimento é colocada na função de cozedura.

Utilizar para assar frangos:

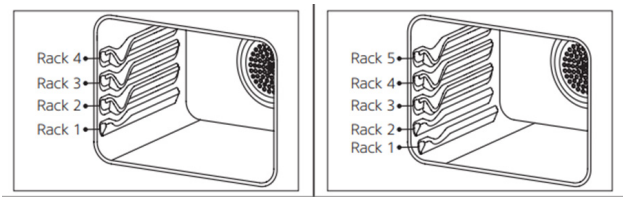
Atenção! Não se esqueça de retirar a pega de plástico do espeto, rodando-a, antes de fechar a porta do forno. Espetar a galinha inteira. Para grelhar uma ave de forma saudável, centrar e fixar a ave no espeto (b) pelos ganchos de fixação situados em ambos os lados do espeto (b). Colocar o espeto (b) no fio do espeto rotativo (a) e colocá-lo no forno, certificando-se de que a extremidade do espeto (b) fica colocada na câmara do motor do espeto rotativo.



Depois de fechar a porta, coloque o forno na posição de grelhador ( ) e aumente a temperatura do termóstato para o nível de temperatura máxima utilizando o botão de regulação da temperatura. Para recolher o óleo derramado durante a cozedura, coloque o tabuleiro na base. Deite um pouco de água no tabuleiro para facilitar a limpeza.

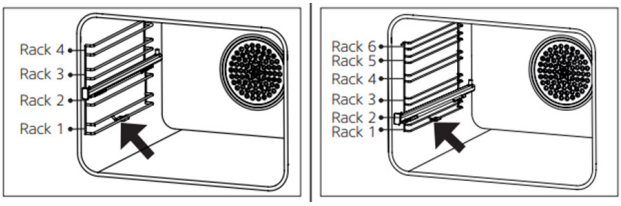
Posições na cremalheira:

Posições de rack padrão:



Nota: As grelhas standard podem ser 4 ou 5, consoante a configuração da sua câmara de cozimento. Tenha apenas em atenção as grelhas standard da sua câmara de cozimento.
Nota: As posições das prateleiras são apresentadas na figura acima. Pode colocar um tabuleiro fundo ou um tabuleiro normal nas prateleiras inferior e superior.

Posições do suporte de arame:



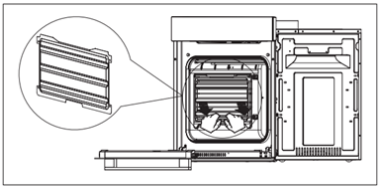
Nota: Consoante a configuração da sua câmara de cozimento, podem existir 4 ou 6 grelhas. Tenha apenas em atenção as grelhas da sua câmara de cozimento.
É importante colocar corretamente a grelha no forno. As posições das grelhas estão indicadas nas figuras acima. Pode colocar um tabuleiro fundo ou um tabuleiro normal nas grelhas inferior e superior.

Instalação e remoção de bastidores de arame:

Pressione os clipes indicados com setas nas figuras acima, remova primeiro a parte inferior e depois a parte superior das armações de arame. Para instalar as armações de arame, inverta o procedimento de remoção das armações de arame.

PAINEL CATALÍTICO:

Está localizado atrás das grelhas do forno, nas paredes direita e esquerda da cavidade do forno. O painel catalítico elimina os odores desagradáveis e permite utilizar o aparelho no seu melhor desempenho. Com o passar do tempo, os odores a óleo e a alimentos penetram nas paredes esmaltadas da câmara de cozimento e nos elementos de aquecimento. O painel catalítico absorve os odores a comida e a óleo e queima-os durante a cozedura para limpar o seu forno.



Desmontagem do painel catalítico:
Para retirar o painel catalítico, comece por retirar as armações de arame. Uma vez retirados os suportes metálicos, o painel catalítico fica livre. Aconselha-se a substituição do painel catalítico de 2 em 2 ou de 3 em 3 anos.

FUNÇÕES E CARACTERÍSTICAS DE COZEDURA:

	O aquecimento inferior e superior funcionam em conjunto. Os alimentos são aquecidos para baixo e para cima ao mesmo tempo. Este programa pode ser utilizado para cozinhar alimentos como bolos, pizzas, bolachas e biscoitos.
	O aquecimento inferior, o aquecimento superior e a ventoinha funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído de forma homogénea e rápida no interior do forno graças à ventoinha. Adequado para cozinhar alimentos como bolos, biscoitos, lasanha, carne.
	O turbo e o ventilador funcionam em conjunto. Adequado para cozinhar em diferentes níveis de grelha.
	Multi-funcional (3D). Cozinhar O aquecimento superior inferior, o turbo e a ventoinha funcionam em conjunto. Adequado para cozinhar e fritar. O ar quente é distribuído rápida e uniformemente no forno pela ventoinha, enquanto os aquecedores superior e inferior funcionam em simultâneo. Adequado para cozinhar com calor intenso. Utilizar um único tabuleiro para cozinhar.
	O grelhador é acionado. Utilizado para grelhar carnes como bifes e peixe. Para grelhar, coloque os alimentos no grelhador e o grelhador na grelha superior (ver posições das grelhas). Colocar o tabuleiro na grelha inferior e colocar água dentro do tabuleiro enquanto grelha.
	O grelhador e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído de forma homogénea e rápida no interior do forno graças ao ventilador. Utilizado para grelhar carnes como bifes e peixes. Para grelhar, colocar os alimentos no grelhador e o grelhador na grelha superior (ver posição das grelhas). Colocar o tabuleiro na grelha inferior e colocar água dentro do tabuleiro enquanto grelha.
	O grelhador e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído de forma homogénea e rápida no interior do forno graças ao ventilador. Utilizado para grelhar carnes em pequenas porções, como bifes e peixe. Para grelhar, colocar os alimentos no grelhador e o grelhador na grelha superior (ver posição das grelhas). Colocar o tabuleiro na grelha inferior e colocar água no interior do tabuleiro enquanto grelha.
	O aquecimento superior e o assado de frango funcionam em conjunto. Utilizado para alimentos destinados a serem cozinhados por rotação.
	O aquecimento superior é acionado. Utilizado para aquecer ou assar alimentos em pedaços muito pequenos.
	O aquecimento inferior é acionado. Selecione este programa no final do tempo de cozedura se a parte inferior do alimento a cozinhar também tiver de ser assada.
	O forno não está a aquecer. Apenas o ventilador e a lâmpada funcionam. Adequado para descongelar alimentos gelados.
	O aquecimento inferior, a ventoinha e o turbo trabalham em conjunto. O ar quente é distribuído de forma uniforme e rápida no interior do forno graças à ventoinha. É conveniente para cozinhar pizzas.

	O aquecimento inferior e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído de forma homogénea e rápida no interior do forno graças à ventoinha. Utilize-o para cozinhar alimentos como bolos de fruta, etc.
	O aquecimento superior e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído de forma uniforme e rápida no interior do forno graças à ventoinha. Utilizado para aquecer ou assar alimentos em pedaços muito pequenos.
	O forno não está a aquecer. Apenas o ventilador e a lâmpada funcionam. Adequado para descongelar alimentos gelados.
	O aquecimento inferior é acionado. Selecione este programa no final do tempo de cozedura se a parte inferior do alimento que está a ser cozinhado também tiver de ser assada. Além disso, esta função é utilizada para a limpeza a vapor. (Ver limpeza a vapor).
	É utilizada para iluminar a câmara de cozimento. A lâmpada funciona automaticamente em todas as funções de cozedura.

Nota: As funções de cozedura podem não ser as mesmas em todos os modelos. Preste apenas atenção às funções de cozedura do seu forno.

Recomendações e avisos de cozedura:

Nota: As informações sobre os tipos de alimentos que testámos nos nossos laboratórios e cujos valores de cozedura determinámos encontram-se nas tabelas seguintes. Os tempos de cozedura podem variar em função da tensão de rede, da qualidade, da quantidade dos ingredientes a cozinhar e da temperatura. Os pratos que cozinhar com estes valores podem não agradar ao seu gosto. Pode descobrir valores diferentes fazendo experiências para obter diferentes sabores e resultados que agradem ao seu gosto.

Atenção: Cozinhar sem vigilância com óleo sólido ou líquido no aparelho é perigoso e pode provocar um incêndio.

Aviso: Certifique-se de que a porta do forno está completamente fechada depois de colocar alimentos no forno.

ATENÇÃO: Pode sair vapor quando a porta é aberta. Afaste-se e espere que o vapor desapareça

ADVERTÊNCIA: Durante a utilização, as superfícies internas e externas da câmara de cozimento aquecem. Quando abrir a porta do forno, afaste-se para evitar o vapor quente que sai do interior. Existe o risco de se queimar.

AVISO: As mãos podem ficar queimadas devido aos painéis internos do forno, às refeições derramadas, aos acessórios e aos vapores quentes. Utilizar luvas de cozinha quando retirar a refeição quente do forno.

AVISO: Ao colocar ou retirar alimentos do forno, etc., utilize sempre luvas de forno resistentes ao calor.

AVISO: Por favor, não cozinhe os alimentos colocados diretamente no tabuleiro/grelhador. Colocar os alimentos no forno num acessório adequado.

AVISO: Tenha cuidado ao utilizar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode inflamar-se e provocar um incêndio se entrar em contacto com superfícies quentes.

AVISO: Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.

ATENÇÃO: Nunca utilizar o papel vegetal a temperaturas de forno superiores à temperatura máxima de utilização indicada no papel vegetal. Não colocar o papel vegetal sobre a base do forno.

AVISO: Colocar o papel vegetal juntamente com os alimentos num forno pré-aquecido, colocando-o dentro de um fogão ou num acessório de forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.).

AVISO: Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, retire as partes em excesso do papel vegetal que ficam penduradas no acessório ou no recipiente.

AVISO: Não coloque os tabuleiros de forno, os pratos ou as folhas de alumínio diretamente sobre a base do forno. O calor acumulado pode danificar a base da câmara de cozimento.

AVISO: A loiça de plástico pode derreter a altas temperaturas e danificar o aparelho. Não utilizar pratos de plástico.

Gráficos de cozinha:

60 litros

Aviso: Deve pré-aquecer o forno durante 7 a 10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimentação	Função de cozedura	Temperaturas de cozedura (ºC)	Grelha de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Bolo	/	170-180	2-3	30-35
Bolinho pequeno	/	170-180	2	25-30
Torta	/	180-200	2	35-45
Pastelaria		180-190	2	20-25
Biscoito		170-180	2	20-25
Tarte de maçã	/	180-190	1-2	50-70
Pão de ló		150/150*	2	20-25
Pizza	/	180-200	3	20-30
Lasanha		180-200	2-3	25-40
Macarrão		100	2	50-60
Frango grelhado**		200-220	3	25-35
Grelhador de peixe**		200-220	3	25-35
Rosbife**		Max.	3-4	15-20
Almôndegas grelhadas*		Max.	3-4	20-25

Nota: Não pré-aquecer. Recomendamos que cozinhe a 200 °C durante a primeira metade do período de cozedura e a 150 C durante a restante metade.

Os alimentos devem ser virados de cabeça para baixo após metade do período de cozedura.

80 litros:

ATENÇÃO: Deve pré-aquecer o forno durante 7 a 10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimentação	Função de cozedura	Temperatura de cozedura (ºC)	Tabuleiro de cozedura	Tempo de cozedura (Min.)
Bolo	/	170-180	2-3	30-35
Bolinho pequeno	/	170-180	2-3	25-30
Torta	/	180-200	2-3	35-45
Pastelaria		180-190	2-3	20-25
Biscoito		170-180	2-3	20-25
Tarte de maçã	/	180-190	2-3	50-70
Pão de ló		200/150*	2-3	20-25
Pizza	/	180-200	3	20-30
Lasanga		180-200	2-3	25-40
Macarrão		100	2-3	50-70
Frango grelhado **		200-220	2-3	25-35
Grelha de peixe**		190-200/-220	3-4	25-35
Rosbife**		Max.	4-5	30-35
Almôndegas grelhadas**		Max.	4-5	25-30

Não pré-aquecer. Recomendamos que cozinhe a 200 °C durante a primeira metade do período de cozedura e a 150 °C durante a restante metade.

Os alimentos devem ser virados de cabeça para baixo após metade do período de cozedura.

COZER COM PEDRA PARA PIZZAS

Aviso: Deve pré-aquecer o forno durante 30 minutos antes de colocar a piza no forno.
Ao cozer com a pedra para piza, colocar a pedra para piza sobre uma grelha e pré-aquecer o forno no modo piza [turbo + ventilador + resistência inferior ( ) a 230°C durante 30 minutos. Uma vez terminado o pré-aquecimento, sem retirar a pedra para pizzas, colocar a pizza sobre ela com a casca e cozer a 180-200°C durante 20-25 minutos. Uma vez terminada a cozedura, retirar a pizza do forno com a casca.
AVISO: Não coloque a pedra para pizzas num forno pré-aquecido.
AVISO: Quando a cozedura estiver concluída, não retire a pedra para pizzas quando estiver quente e não a coloque sobre superfícies frias. Caso contrário, a pedra para pizzas pode ficar rachada.
AVISO: Não expor a pedra para piza à humidade.

ATENÇÃO: As mãos podem queimar-se devido aos painéis internos do forno, às refeições derramadas, aos acessórios e aos vapores quentes. Utilize a casca de pizza para retirar a pizza do forno.

SECAGEM:
Aviso: Não efetuar o pré-aquecimento durante a secagem.

Alimentação	Função de cozedura	Temperatura de cozedura (ºC)	Tabuleiro de cozedura	Duração da cozedura (horas)
Banana em rodelas	Funções de cozedura em ventoinha	100	2	4-5
Maçã fatiada	Funções de cozedura em ventoinha	100	2	4-5
Laranja cortada em fatias	Funções de cozedura em ventoinha	100	2	4-5

ATENÇÃO: A secagem só deve ser efectuada no tabuleiro de secagem.
ATENÇÃO: Não abrir a porta do forno até o processo de secagem estar concluído.
ATENÇÃO: Quanto mais finas forem as fatias, mais rápida é a duração da secagem e melhor se conserva o aroma dos alimentos.
ATENÇÃO: As mãos podem queimar-se devido aos painéis internos do forno, às refeições derramadas, aos acessórios e aos vapores quentes. Utilizar luvas de cozinha para retirar os frutos secos do forno.

COZEDURA COM SUPORTE DE VAPOR:
Uma vez que não é cozinhado em água, as vitaminas e os minerais são conservados durante a cozedura a vapor. A cozedura a vapor preserva melhor os sabores dos alimentos do que a cozedura normal. Além disso, os alimentos mantêm as suas cores frescas e naturais desta forma. O consumo de água depende do tipo de alimento e do tempo de cozedura. De acordo com a opção do aparelho, é possível efetuar a cozedura a vapor com dois métodos diferentes.

1. Retire o reservatório de água, puxando-o para fora nos pontos indicados pela seta. Encha o reservatório de água (ver figura 8) e faça-o deslizar na direção da seta até à posição inicial para o colocar no lugar (ver figura 9). (Ver figura 10) Após 10 minutos de pré-aquecimento, faça deslizar o reservatório de água na direção da seta até ouvir um “clique”. (ver figura 11).

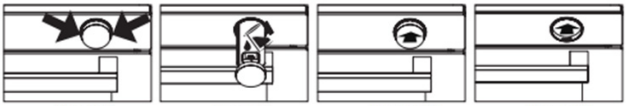


Figura 8 Figura 9 Figura 10 Figura 11

ATENÇÃO: Se o aparelho tiver uma função de cozedura com suporte de vapor, verifique se existe água nos reservatórios de água quando levar o aparelho para outro local. Se houver água nos depósitos, é necessário esvaziá-los.

ATENÇÃO: Não utilizar água destilada ou filtrada. Utilizar apenas águas engarrafadas. A água não deve ser substituída por soluções inflamáveis, que contenham álcool ou partículas sólidas. Nunca utilizar água mineral ou outros líquidos.

ATENÇÃO: A recarga máxima é de 250 ml e a recarga mínima é de 65 ml. ATENÇÃO: Quando encher o reservatório de água, nunca ultrapasse a marcação máxima! ATENÇÃO: Para cada processo de cozedura, respeitar a quantidade de água para os alimentos, tal como indicado na tabela de cozedura.

ATENÇÃO: Não retirar o reservatório de água enquanto estiver a cozinhar.

AVISO: Se possível, utilize pratos com orifícios perfurados para cozinhar com vapor. Desta forma, o vapor chega aos alimentos por todos os lados e os alimentos são cozinhados uniformemente.

ATENÇÃO: Utilize apenas recipientes resistentes ao calor (até 100 °C) e ao vapor. Se pretender utilizar recipientes de plástico, verifique junto do fabricante do recipiente se este é adequado para o forno.

ATENÇÃO: As panelas grossas, como as de porcelana, de cerâmica ou de barro, não são muito adequadas para cozer a vapor. Por serem grossas, não conduzem bem o calor e, por conseguinte, os tempos de cozedura indicados nas tabelas podem ser muito mais longos.

Tabela de cozedura com suporte de vapor

ATENÇÃO: Deve pré-aquecer o forno durante 10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimentação	Função de cozedura	Temperatura de cozedura (ºC)	Tabuleiro de cozedura	Tempo de cozedura (Min.)	Quantidade de água (ml)
Biscoito		170	3	20-25	100
Bolacha salgada		170	3	20-25	100
Pastelaria		180	3	25-30	100
Pão		180	3	25-30	100
Salmão		180	3	40-45	100
Coxinha de frango		200	3	40-45	150
Asas de frango		230	4	40-45	100
Frango inteiro		190-230	3	60-70	250
Pernil de borrego com legumes		170	3	80-90	250
Carne de vaca rosa		190	3	55-60	200
Entrecote		180	2-3	35-40	250

ATENÇÃO: Efetuar uma cozedura assistida por vapor com um único tabuleiro.
ATENÇÃO: Pode sair vapor quando a porta é aberta. Afaste-se e espere que o vapor desapareça.
AVISO: As mãos podem queimar-se devido aos painéis internos do forno, às refeições derramadas, aos acessórios e aos vapores quentes. Ao retirar os alimentos quentes do forno, utilize luvas de forno resistentes ao calor.

2. Abrir a tampa do aparelho (ver figura 12). Retire a tampa do reservatório de água e encha o reservatório (ver figura 13). Em seguida, feche a tampa do reservatório de água (ver figura 14). Feche a tampa do aparelho e pré-aqueça-o durante 10 minutos. Após o pré-aquecimento, pode colocar os alimentos no aparelho.

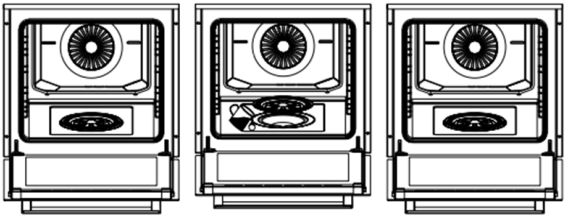


Figura 12 Figura 13 Figura 14

ATENÇÃO: Se o aparelho tiver uma função de cozedura com suporte de vapor, verifique se existe água nos reservatórios de água quando levar o aparelho para outro local. Se houver água nos depósitos, é necessário esvaziá-los
ATENÇÃO: Não utilizar água destilada ou filtrada. Utilizar apenas águas engarrafadas. A água não deve ser substituída por soluções inflamáveis, que contenham álcool ou partículas sólidas. Nunca utilizar água mineral ou outros líquidos
ATENÇÃO: O enchimento máximo é de 200 ml e o mínimo é de 80 ml. ATENÇÃO: Para cada processo de cozedura, respeitar a quantidade de água para os alimentos, tal como indicado na tabela de cozedura.
AVISO: Se possível, utilize pratos com orifícios perfurados para cozinhar com vapor. Desta forma, o vapor chega aos alimentos por todos os lados e os alimentos são cozinhados uniformemente.
ATENÇÃO: Utilize apenas recipientes resistentes ao calor (até 100 °C) e ao vapor. Se pretender utilizar recipientes de plástico, verifique junto do fabricante do recipiente se este é adequado para o forno.
ATENÇÃO: As panelas grossas, como as de porcelana, de cerâmica ou de barro, não são muito adequadas para cozer a vapor. Por serem grossas, não conduzem bem o calor e, por conseguinte, os tempos de cozedura indicados nas tabelas podem ser muito mais longos.

Alimentação	Função de cozedura	Temperatura de cozedura (ºC)	Grelha de cozedura	Tempo de cozedura (min.)	Quantidade de água (ml)
Pão		200°C	2	20-30	80
Galinha		200°C	2	60-70	150
Salmão com legumes		180ºC	2	30-40	80
Coxinhas de frango		200°C	2	25-35	100
Pastelaria		190°C	2	15-25	80
Pernil de borrego com legumes		170°C	2	60-70	150
Pão		190°C	2	15-25	80
Entrecote		180°C	2	40-50	150
Kumpir		190°C	2	90-100	150

ATENÇÃO: Efetuar uma cozedura assistida por vapor com um único tabuleiro.

ATENÇÃO: Pode sair vapor quando a porta é aberta. Afaste-se e espere que o vapor desapareça.

AVISO: As mãos podem queimar-se devido aos painéis internos do forno, às refeições derramadas, aos acessórios e aos vapores quentes. Ao retirar os alimentos quentes do forno, utilize luvas de forno resistentes ao calor.

COZINHAR NA FRITADEIRA

Enquanto a fritadeira está a cozinhar, pode cozinhar de acordo com os valores especificados na tabela de cozedura, mudando o forno para o modo de fritadeira [bottom-top + fan ( ).

Tabela de cozedura da fritadeira

ATENÇÃO: Deve pré-aquecer o forno durante 8-10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimentação	Função de cozedura	Temperatura de cozedura (ºC)	Tabuleiro de cozedura	Tempo de cozedura (min.)	Peso gramas(g)
Biscoito		170	2-3	10-15	-
Nuggets de frango congelados		200	2-3	20-25	750
Batatas fritas congeladas		220	2-3	20-25	700
Batatas fritas Halloumi		200	2-3	10-15	250
Bife		180	2-3	10-15	1000
Almôndega		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Cogumelos		200	2-3	15-20	1000
Rolo de galinha		180	2-3	25-30	1000
Peito de frango		180	2-3	25-30	750

AVISO: A cozedura na fritadeira de ar quente só deve ser efectuada no tabuleiro da fritadeira de ar quente.
ATENÇÃO: Pode sair vapor quando a porta é aberta. Afaste-se e espere que o vapor desapareça.
AVISO: As mãos podem ficar queimadas devido aos painéis internos do forno, às refeições derramadas, aos acessórios e aos vapores quentes. Utilizar luvas de cozinha quando retirar a refeição quente do forno.

