

**Four encastrable
Inbouwoven
Horno empotrable**

953523 SMFO 69 CS X VET

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	40