8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza periódica prolonga a vida útil do aparelho e reduz os problemas frequentes.
AVISO: Desligue a ligação eléctrica do aparelho. Existe o perigo de choque elétrico.
ATENÇÃO: Aguarde que o aparelho arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras.
AVISO: O utilizador não deve deslocar a resistência durante a limpeza. Pode provocar um choque elétrico.
ATENÇÃO: O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode infiltrar-se nas peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a câmara de cozimento.
AVISO: Nunca lavar qualquer parte do aparelho na máquina de lavar louça! (Exceto os acessórios)
ATENÇÃO: O reservatório de água não deve ser imerso em água e nunca deve ser lavado na máquina

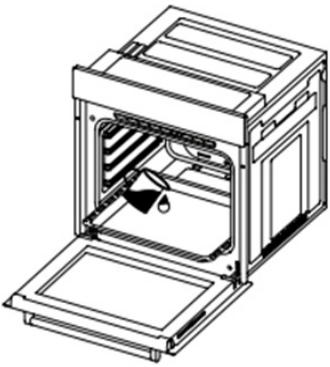
de lavar louça! Não utilizar esponjas ou escovas muito duras para limpar o reservatório de água.
AVISO: Desligue o aparelho antes de retirar os dispositivos de proteção. Após a limpeza, instalar os protectores de acordo com as instruções.

1. Não limpe as partes interiores, o painel, os tabuleiros ou outras partes do aparelho com ferramentas duras, tais como escovas duras, esponjas de aço ou facas. Não utilize agentes abrasivos ou detergentes.
2. Limpe as partes interiores do aparelho com um pano ensaboado, depois enxagúe e seque bem com um pano macio.
3. Limpar as superfícies de vidro com produtos especiais de limpeza de vidros.
4. Não utilize detergentes alifáticos ou hidrocarbonatados. Estes podem provocar a dilatação da junta da porta da câmara de cozimento.
5. Nunca utilize materiais inflamáveis, como ácido, diluente ou gás, para limpar o seu aparelho.
6. Utilizar estearato de potássio (sabão suave) para a sujidade e as manchas.
7. Limpe o painel de controlo com um pano húmido e seque-o com um pano seco.
8. O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Desta forma, os resíduos alimentares são facilmente limpos e evita-se que estes resíduos se queimem quando o produto for utilizado novamente mais tarde.
9. Certifique-se de que limpa completamente quaisquer líquidos remanescentes após o processo de limpeza e que limpa imediatamente quaisquer alimentos que salpiquem durante a cozedura. 10. Alguns detergentes ou agentes de limpeza podem danificar a superfície. Não utilize detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objectos afiados durante a limpeza.
11. Limpar e secar a câmara de cozimento e os seus acessórios após cada utilização.
12. Fechar a porta do forno depois de o interior do aparelho estar completamente seco.
13. O aparelho deve ser cuidadosamente limpo para evitar maus odores se não for utilizado durante muito tempo. Deixar a porta do forno aberta após a limpeza.
14. Substitua a junta da porta do aparelho quando se formarem poros ou quando estiver rachada. Pode encomendar a junta da porta ao serviço autorizado.
15. Limpe as grelhas na máquina de lavar louça ou com um detergente para louça e água quente.
16. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro, uma vez que os riscos que podem ocorrer na superfície do vidro da porta podem provocar a quebra do vidro.
17. Retire a cobertura de vidro da lâmpada do forno (ver substituição da lâmpada) e limpe-a com um pano humedecido com detergente da loiça e água quente. Limpe-a com um pano macio.

*** Limpeza a vapor**

Permite a remoção da sujidade amolecida graças ao vapor que se forma no forno.

1. Retirar todos os acessórios da câmara de cozimento.
2. Deitar meio litro de água no tabuleiro e colocar o tabuleiro no fundo do forno.
3. Colocar o interrutor no modo de limpeza a vapor ( ).
4. Regule o termóstato para 70°C e coloque o forno em funcionamento durante 30 minutos.
5. Após 30 minutos de funcionamento do forno, abra a porta e limpe as superfícies interiores do forno com um pano húmido.
6. Limpe o forno com detergente da loiça, água morna e um pano macio para a sujidade que não sai facilmente e passe um pano seco na área que limpou.



Limpeza e montagem da porta do forno

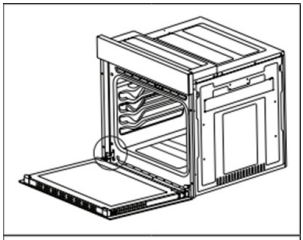


Figura 15

Figura 15.1

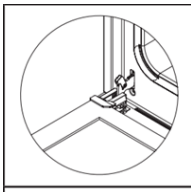


Figura 15.2

- Abrir completamente a porta puxando a porta do forno na sua direção. Em seguida, desbloquear o fecho da dobradiça, puxando-o para cima com uma chave de fendas. (Ver Fig. 15.1).
- Colocar o fecho da dobradiça no ângulo mais largo. (Ver fig. 15.2) Colocar as duas dobradiças que ligam a porta da câmara de cozimento à câmara de cozimento na mesma posição.

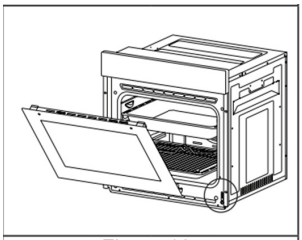


Figura 16

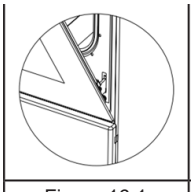


Figura 16.1

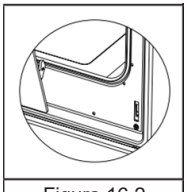


Figura 16.2

- Em seguida, feche a porta da câmara de cozimento até que esta encoste no fecho da dobradiça. (Ver Fig. 16.1).
- Para retirar a porta da câmara de cozimento, segure-a com as duas mãos quando estiver próxima da posição fechada e puxe-a para cima. (Ver Fig. 16.2).

Nota: Para voltar a colocar a porta da câmara de cozimento, inverter o procedimento de remoção da porta.

Limpeza do vidro do forno

O seu forno pode ser diferente. Siga o passo adequado para o seu forno.

1. Pressione os fechos de plástico do lado esquerdo e direito, como mostra a figura 17, e levante o perfil puxando-o na sua direção, como mostra a figura 18. O vidro fica livre depois de o perfil ser removido, como mostra a figura 19. Puxe cuidadosamente o vidro que ficou livre na sua direção. Se necessário, o vidro central pode ser retirado da mesma forma. O vidro externo é fixado no perfil da porta da câmara de cozimento. Os vidros podem ser limpos facilmente após a sua separação. Quando a limpeza e a manutenção estiverem concluídas, pode substituir os vidros e o perfil efectuando o procedimento de remoção no sentido inverso. Certifique-se de que o vidro é inserido na direção correta e que o perfil encaixa corretamente.

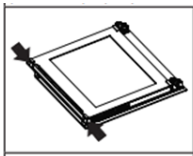


Figura 17

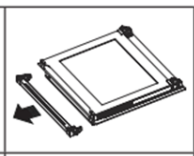


Figura 18

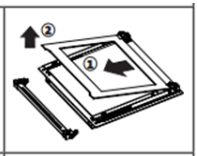


Figura 19

2. Retire os parafusos do lado esquerdo e do lado direito, conforme ilustrado na figura 20. Retire o perfil puxando-o na sua direção, como mostra a figura 21. O vidro fica livre depois de o perfil ser removido, como mostra a figura 22. Puxe cuidadosamente o vidro que ficou livre na sua direção. Se necessário, o vidro central pode ser retirado da mesma forma. O vidro externo é fixado no perfil da porta da câmara de cozimento. Pode limpar facilmente o vidro depois de o ter separado.

Quando a limpeza e a manutenção estiverem concluídas, pode substituir os vidros e o perfil efectuando o procedimento de remoção no sentido inverso. Certifique-se de que o vidro é inserido na direção correta e que o perfil encaixa corretamente.

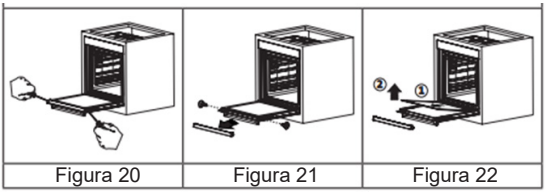


Figura 20 | Figura 21 | Figura 22

Limpeza da poça de água no fundo do forno:

Consoante a frequência de cozedura com vapor - limpeza fácil a vapor e a dureza da água utilizada, podem formar-se manchas de calcário na poça de água do fundo da estufa. Após cada 2 ou 3 utilizações, dissolver as manchas de calcário que se podem formar na poça de água do fundo da câmara de cozimento após os processos de cozedura a vapor:

1. Colocar 350 cc de vinagre branco (a taxa de acidez do vinagre não deve ser superior a 6%) na piscina de água no fundo do forno.
2. Deixar o vinagre dissolver o calcário à temperatura ambiente durante pelo menos 30 minutos.
3. Limpe a piscina de água com um pano macio e húmido e seque-a com um pano seco.

AVISO: Não utilizar produtos de limpeza que contenham ácidos ou cloretos para limpar o reservatório de água no fundo da câmara de cozimento. Não limpe raspando os calcários que podem ocorrer na poça de água no fundo do forno. Caso contrário, o produto fica danificado.

Substituição da lâmpada do forno:

AVISO: Para evitar choques eléctricos, desligar a alimentação antes de substituir a lâmpada do forno

AVISO: Para evitar queimaduras, esperar que arrefeça antes de substituir a lâmpada da câmara de cozimento! As superfícies quentes podem provocar queimaduras

AVISO: A lâmpada utilizada neste produto não é adequada para a iluminação de residências. O objetivo desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os alimentos

AVISO: As lâmpadas utilizadas neste produto devem ser capazes de suportar condições físicas extremas, por exemplo, temperaturas superiores a 100º C

AVISO: Nos aparelhos com lâmpadas de halogéneo, o utilizador não deve olhar para a lâmpada de halogéneo.

Para mudar a lâmpada:

1. Desligar a eletricidade
2. Retire a proteção do vidro rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. (Ver Fig. 23) A utilização de luvas de plástico pode ajudá-lo se tiver dificuldade em rodá-la
3. Em seguida, retirar a lâmpada de incandescência rodando-a (ver fig. 24), se for do tipo A, ou puxando-a (ver fig. 25), se for do tipo B
4. Instalar uma nova lâmpada com as mesmas caraterísticas
5. Volte a colocar o vidro de proteção e ligue a unidade à rede eléctrica.

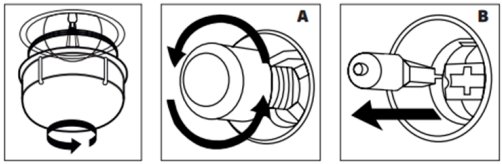


Figura 23 | Figura 24 | Figura 25

Nota: Este aparelho contém uma fonte de luz cuja classe de eficiência energética é G.

Para mudar a lâmpada quadrada:

1. Desligar a eletricidade.
2. Retire puxando a proteção do vidro na sua direção.
3. Em seguida, retirar a lâmpada de incandescência, puxando-a para fora.
4. Instalar uma nova lâmpada com as mesmas caraterísticas.
5. Volte a colocar o vidro de proteção e ligue a unidade à rede eléctrica.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS:

Para resolver os problemas que possam surgir com o seu produto, verifique os seguintes pontos antes de contactar o serviço técnico.

Pontos de controlo

Se tiver um problema com o forno, verifique primeiro a tabela abaixo e tente as sugestões. Se o problema persistir, contacte o Centro de Assistência Técnica.

Problema	Causa possível	O que fazer
O forno não funciona	Fonte de alimentação não disponível	Verificar se a fonte de alimentação está disponível.
O forno pára durante a cozedura	A ficha sai da tomada de parede.	Voltar a colocar a ficha na tomada de parede.
Desliga-se durante a cozedura	Funcionamento contínuo demasiado longo.	Deixar o forno arrefecer após ciclos de cozedura longos.
	A ventoinha de arrefecimento não está a funcionar.	Ouça o som da ventoinha de arrefecimento.
	O forno não foi instalado num local com boa ventilação.	Certifique-se de que as folgas especificadas nas instruções de funcionamento são mantidas.
	Mais do que uma ficha numa tomada de parede	Utilize apenas uma ficha para cada tomada de parede.
O exterior da câmara de cozimento fica muito quente durante o funcionamento	O forno não foi instalado num local com boa ventilação.	Certifique-se de que as folgas especificadas nas instruções de funcionamento são mantidas.
A porta do forno não está a abrir corretamente	Resíduos de alimentos encravados entre a porta e a cavidade interior.	Limpe bem o forno e tente reabrir a porta.
A luz interna é fraca ou não funciona	A lâmpada pode ter falhado	Substituir por uma lâmpada com as mesmas especificações.
	Objeto estranho a cobrir a lâmpada durante a cozedura.	Limpar a superfície interna da câmara de cozimento e verificar novamente.
Choque elétrico ao tocar no forno	A alimentação pode não estar corretamente ligada à terra.	Certifique-se de que a fonte de alimentação está corretamente ligada à terra.
	Poderá estar a utilizar uma tomada não ligada à terra.	
Água a pingar.	Consoante os alimentos, pode, em certos casos, formar-se água ou vapor. Isto não é um defeito do aparelho.	Deixe o forno arrefecer e depois seque com um pano de cozinha.
Vapor a sair de uma fenda na porta do forno.		
Água que permanece no interior do forno.		
A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar depois de terminada a cozedura.	Este ventilador funciona automaticamente durante um determinado período de tempo para ventilar o interior da câmara de cozimento.	Não se trata de um defeito do aparelho; por conseguinte, não tem de se preocupar.
O forno não aquece	A porta do forno está aberta.	Fechar a porta e recomeçar.
	Os comandos da câmara de cozimento podem não estar corretamente regulados.	Ler a secção relativa ao funcionamento da câmara de cozimento e repor a câmara de cozimento.
	O fusível pode ter-se queimado ou o disjuntor pode ter disparado.	Substitua o fusível ou reponha o disjuntor. Se isto se repetir frequentemente, chame um eletricista.

Sai fumo do produto durante o funcionamento.	Quando a câmara de cozimento está a funcionar pela primeira vez.	Sai fumo dos aquecedores. Isto não é uma avaria. Após 2-3 ciclos, deixará de haver fumo.
	Comida no aquecedor.	Deixe o forno arrefecer e limpe os resíduos de alimentos do aquecedor.
Há um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno.	Estão a ser utilizados acessórios de plástico ou outros acessórios não resistentes ao calor no interior da câmara de cozimento.	Utilizar recipientes de vidro adequados a temperaturas elevadas.
O forno não cozinha bem.	A porta pode ser aberta demasiadas vezes durante a cozedura.	Não abra a porta do forno com demasiada frequência, a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser rodado. Se abrir a porta com demasiada frequência, a temperatura interna desce, o que pode afetar o resultado da cozedura.

REGRAS DE MANUSEAMENTO

1. Não utilizar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o aparelho.
2. Efetuar a deslocação e o transporte na embalagem original.
3. Prestar a máxima atenção ao aparelho durante a carga/descarga e o manuseamento.
4. Certificar-se de que a embalagem está bem fechada durante o manuseamento e o transporte.
5. Proteger contra factores externos (tais como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.
6. Tenha cuidado para não danificar o aparelho devido a choques, colisões, quedas, etc. durante o manuseamento e o transporte e para não o partir ou deformar durante o funcionamento.

Procedimentos de tratamento futuro:
O produto deve ser guardado e transportado na sua caixa original. Se a caixa original não estiver disponível, o produto deve ser embrulhado com plástico-bolha ou cartão grosso e bem colado com fita adesiva. A tampa do produto deve ser colada com fita adesiva nas paredes laterais. Não colocar outros objectos em cima do produto e transportá-lo na vertical. Não deixar cair o produto durante o transporte e protegê-lo contra impactos. O produto deve ser mantido na posição normal durante o transporte. Durante o manuseamento, os acessórios do produto devem ser fixados com uma fita adesiva para não danificar o produto.

RECOMENDAÇÕES PARA A POUPANÇA DE ENERGIA:

As informações seguintes ajudá-lo-ão a utilizar o seu produto de forma ecológica e económica.
1. Utilize recipientes de cor escura e esmalte que conduzem melhor o calor no forno.
2. Enquanto cozinha os alimentos, se a receita ou o manual do utilizador indicar que é necessário pré-aquecer, pré-aqueça o forno.
3. Não abrir frequentemente a porta do forno durante a cozedura.
4. Tente não cozinhar vários pratos em simultâneo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo, colocando duas panelas na grelha.
5. Cozinhe vários pratos sucessivamente. O forno não perde calor.
6. Desligue o forno alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura. Neste caso, não abrir a porta do forno.
7. Descongele os alimentos congelados antes de os cozinhar.

CUMPRIMENTO DA REGULAMENTAÇÃO DA WEEE E ELIMINAÇÃO DOS RESÍDUOS:

Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos aparelhos eléctricos e electrónicos usados (resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos REEE). A diretriz determina o quadro de trabalho para a devolução e reciclagem de aparelhos usados, conforme aplicável em toda a UE.

Informações sobre a embalagem:
Este produto foi fabricado a partir de peças e materiais recicláveis e reutilizáveis de alta qualidade. Por conseguinte, não elimine este produto juntamente com outros resíduos domésticos no final do seu ciclo de vida. Leve-o a um ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos. Pode informar-se junto da administração local sobre esses pontos de recolha. Ajude a proteger o ambiente e os recursos naturais, reciclando os produtos usados. Antes de eliminar o produto, desligue a ficha eléctrica para a segurança das crianças e torne-o inoperacional. A embalagem do produto é feita de materiais recicláveis, de acordo com a nossa legislação nacional. Não elimine os resíduos da embalagem juntamente com o lixo doméstico ou outros resíduos, coloque-os nas zonas de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

Sehr geehrter Kunde,
Danke, dass Sie sich auf dieses Produkt verlassen haben.

Unser Ziel ist es, dass Sie dieses Produkt, das in unseren modernen Anlagen unter umweltfreundlichen und präzisen Bedingungen hergestellt wird, optimal und effizient nutzen können, und zwar unter Berücksichtigung eines umfassenden Qualitätsbewusstseins.

Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und dauerhaft , bevor Sie Ihren Backofen in Betrieb nehmen, damit er seine ursprünglichen Eigenschaften lange beibehält.

WARNUNG: Diese Bedienungsanleitung wurde für mehrere Modelle erstellt. Ihr Gerät verfügt möglicherweise nicht über alle in der Anleitung aufgeführten Funktionen.
Unsere Geräte sind für den Hausgebrauch bestimmt. Sie sind nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem Produkt überein.

Dieses Produkt wurde in modernen umweltfreundlichen Anlagen hergestellt, ohne die Natur zu beeinträchtigen.
Die mit * gekennzeichneten Funktionen sind optional.

“Entspricht der AEEE-Verordnung”

1. ⓘ WICHTIG:

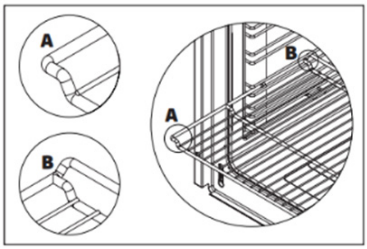
- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.**
- **Dieses Handbuch kann von unserer Website www. sogo.es heruntergeladen werden.**
- **Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.**

2. Sicherheitshinweise:

⚠ Allgemeine Hinweise / Vorsichtsmaßnahmen:

- Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und sachgerecht verwenden.
- Dieses Gerät ist für das Kochen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke wie das Heizen eines Raumes verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie die Speisen in den Backofen gestellt haben.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür, da sie sonst umfallen könnte.
- Die Konfigurationsbedingungen dieses Geräts sind auf dem Typenschild oder auf dem Typenschild angegeben.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Der Kochvorgang muss immer überwacht werden.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.
- Der Griff des Backofens ist kein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher usw. an den Ofengriff.
- Prüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
- Es ist wichtig, dass Sie den Drahtgrill und das Tablett richtig auf den Drahtgestellen platzieren bzw. das Tablett richtig auf Gestell stellen. Die korrekte Platzierung ist in der nebenstehenden Abbildung dargestellt



Legen Sie den Grill oder das Tablett zwischen zwei Schienen und achten Sie darauf, dass es im Gleichgewicht ist, bevor Sie das Essen darauf legen

Hinweis: Verwenden Sie das Drahtgitter nicht direkt unter dem Gestell, an dem die Teleskopschiene befestigt ist.

- Um das Risiko einer Berührung der Heizelemente des Ofens zu vermeiden, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter überstehen.
- Stellen Sie bei geöffneter Tür keine schweren Gegenstände auf die Tür und lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie könnten den Backofen zum Umkippen bringen oder die Türscharniere beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Glases keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da die dabei entstehenden Kratzer auf der Oberfläche des Türglases zum Bruch des Glases führen können.
- Die Stromversorgung des Backofens kann während Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Ofen von einem autorisierten Kundendienst wieder angeschlossen werden.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Bringen Sie die Schutzvorrichtungen nach der Reinigung gemäß den Anweisungen an.
- Der Befestigungspunkt der Kabel muss geschützt sein.

⚠ Wichtige Warnhinweise.

- **WARNUNG: Brandgefahr**; lagern Sie die Materialien nicht auf der Kochfläche.
- **WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile sind während des Betriebs heiß.**

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Der Benutzer sollte den Ofen nicht allein tragen.
- Versuchen Sie NIEMALS, das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Stromkreis des Geräts ab und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder andere brennbare (entzündliche) Materialien vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Legen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien auf oder in das Gerät.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen und . Der Druck kann Gläser zum Explodieren bringen.
- Legen Sie die Backbleche, Platten oder Alufolien nicht direkt auf den Backofenboden. Die aufgestaute Hitze kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Alkohol in Ihren Lebensmitteln. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich entzünden, wenn er mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Glas der Fronttür entfernt oder zerbrochen ist.
- Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verstellen. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.
- Entfernen Sie keine Zündschalter aus dem Gerät. Andernfalls kann auf stromführende Kabel zugegriffen werden. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die für Kinder zugänglich sind.
- Halten Sie die Lüftungskanäle offen.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker abzuziehen, sondern halten Sie immer den Stecker fest.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände ab, wenn die Backofentür geöffnet ist, es besteht die Gefahr des Umkippens.
- Verwenden Sie das Backpapier niemals bei höheren Temperaturen als der auf dem Backpapier angegebenen Höchsttemperatur. Legen Sie das Backpapier nicht auf den Boden des Ofens.
- Wenn Sie ein elektrisches Gerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Backofens verwenden, achten Sie darauf, dass sich das Netzkabel nicht in der Backofentür verfangen kann. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.

⚠ Einschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden.

- Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.
- Benutzen Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen in den Ofen geben oder aus dem Ofen nehmen usw.
- **VERBRENNUNGSGEFAHR:** Die heiße Oberfläche sollte vor dem Schließen des Deckels abkühlen gelassen werden.
- **VERBRENNUNGSGEFAHR: Treten Sie beim Öffnen der Backofentür zurück, um den heißen Dampf zu vermeiden, der aus dem Inneren austritt.**
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie unter Medikamenten- und/oder Alkoholeinfluss stehen, da dies Ihr Urteilsvermögen beeinträchtigen kann.
- Während des Betriebs werden die Innen- und Außenflächen des Backofens heiß. Treten Sie beim Öffnen der Backofentür zurück, um zu vermeiden, dass heißer Dampf aus dem Inneren austritt. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

⚠ Nutzungsbeschränkungen bei schlechtem Zustand oder Ausfall.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es defekt ist oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
- **ACHTUNG:** Wenn das Glas des Geräts zerbrochen ist, schalten Sie sofort alle Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, verwenden Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Glas der Fronttür entfernt oder zerbrochen ist.

⚠ Beschränkungen bei der Verwendung mit Kindern.

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während des Betriebs fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden können.
- **WARNUNG:** Verbrennungsgefahr durch überhitzten Dampf! Die Haut eines Kindes ist empfindlicher gegenüber hohen Temperaturen als die eines Erwachsenen. Kinder sollten die Backofentür nicht öffnen, während der Backofen in Betrieb ist. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es vollständig abgekühlt ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.
- Die Reinigung oder Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Das Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die zugänglichen Teile können heiß sein, wenn der Grill benutzt wird. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit

körperlichen, hörbedingten oder geistigen Beeinträchtigungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern eine Beaufsichtigung gewährleistet ist oder das Gerät sicher verwendet wird und Informationen zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren bereitgestellt werden.

Elektrische Sicherheit:

- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die mit einer Sicherung abgesichert ist, die den in der Tabelle der technischen Daten angegebenen Werten entspricht.
- Lassen Sie das Gerät von einem autorisierten Elektriker einrichten und erden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
- Die Schutzschalter des Ofens müssen so angebracht sein, dass der Endbenutzer sie bei der Installation des Ofens erreichen kann.
- Das Netzkabel (das Kabel mit dem Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.
- Wenn das Netzkabel (das Kabel mit dem Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder gleichwertig qualifiziertes Personal ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
- Waschen Sie das Produkt niemals durch Sprühen oder Gießen von Wasser! Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.
- Wenn Sie ein elektrisches Gerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Backofens verwenden, achten Sie darauf, dass sich das Netzkabel nicht in der Backofentür verfangen kann. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- ⚠ **WARNUNG:** Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Stromkreis des Geräts geöffnet ist, bevor Sie die Lampe austauschen.
- ⚠ **WARNUNG:** Das Stromversorgungskabel darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.
- ⚠ **WARNUNG:** Trennen Sie vor dem Zugriff auf die Klemmen alle Anschlüsse des Versorgungsstromkreises.
- ⚠ **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine abgeschnittenen oder beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel, die nicht dem Originalkabel entsprechen.
- Vergewissern Sie sich, dass sich in der Steckdose, in der der Stecker des Geräts installiert ist, keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit befindet.
- Die Rückwand des Backofens erwärmt sich ebenfalls, wenn der Backofen in Betrieb ist. Die elektrischen Anschlüsse dürfen die Rückwand nicht berühren, da sie sonst beschädigt werden können.
- Ziehen Sie die Anschlusskabel nicht an der Backofentür fest und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies

zu einem Kurzschluss im Backofen und sogar zu einem Brand führen.

- Trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur vom Stromnetz.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den autorisierten technischen Kundendienst oder eine andere qualifizierte Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt, um Funkenbildung zu vermeiden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Für die Installation ist ein omnipolarer Schalter erforderlich, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Schalter oder eine integrierte Sicherung erfolgen, die gemäß den Bauvorschriften in der festen Stromversorgung installiert ist.
- Das Gerät ist mit einem Kabel vom Typ **"Y"** ausgestattet.
- Fest installierte Anschlüsse sind an eine Stromversorgung anzuschließen, die eine allpolige Abschaltung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss die Trennvorrichtung gemäß den Verdrahtungsvorschriften an die feste Stromversorgung angeschlossen werden.
- Bei einem Dampfgarer darf der Wasserbehälter nicht in Wasser getaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags, wenn der Wasserbehälter in den Dampfgarer gestellt wird.

Stromanschluss:

- Dieser Ofen muss gemäß den Anweisungen des Herstellers und des autorisierten Kundendienstes installiert und angeschlossen werden.
- Das Gerät muss in einem Ofengehäuse installiert werden, das eine gute Belüftung gewährleistet.
- Die elektrischen Anschlüsse des Geräts dürfen nur über geerdete Steckdosen erfolgen, die mit einem vorschriftsmäßig verlegten Erdungssystem ausgestattet sind. Wenn der Ort, an dem das Gerät installiert werden soll, nicht für ein geerdetes System ausgelegt ist, wenden Sie sich unverzüglich an einen autorisierten Kundendienst. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht geerdete Steckdosen verursacht werden, an die das Gerät angeschlossen wurde.
- Ihr Kochfeld entspricht der Schutzklasse I. Der Stecker Ihres Ofens ist geerdet; vergewissern Sie sich, dass die Steckdose, an die Sie den Stecker anschließen wollen, ebenfalls geerdet ist. Der Stecker muss so angebracht werden, dass er nach der Installation zugänglich ist.
- Ihr Backofen wurde für eine Stromversorgung von 220-240 V AC 50-60 Hz. hergestellt und benötigt eine Sicherung von 16 A. Wenn Ihr Stromnetz diese Spezifikationen nicht bietet, wenden Sie sich an einen Elektriker oder einen autorisierten Kundendienst.

- Wenn Sie die Sicherung auswechseln müssen, vergewissern Sie sich bitte, dass der elektrische Anschluss wie folgt erfolgt:
  - Braunes Kabel an die Phase (stromführendes Ende).
  - Blaues Kabel zum Nullleiter.
  - Gelb-grünes Kabel zur Erdungsklemme.
  Die Schutzschalter des Ofens müssen so angebracht sein, dass der Endbenutzer sie bei der Installation des Ofens erreichen kann.

Verwendungszweck:

1. Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Die gewerbliche Nutzung des Geräts ist nicht gestattet.
2. Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke, wie z. B. das Heizen eines Raumes, verwendet werden.
3. Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Tellern unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zu Heizzwecken verwendet werden.
4. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstanden sind.
5. Der Ofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Braten, Frittieren und Grillen von Speisen verwendet werden.
6. Die Nutzungsdauer des von Ihnen erworbenen Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller bereitgestellt werden.

3. TECHNISCHE DATEN

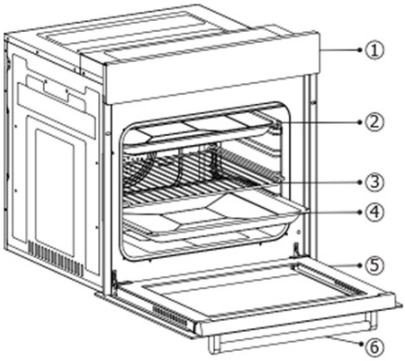
TECHNISCHE MERKMALE				
80 Liter				
Lichtleistung	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max ºC			
Untere Heizung	1200W			
Obere Heizung	1200W			
Turbo-Heizung	1800W			
Grill-Heizung	Kleiner Grill	1200W	Großer Grill	2400W
Versorgungsspannung	220-240V AC 50-60 Hz			
60 Liter				
Lichtleistung	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max ºC			
Untere Heizung	1200W			
Obere Heizung	1000W			
Turbo-Heizung	1800W			
Grill-Heizung	Kleiner Grill	1000W	Großer Grill	2000W
Versorgungsspannung	220-240V AC 50-60 Hz			

Stromverbrauch im Aus-Zustand: 0,0 W
Stromverbrauch im Standby-Modus: 0,0 W
Zeit, nach der das Produkt in den Aus-Zustand wechselt: 0 Min.

WARNUNG: Um die Produktqualität zu verbessern, können die technischen Daten ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

WARNUNG: Bei den mit dem Gerät oder den Begleitdokumenten angegebenen Werten handelt es sich um Labormesswerte gemäß den jeweiligen Normen. Diese Werte können je nach Verwendung und Umgebungsbedingungen abweichen.

4. TEILEBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Standard Tablett
3. Drahtgestell
4. * Tiefe Schale
5. Backofentür
6. Backofen-Griff

KÜHLGEBLÄSE
Während des Betriebs des Backofens soll das Kühlgebläse den überschüssigen Dampf abführen und eine Überhitzung des Geräts verhindern. Dies ist notwendig, damit Ihr Gerät gut funktioniert und gut gart.
Das Gebläse läuft nach Beendigung des Garvorgangs weiter. Nach Abschluss der Kühlung schaltet sich das Gebläse automatisch ab.

EINRICHTEN DES GERÄTS

Prüfen Sie, ob die Elektroinstallation geeignet ist, um das Gerät in Betrieb nehmen. Wenn die Elektroinstallation nicht geeignet ist, wenden Sie sich an einen Elektriker und Installateur, um die erforderlichen Arbeiten durchzuführen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Eingriffe von nicht autorisierten Personen verursacht werden.
WARNUNG: Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Aufstellungsort des Produkts vorzubereiten und die Elektroinstallation vorzubereiten.
WARNUNG: Bei der Installation des Produkts sind die örtlichen Vorschriften für elektrische Anlagen zu beachten.
WARNUNG: Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf eventuelle Schäden. Lassen Sie das Produkt nicht installieren, wenn es beschädigt ist. Beschädigte Produkte stellen ein Risiko für Ihre Sicherheit dar.
WARNUNG: Halten Sie die Lüftungskanäle offen.

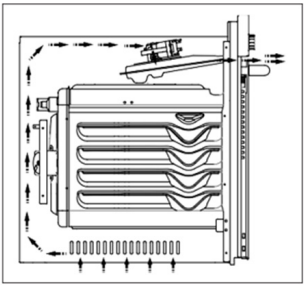


Abbildung 1

4. Einbau des Backofens:

Hinweis: Installation und Reparatur sollten immer von einem **"AUTORISIERTEN SERVICE"** durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Arbeiten, die von nicht autorisierten Personen durchgeführt werden.

Der richtige Ort für die Installation:
- Das Gerät ist so konzipiert, dass es auf handelsübliche Arbeitsplatten passt. Zwischen dem Gerät und Küchenwänden oder -möbeln muss ein sicherer Abstand gelassen werden. Geeignete Abstände sind den Zeichnungen zu entnehmen. (siehe Abbildung 2,3) (Werte sind in mm).

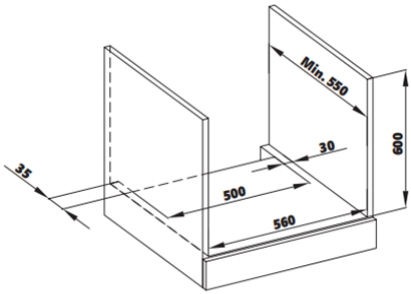


Abbildung 2

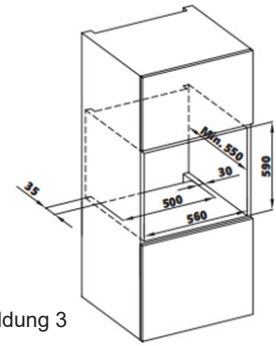


Abbildung 3

- **WARNUNG:** Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühlschränken oder Kühlboxen auf. Die vom Gerät abgestrahlte Wärme erhöht den Energieverbrauch der Kühlgeräte.
- **WARNUNG:** Benutzen Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Tragen oder Bewegen des Geräts.

Einbau und Montage des Einbaubackofens:

- Der Betriebsraum des Geräts muss vor Beginn der Installation bestimmt werden.
- Das Gerät darf nicht in Bereichen mit hoher Luftströmung aufgestellt werden. Bedienen Sie das Gerät mit mindestens zwei Personen. Ziehen Sie das Gerät nicht, um Schäden am Boden zu vermeiden.
- Entfernen Sie alle Transportmaterialien innerhalb und außerhalb der Verpackung. Entfernen Sie alle Materialien und Dokumente im Inneren des Produkts.

Einbau unter der Theke:

- Der Schrank muss den in Abb. 2 angegebenen Abmessungen entsprechen.
- An der Rückseite des Schranks muss ein Freiraum mit den in der Abbildung angegebenen Abmessungen gewährleistet sein, um die erforderliche Belüftung zu gewährleisten.
- Nach der Installation muss zwischen der Unterseite der Arbeitsplatte und der Oberseite des Geräts ein Freiraum verbleiben, der in Abb. 5 mit “A” bezeichnet ist. Der Freiraum dient der Belüftung und sollte geschlossen sein.

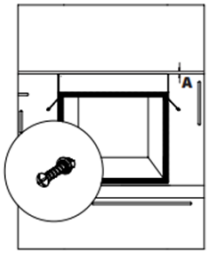


Abbildung 5

Einbau in einen hohen Schrank:

- Der Schrank muss den in Abb. 3 angegebenen Abmessungen entsprechen. Im hinteren Teil der Kabine sowie an der Ober- und Unterseite müssen Abstände mit den in der Abbildung angegebenen Maßen gewährleistet sein, um die erforderliche Belüftung zu gewährleisten.

Installationsbedingungen:

- Die Abmessungen des Geräts sind in Abbildung 4 angegeben. Die zu installierenden Möbeloberflächen und das zu verwendende Installationsmaterial müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C standhalten.
- Um ein Umkippen des Geräts zu verhindern, muss der aufzustellende Schrank fixiert und der Schrankboden eben sein.
- Der Boden des Schrankes muss einer Belastung von mindestens 60 kg standhalten können

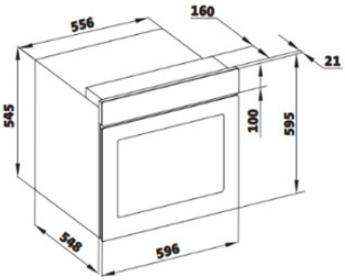


Abbildung 4

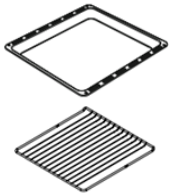
Aufstellen und Befestigen des Backofens:

- Stellen Sie den Backofen mit zwei oder mehr Personen in den Schrank. Achten Sie darauf, dass der Rahmen des Ofens und die Vorderseite des Möbels richtig ausgerichtet sind.
- Das Netzkabel darf nicht unter dem Backofen verbleiben oder zwischen dem Backofen und den Möbeln eingeklemmt oder geknickt werden.
- Befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln. Die Schrauben müssen durch die am Rahmen des Geräts angebrachten Kunststoffteile gesteckt werden, wie in Abb. 5 dargestellt. Die Schrauben dürfen nicht zu fest angezogen werden. Andernfalls können sich die Schraubenlöcher abnutzen.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Backofen nach dem Einbau nicht bewegt. Wenn der Backofen nicht gemäß der Installationsanleitung installiert wurde, besteht die Gefahr, dass er während des Betriebs umkippt.

Elektrischer Anschluss:

- Der Ort, an dem das Produkt installiert werden soll, muss über eine ordnungsgemäße Elektroinstallation verfügen.
- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Der Anschluss des Geräts muss in Übereinstimmung mit den örtlichen und nationalen Elektrovorschriften erfolgen.
- Trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie mit der Installation des Geräts beginnen. Schließen Sie das Gerät erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation abgeschlossen ist.

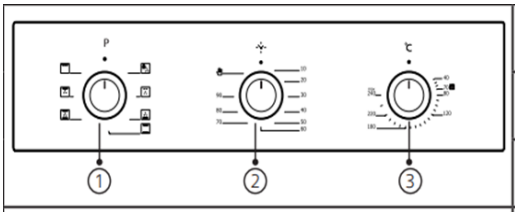
5. ZUBEHÖR



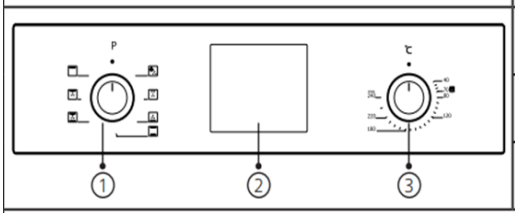
1- **Standard Tablett / Glastablett:** Verwendet für Gebäck (Kekse, Plätzchen usw.) und Tiefkühlkost.

2- **Drahtgestell:** Wird zum Braten oder zum Ablegen von Tiefkühlkost verwendet, oder Bratgut auf dem gewünschten Rost.

6. BEDIENFELD



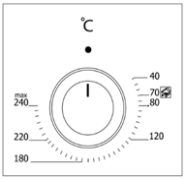
	1. Taste für die Kochfunktion
	2. Mechanischer Timer
	3. Taste für die Temperatureinstellung (Thermostat)



	1. Taste für die Kochfunktion
	2.Digitale Zeitschaltuhr
	3. Taste für die Temperatureinstellung (Thermostat)

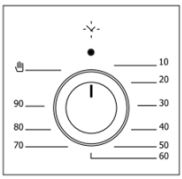
WARNUNG: Das oben abgebildete Bedienfeld dient nur zur Veranschaulichung. Beachten Sie das Bedienfeld auf Ihrem Gerät.

Taste für die Temperatureinstellung (Thermostat):



Dient zur Bestimmung der Gartemperatur des im Ofen zuzubereitenden Gerichts. Nachdem Sie das Gericht in den Ofen geschoben haben, können Sie es mit der Taste auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Gartemperaturen für die verschiedenen Gerichte finden Sie in der Gartabelle. Die Thermostatleuchte erlischt, wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Botón temporizador mecánico:



Dient zur Bestimmung der Garzeit im Backofen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Stromzufuhr zu den Heizgeräten abgeschaltet und ein akustisches Warnsignal ertönt. Der mechanische Timer kann auf die gewünschte Zeit zwischen 0-90 Minuten eingestellt werden. Die Garzeiten sind in der Gartabelle angegeben.

Manuelles Garen: WARNUNG: Beim manuellen Garen wird die Garzeit vom Benutzer selbst bestimmt.

Pop-Out-Taste verwenden:

Drücken Sie, wie in der seitlichen Abbildung gezeigt, den Knopf, so dass er herauskommt.

Wenn der Knopf weit genug herausgezogen ist, nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen vor, indem Sie ihn nach rechts oder links drehen.

Hinweis: Bei Modellen mit einer aufklappbaren Taste kann die Einstellung nur vorgenommen werden, wenn die Taste herausgezogen ist.

7. GEBRAUCHSANWEISUNG

DEN BETRIEB DES BACKOFENS:
Erstinbetriebnahme des Ofens:

Nachdem Sie die notwendigen Anschlüsse Ihres Backofens gemäß der Anleitung vorgenommen haben, müssen Sie bei der Inbetriebnahme folgende Schritte durchführen.

1. Entfernen Sie alle Etiketten oder Zubehörteile, die im Inneren des Backofens angebracht sind. Falls sich auf der Vorderseite des Geräts eine Schutzfolie befindet, entfernen Sie diese.
2. Wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Tuch ab, um Staub und Verpackungsreste zu entfernen. Das Innere des Backofens muss leer sein. Schließen Sie das Gerät an.
3. Stellen Sie den Thermostat mit der Temperatureinstelltaste auf die höchste Temperatur (240 Max.°C) und lassen Sie ihn 30 Minuten lang bei geschlossener Gerätetür laufen. In der Zwischenzeit kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, dies ist normal.
4. Nachdem der Backofen abgekühlt ist, wischen Sie das Innere des Backofens mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel aus und trocknen ihn mit einem sauberen Tuch ab. Sie können Ihren Backofen nun wieder benutzen.
5. Wenn Ihr Backofen über eine Dampfgarfunktion verfügt, nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Backofen. Schütteln Sie den Wasserbehälter gut, bevor Sie das Reinigungsmittel verwenden.

Normaler Betrieb des Backofens:

1. Um mit dem Garen zu beginnen, stellen Sie mit der Temperaturregelungstaste die Temperatur ein, bei der Sie je nach Art der Speise garen möchten, und mit der Garfunktionsregelungstaste die gewünschte Garfunktion.
2. Bei Modellen mit mechanischer Zeitschaltuhr können Sie die Garzeit mit Hilfe der Taste auf eine beliebige Zeit einstellen. Die Zeitschaltuhr schaltet die Heizgeräte nach Ablauf der Zeit ab und gibt einen Warnton aus, wenn das Gerät klingelt.
3. Nach Ablauf der eingegebenen Garzeit schaltet der Timer die Heizgeräte aus und gibt ein akustisches Signal.
4. Nach Beendigung des Garvorgangs muss das Kühlsystem des Geräts weiterarbeiten. Schalten Sie die Stromversorgung des Geräts nicht ab, da diese für die Abkühlung des Geräts erforderlich ist. Nach Abschluss der Kühlung wird das System automatisch ausgeschaltet.

Benutzung des Grills:

1. Wenn Sie den Grill auf den obersten Rost stellen, dürfen die Lebensmittel auf dem Rost den Rost nicht berühren.
2. Während des Grillens können Sie 5 Minuten vorheizen. Wenn nötig, können Sie das Essen auf den Kopf stellen.
3. Die Speisen müssen sich in der Mitte des Grills befinden, um einen maximalen Luftstrom durch den Ofen zu gewährleisten.

Um den Grill einzuschalten:

1. Setzen Sie die Funktionstaste auf das Grill-Symbol.
2. Stellen Sie ihn dann auf die gewünschte Grilltemperatur ein.

Achtung! Halten Sie die Backofentür während des Grillens geschlossen.

Um den Grill auszuschalten:

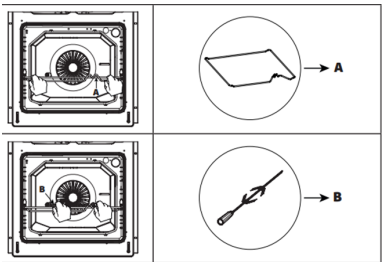
Stellen Sie die Funktionstaste auf die Position “Aus”.
Hinweis: Befestigen Sie nach dem Grillen den Kunststoffgriff durch Drehen und nehmen Sie ihn aus dem Ofen. Geben Sie etwas Wasser auf das Blech, um es zu reinigen.

Booster (Schnelles Vorheizen) Betrieb:

Dies ist die Funktion des schnellen Vorheizens. Nachdem der Thermostat des Geräts auf die gewählte Temperatur eingestellt wurde, wird sichergestellt, dass die Innentemperatur des Backofens schnell erhöht wird, indem die Garfunktion auf die Multifunktions-Garfunktion (3D) ( ). gestellt wird. Wenn die Thermostatlampe erloschen ist, wird der Backofen auf die Funktion Garen eingestellt.

Verwendung für Hähnchenbraten:

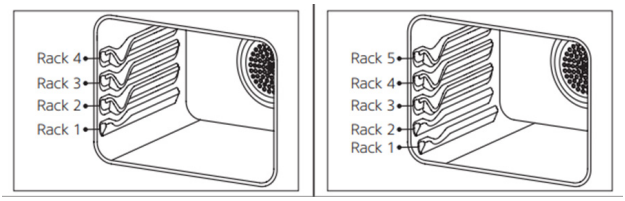
Achtung! Denken Sie daran, den Kunststoffgriff vom Spieß zu entfernen, indem Sie ihn drehen, bevor Sie die Backofentür schließen. Spießen Sie das Geflügel im Ganzen auf. Um ein Geflügel gesund zu grillen, zentrieren und fixieren Sie das Geflügel auf dem Spieß (b) mit den Befestigungshaken, die sich auf beiden Seiten des Spießes (b) befinden. Stecken Sie den Spieß (b) auf den Grilldraht (a) und schieben Sie ihn in den Ofen, wobei Sie darauf achten müssen, dass das Ende des Spießes (b) in der Grillkammer liegt.



Stellen Sie den Backofen nach dem Schließen der Tür auf die Position Grill ( ) und bringen Sie den Thermostat mit der Temperatureinstelltaste auf die höchste Temperaturstufe. Um das während des Garens verschüttete Öl aufzufangen, stellen Sie die Schale auf den Boden. Geben Sie etwas Wasser auf die Schale, um die Reinigung zu erleichtern.

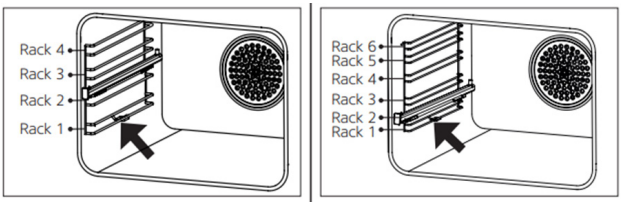
Rack-Positionen:

Standard-Gestellpositionen:



Hinweis: Je nach Konfiguration Ihres Backofens gibt es 4 oder 5 Standardeinschübe. Achten Sie nur auf die Standardeinschübe Ihres Ofens.
Hinweis: Die Einschubpositionen sind in der Abbildung oben dargestellt. Sie können ein tiefes Tablett oder ein Standardtablett in das untere und obere Regal stellen.

Drahtgestell-Positionen:

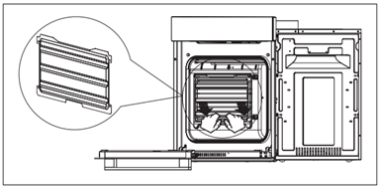


Hinweis: Je nach Konfiguration Ihres Backofens gibt es 4 oder 6 Drahtgitterroste. Achten Sie nur auf die Drahtgestelle Ihres Ofens.
Es ist wichtig, dass Sie das Drahtgitter richtig in den Ofen schieben. Die Positionen der Roste sind in den Abbildungen oben dargestellt. Sie können ein tiefes Blech oder ein normales Blech in den unteren und oberen Gitterrost einsetzen.

Montage und Demontage von Drahtgestellen:
Drücken Sie auf die mit Pfeilen gekennzeichneten Clips in den obigen Abbildungen und entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite der Drahtkörbe. Zum Einsetzen der Drahtkörbe verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge wie beim Entfernen der Drahtkörbe.

KATALYTISCHE PLATTE:

Sie befindet sich hinter den Gitterrosten des Backofens, an der rechten und linken Wand des Backraums. Die Katalysatorplatte beseitigt unangenehme Gerüche und sorgt dafür, dass Ihr Gerät mit optimaler Leistung betrieben werden kann. Mit der Zeit dringen Öl- und Lebensmittelgerüche in die emaillierten Backofenwände und Heizelemente ein. Das katalytische Paneel absorbiert Lebensmittel- und Ölgerüche und verbrennt sie während des Garvorgangs, um Ihren Backofen zu reinigen.



Abnehmen der Katalysatorplatte:
Um die Katalysatorplatte zu entfernen, müssen zuerst die Drahtgestelle entfernt werden. Sobald die Drahtgestelle entfernt sind, ist die Katalysatorplatte frei. Es wird empfohlen, die Katalysatorplatte alle 2-3 Jahre zu ersetzen

KOCHFUNKTIONEN UND -EIGENSCHAFTEN:

	Unter- und Oberhitze arbeiten zusammen. Die Speisen werden gleichzeitig nach unten und nach oben erhitzt. Dieses Programm kann zum Garen von Speisen wie Kuchen, Pizza, Keksen und Plätzchen verwendet werden.
	Untere Heizung, obere Heizung und Gebläse arbeiten zusammen. Dank des Gebläses wird die heiße Luft gleichmäßig und schnell im Inneren des Ofens verteilt. Geeignet zum Garen von Speisen wie Kuchen, Kekse, Lasagne, Fleisch.
	Turbo und Ventilator arbeiten zusammen. Geeignet für das Garen auf verschiedenen Einschubebenen.
	Multi-Funktions (3D). Kochen Untere Oberhitze, Turbo und Ventilator arbeiten zusammen. Geeignet zum Kochen und Braten. Die heiße Luft wird durch das Gebläse schnell und gleichmäßig im Backofen verteilt, während die Ober- und Unterhitze gleichzeitig arbeiten. Geeignet zum Garen mit intensiver Hitze. Verwenden Sie ein einziges Blech zum Garen.
	Der Grill ist in Betrieb. Wird zum Grillen von Fleisch wie Steaks und Fisch verwendet. Legen Sie zum Grillen das Grillgut auf den Grill und den Grill auf den oberen Rost (siehe Rostpositionen). Legen Sie die Schale auf den unteren Rost und stellen Sie Wasser in die Schale, während Sie grillen.
	Der Grill und das Gebläse arbeiten zusammen. Die heiße Luft wird dank des Gebläses gleichmäßig und schnell im Inneren des Ofens verteilt. Wird zum Grillen von Fleisch wie Steaks und Fisch verwendet. Zum Grillen legen Sie das Grillgut auf den Rost und den Rost auf den obersten Einschub (siehe Einschubpositionen). Legen Sie das Blech auf den unteren Rost und stellen Sie während des Grillens Wasser in das Blech.
	Der Grill und das Gebläse arbeiten zusammen. Dank des Gebläses wird die heiße Luft gleichmäßig und schnell im Inneren des Ofens verteilt. Zum Grillen von kleinen Fleischportionen wie Steaks und Fisch. Zum Grillen legen Sie das Grillgut auf den Rost und den Rost auf den obersten Einschub (siehe Einschubpositionen). Legen Sie das Blech auf den unteren Rost und stellen Sie während des Grillens Wasser in das Blech.
	Oberhitze und Hähnchenbraten arbeiten zusammen. Wird für Speisen verwendet, die durch Drehen gegart werden sollen.
	Die obere Heizung ist in Betrieb. Wird zum Erhitzen oder Braten von sehr kleinen Stücken von Lebensmitteln verwendet.
	Es wird auf niedriger Stufe geheizt. Wählen Sie dieses Programm gegen Ende der Garzeit, wenn auch der Boden des Garguts gebraten werden soll.
	Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Ventilator und die Lampe funktionieren. Geeignet zum Auftauen von vereisten Lebensmitteln.
	Untere Heizung, Gebläse und Turbo arbeiten zusammen. Die heiße Luft wird dank des Gebläses gleichmäßig und schnell im Ofen verteilt. Das ist praktisch für die Zubereitung von Pizza.

	Untere Heizung und Gebläse arbeiten zusammen. Dank des Gebläses wird die heiße Luft gleichmäßig und schnell im Inneren des Ofens verteilt. Verwenden Sie ihn zum Garen von Speisen wie Obstkuchen usw.
	Oberhitze und Gebläse arbeiten zusammen. Die heiße Luft wird dank des Gebläses gleichmäßig und schnell im Inneren des Ofens verteilt. Zum Erhitzen oder Braten von sehr kleinen Lebensmitteln.
	Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Ventilator und die Lampe funktionieren. Geeignet zum Auftauen von vereisten Lebensmitteln.
	Es wird auf niedriger Stufe geheizt. Wählen Sie dieses Programm gegen Ende der Garzeit, wenn auch der Boden des Garguts gebraten werden soll. Diese Funktion wird auch für die Dampfreinigung verwendet. (Siehe Dampfreinigung).
	Sie wird zur Beleuchtung des Backofens verwendet. Die Lampe funktioniert automatisch bei allen Kochfunktionen.

Hinweis: Die Kochfunktionen sind nicht bei allen Modellen gleich. Achten Sie nur auf die Garfunktionen Ihres Ofens.

Kochempfehlungen und Warnhinweise:

Hinweis: In den folgenden Tabellen finden Sie Informationen zu den Lebensmitteln, die wir in unseren Labors getestet haben und deren Garwerte wir ermittelt haben. Die Garzeiten können je nach Netzspannung, Qualität, Menge der zu garenden Zutaten und Temperatur variieren. Gerichte, die Sie mit diesen Werten kochen, entsprechen vielleicht nicht Ihrem Geschmack. Sie können andere Werte entdecken, indem Sie experimentieren, um verschiedene Geschmacksrichtungen und Ergebnisse zu erzielen, die Ihren Geschmack treffen.

Warnung: Unbeaufsichtigtes Kochen mit festem oder flüssigem Öl im Gerät ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.

Achtung! Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gegeben haben.

WARNUNG: Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.

WARNUNG: Während des Gebrauchs werden die Innen- und Außenflächen des Backofens heiß. Treten Sie beim Öffnen der Backofentür zurück, um zu vermeiden, dass der heiße Dampf aus dem Inneren austritt. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

WARNUNG: Sie können sich an den Innenwänden des Backofens, an verschütteten Speisen, am Zubehör und an den heißen Dämpfen die Hände verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie das heiße Essen aus dem Backofen nehmen.

WARNUNG: Benutzen Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Ofen geben oder aus dem Ofen nehmen usw.

WARNUNG: Bitte kochen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf dem Tablett / Grill. Legen Sie die Lebensmittel in den Ofen in einem geeigneten Zubehör.

WARNUNG: Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Alkohol in Ihren Lebensmitteln. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich entzünden, wenn er mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

WARNUNG: Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße. Der Druck kann Gläser zum Explodieren bringen.

WARNUNG: Verwenden Sie das Backpapier niemals bei höheren Temperaturen als der auf dem Backpapier angegebenen Höchsttemperatur. Legen Sie das Backpapier nicht auf den Boden des Ofens.

WARNUNG: Legen Sie das Backpapier zusammen mit den Speisen in den vorgeheizten Backofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Backofenzubehör (Blech, Drahtgitter usw.) legen.

WARNUNG: Um das Risiko einer Berührung der Heizelemente des Ofens zu vermeiden, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Behälter hinaushängen.

WARNUNG: Legen Sie die Backbleche, Platten oder Alufolien nicht direkt auf den Backofenboden. Die aufgestaute Hitze kann den Boden des Backofens beschädigen.

WARNUNG: Plastikgeschirr kann bei hohen Temperaturen schmelzen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr.

Kochtabellen:

60 Liter

Achtung! Sie sollten den Ofen 7-10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Gericht in den Ofen schieben.

Lebensmittel	Funktion Kochen	Kochtempera-turen (ºC)	Kochgestell	Kochzeit(min.)
Torte	/	170-180	2-3	30-35
Kleiner Muffin	/	170-180	2	25-30
Kuchen	/	180-200	2	35-45
Gebäck		180-190	2	20-25
Keks		170-180	2	20-25
Apfelkuchen	/	180-190	1-2	50-70
Biskuitkuchen		150/150*	2	20-25
Pizza	/	180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Makrone		100	2	50-60
Gegrilltes Hähnchen**		200-220	3	25-35
Fischgrill**		200-220	3	25-35
Roastbeef**		Max.	3-4	15-20
Gegrillte Fleischbä-llchen*		Max.	3-4	20-25

Hinweis: Nicht vorheizen. Wir empfehlen Ihnen, die erste Hälfte der Garzeit bei 200 °C und die zweite Hälfte bei 150 C zu garen.

Nach der Hälfte der Garzeit müssen die Speisen auf den Kopf gestellt werden.

80 Liter:

WARNUNG: Sie sollten den Ofen 7-10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Gericht in den Ofen schieben.

Lebensmittel	Funktion Kochen	Kochtempe-ratur (ºC)	Kochgestell	Kochzeit (Min.)
Torte	/	170-180	2-3	30-35
Kleiner Muffin	/	170-180	2-3	25-30
Kuchen	/	180-200	2-3	35-45
Gebäck		180-190	2-3	20-25
Keks		170-180	2-3	20-25
Apfelkuchen	/	180-190	2-3	50-70
Biskuitkuchen		200/150*	2-3	20-25
Pizza	/	180-200	3	20-30
Lasanga		180-200	2-3	25-40
Makrone		100	2-3	50-70
Gegrilltes Huhn **		200-220	2-3	25-35
Fischgrill**		190-200/-220	3-4	25-35
Roastbeef**		Max.	4-5	30-35
Gegrillte Fleischbä-llchen**		Max.	4-5	25-30

Nicht vorheizen. Wir empfehlen Ihnen, die erste Hälfte der Garzeit bei 200 °C und die zweite Hälfte bei 150 °C zu garen.

Nach der Hälfte der Garzeit müssen die Speisen auf den Kopf gestellt werden.

BACKEN MIT PIZZASTEIN
Achtung! Sie sollten den Ofen 30 Minuten lang vorheizen, bevor Sie die Pizza in den Ofen schieben. Wenn Sie mit einem Pizzastein backen, legen Sie den Pizzastein auf ein Drahtgitter und heizen Sie den Ofen im Pizzamodus [Turbo + Umluft + niedriger Widerstand ( )] 30 Minuten lang bei 230 °C vor. Nach dem Vorheizen, ohne den Pizzastein zu entfernen, die Pizza mit der Schaufel darauf legen und bei 180-200°C 20-25 Minuten backen. Nach Abschluss des Backvorgangs die gebackene Pizza mit dem Schieber aus dem Ofen nehmen.
WARNUNG: Legen Sie den Pizzastein nicht in einen vorgeheizten Ofen.
WARNUNG: Nehmen Sie den Pizzastein nach dem Backen nicht heraus, wenn er noch heiß ist, und legen Sie ihn nicht auf kalte Oberflächen. Andernfalls kann der Pizzastein zerbrechen.
WARNUNG: Setzen Sie den Pizzastein nicht der Feuchtigkeit aus.
WARNUNG: Sie können sich an den Innenwänden des Ofens, an verschütteten Speisen, am Zubehör

und am heißen Dampf die Hände verbrennen. Verwenden Sie die Pizzaschaufel, wenn Sie die Pizza aus dem Ofen nehmen.

TROCKNEN:
Achtung! Während des Trocknens nicht vorheizen.

Lebensmittel	Funktion Kochen	Gartemperatur (ºC)	Kochgestell	Kochdauer (Stunden)
Banane in Scheiben geschnitten	Fächerkochfunktionen	100	2	4-5
Apfel in Scheiben geschnitten	Fächerkochfunktionen	100	2	4-5
Orange in Scheiben geschnitten	Fächerkochfunktionen	100	2	4-5

WARNUNG: Das Trocknen sollte nur in der Trockenschale erfolgen.
WARNUNG: Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn der Trockenvorgang abgeschlossen ist.
ACHTUNG: Je dünner die Scheiben, desto schneller ist die Trocknungsdauer und desto besser bleibt das Aroma der Lebensmittel erhalten.
WARNUNG: Sie können sich die Hände an den Innenwänden des Backofens, an verschütteten Speisen, am Zubehör und an den heißen Dämpfen verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Trockenfrüchte aus dem Backofen nehmen.

DAMPFGESTÜTZTES GAREN:
Da es nicht in Wasser gegart wird, bleiben Vitamine und Mineralstoffe beim Dampfgaren erhalten. Beim Garen mit Dampf bleiben die Aromen der Lebensmittel besser erhalten als beim normalen Garen. Außerdem behalten die Lebensmittel auf diese Weise ihre frischen und natürlichen Farben. Der Wasserverbrauch hängt von der Art der Lebensmittel und der Länge der Garzeit ab. Je nach Option des Geräts können Sie das dampfunterstützte Garen mit zwei verschiedenen Methoden durchführen.

1. Entfernen Sie den Wasserbehälter, indem Sie ihn an den mit dem Pfeil gekennzeichneten Stellen herausziehen. Füllen Sie den Wasserbehälter (siehe Abbildung 8) und schieben Sie ihn in Pfeilrichtung in die Ausgangsposition, um ihn zu platzieren (siehe Abbildung 9). (Siehe Abbildung 10) Nach 10 Minuten Vorheizen schieben Sie den Wasserbehälter in Pfeilrichtung, bis Sie ein “Klicken” hören. (siehe Abbildung 11).

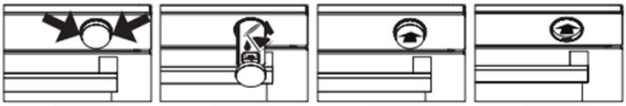


Abbildung 8 Abbildung 9 Abbildung 10 Abbildung 11

WARNUNG: Wenn das Gerät über eine dampfunterstützte Kochfunktion verfügt, überprüfen Sie, ob sich Wasser in den Wassertanks befindet, wenn Sie das Gerät an einen anderen Ort bringen. Wenn sich Wasser in den Tanks befindet, müssen Sie diese leeren.

WARNUNG: Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur abgefülltes Wasser. Wasser sollte nicht durch Lösungen ersetzt werden, die entflammbar sind, Alkohol enthalten oder feste Partikel enthalten. Verwenden Sie niemals Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten.

WARNUNG: Die maximale Nachfüllmenge beträgt 250 ml und die minimale Nachfüllmenge 65 ml.

WARNUNG: Überschreiten Sie beim Befüllen des Wasserbehälters niemals die Maximalmarkierung!

ACHTUNG: Achten Sie bei jedem Garvorgang auf die in der Gartabelle angegebene Wassermenge für die Speisen.

WARNUNG: Entfernen Sie den Wasserbehälter nicht, während der Kochvorgang läuft.

WARNUNG: Verwenden Sie zum Garen mit Dampf nach Möglichkeit Geschirr mit gelochten Löchern. Dadurch wird sichergestellt, dass der Dampf die Speisen von allen Seiten erreicht und die Speisen gleichmäßig garen.

WARNUNG: Verwenden Sie nur Behälter, die hitze- (bis 100 °C) und dampfbeständig sind. Wenn Sie Kunststoffbehälter verwenden möchten, erkundigen Sie sich beim Hersteller des Behälters, ob er für den Backofen geeignet ist.

ACHTUNG: Dicke Töpfe wie Porzellan, Keramik oder Steingut sind zum Dämpfen nicht sehr gut geeignet. Da sie dick sind, leiten sie die Wärme nicht gut und daher können die in den Tabellen angegebenen Garzeiten viel länger sein.

Tabelle für dampfgestütztes Garen

WARNUNG: Sie sollten den Ofen 10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Gericht in den Ofen schieben.

Lebensmittel	Funktion Kochen	Kochtempe-ratur (ºC)	Kochges-tell	Kochzeit (Min.)	Wassermenge (ml)
Keks		170	3	20-25	100
Salziger Keks		170	3	20-25	100
Gebäck		180	3	25-30	100
Brötchen		180	3	25-30	100
Lachs		180	3	40-45	100
Hühnerkeule		200	3	40-45	150
Chicken Wings		230	4	40-45	100
Ganzes Huhn		190-230	3	60-70	250
Lammhaxe mit Gemüse		170	3	80-90	250
Rosa Rindfleisch		190	3	55-60	200
Entrecote		180	2-3	35-40	250

WARNUNG: Führen Sie das Garen mit Dampfunterstützung mit einem einzigen Blech durch.

WARNUNG: Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.

WARNUNG: Sie können sich an den Innenwänden des Backofens, an verschütteten Speisen, am Zubehör und an den heißen Dämpfen die Hände verbrennen. Verwenden Sie beim Herausnehmen der heißen Speisen aus dem Ofen hitzebeständige Ofenhandschuhe.

2. Öffnen Sie die Abdeckung des Geräts (siehe Abbildung 12). Entfernen Sie die Abdeckung des Wassertanks und füllen Sie den Tank (siehe Abbildung 13). Schließen Sie dann die Abdeckung des Wassertanks (siehe Abbildung 14). Schließen Sie den Deckel des Geräts und heizen Sie es 10 Minuten lang vor. Nach dem Vorheizen können Sie die Speisen in das Gerät geben.

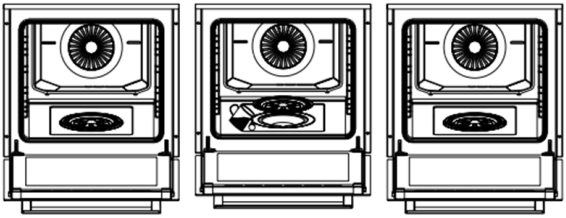


Abbildung 12 Abbildung 13 Abbildung 14

WARNUNG: Wenn das Gerät über eine dampfunterstützte Kochfunktion verfügt, überprüfen Sie, ob sich Wasser in den Wassertanks befindet, wenn Sie das Gerät an einen anderen Ort bringen. Wenn sich Wasser in den Tanks befindet, müssen Sie diese leeren.

WARNUNG: Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur abgefülltes Wasser. Wasser sollte nicht durch Lösungen ersetzt werden, die entflammbar sind, Alkohol enthalten oder feste Partikel enthalten. Verwenden Sie niemals Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten

WARNUNG: Die maximale Nachfüllmenge beträgt 200 ml und die minimale Nachfüllmenge 80 ml.

ACHTUNG: Achten Sie bei jedem Garvorgang auf die in der Gartabelle angegebene Wassermenge für die Speisen.

WARNUNG: Verwenden Sie zum Garen mit Dampf nach Möglichkeit Geschirr mit gelochten Löchern. Dadurch wird sichergestellt, dass der Dampf die Speisen von allen Seiten erreicht und die Speisen gleichmäßig garen.

WARNUNG: Verwenden Sie nur Behälter, die hitze- (bis 100 °C) und dampfbeständig sind. Wenn Sie Kunststoffbehälter verwenden möchten, erkundigen Sie sich beim Hersteller des Behälters, ob er für den Backofen geeignet ist.

ACHTUNG: Dicke Töpfe wie Porzellan, Keramik oder Steingut sind zum Dämpfen nicht sehr gut geeignet. Da sie dick sind, leiten sie die Wärme nicht gut und daher können die in den Tabellen angegebenen Garzeiten viel länger sein.

Lebensmittel	**Funktion Kochen**	**Gartemperatur (ºC)**	**Kochgestell**	**Kochzeit (min.)**	**Wassermenge (ml)**
Brot		200°C	2	20-30	80
Huhn		200°C	2	60-70	150
Lachs mit Gemüse		180ºC	2	30-40	80
Hühnerkeulen		200°C	2	25-35	100
Gebäck		190°C	2	15-25	80
Lammhaxe mit Gemüse		170°C	2	60-70	150
Brötchen		190°C	2	15-25	80
Entrecote		180°C	2	40-50	150
Kumpir		190°C	2	90-100	150

WARNUNG: Führen Sie das Garen mit Dampfunterstützung mit einem einzigen Blech durch.

WARNUNG: Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.

WARNUNG: Sie können sich an den Innenwänden des Backofens, an verschütteten Speisen, am Zubehör und an den heißen Dämpfen die Hände verbrennen. Verwenden Sie beim Herausnehmen der heißen Speisen aus dem Ofen hitzebeständige Ofenhandschuhe.

KOCHEN IN DER FRITTEUSE

Während die Fritteuse gart, können Sie das Garen nach den in der Gartabelle angegebenen Werten durchführen, indem Sie den Backofen in den Fritteusenmodus [unten-oben + Lüfter ( ) schalten..

Air Fryer Kochtabelle

WARNUNG: Sie sollten den Ofen 8-10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Gericht in den Ofen schieben.

Lebensmittel	Funktion Kochen	Kochtempera-tur (ºC)	Kochges-tell	Kochzeit (min.)	Gewicht Gramm (g)
Keks		170	2-3	10-15	-
Gefrorene Chicken Nuggets		200	2-3	20-25	750
Gefrorene Bratkar-toffeln		220	2-3	20-25	700
Halloumi-Pommes		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Frikadelle		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Pilze		200	2-3	15-20	1000
Hühnerrouladen		180	2-3	25-30	1000
Hühnerbrust		180	2-3	25-30	750

WARNUNG: Das Garen in der Heißluftfritteuse sollte nur in der Fritteusenschale erfolgen.

WARNUNG: Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.

WARNUNG: Sie können sich an den Innenwänden des Backofens, an verschütteten Speisen, am Zubehör und an den heißen Dämpfen die Hände verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie das heiße Essen aus dem Backofen nehmen.

8. REINIGUNG UND PFLEGE

Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts und verringert häufige Probleme.
WARNUNG: Trennen Sie den elektrischen Anschluss des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
WARNUNG: Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.
WARNUNG: Der Benutzer darf den Widerstand während der Reinigung nicht verstellen. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.
WARNUNG: Der Dampf eines Dampfreinigungsgerätes kann in die elektrisch leitenden Teile eindringen und diese kurzschließen. Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Backofens.
WARNUNG: Waschen Sie niemals Teile des Geräts in der Spülmaschine! (Mit Ausnahme des Zubehörs)
WARNUNG: Der Wasserbehälter darf nicht in Wasser getaucht und niemals in der Spülmaschine gereinigt werden! Verwenden Sie zur Reinigung des Wasserbehälters keine sehr harten Schwämme oder Bürsten.

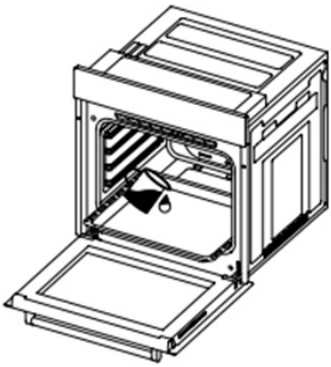
WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Bringen Sie die Schutzvorrichtungen nach der Reinigung gemäß den Anweisungen wieder an.

1. Reinigen Sie die Innenteile, die Verkleidung, die Ablagen oder andere Teile des Geräts nicht mit harten Werkzeugen wie harten Bürsten, Stahlschwämmen oder Messern. Verwenden Sie keine Scheuermittel, kratzenden Mittel oder Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie die Innenteile des Geräts mit einem seifigen Tuch ab, spülen Sie es dann ab und trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch.
3. Reinigen Sie die Glasflächen mit speziellen Glasreinigungsmitteln.
4. Verwenden Sie keine aliphatischen oder kohlensäurehaltigen Reinigungsmittel. Diese können die Türdichtung des Backofens aufquellen lassen.
5. Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Geräts niemals brennbare Materialien wie Säure, Verdünner oder Gas.
6. Verwenden Sie Kaliumstearat (Schmierseife) für Schmutz und Flecken.
7. Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
8. Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Auf diese Weise lassen sich Lebensmittelrückstände leicht entfernen, und es wird verhindert, dass diese Rückstände bei einer späteren Wiederverwendung des Geräts verbrennen.
9. Achten Sie darauf, dass Sie Flüssigkeitsreste nach dem Reinigungsvorgang vollständig abwischen und dass Sie Lebensmittel, die während des Kochens verspritzt werden, sofort reinigen.
10. Einige Wasch- oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie beim Reinigen keine Scheuermittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.
11. Reinigen und trocknen Sie den Backofen und sein Zubehör nach jedem Gebrauch.
12. Schließen Sie die Tür des Backofens, nachdem das Innere des Geräts vollständig getrocknet ist.
13. Das Gerät sollte gründlich gereinigt werden, um schlechte Gerüche zu vermeiden, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird. Lassen Sie die Tür des Backofens nach der Reinigung offen.
14. Tauschen Sie die Türdichtung des Geräts aus, wenn sich Poren bilden oder wenn sie reißt. Sie können die Türdichtung beim autorisierten Kundendienst bestellen.
15. Reinigen Sie die Drahtgestelle in der Spülmaschine oder mit einem Spülmittel und heißem Wasser.
16. Verwenden Sie zum Reinigen des Glases keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da die dabei entstehenden Kratzer auf der Oberfläche des Türglases zum Bruch des Glases führen können.
17. Entfernen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe (siehe Lampenwechsel) und wischen Sie sie mit einem mit Spülmittel und heißem Wasser angefeuchteten Tuch ab. Reinigen Sie es mit einem weichen Tuch.

*** Dampfreinigung**

Es ermöglicht die Entfernung von aufgeweichten Verschmutzungen dank des Dampfes, der sich im Ofen bildet.

1. Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
2. Geben Sie einen halben Liter Wasser auf das Blech und stellen Sie das Blech auf den Boden des Ofens.
3. Stellen Sie den Schalter auf den Modus Dampfreinigung ( ).
4. Stellen Sie den Thermostat auf 70°C und lassen Sie den Ofen 30 Minuten lang laufen.
5. Nachdem der Backofen 30 Minuten lang in Betrieb war, öffnen Sie die Tür und wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Tuch ab.
6. Reinigen Sie den Backofen mit Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch, wenn sich der Schmutz nicht leicht lösen lässt, und wischen Sie die gereinigte Stelle mit einem trockenen Tuch nach.



Reinigung und Montage der Backofentür

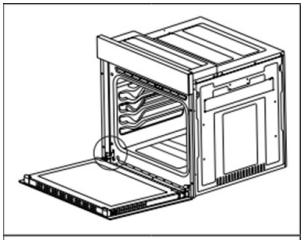


Abbildung 15

Abbildung 15.1

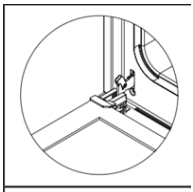


Abbildung 15.2

- Öffnen Sie die Tür vollständig, indem Sie die Backofentür zu sich heranziehen. Entriegeln Sie dann die Scharniersperre, indem Sie sie mit einem Schraubenzieher nach oben ziehen. (Siehe Abb. 15.1).
- Stellen Sie die Scharnierverriegelung auf den breitesten Winkel. (Siehe Abb. 15.2) Bringen Sie beide Scharniere, die die Backofentür mit dem Backofen verbinden, in dieselbe Position.

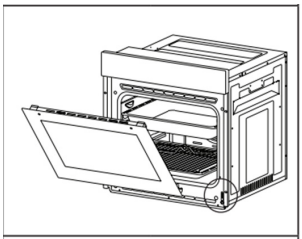


Abbildung 16

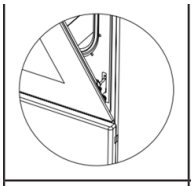


Abbildung 16.1

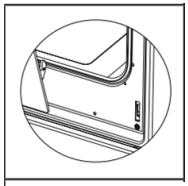


Abbildung 16.2

- Schließen Sie dann die Backofentür, bis sie an der Scharnierverriegelung anliegt. (Siehe Abb. 16.1).
- Um die Backofentür zu entfernen, halten Sie die Tür mit beiden Händen, wenn sie fast geschlossen ist, und ziehen Sie sie nach oben. (Siehe Abb. 16.2).

Hinweis: Um die Backofentür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie beim Ausbau der Tür.

Reinigung des Backofenglases

Ihr Ofen kann anders sein. Führen Sie den entsprechenden Schritt für Ihren Ofen aus.

1. Drücken Sie die Kunststoffverriegelungen auf der linken und rechten Seite, wie in Abbildung 17 dargestellt, und heben Sie das Profil an, indem Sie es zu sich hinziehen, wie in Abbildung 18 dargestellt. Das Glas ist frei, nachdem das Profil entfernt wurde, wie in Abbildung 19 dargestellt. Ziehen Sie das freigewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Falls erforderlich, kann das mittlere Glas auf dieselbe Weise entfernt werden. Das äußere Glas ist fest mit dem Profil der Backofentür verbunden. Nach dem Trennen der Scheiben können Sie diese leicht reinigen. Nach Abschluss der Reinigungs- und Wartungsarbeiten können Sie die Scheiben und das Profil wieder einsetzen, indem Sie den Ausbau in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Achten Sie darauf, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt wird und dass das Profil richtig sitzt.

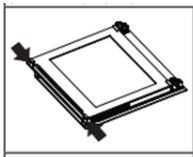


Abbildung 17

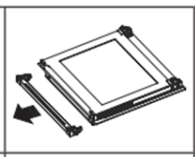


Abbildung 18

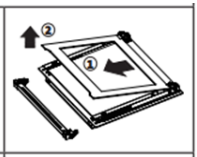


Abbildung 19

2. Entfernen Sie die Schrauben auf der linken und rechten Seite, wie in Abbildung 20 dargestellt. Entfernen Sie das Profil, indem Sie es zu sich heranziehen, wie in Abbildung 21 dargestellt. Das Glas ist nach dem Entfernen des Profils frei, wie in Abbildung 22 dargestellt. Ziehen Sie das freigewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Falls erforderlich, kann das mittlere Glas auf dieselbe Weise entfernt werden. Das äußere Glas ist fest mit dem Profil der Backofentür verbunden. Sie können das Glas leicht reinigen,

nachdem es abgenommen wurde. Nach Abschluss der Reinigungs- und Wartungsarbeiten können Sie die Scheiben und das Profil in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen. Achten Sie darauf, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt wird und dass das Profil richtig sitzt.

Abbildung 20 | Abbildung 21 | Abbildung 22

Reinigung des Wasserbeckens am Boden des Backofens:

Je nach Häufigkeit des Garens mit Dampfförderung-leichte Dampfreinigung und der Härte des verwendeten Wassers können sich im Wasserbecken am Boden des Backofens Kalkflecken bilden. Lösen Sie nach jeweils 2 bis 3 Benutzungen die Kalkflecken auf, die sich im Wasserbecken am Boden des Backofens nach dem Garen mit dem Dampfreinigungsverfahren Steam Support-Easy bilden können:

1. Geben Sie 350 ml weißen Essig (der Säuregehalt des Essigs sollte nicht mehr als 6 % betragen) in das Wasserbecken am Boden des Ofens.
2. Lassen Sie den Essig mindestens 30 Minuten lang bei Raumtemperatur die Kalkablagerungen auflösen.
3. Reinigen Sie das Wasserbecken mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch.

WARNUNG: Verwenden Sie keine säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel, um das Wasserbecken am Boden des Backofens zu reinigen. Kratzen Sie keine Kalkablagerungen ab, die sich im Wasserbecken am Boden des Backofens befinden können. Andernfalls wird das Gerät beschädigt.

Austausch der Backofenlampe:

WARNUNG: Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, schalten Sie den Strom ab, bevor Sie die Lampe des Backofens austauschen

WARNUNG: Um Verbrennungen zu vermeiden, warten Sie, bis er abgekühlt ist, bevor Sie die Lampe des Backofens auswechseln! Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen

WARNUNG: Die in diesem Produkt verwendete Glühbirne ist nicht für die Beleuchtung von Haushalten geeignet. Der Zweck dieser Lampe ist es, dem Benutzer zu helfen, die Lebensmittel zu sehen

WARNUNG: Die in diesem Produkt verwendeten Glühbirnen müssen extremen physikalischen Bedingungen standhalten, z.B. Temperaturen über 100º C

WARNUNG: Bei Geräten mit Halogenlampen darf der Benutzer nicht in die Halogenlampe schauen.

Um die Lampe zu wechseln:

1. Schalten Sie den Strom ab
2. Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. (Siehe Abb. 23) Wenn Sie Schwierigkeiten beim Drehen haben, können Sie Plastikhandschuhe verwenden
3. Entfernen Sie dann die Backofenlampe, indem Sie sie drehen (siehe Abb. 24), wenn es sich um Typ A handelt, oder indem Sie sie herausziehen (siehe Abb. 25), wenn es sich um Typ B handelt
4. Setzen Sie eine neue Lampe mit den gleichen Eigenschaften ein
5. Setzen Sie das Schutzglas wieder ein und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

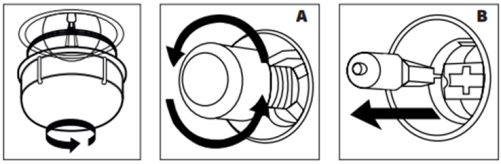


Abbildung 23 | Abbildung 24 | Abbildung 25

Hinweis: Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle, deren Energieeffizienzklasse G ist.

So wechseln Sie die quadratische Lampe:

1. Schalten Sie den Strom ab.
2. Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn zu sich heranziehen.
3. Entfernen Sie dann die Backofenlampe, indem Sie sie herausziehen.
4. Setzen Sie eine neue Lampe mit den gleichen Eigenschaften ein.
5. Setzen Sie das Schutzglas wieder ein und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

STÖRUNGSBESEITIGUNG:

Sie können die Probleme, die mit Ihrem Produkt auftreten können, lösen, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

Punkte prüfen
Falls ein Problem mit dem Backofen auftritt, prüfen Sie zunächst die nachstehende Tabelle und probieren Sie die Vorschläge aus. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Service-Center.

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Backofen funktioniert nicht	Stromversorgung nicht verfügbar	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung vorhanden ist.
Backofen stoppt während des Garens	Der Stecker kommt aus der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
Schaltet sich während des Kochens aus	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Ofen nach langen Garvorgängen abkühlen.
	Das Kühlgebläse funktioniert nicht.	Hören Sie das Geräusch des Lüfters.
	Der Backofen wurde nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Stellen Sie sicher, dass die in der Betriebsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
	Mehr als ein Stecker in einer Steckdose	Verwenden Sie für jede Steckdose nur einen Stecker.
Die Außenseite des Ofens wird während des Betriebs sehr heiß	Der Backofen wurde nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Stellen Sie sicher, dass die in der Betriebsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
Die Backofentür lässt sich nicht richtig öffnen	Eingeklemmte Lebensmittelreste zwischen Tür und Innenraum.	Reinigen Sie den Ofen gut und versuchen Sie, die Tür wieder zu öffnen.
Die Innenbeleuchtung ist schwach oder funktioniert nicht	Die Lampe könnte defekt sein	Ersetzen Sie sie durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen.
	Fremdkörper verdeckt die Lampe während des Kochens.	Reinigen Sie die Innenfläche des Ofens und überprüfen Sie sie erneut.
Stromschlag beim Berühren des Backofens	Der Strom ist möglicherweise nicht richtig geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß geerdet ist.
	Sie verwenden möglicherweise eine nicht geerdete Steckdose.	
Wasser tropft.	Je nach Lebensmittel kann sich in manchen Fällen Wasser oder Dampf bilden. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und wischen Sie ihn dann mit einem Geschirrtuch trocken.
Dampf, der aus einem Spalt in der Backofentür austritt.		
Im Backofen verbliebenes Wasser.		
Das Gebläse läuft auch nach Beendigung des Garvorgangs weiter.	Dieses Gebläse läuft automatisch eine bestimmte Zeit lang, um das Innere des Backofens zu belüften.	Dies ist kein Fehler des Geräts, Sie brauchen sich also keine Sorgen zu machen.
Der Ofen heizt nicht	Die Backofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie neu.
	Die Bedienelemente des Ofens sind möglicherweise nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Backofens und setzen Sie den Backofen zurück.
	Möglicherweise ist die Sicherung durchgebrannt oder der Schutzschalter hat ausgelöst.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Schutzschalter zurück. Wenn dies häufig vorkommt, rufen Sie einen Elektriker.

Während des Betriebs tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen.	Aus den Heizkörpern tritt Rauch aus. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen gibt es keinen Rauch mehr.
	Essen auf der Heizung.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und reinigen Sie die Heizung von Speiserückständen.
Bei der Benutzung des Backofens riecht es verbrannt oder nach Plastik.	Kunststoff oder andere nicht hitzebeständige Zubehörteile werden im Inneren des Ofens verwendet.	Verwenden Sie Glasbehälter, die für hohe Temperaturen geeignet sind.
Der Backofen kocht nicht gut.	Die Tür kann während des Garvorgangs zu oft geöffnet werden.	Öffnen Sie die Backofentür nicht zu oft, es sei denn, Sie garen etwas, das gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür zu oft öffnen, sinkt die Innentemperatur, was das Garergebnis beeinträchtigen kann.

HANDLUNGSVORSCHRIFTEN

1. Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Tragen oder Bewegen des Geräts.
2. Führen Sie die Bewegung und den Transport in der Originalverpackung durch.
3. Achten Sie beim Be- und Entladen und bei der Handhabung des Geräts auf höchste Aufmerksamkeit.
4. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist. 5. Schützen Sie die Verpackung vor äußeren Einflüssen (z. B. Feuchtigkeit, Wasser usw.), die die Verpackung beschädigen könnten.
6. Achten Sie darauf, dass das Gerät bei der Handhabung und beim Transport nicht durch Stöße, Stürze, Fallenlassen usw. beschädigt wird und dass es während des Betriebs nicht bricht oder verformt wird.

Zukünftige Handhabungsverfahren:

Das Produkt sollte in seinem Originalkarton gelagert und transportiert werden. Wenn der Originalkarton nicht zur Verfügung steht, muss das Produkt mit Luftpolsterfolie oder einem dicken Karton umwickelt und mit Klebeband fest verschlossen werden. Die Produktabdeckung sollte mit Klebeband an den Seitenwänden befestigt werden. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät und tragen Sie es aufrecht. Lassen Sie das Gerät beim Transport nicht fallen und schützen Sie es vor Stößen. Das Gerät sollte während des Transports in normaler Position gehalten werden. Während des Transports sollte das Zubehör des Produkts mit Klebeband fixiert werden, um das Produkt nicht zu beschädigen.

EMPFEHLUNGEN ZUM ENERGIESPAREN:

Die folgenden Angaben helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und ökonomisch zu nutzen.

1. Verwenden Sie dunkel gefärbte und emaillierte Behälter, die die Wärme im Ofen besser leiten.
2. Wenn im Rezept oder in der Gebrauchsanweisung angegeben ist, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Ofen beim Kochen vor.
3. Öffnen Sie die Backofentür während des Garens nicht häufig.
4. Versuchen Sie nicht, mehrere Gerichte gleichzeitig im Ofen zu garen. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Gitterrost stellen.
5. Garen Sie mehrere Gerichte nacheinander. Der Ofen verliert keine Wärme.
6. Schalten Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall nicht die Backofentür.
7. Tauen Sie die gefrorenen Lebensmittel vor dem Garen auf.

EINHALTUNG DER WEEE-VORSCHRIFTEN UND ENTSORGUNG DES ABFALLPRODUKTS:

Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise. Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt den Rahmen für die Rücknahme und das Recycling von Altgeräten in der gesamten EU fest.

Verpackungsinformationen:

Dieses Produkt wurde aus recycelbaren und wiederverwendbaren hochwertigen Teilen und Materialien hergestellt. Entsorgen Sie dieses Produkt daher am Ende seines Lebenszyklus nicht mit anderen Haushaltsabfällen. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach diesen Sammelstellen. Bitte helfen Sie mit, die Umwelt und die natürlichen Ressourcen zu schützen, indem Sie die gebrauchten Produkte recyceln. Ziehen Sie vor der Entsorgung des Produkts den Netzstecker, um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten, und machen Sie es funktionsunfähig. Die Verpackung des Produkts besteht aus wiederverwertbaren Materialien, die der nationalen Gesetzgebung entsprechen. Entsorgen Sie den Verpackungsmüll nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern geben Sie ihn bei den von den örtlichen Behörden festgelegten Sammelstellen für Verpackungen ab.

Gentile cliente,
Grazie per aver fatto affidamento su questo prodotto.

Il nostro obiettivo è quello di garantirvi un utilizzo ottimale ed efficiente di questo prodotto realizzato nei nostri moderni stabilimenti in condizioni ecologiche e precise, nel rispetto del totale senso della qualità.

Si consiglia di leggere attentamente il manuale d'uso e di sempre prima di utilizzare il forno, in modo che mantenga a lungo le sue caratteristiche originali.

AVVERTENZA: Il presente Manuale d'uso è stato redatto per più modelli. Il vostro apparecchio potrebbe non disporre di alcune funzioni specificate nel manuale.
I nostri apparecchi sono destinati all'uso domestico. Non sono destinati all'uso commerciale.

Le figure del manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto in uso.

Questo prodotto è stato realizzato in impianti moderni e rispettosi dell'ambiente, senza danneggiare la natura.
Le caratteristiche contrassegnate con * sono opzionali.

"Conforme al regolamento AEEE"

1. ⓘ IMPORTANTE:

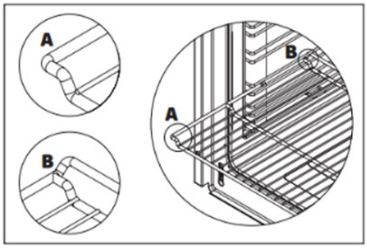
- **Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.**
- **Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www. sogo.es**
- **Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.**

2. Istruzioni di sicurezza:

⚠ Istruzioni generali / Precauzioni:

- Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.
- Questo apparecchio è destinato alla cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, come il riscaldamento di un ambiente.
- Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso dopo aver inserito gli alimenti nel forno.
- Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello del forno quando è aperto, per non rischiare di farlo cadere.
- Le condizioni di configurazione di questo apparecchio sono specificate sulla targhetta di identificazione o sulla targhetta dati.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** il processo di cottura deve essere sempre supervisionato.

- Questo dispositivo è stato progettato solo per uso domestico.
- L'apparecchio non è adatto all'uso con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Non appendere asciugamani, ecc. alla maniglia del forno.
- Dopo ogni utilizzo, verificare che l'unità sia spenta.
- È importante posizionare correttamente la griglia e il vassoio in filo metallico sulle rastrelliere in filo metallico e/o posizionare correttamente il vassoio rastrelliera. Il corretto posizionamento è illustrato nella figura a fianco.



Posizionare la griglia o il vassoio tra due binari e assicurarsi che sia in equilibrio prima di metterci sopra il cibo
Nota: non utilizzare la griglia metallica appena sotto la rastrelliera su cui è fissata la guida telescopica.

- Contro il rischio di toccare gli elementi riscaldanti del forno, rimuovere le parti in eccesso della carta da forno che pendono dall'accessorio o dal contenitore.
- Quando lo sportello è aperto, non collocare oggetti pesanti sullo sportello e non permettere ai bambini di sedersi su di esso. Si potrebbe causare il ribaltamento del forno o il danneggiamento delle cerniere dello sportello.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché i graffi che potrebbero formarsi sulla superficie del vetro della porta potrebbero causare la rottura del vetro.
- L'alimentazione del forno può essere scollegata durante i lavori di costruzione in casa. Al termine dei lavori, il ricollegamento del forno deve essere effettuato da un servizio di assistenza autorizzato.
- Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere le protezioni. Dopo la pulizia, installare le protezioni secondo le istruzioni.
- Il punto di fissaggio dei cavi deve essere protetto.

⚠ Avvertenze importanti.

- **AVVERTENZA:** pericolo di incendio; non conservare i materiali sul piano di cottura.
- **AVVERTENZA:** Durante il funzionamento, l'apparecchio e le parti accessibili sono caldi.

- Per la pulizia dell'apparecchio, non utilizzare pulitori a vapore per evitare scosse elettriche.
- L'utente non deve trasportare il forno da solo.
- Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua. Interrompere il circuito del dispositivo e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, allontanare dall'apparecchio tende, tulle, carta o qualsiasi materiale infiammabile. Non mettere materiali infiammabili o incendiabili sopra o dentro l'apparecchio.
- Non riscaldare barattoli chiusi e vasetti di vetro. La pressione potrebbe far esplodere i barattoli.
- Non collocare le teglie, le piastre o i fogli di alluminio direttamente sulla base del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare la base del forno.
- Fate attenzione quando usate l'alcol negli alimenti. L'alcol evapora ad alte temperature e può prendere fuoco e provocare un incendio se entra in contatto con superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio con il vetro dello sportello anteriore rimosso o rotto.
- L'utente non deve dislocare la resistenza durante la pulizia. Potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non rimuovere gli interruttori di accensione dall'apparecchio. In caso contrario, è possibile accedere a cavi elettrici sotto tensione. Ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.
- Non collocare sull'apparecchio oggetti accessibili ai bambini.
- Mantenere aperti i canali di ventilazione.
- Non toccare la spina con le mani bagnate. Non tirare il cavo per staccare la spina, ma tenerlo sempre in mano.
- Non collocare oggetti pesanti quando la porta del forno è aperta, per evitare il rischio di ribaltamento.
- Non utilizzarla mai a temperature del forno superiori a quella massima indicata sulla carta da forno. Non collocare la carta da forno sulla base del forno.
- Se si utilizza un apparecchio elettrico, ad esempio un mixer a mano, vicino al forno, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nello sportello del forno. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi.

⚠ Limitazioni per evitare lesioni personali.

- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Quando si inseriscono o si tolgono gli alimenti dal forno, ecc. utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.

- **RISCHIO DI BRUCIATURA:** la superficie calda deve essere lasciata raffreddare prima di chiudere il coperchio.
- **RISCHIO DI BRUCIATURA: quando si apre lo sportello del forno, indietreggiare per evitare i vapori caldi che fuoriescono dall'interno.**
- Non utilizzare il prodotto in stati di intossicazione e/o sotto l'influenza di alcolici che possono compromettere la capacità di giudizio.
- Durante l'utilizzo, le superfici interne ed esterne del forno si riscaldano. Quando si apre lo sportello del forno, fare un passo indietro per evitare che il vapore caldo fuoriesca dall'interno. C'è il rischio di bruciarsi.

⚠ Restrizioni all'uso in cattive condizioni o in caso di guasto.

- Se l'apparecchio è difettoso o presenta danni visibili, non metterlo in funzione.
- **ATTENZIONE:** Se il vetro dell'apparecchio è rotto, spegnere immediatamente l'elemento riscaldante e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione; non utilizzare l'apparecchio.
- Non utilizzare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o rotto.

⚠ Restrizioni nell'uso con i bambini.

- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni e gli animali domestici durante il funzionamento.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio e devono essere tenuti lontani, se non possono essere controllati costantemente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di ustione a causa del vapore surriscaldato! La pelle dei bambini è più sensibile alle alte temperature rispetto a quella degli adulti. I bambini non devono aprire lo sportello del forno mentre questo è in funzione. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio finché non si è raffreddato completamente e non si è evitato il rischio di ustioni.
- La pulizia o la manutenzione dell'apparecchio da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati da adulti.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- Le parti accessibili possono essere calde durante l'uso del grill. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, da persone con problemi fisici, uditivi o mentali o da persone con scarsa esperienza o conoscenza; a condizione che sia assicurata una supervisione o che l'apparecchio sia utilizzato in modo sicuro e che siano fornite informazioni per la comprensione dei pericoli connessi.

Sicurezza elettrica:

- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente dotata di messa a terra e protetta da un fusibile conforme ai valori indicati nella tabella delle caratteristiche tecniche.
- Affidare l'installazione e la messa a terra dell'apparecchiatura a un elettricista autorizzato. La nostra azienda non sarà responsabile per i danni che si verificheranno a causa dell'utilizzo del prodotto senza messa a terra secondo le normative locali.
- Gli interruttori del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è installato.
- Il cavo di alimentazione (il cavo con la spina) non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione (il cavo con la spina) è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale ugualmente qualificato per evitare una situazione di pericolo.
- Non lavare mai il prodotto spruzzando o versando acqua! C'è il rischio di folgorazione.
- Se si utilizza un apparecchio elettrico, ad esempio un frullatore a immersione, vicino al forno, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nello sportello del forno. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi.
- ⚠ **AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il circuito del dispositivo sia aperto prima di sostituire la lampada.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
- ⚠ **AVVERTENZA:** interrompere tutti i collegamenti del circuito di alimentazione prima di accedere ai terminali.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse da quelle originali.
- Assicurarsi che non vi siano liquidi o umidità nella presa in cui è installata la spina del prodotto.
- Anche la superficie posteriore del forno si riscalda quando il forno è in funzione. I collegamenti elettrici non devono toccare la superficie posteriore, altrimenti i collegamenti possono essere danneggiati.
- Non stringere i cavi di collegamento allo sportello del forno e non farli passare su superfici calde. La fusione del cavo può provocare un cortocircuito del forno e persino un incendio.
- Scollegare l'unità durante l'installazione, la manutenzione, la pulizia e la riparazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal servizio tecnico autorizzato o da altro personale qualificato allo stesso livello, al fine di evitare qualsiasi situazione di pericolo.
- Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro

per evitare scintille.

- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio, altrimenti si potrebbero verificare scosse elettriche.
- Per l'installazione è necessario un interruttore omni-polare in grado di scollegare l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione deve essere assicurata da un interruttore o da un fusibile integrato installato sull'alimentazione fissa secondo le norme edilizie.
- L'apparecchio è dotato di un cavo di tipo **"Y"**.
- I collegamenti fissi devono essere collegati a un'alimentazione che consenta la disconnessione omni-polare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.
- Nel forno a vapore, il contenitore dell'acqua non deve essere immerso nell'acqua o lavato in lavastoviglie. In caso contrario, si rischia una scossa elettrica quando il contenitore dell'acqua viene inserito nel forno a vapore.

Collegamento di alimentazione:

- Questo forno deve essere installato e collegato correttamente secondo le istruzioni del produttore e dal servizio di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio deve essere installato in un alloggiamento del forno che garantisca un'elevata ventilazione.
- I collegamenti elettrici dell'apparecchio devono essere effettuati solo utilizzando prese con messa a terra dotate di un impianto di messa a terra realizzato secondo le istruzioni. Se il luogo in cui deve essere installato l'apparecchio non è predisposto per un impianto di messa a terra, contattare immediatamente un servizio di assistenza autorizzato. Il produttore non sarà mai responsabile per i danni causati da prese non collegate a terra, alle quali l'apparecchio è stato collegato.
- Il piano di cottura è conforme alla classe di protezione I. La spina del forno è dotata di messa a terra; assicurarsi che anche la presa a cui si collegherà la spina sia dotata di messa a terra. La spina deve essere posizionata in modo da essere accessibile dopo l'installazione.
- Il forno è stato prodotto in conformità all'alimentazione elettrica 220-240 V CA 50-60 Hz e richiede un fusibile da 16 A. Se la rete elettrica non fornisce queste specifiche, contattare un elettricista o un servizio di assistenza autorizzato.
- Quando è necessario sostituire il fusibile, accertarsi che il collegamento elettrico sia effettuato come segue:
  - Il filo marrone alla fase (estremità sotto tensione).
  - Il filo blu va al neutro.
  - Il filo giallo-verde va al terminale di terra.
  Gli interruttori del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è installato.

Uso previsto:

1. Questo prodotto è progettato per l'uso domestico. Non è consentito l'uso commerciale dell'apparecchio.
2. Questo apparecchio può essere utilizzato solo per cucinare. Non deve essere utilizzato per altri scopi, come il riscaldamento di un ambiente.
3. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare le piastre sotto la griglia, per asciugare i vestiti o gli asciugamani appendendoli alla maniglia o per riscaldare.
4. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni dovuti a un uso improprio o a una cattiva gestione.
5. La parte del forno può essere utilizzata per scongelare, arrostire, friggere e grigliare i cibi.
6. La vita operativa del prodotto acquistato è di 10 anni. Questo è il periodo per il quale il produttore fornisce i pezzi di ricambio necessari per il funzionamento di questo prodotto come definito.

3. SPECIFICHE TECNICHE

CARATTERISTICHE TECNICHE				
80 litri				
Potenza della luce	15-25W			
Termostato	40-240 / Max ºC			
Riscaldatore inferiore	1200W			
Riscaldatore superiore	1200W			
Riscaldatore turbo	1800W			
Riscaldatore a griglia	Griglia piccola	1200W	Griglia grande	2400W
Tensione di alimentazione	220-240V AC 50-60 Hz			

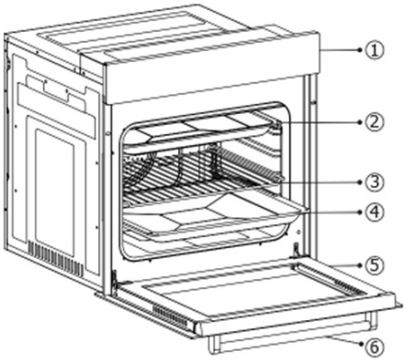
60 litri				
Potenza della luce	15-25W			
Termostato	40-240 / Max ºC			
Riscaldatore inferiore	1200W			
Riscaldatore superiore	1000W			
Riscaldatore turbo	1800W			
Riscaldatore a griglia	Griglia piccola	1000W	Griglia grande	2000W
Tensione di alimentazione	220-240V AC 50-60 Hz			

Consumo energetico in modalità Off: 0,0 W
Consumo energetico in modalità Stand by: 0,0 W
Tempo dopo il quale il prodotto entra in modalità off: 0 min.

ADVERTENCIA: Con el fin de mejorar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ADVERTENCIA: Los valores proporcionados con el aparato o los documentos que lo acompañan son lecturas de laboratorio de acuerdo con las normas respectivas. Estos valores pueden variar en función del uso y de las condiciones ambientales.

4. DESCRIZIONE DELLE PARTI



1. Pannello di controllo
2. Vassoio standard
3. Rastrelliera in filo metallico
4. * Vassoio profondo
5. Porta del forno
6. Maniglia del forno

VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO
Durante il funzionamento del forno, la ventola di raffreddamento fa uscire il vapore in eccesso ed evita il surriscaldamento dell'apparecchio. Ciò è necessario per garantire il buon funzionamento e la buona cottura dell'apparecchio. La ventola di raffreddamento continua a funzionare al termine della cottura. Al termine del raffreddamento, la ventola si spegne automaticamente.

IMPOSTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Verificare che l'impianto elettrico sia adeguato per mettere in funzione l'apparecchio. Se l'impianto elettrico non è adatto, chiamare un elettricista e un idraulico per sistemare le utenze come necessario. Il produttore non è responsabile dei danni causati da operazioni eseguite da persone non autorizzate.
AVVERTENZA: È responsabilità del cliente predefinire la posizione in cui collocare il prodotto e preparare l'impianto elettrico.
AVVERTENZA: Durante l'installazione del prodotto è necessario attenersi alle norme locali in materia di impianti elettrici.
AVVERTENZA: Prima di procedere all'installazione, verificare la presenza di eventuali danni sull'apparecchio. Non installare il prodotto se è danneggiato. I prodotti danneggiati comportano un rischio per la vostra sicurezza.
AVVERTENZA: Mantenere aperti i canali di ventilazione.

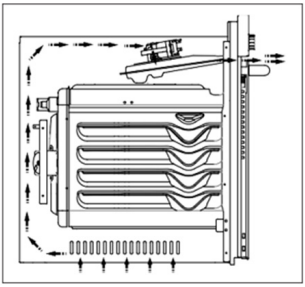


Figura 1

4. Installazione del forno:

Nota: L'installazione e la riparazione devono sempre essere eseguite da un "SERVIZIO AUTORIZZATO". Il produttore non è responsabile delle operazioni eseguite da persone non autorizzate.

Posto giusto per l'installazione:

- • L'apparecchio è progettato in modo da adattarsi ai banchi disponibili in commercio. Tra il prodotto e le pareti o i mobili della cucina deve essere lasciata una distanza di sicurezza. Per le distanze adeguate, fare riferimento ai disegni. (vedi figure 2 e 3) (i valori sono espressi in mm).

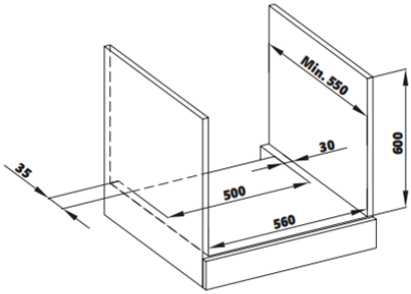


Figura 2

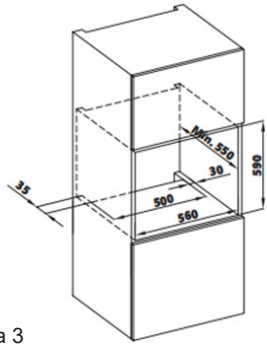


Figura 3

- **AVVERTENZA:** Non installare l'apparecchio accanto a frigoriferi o refrigeratori. Il calore irradiato dall'apparecchio aumenta il consumo energetico dei dispositivi di raffreddamento.
- **AVVERTENZA:** Non utilizzare lo sportello e/o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.

Installazione e montaggio del forno da incasso:

- Lo spazio di funzionamento dell'apparecchio deve essere determinato prima di iniziare l'installazione.
- L'apparecchio non deve essere installato in aree ad alto flusso d'aria. Maneggiare l'apparecchio con almeno due persone. Non trascinare l'apparecchio per evitare danni al terreno.
- Rimuovere tutti i materiali di trasporto all'interno e all'esterno dell'imballaggio. Rimuovere tutti i materiali e i documenti presenti all'interno del prodotto.

Installazione sottobanco:

- L'armadietto deve essere conforme alle dimensioni indicate nella Fig. 2.
- Nel vano posteriore dell'armadio deve essere garantito uno spazio libero delle dimensioni indicate nella figura per garantire la ventilazione necessaria.
- Dopo l'installazione, lo spazio che deve essere lasciato tra il fondo del bancone e la parte superiore dell'apparecchio è indicato da ''A'' nella Fig. 5. Questo spazio serve per la ventilazione e deve essere

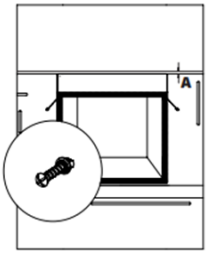


Figura 5

Installazione in un armadio alto:

- L'armadio deve essere conforme alle dimensioni indicate nella Fig. 3. Nella parte posteriore dell'abitacolo, in alto e in basso, devono essere garantiti spazi liberi con le dimensioni specificate nella figura per garantire la ventilazione richiesta.

Condizioni di installazione:

- Le dimensioni dell'apparecchio sono riportate nella figura 4. Le superfici dei mobili da installare e i materiali di installazione da utilizzare devono resistere a una temperatura di almeno 100 °C.
- Per evitare che l'apparecchio si capovolga, il mobile da installare deve essere fissato e il pavimento del mobile deve essere in piano.
- Il pavimento dell'armadio deve essere sufficientemente robusto da sopportare un carico di almeno 60 kg

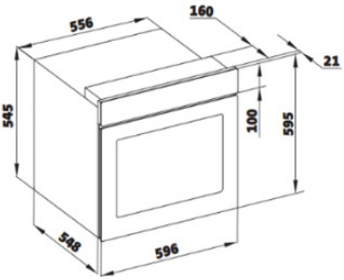


Figura 4

Posizionamento e fissaggio del forno:

- Collocare il forno sul mobile con due o più persone. Assicurarsi che il telaio del forno e la parte anteriore del mobile siano correttamente allineati.
- Il cavo di alimentazione non deve essere lasciato sotto il forno o incastrato o piegato tra il forno e il mobile.
- Fissare il forno al mobile utilizzando le viti fornite con l'apparecchio. Le viti devono essere installate facendole passare attraverso le plastiche fissate sul telaio dell'apparecchio, come illustrato nella Fig. 5. Le viti non devono essere strette troppo. In caso contrario, i fori delle viti potrebbero usurarsi.
- Verificare che il forno non si muova dopo l'installazione. Se il forno non è stato installato secondo le istruzioni di installazione, esiste il rischio di ribaltamento durante il funzionamento.

Collegamento elettrico:

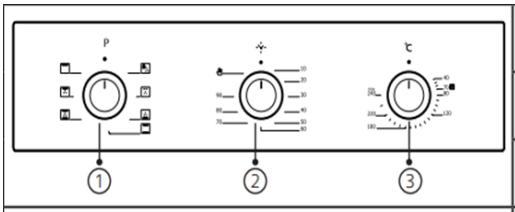
- Il luogo in cui il prodotto deve essere installato deve avere un'installazione elettrica adeguata.
- La tensione di rete deve essere conforme a quella indicata sulla targhetta del prodotto.
- Il collegamento dell'apparecchio deve essere effettuato in conformità alle norme elettriche locali e nazionali.
- Scollegare l'alimentazione di rete prima di iniziare l'installazione del prodotto. Non collegare il prodotto alla rete elettrica fino al termine dell'installazione.

5. ACCESSORI

1- **Vassoio standard / Vassoio di vetro:** Utilizzato per la pasticceria (biscotti, fette biscottate, ecc.) e alimenti surgelati.

2- **Rastrelliera metallica:** utilizzata per arrostire o per posizionare gli alimenti surgelati, oppure gli alimenti da friggere o arrostire sul ripiano desiderato.

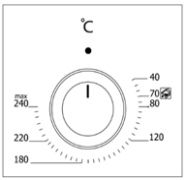
6. PANNELLO DI CONTROLLO



	1. Pulsante della funzione di cottura
	2. Timer meccanico
	3. Pulsante di regolazione della temperatura (termostato)
	1. Pulsante della funzione di cottura
	2. Timer digitale
	3. Pulsante di regolazione della temperatura (termostato)

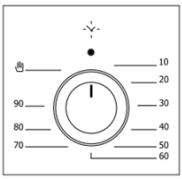
AVVERTENZA: il pannello di controllo qui sopra è solo a scopo illustrativo. Considerate il pannello di controllo del vostro dispositivo.

Pulsante di regolazione della temperatura (termostato):



Serve a determinare la temperatura di cottura della pietanza da cuocere nel forno. Dopo aver inserito la pietanza nel forno, è possibile impostarla alla temperatura desiderata ruotando il tasto . Per le temperature di cottura delle diverse pietanze, consultare la tabella di cottura. La spia del termostato si spegne quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

Pulsante meccanico del timer:



Serve a determinare il tempo di cottura nel forno. Allo scadere del tempo impostato, l'alimentazione dei riscaldatori viene disattivata e viene emesso un segnale acustico. Il timer meccanico può essere regolato sul periodo desiderato tra 0-90 minuti. Per i periodi di cottura, vedere la tabella di cottura

Cottura manuale:
AVVERTENZA: Nella cottura manuale, il tempo di cottura viene seguito dall'utente.

Uso del pulsante a scomparsa:

Come mostrato nell'illustrazione a lato, premere il pulsante in modo che fuoriesca.

Quando la manopola è stata estratta a sufficienza, effettuare le regolazioni necessarie ruotandola a destra o a sinistra.

Nota: per i modelli con pulsante a comparsa, l'impostazione può essere effettuata solo quando il pulsante è estratto.

7. ISTRUZIONI PER L'USO

FUNZIONAMENTO DEL FORNO:

Funzionamento iniziale del forno:

Dopo aver effettuato i collegamenti necessari del forno secondo le istruzioni, è necessario eseguire le seguenti operazioni per il funzionamento iniziale.

1. Togliere le etichette o gli accessori applicati all'interno del forno. Se sulla parte anteriore dell'apparecchio è presente una pellicola protettiva, rimuoverla.
2. Pulire l'interno del forno con un panno umido per rimuovere la polvere e i resti dell'imballaggio. L'interno del forno deve essere vuoto. Collegare l'apparecchio.
3. Utilizzando il pulsante di impostazione della temperatura, impostare la temperatura del termostato fino alla massima temperatura (240 Max.°C) e farlo funzionare per 30 minuti con la porta dell'apparecchio chiusa. Nel frattempo potrebbe formarsi un leggero fumo e odore, ma si tratta di una situazione normale.
4. Dopo che il forno si è raffreddato, pulire l'interno del forno con acqua tiepida e detergente delicato e asciugare con un panno pulito. Ora è possibile utilizzare il forno.
5. Se il forno dispone di una funzione di cottura a vapore, rimuovere il contenitore dell'acqua dal forno. Agitare bene il contenitore dell'acqua prima di utilizzare il detergente.

Funzionamento normale del forno:

1. Per avviare la cottura, utilizzare il pulsante di controllo della temperatura per impostare la temperatura di cottura, a seconda del tipo di alimento, e il pulsante di controllo della funzione di cottura per impostare la funzione di cottura desiderata.
2. Nei modelli con timer meccanico è possibile impostare il tempo di cottura a qualsiasi ora desiderata utilizzando l'apposito pulsante. Il timer disattiva i riscaldatori allo scadere del tempo e emette un segnale acustico di avvertimento.
3. Quando il tempo di cottura è scaduto in base alle informazioni inserite, il timer spegne i riscaldatori ed emette un segnale acustico.
4. Una volta terminato il processo di cottura, il sistema di raffreddamento dell'apparecchio continuerà a funzionare. Non interrompere l'alimentazione dell'apparecchio, necessaria per il suo raffreddamento. Al termine del raffreddamento, il sistema si spegne automaticamente.

Utilizzo della griglia:

1. Quando si posiziona la griglia sul ripiano superiore, il cibo sulla griglia non deve toccare la griglia stessa.
2. Si può preriscaldare per 5 minuti mentre si griglia. Se necessario, potete capovolgere il cibo.
3. Gli alimenti devono trovarsi al centro della griglia per garantire il massimo flusso d'aria attraverso il forno.

Per accendere il grill:

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo del grill.
2. A continuación, ajústelo a la temperatura de grill deseada.

Advertencia: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras asa.

Per spegnere la griglia:

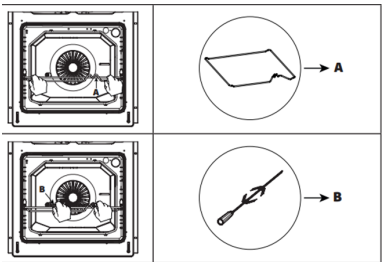
Impostare il pulsante di funzione sulla posizione off.
Nota: dopo l'operazione di grigliatura, fissare la maniglia di plastica ruotandola e toglierla dal forno. Aggiungere un po' d'acqua sul vassoio per facilitare la pulizia.

Funzionamento Booster (preriscaldamento rapido):

Si tratta della funzione di preriscaldamento rapido. Dopo aver impostato il termostato dell'apparecchio sulla temperatura selezionata, si garantisce un rapido aumento della temperatura interna del forno portando la funzione di cottura in modalità di cottura multifunzionale (3D) ( ). Quando la spia del termostato si spegne, il forno è impostato sulla funzione di cottura.

Utilizzare per arrostire il pollo:

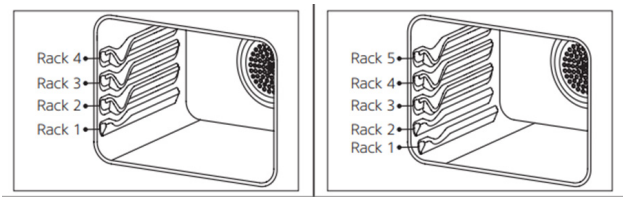
Attenzione: Ricordarsi di rimuovere la maniglia di plastica dallo spiedo ruotandola prima di chiudere la porta del forno.
Spiedare il pollame intero. Per grigliare un pollo in modo sano, centrare e fissare il pollo sullo spiedo (b) tramite i ganci di fissaggio situati su entrambi i lati dello spiedo (b). Posizionare lo spiedo (b) sul filo del girarrosto (a) e metterlo nel forno, assicurandosi che l'estremità dello spiedo (b) sia posizionata nella camera del motore del girarrosto.



Dopo aver chiuso lo sportello, impostare il forno sulla posizione grill ( ) e portare la temperatura del termostato al livello massimo utilizzando il pulsante di impostazione della temperatura. Per raccogliere l'olio versato durante la cottura, posizionare il vassoio sulla base. Aggiungere un po' d'acqua sul vassoio per facilitare la pulizia.

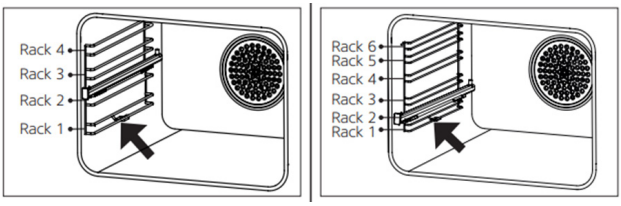
Posizioni del rack:

Posizioni standard del rack:



Nota: i ripiani standard possono essere 4 o 5, a seconda della configurazione del forno. Prestare attenzione solo ai ripiani standard del forno.
Nota: le posizioni dei rack sono indicate nella figura precedente. Nei rack inferiore e superiore è possibile collocare un vassoio profondo o un vassoio standard.

Posizioni del rack a filo:

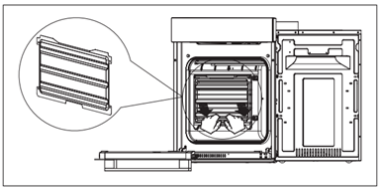


Nota: a seconda della configurazione del forno, possono essere presenti 4 o 6 rastrelliere. Prestare attenzione solo alle rastrelliere del forno.
È importante posizionare correttamente la griglia nel forno. Le posizioni dei ripiani sono indicate nelle figure precedenti. È possibile collocare un vassoio profondo o un vassoio standard nei cestelli a filo inferiori e superiori.

Installazione e rimozione dei rack in filo metallico:

Premendo i fermi indicati con le frecce nelle figure precedenti, rimuovere prima il lato inferiore e poi quello superiore dei rack in filo metallico. Per installare le rastrelliere, invertire la procedura di rimozione delle rastrelliere.

PANNELLO CATALITICO:
Si trova dietro i ripiani in filo del forno, sulle pareti destra e sinistra della cavità del forno. Il pannello catalitico rimuove gli odori offensivi e consente di utilizzare l'apparecchio al meglio delle sue prestazioni. Con il passare del tempo, gli odori di olio e cibo penetrano nelle pareti smaltate del forno e negli elementi riscaldanti. Il pannello catalitico assorbe gli odori di cibo e olio e li brucia durante la cottura per pulire il forno.



Staccare il pannello catalitico:
Per rimuovere il pannello catalitico, rimuovere prima i supporti in filo metallico. Una volta rimossi i supporti in filo metallico, il pannello catalitico sarà libero. Si consiglia di sostituire il pannello catalitico ogni 2-3 anni.

FUNZIONI E CARATTERISTICHE DI COTTURA:

	Il riscaldamento inferiore e superiore lavorano insieme. Il cibo viene riscaldato contemporaneamente verso il basso e verso l'alto. Questo programma può essere utilizzato per cuocere alimenti come torte, pizza, biscotti e biscottini.
	Riscaldamento inferiore, riscaldamento superiore e ventola lavorano insieme. L'aria calda viene distribuita in modo uniforme e rapido all'interno del forno grazie alla ventola. Adatto alla cottura di cibi come torte, biscotti, lasagne, carne.
	Turbo e ventola funzionano insieme. Adatto per cucinare su diversi livelli di rack.
	Multifunzionale (3D). Cottura Riscaldamento superiore, turbo e ventola lavorano insieme. Adatto per cucinare e friggere. L'aria calda viene distribuita rapidamente e uniformemente nel forno dalla ventola, mentre i riscaldatori superiore e inferiore lavorano contemporaneamente. Adatto per cucinare con calore intenso. Utilizzare un'unica teglia per la cottura.
	La griglia viene azionata. Si usa per grigliare carni come bistecche e pesce. Per grigliare, posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sul ripiano superiore (vedere le posizioni del ripiano). Posizionare il vassoio sul ripiano inferiore e mettere dell'acqua all'interno del vassoio mentre si griglia.
	Il grill e la ventola funzionano insieme. L'aria calda viene distribuita in modo uniforme e rapido all'interno del forno grazie alla ventola. Si usa per grigliare carni come bistecche e pesce. Per grigliare, posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sul ripiano superiore (vedere le posizioni del ripiano). Posizionare il vassoio sul ripiano inferiore e mettere dell'acqua all'interno del vassoio mentre si griglia.
	Il grill e la ventola funzionano insieme. L'aria calda viene distribuita in modo uniforme e rapido all'interno del forno grazie alla ventola. Si usa per grigliare carni di piccole dimensioni, come bistecche e pesce. Per grigliare, posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sul ripiano superiore (vedere le posizioni del ripiano). Posizionare il vassoio sul ripiano inferiore e mettere dell'acqua all'interno del vassoio mentre si griglia.
	Il riscaldamento superiore e l'arrosto di pollo lavorano insieme. Utilizzato per alimenti destinati alla cottura a rotazione.
	Il riscaldamento superiore è azionato. Si utilizza per riscaldare o arrostire pezzi di cibo molto piccoli.
	Viene attivato il riscaldamento inferiore. Selezionare questo programma verso la fine del tempo di cottura se si vuole arrostire anche il fondo dell'alimento in cottura.
	Il forno non è riscaldato. Funzionano solo la ventola e la lampada. Adatto per scongelare cibi ghiacciati.
	Riscaldamento inferiore, ventola e turbo lavorano insieme. L'aria calda viene distribuita in modo uniforme e rapido all'interno del forno grazie alla ventola. È comodo per cucinare la pizza.

	Il riscaldamento inferiore e la ventola lavorano insieme. L'aria calda viene distribuita in modo uniforme e rapido all'interno del forno grazie alla ventola. Utilizzatelo per cucinare cibi come torte di frutta, ecc.
	Il riscaldamento superiore e la ventola lavorano insieme. L'aria calda viene distribuita in modo uniforme e rapido all'interno del forno grazie alla ventola. Utilizzato per riscaldare o arrostire alimenti di dimensioni molto ridotte.
	Il forno non è riscaldato. Funzionano solo la ventola e la lampada. Adatto per scongelare cibi ghiacciati.
	Viene attivato il riscaldamento inferiore. Selezionare questo programma verso la fine del tempo di cottura se si vuole arrostire anche il fondo dell'alimento in cottura. Inoltre, questa funzione viene utilizzata per la pulizia a vapore. (Vedere Pulizia a vapore).
	Viene utilizzata per l'illuminazione del forno. La lampada funziona automaticamente per tutte le funzioni di cottura.

Nota: le funzioni di cottura potrebbero non essere le stesse per ogni modello. Prestare attenzione solo alle funzioni di cottura del proprio forno.

Raccomandazioni e avvertenze di cottura:

Nota: nelle tabelle seguenti sono riportate le informazioni relative ai tipi di alimenti che abbiamo testato nei nostri laboratori e di cui abbiamo determinato i valori di cottura. I tempi di cottura possono variare a seconda della tensione di rete, della qualità, della quantità di ingredienti da cuocere e della temperatura. I pasti cucinati con questi valori potrebbero non soddisfare i vostri gusti. Potete scoprire valori diversi facendo esperimenti per ottenere sapori e risultati diversi che soddisfino i vostri gusti.

Attenzione: La cottura incustodita con olio solido o liquido nell’apparecchio è pericolosa e può provocare un incendio.

Attenzione: Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso dopo aver inserito gli alimenti nel forno.

AVVERTENZA: all’apertura dello sportello può fuoriuscire del vapore. Allontanarsi e attendere che il vapore scompaia

AVVERTENZA: durante l’uso, le superfici interne ed esterne del forno si riscaldano. Quando si apre lo sportello del forno, fare un passo indietro per evitare che il vapore caldo fuoriesca dall’interno. C’è il rischio di bruciarsi.

AVVERTENZA: le mani possono scottarsi a causa dei pannelli interni del forno, delle pietanze rovesciate, degli accessori e del vapore caldo. Indossare guanti da cucina quando si estrae la pietanza calda dal forno.

AVVERTENZA: durante l’inserimento o la rimozione di alimenti dal forno, ecc. utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.

AVVERTENZA: Non cuocere gli alimenti direttamente sul vassoio/griglia. Inserire gli alimenti nel forno in un accessorio adatto.

AVVERTENZA: prestare attenzione quando si utilizza l’alcol nei cibi. L’alcol evapora ad alte temperature e può incendiarsi se entra in contatto con superfici calde.

AVVERTENZA: non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi. La pressione potrebbe far esplodere i barattoli.

AVVERTENZA: non utilizzarla mai a temperature del forno superiori a quella massima indicata sulla carta da forno. Non collocare la carta da forno sulla base del forno.

AVVERTENZA: inserire la carta da forno insieme ai cibi in un forno preriscaldato, mettendola all’interno di una pentola o su un accessorio del forno (vassoio, griglia metallica, ecc.).

AVVERTENZA: contro il rischio di toccare gli elementi riscaldanti del forno, rimuovere le parti in eccesso della carta da forno che pendono dall’accessorio o dal contenitore.

AVVERTENZA: Non collocare le teglie, le piastre o i fogli di alluminio direttamente sulla base del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare la base del forno.

AVVERTENZA: Le stoviglie di plastica possono sciogliersi ad alte temperature e danneggiare l’apparecchio. Non utilizzare piatti di plastica.

Grafici di cucina:

60 litri

Attenzione: È necessario preriscaldare il forno per 7-10 minuti prima di infornare la pietanza.

Cibo	Funzione di cottura	Temperature di cottura (ºC)	Cestello di cottura	Tempo di cottura (min.)
Torta	/	170-180	2-3	30-35
Muffin piccolo	/	170-180	2	25-30
Torta	/	180-200	2	35-45
Pasticceria		180-190	2	20-25
Biscotto		170-180	2	20-25
Torta di mele	/	180-190	1-2	50-70
Pan di Spagna		150/150*	2	20-25
Pizza	/	180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaron		100	2	50-60
Pollo alla griglia**		200-220	3	25-35
Grigliata di pesce**		200-220	3	25-35
Arrosto di manzo**		Max.	3-4	15-20
Polpette alla griglia*		Max.	3-4	20-25

Nota: non preriscaldare. Si consiglia di cuocere a 200 °C per la prima metà del periodo di cottura e a 150 C per la restante metà.

Gli alimenti devono essere capovolti dopo la metà del periodo di cottura.

80 litri:

AVVERTENZA: prima di infornare la pietanza, è necessario preriscaldare il forno per 7-10 minuti.

Cibo	Funzione di cottura	Temperatura di cottura (ºC)	Cestello di cottura	Tempo di cottura (min.)
Torta	/	170-180	2-3	30-35
Muffin piccolo	/	170-180	2-3	25-30
Torta	/	180-200	2-3	35-45
Pasticceria		180-190	2-3	20-25
Biscotto		170-180	2-3	20-25
Torta di mele	/	180-190	2-3	50-70
Pan di Spagna		200/150*	2-3	20-25
Pizza	/	180-200	3	20-30
Lasanga		180-200	2-3	25-40
Macaron		100	2-3	50-70
Pollo alla griglia **		200-220	2-3	25-35
Grigliata di pesce**		190-200/-220	3-4	25-35
Arrosto di manzo**		Max.	4-5	30-35
Polpette alla griglia**		Max.	4-5	25-30

Non preriscaldare. Si consiglia di cuocere a 200 °C per la prima metà del periodo di cottura e a 150 °C per la restante metà.

Gli alimenti devono essere capovolti dopo la metà del periodo di cottura.

COTTURA CON PIETRA PER PIZZA
Attenzione: È necessario preriscaldare il forno per 30 minuti prima di infornare la pizza.
Quando si cuoce con la pietra per pizza, posizionare la pietra per pizza sulla griglia e preriscaldare il forno in modalità pizza [turbo + ventilatore + resistenza inferiore ( ) a 230°C per 30 minuti. Una volta completato il preriscaldamento, senza rimuovere la pietra per pizza, posizionarvi sopra la pizza con la buccia e cuocere a 180-200°C per 20-25 minuti. Al termine della cottura, togliere la pizza dal forno con la buccia.
AVVERTENZA: non collocare la pietra per pizza in un forno preriscaldato.
ATTENZIONE: Una volta terminata la cottura, non rimuovere la pietra per pizza quando è calda e non posizionarla su superfici fredde. In caso contrario, la pietra per pizza potrebbe rompersi.
AVVERTENZA: non esporre la pietra per pizza all'umidità.
AVVERTENZA: le mani possono scottarsi a causa dei pannelli interni del forno, delle pietanze rovesciate, degli accessori e del vapore caldo. Per estrarre la pizza dal forno, utilizzare la buccia per pizza.

ASCIUGATURA:

Attenzione: Non preriscaldare durante l'asciugatura.

Cibo	Funzione di cottura	Temperatura di cottura (ºC)	Cestello di cottura	Durata della cottura (ore)
Banana a fette	Funzioni di cottura a ventaglio	100	2	4-5
Mela a fette	Funzioni di cottura a ventaglio	100	2	4-5
Arancia a fette	Funzioni di cottura a ventaglio	100	2	4-5

AVVERTENZA: L'asciugatura deve essere effettuata solo nel vassoio di asciugatura.

AVVERTENZA: non aprire lo sportello del forno fino al completamento del processo di asciugatura.

ATTENZIONE: più le fette sono sottili, più la durata dell'essiccazione è rapida e l'aroma del cibo si conserva meglio.

AVVERTENZA: le mani possono scottarsi a causa dei pannelli interni del forno, delle pietanze rovesciate, degli accessori e del vapore caldo. Indossare guanti da cucina quando si estrae la frutta secca dal forno.

COTTURA SUPPORTATA DAL VAPORE:
Poiché la cottura non avviene in acqua, le vitamine e i minerali vengono conservati durante la cottura a vapore. La cottura a vapore conserva i sapori degli alimenti meglio della cottura normale. Inoltre, gli alimenti mantengono i loro colori freschi e naturali in questo modo . Il consumo di acqua dipende dal tipo di alimento e dalla durata della cottura. A seconda dell'opzione dell'apparecchio, è possibile eseguire la cottura assistita dal vapore con due metodi diversi.

1. Rimuovere il contenitore dell'acqua estraendolo nei punti indicati dalla freccia. Riempire il contenitore dell'acqua (vedi figura 8) e farlo scorrere in direzione della freccia fino alla posizione iniziale per metterlo in posizione (vedi figura 9). (vedere figura 10) Dopo 10 minuti di preriscaldamento, far scorrere il contenitore dell'acqua in direzione della freccia fino a sentire un "clic". (vedere figura 11).

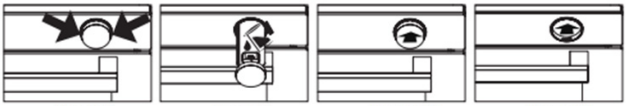


Figura 8 Figura 9 Figura 10 Figura 11

AVVERTENZA: Se l'apparecchio è dotato di funzione di cottura con supporto per il vapore, controllare se c'è acqua nei serbatoi dell'acqua mentre si porta l'apparecchio in un altro luogo. Se c'è acqua nei serbatoi, è necessario svuotarli.

AVVERTENZA: non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. L'acqua non deve essere sostituita da soluzioni infiammabili, contenenti alcol o particelle solide. Non utilizzare mai acqua minerale o altri liquidi.

AVVERTENZA: La ricarica massima è di 250 ml e quella minima di 65 ml. AVVERTENZA: Quando si riempie il contenitore dell'acqua, non superare mai la marcatura massima! AVVERTENZA: Per ogni processo di cottura, rispettare la quantità d'acqua per l'alimento come indicato nella tabella di cottura.

AVVERTENZA: non rimuovere il contenitore dell'acqua durante la cottura.

AVVERTENZA: se possibile, per la cottura a vapore utilizzare stoviglie con fori forati. In questo modo si garantisce che il vapore raggiunga il cibo da tutti i lati e che il cibo cuocia in modo uniforme.

AVVERTENZA: utilizzare solo contenitori resistenti al calore (fino a 100 °C) e al vapore. Se si desidera utilizzare contenitori di plastica, verificare con il produttore del contenitore se è adatto al forno.

ATTENZIONE: Le pentole spesse come la porcellana, la ceramica o la terracotta non sono molto adatte alla cottura a vapore. Essendo spesse, non conducono bene il calore e quindi i tempi di cottura indicati nelle tabelle possono essere molto più lunghi.

Tabella di cottura con supporto al vapore

AVVERTENZA: prima di infornare la pietanza, è necessario preriscaldare il forno per 10 minuti.

Cibo	Funzione di cottura	Temperatura di cottura (ºC)	Cestello di cottura	Tempo di cottura (min.)	Quantità di acqua (ml)
Biscotto		170	3	20-25	100
Biscotto salato		170	3	20-25	100
Pasticceria		180	3	25-30	100
Panino		180	3	25-30	100
Salmone		180	3	40-45	100
Bacchetta di pollo		200	3	40-45	150
Ali di pollo		230	4	40-45	100
Pollo intero		190-230	3	60-70	250
Stinco di agnello con verdure		170	3	80-90	250
Manzo alla rosa		190	3	55-60	200
Entrecote		180	2-3	35-40	250

AVVERTENZA: Effettuare la cottura a vapore con una sola teglia.

AVVERTENZA: all'apertura dello sportello può fuoriuscire del vapore. Allontanarsi e attendere che il vapore scompaia.

AVVERTENZA: le mani possono scottarsi a causa dei pannelli interni del forno, delle pietanze rovesciate, degli accessori e del vapore caldo. Durante la rimozione dei cibi caldi dal forno, utilizzare guanti da forno resistenti al calore.

2. Aprire il coperchio dell'apparecchio (vedi figura 12). Rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua e riempire il serbatoio (vedere figura 13). Chiudere quindi il coperchio del serbatoio dell'acqua (vedere figura 14). Chiudere il coperchio dell'apparecchio e preriscaldarlo per 10 minuti. Dopo il preriscaldamento, è possibile inserire i cibi nell'apparecchio.

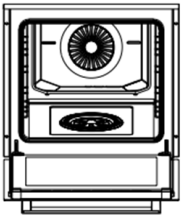


Figura 12

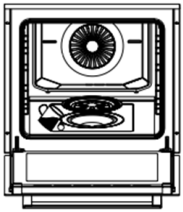


Figura 13

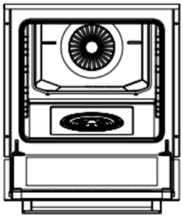


Figura 14

AVVERTENZA: Se l’apparecchio è dotato di funzione di cottura con supporto per il vapore, controllare se c’è acqua nei serbatoi dell’acqua mentre si porta l’apparecchio in un altro luogo. Se c’è acqua nei serbatoi, è necessario svuotarli

AVVERTENZA: non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. L’acqua non deve essere sostituita da soluzioni infiammabili, contenenti alcol o particelle solide. Non utilizzare mai acqua minerale o altri liquidi

AVVERTENZA: La ricarica massima è di 200 ml e quella minima di 80 ml.

AVVERTENZA: Per ogni processo di cottura, rispettare la quantità d’acqua per l’alimento come indicato nella tabella di cottura.

AVVERTENZA: se possibile, per la cottura a vapore utilizzare stoviglie con fori forati. In questo modo si garantisce che il vapore raggiunga il cibo da tutti i lati e che il cibo cuocia in modo uniforme.

AVVERTENZA: utilizzare solo contenitori resistenti al calore (fino a 100 °C) e al vapore. Se si desidera utilizzare contenitori di plastica, verificare con il produttore del contenitore se è adatto al forno.

ATTENZIONE: Le pentole spesse come la porcellana, la ceramica o la terracotta non sono molto adatte alla cottura a vapore. Essendo spesse, non conducono bene il calore e quindi i tempi di cottura indicati nelle tabelle possono essere molto più lunghi.

Cibo	Funzione di cottura	Temperatura di cottura (ºC)	Cestello di cottura	Tempo di cottura (min.)	Quantità di acqua (ml)
Pane		200°C	2	20-30	80
Pollo		200°C	2	60-70	150
Salmone con verdure		180ºC	2	30-40	80
Bacchette di pollo		200°C	2	25-35	100
Pasticceria		190°C	2	15-25	80
Stinco di agnello con verdure		170°C	2	60-70	150
Panino		190°C	2	15-25	80
Entrecote		180°C	2	40-50	150
Kumpir		190°C	2	90-100	150

AVVERTENZA: Effettuare la cottura a vapore con una sola teglia.

AVVERTENZA: all’apertura dello sportello può fuoriuscire del vapore. Allontanarsi e attendere che il vapore scompaia.

AVVERTENZA: le mani possono scottarsi a causa dei pannelli interni del forno, delle pietanze rovesciate, degli accessori e del vapore caldo. Durante la rimozione dei cibi caldi dal forno, utilizzare guanti da forno resistenti al calore.

COTTURA CON FRIGGITRICE AD ARIA

Mentre la friggitrice ad aria sta cuocendo, è possibile eseguire la cottura secondo i valori specificati nella tabella di cottura commutando il forno in modalità friggitrice ad aria [bottom-top + fan ( ).

Tabella di cottura della friggitrice ad aria

AVVERTENZA: prima di infornare la pietanza, è necessario preriscaldare il forno per 8-10 minuti.

Cibo	Funzione di cottura	Temperatura di cottura (ºC)	Cestello di cottura	Tempo di cottura (min.)	Peso grammi (g)
Biscotto		170	2-3	10-15	-
Crocchette di pollo congelate		200	2-3	20-25	750
Patate fritte congelate		220	2-3	20-25	700
Patate all'Halloumi		200	2-3	10-15	250
Bistecca		180	2-3	10-15	1000
Polpetta		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Funghi		200	2-3	15-20	1000
Pollo rools		180	2-3	25-30	1000
Petto di pollo		180	2-3	25-30	750

AVVERTENZA: la cottura nella friggitrice ad aria deve essere effettuata solo nell'apposita vaschetta.

AVVERTENZA: all'apertura dello sportello può fuoriuscire del vapore. Allontanarsi e attendere che il vapore scompaia.

AVVERTENZA: le mani possono scottarsi a causa dei pannelli interni del forno, delle pietanze rovesciate, degli accessori e del vapore caldo. Indossare guanti da cucina quando si estrae la pietanza calda dal forno.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

La pulizia periodica prolunga la vita dell'apparecchio e riduce i problemi frequenti.

AVVERTENZA: Scollegare il collegamento elettrico dell'apparecchio. Esiste il pericolo di scosse elettriche.

AVVERTENZA: attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono provocare ustioni.

AVVERTENZA: L'utente non deve dislocare la resistenza durante la pulizia. Potrebbe causare una scossa elettrica.

AVVERTENZA: Il vapore di un dispositivo di pulizia a vapore può infiltrarsi nelle parti che conducono elettricità e provocare un cortocircuito. Non utilizzare mai un dispositivo di pulizia a vapore per la pulizia del forno.

AVVERTENZA: Non lavare mai nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie! (Esclusi gli accessori)

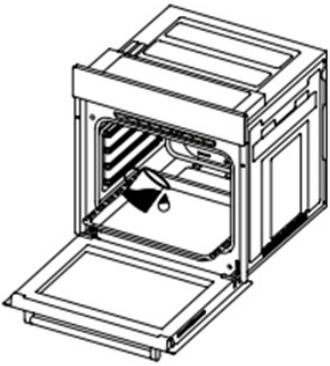
ATTENZIONE: Il contenitore dell'acqua non deve essere immerso nell'acqua e non deve mai essere lavato in lavastoviglie! Per la pulizia del contenitore dell'acqua non utilizzare spugne o spazzole molto dure.

AVVERTENZA: spegnere l'apparecchio prima di rimuovere le protezioni. Dopo la pulizia, installare le protezioni secondo le istruzioni.

1. Non pulire le parti interne, il pannello, i vassoi o altre parti dell'apparecchio con strumenti duri come spazzole dure, spugne d'acciaio o coltelli. Non utilizzare agenti abrasivi, graffianti o detergenti.
2. Pulire le parti interne dell'apparecchio con un panno insaponato, quindi sciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.
3. Pulire le superfici del vetro con detergenti speciali.
4. Non utilizzare detergenti alifatici o idrocarbonati. Questi possono causare il rigonfiamento della guarnizione della porta del forno.
5. Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare mai materiali infiammabili come acidi, diluenti o gas.
6. Utilizzare stearato di potassio (sapone molle) per lo sporco e le macchie.
7. Pulire il pannello di controllo con un panno umido e asciugarlo con un panno asciutto.
8. L'apparecchio deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo vengono puliti facilmente e si evita che si brucino quando il prodotto viene riutilizzato in seguito.
9. Assicurarsi di asciugare completamente i liquidi rimasti dopo il processo di pulizia e di pulire immediatamente gli alimenti che schizzano durante la cottura.
10. Alcuni detergenti o prodotti per la pulizia possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
11. Pulire e asciugare il forno e i suoi accessori dopo ogni utilizzo.
12. Chiudere lo sportello del forno dopo che l'interno dell'apparecchio si è completamente asciugato.
13. Se l'apparecchio non viene utilizzato per molto tempo, è necessario pulirlo accuratamente per evitare la formazione di cattivi odori. Dopo la pulizia, lasciare aperta la porta del forno.
14. Sostituire la guarnizione della porta dell'apparecchio quando si formano dei pori o quando si crepa. La guarnizione della porta può essere ordinata al servizio di assistenza autorizzato.
15. Pulire i cestelli in filo metallico nella lavastoviglie o con un detergente per piatti e acqua calda.
16. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché i graffi che potrebbero formarsi sulla superficie del vetro della porta potrebbero causare la rottura del vetro.
17. Rimuovere il coperchio di vetro della lampada del forno (vedere sostituzione della lampada) e pulirlo con un panno inumidito con detersivo per piatti e acqua calda. Pulire con un panno morbido.

*** Pulizia a vapore**

Permette di rimuovere lo sporco ammorbidito grazie al vapore che si forma nel forno.
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Mettere mezzo litro d'acqua sulla teglia e posizionare la teglia sul fondo del forno.
3. Portare l'interruttore in modalità pulizia a vapore ( ).
4. Impostare il termostato a 70°C e far funzionare il forno per 30 minuti.
5. Dopo aver fatto funzionare il forno per 30 minuti, aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con un panno umido.
6. Pulire il forno con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido per lo sporco che non viene via facilmente e passare un panno asciutto sulla zona pulita.



Pulizia e montaggio della porta del forno

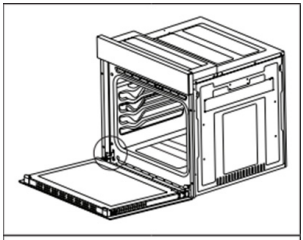


Figura 15

Figura 15.1

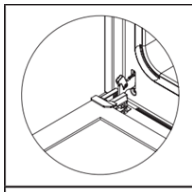


Figura 15.2

- Aprire completamente lo sportello tirandolo verso di sé. Quindi sbloccare il blocco della cerniera tirandolo verso l'alto con un cacciavite. (Vedere la Fig. 15.1).
- Impostare il blocco delle cerniere sull'angolo più ampio. (Vedere Fig. 15.2) Portare entrambe le cerniere che collegano la porta del forno al forno nella stessa posizione.

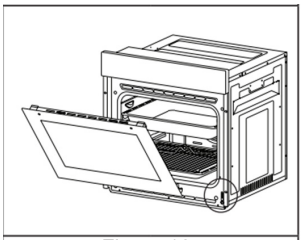


Figura 16

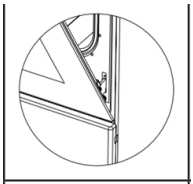


Figura 16.1

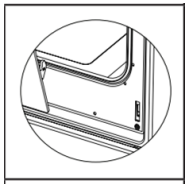


Figura 16.2

- Chiudere quindi lo sportello del forno finché non si appoggia al blocco della cerniera. (Vedere la Fig. 16.1).
- Per rimuovere lo sportello del forno, afferrarlo con entrambe le mani quando si trova a un livello vicino alla posizione di chiusura e tirarlo verso l'alto. (Vedere la Fig. 16.2).

Nota: per sostituire nuovamente lo sportello del forno, invertire la procedura di rimozione dello sportello.

Pulizia del vetro del forno

Il vostro forno potrebbe essere diverso. Seguire la procedura appropriata per il proprio forno.

1. Premere le chiusure in plastica sul lato destro e sinistro, come mostrato nella figura 17, e sollevare il profilo tirandolo verso di sé, come mostrato nella figura 18. Il vetro è libero dopo aver rimosso il profilo, come mostrato nella figura 19. Dopo aver rimosso il profilo, il vetro è libero, come mostrato nella figura 19. Tirare con cautela verso di sé il vetro che si è liberato. Se necessario, il vetro centrale può essere rimosso nello stesso modo. Il vetro esterno è fissato al profilo della porta del forno. È possibile pulire facilmente i vetri dopo averli separati. Una volta completata la pulizia e la manutenzione, è possibile sostituire i vetri e il profilo eseguendo la procedura di rimozione al contrario. Assicurarsi che il vetro sia inserito nella direzione corretta e che il profilo si adatti correttamente.

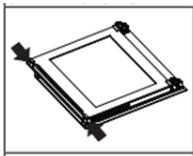


Figura 17

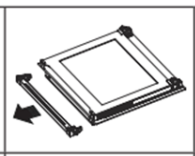


Figura 18

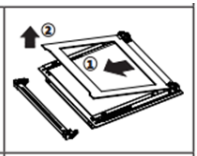


Figura 19

2. Rimuovere le viti sul lato destro e sinistro come illustrato nella figura 20. Rimuovere il profilo tirandolo verso di sé come mostrato nella figura 21. Il vetro è libero dopo la rimozione del profilo, come mostrato nella figura 22. Tirare con cautela verso di sé il vetro che si è liberato. Se necessario, il vetro centrale può essere rimosso nello stesso modo. Il vetro esterno è fissato al profilo della porta del forno. È possibile pulire facilmente il vetro dopo averlo separato. Una

volta completate le operazioni di pulizia e manutenzione, è possibile sostituire i vetri e il profilo eseguendo la procedura di rimozione al contrario. Assicurarsi che il vetro sia inserito nella direzione corretta e che il profilo si adatti correttamente.

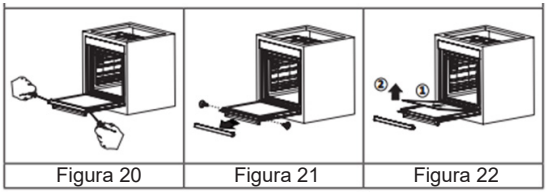


Figura 20 | Figura 21 | Figura 22

Pulizia della pozza d'acqua sul fondo del forno:

A seconda della frequenza di cottura con il supporto per la pulizia a vapore e della durezza dell'acqua utilizzata, possono formarsi macchie di calcare nella pozza d'acqua sul fondo del forno. Dopo ogni 2 o 3 utilizzi, sciogliere i calcoli che possono formarsi nella pozza d'acqua sul fondo del forno dopo i processi di cottura con il supporto per la pulizia a vapore:

1. Mettere 350 cc di aceto bianco (il tasso di acido dell'aceto non deve essere superiore al 6%) nella vasca d'acqua sul fondo del forno.
2. Lasciare che l'aceto sciolga il calcare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.
3. Pulire la vasca d'acqua con un panno morbido e umido e asciugarla con un panno asciutto.

AVVERTENZA: Non utilizzare detergenti contenenti acidi o cloruri per pulire la pozza d'acqua sul fondo del forno. Non pulire raschiando i calcarei che possono formarsi nella pozza d'acqua sul fondo del forno. In caso contrario, il prodotto potrebbe danneggiarsi.

Sostituzione della lampada del forno:

AVVERTENZA: Per evitare scosse elettriche, spegnere l'alimentazione prima di sostituire la lampada del forno

AVVERTENZA: Per evitare ustioni, attendere che si raffreddi prima di sostituire la lampada del forno! Le superfici calde possono causare ustioni

AVVERTENZA: La lampadina utilizzata in questo prodotto non è adatta all'illuminazione delle abitazioni. Lo scopo di questa lampada è quello di aiutare l'utente a vedere il cibo

AVVERTENZA: Le lampadine utilizzate in questo prodotto devono essere in grado di resistere a condizioni fisiche estreme, ad esempio a temperature superiori a 100ºC

AVVERTENZA: Nei dispositivi con lampade alogene, l'utente non deve guardare la lampada alogena.

Per cambiare la lampada:

1. Spegnere l'elettricità
2. Rimuovere la protezione del vetro ruotandola in senso antiorario. (Vedere la Fig. 23) L'uso di guanti di plastica può essere utile in caso di difficoltà nella rotazione
3. Rimuovere quindi la lampada del forno ruotandola (vedi fig. 24) se è di tipo A, o tirandola (vedi fig. 25) se è di tipo B
4. Montare una nuova lampada con le stesse caratteristiche
5. Riposizionare il vetro di protezione e collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

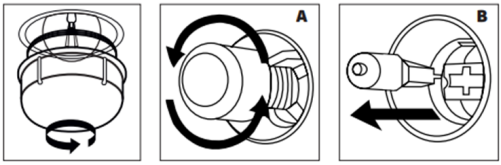


Figura 23 | Figura 24 | Figura 25

Nota: questo apparecchio contiene una sorgente luminosa la cui classe di efficienza energetica è G.

Per cambiare la lampada quadrata:

1. Spegnere l'elettricità.
2. Rimuovere la protezione del vetro tirandola verso di sé.
3. Rimuovere quindi la lampada del forno estraendola.
4. Montare una nuova lampada con le stesse caratteristiche.
5. Riposizionare il vetro di protezione e collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI:

Per risolvere i problemi riscontrati con il prodotto, prima di rivolgersi al servizio tecnico è possibile verificare i seguenti punti.

Punti di controllo
In caso di problemi con il forno, controllare innanzitutto la tabella sottostante e provare i suggerimenti. Se il problema persiste, contattare il Centro di assistenza.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Il forno non funziona	Alimentazione non disponibile	Verificare che l'alimentazione sia disponibile.
Il forno si ferma durante la cottura	La spina esce dalla presa di corrente.	Reinserire la spina nella presa di corrente.
Si spegne durante la cottura	Funzionamento continuo troppo lungo.	Lasciare raffreddare il forno dopo lunghi cicli di cottura.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltate il suono della ventola di raffreddamento.
	Il forno non è stato installato in un luogo con una buona ventilazione.	Assicurarsi che le distanze indicate nelle istruzioni per l'uso siano rispettate.
	Più di una spina in una presa di corrente	Utilizzare una sola spina per ogni presa a muro.
L'esterno del forno diventa molto caldo durante il funzionamento.	Il forno non è stato installato in un luogo con una buona ventilazione.	Assicurarsi che le distanze indicate nelle istruzioni per l'uso siano rispettate.
Lo sportello del forno non si apre correttamente	Residui di cibo incastrati tra la porta e la cavità interna.	Pulire bene il forno e provare a riaprire la porta.
La luce interna è fioca o non funziona	La lampada potrebbe essere guasta	Sostituire con una lampada con le stesse caratteristiche.
	Oggetto estraneo che copre la lampada durante la cottura.	Pulire la superficie interna del forno e ricontrollare.
Scossa elettrica quando si tocca il forno	L'alimentazione potrebbe non essere correttamente collegata a terra.	Assicurarsi che l'alimentazione sia correttamente collegata a terra.
	È possibile che si stia utilizzando una presa senza messa a terra.	
Acqua che gocciola.	A seconda del cibo, in alcuni casi si può formare acqua o vapore. Questo non è un difetto dell'apparecchio.	Lasciare raffreddare il forno e poi asciugare con un canovaccio.
Il vapore esce da una fessura della porta del forno.		
Acqua rimasta all'interno del forno.		
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche al termine della cottura.	Questa ventola funziona automaticamente per un certo periodo di tempo per ventilare l'interno del forno.	Non si tratta di un difetto dell'apparecchio, quindi non c'è da preoccuparsi.
Il forno non si riscalda	La porta del forno è aperta.	Chiudere la porta e riavviare.
	I comandi del forno potrebbero non essere impostati correttamente.	Leggere la sezione relativa al funzionamento del forno e ripristinare il forno.
	Il fusibile potrebbe essere bruciato o l'interruttore automatico potrebbe essere scattato.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico. Se il problema si ripete frequentemente, chiamare un elettricista.

Durante il funzionamento del prodotto fuoriesce del fumo.	Quando si utilizza il forno per la prima volta.	Dai riscaldatori esce del fumo. Non si tratta di un guasto. Dopo 2-3 cicli, non ci sarà più fumo.
	Cibo sul riscaldamento.	Lasciare raffreddare il forno e pulire i residui di cibo dal riscaldatore.
Durante l'utilizzo del forno si avverte un odore di bruciato o di plastica.	All'interno del forno vengono utilizzati accessori in plastica o non resistenti al calore.	Utilizzare contenitori di vetro adatti alle alte temperature.
Il forno non cuoce bene.	Lo sportello potrebbe essere aperto troppo spesso durante la cottura.	Non aprite lo sportello del forno troppo spesso, a meno che non stiate cucinando qualcosa che deve essere ruotato. Se si apre troppo spesso lo sportello, la temperatura interna si abbassa e ciò può compromettere il risultato della cottura.

REGOLE DI MANIPOLAZIONE

1. Non utilizzare lo sportello e/o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.
2. Eseguire la movimentazione e il trasporto nell'imballaggio originale.
3. Prestare la massima attenzione all'apparecchio durante le operazioni di carico/scarico e di movimentazione.
4. Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
5. Proteggere da fattori esterni (come umidità, acqua, ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.
6. Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, cadute, ecc. durante la movimentazione e il trasporto e a non romperlo o deformarlo durante il funzionamento.

Procedure di gestione future:
Il prodotto deve essere conservato e trasportato nella sua scatola originale. Se la scatola originale non è disponibile, il prodotto deve essere avvolto con pluriball o cartone spesso e fissato con nastro adesivo. Il coperchio del prodotto deve essere fissato con nastro adesivo alle pareti laterali. Non appoggiare altri oggetti sul prodotto e trasportarlo in posizione verticale. Non far cadere il prodotto durante il trasporto e proteggerlo dagli urti. Il prodotto deve essere mantenuto in posizione normale durante il trasporto. Durante la movimentazione, gli accessori del prodotto devono essere fissati con un nastro adesivo per non danneggiare il prodotto.

RACCOMANDAZIONI PER IL RISPARMIO ENERGETICO:

I dettagli che seguono vi aiuteranno a utilizzare il vostro prodotto in modo ecologico ed economico.
1. Utilizzate contenitori di colore scuro e smalto che conducono meglio il calore nel forno.
2. Durante la cottura dei cibi, se la ricetta o il manuale d'uso indicano che è necessario un preriscaldamento, preriscaldare il forno.
3. Non aprire frequentemente la porta del forno durante la cottura.
4. Cercate di non cuocere più piatti contemporaneamente nel forno. È possibile cucinare contemporaneamente posizionando due pentole sulla griglia.
5. Cuocere più piatti in successione. Il forno non perde calore.
6. Spegnere il forno qualche minuto prima della scadenza della cottura. In questo caso, non aprire la porta del forno.
7. Scongelare gli alimenti congelati prima della cottura.

CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE WEEE E SMALTIMENTO DEI PRODOTTI DI SCARTO:

Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio è etichettato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/UE relativa agli apparecchi elettrici ed elettronici usati (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche RAEE). La direttiva stabilisce le condizioni per la restituzione e il riciclaggio degli apparecchi usati, applicabili in tutta l'UE.

Informazioni sulla confezione:
Questo prodotto è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità riciclabili e riutilizzabili. Pertanto, non smaltire questo prodotto con altri rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Portatelo in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Potete chiedere alla vostra amministrazione locale quali sono i punti di raccolta. Contribuite a proteggere l'ambiente e le risorse naturali riciclando i prodotti usati. Prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina elettrica per la sicurezza dei bambini e renderlo inutilizzabile. L'imballaggio del prodotto è costituito da materiali riciclabili, in conformità con la nostra legislazione nazionale. Non smaltire i rifiuti dell'imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, ma smaltirli nelle aree di raccolta degli imballaggi indicate dalle autorità locali.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.
La directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.
La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme a la directive Basse Tension 2014/35/CE.
La directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.
La directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.
La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.

DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU Low Voltage Directive 2014/35/EC.
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.
Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical.
Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.
A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.
A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.
A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas
Importado por: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, España
Producto fabricado en Türkiye. Servicio postventa: sogosat@servicruz.es / 0034 911 084 833

This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards
Imported by: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain
Product manufactured in Türkiye After-sales service: sogosat@servicruz.es / 0034 911 084 833

Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclésde manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes
Importé par: Sanysan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne
Produit fabriqué en Türkiye. Service après-vente: sogosat@servicruz.es / 0034 911 084 833

Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus
Importado por: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha
Produto fabricado na Türkiye. Serviço pós-venda: sogosat@servicruz.es / 0034 911 084 833

Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegesetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards
Eingeführt von: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt hergestellt in Türkiye. Kundendienst: sogosat@servicruz.es / 0034 911 084 833

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei
Importato da: Sanysan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spagna
Prodotto fabbricato in Türkiye. Servizio post-vendita: sogosat@servicruz.es / 0034 911 084 833

SOGO®

Human Technology

ref. SS-24205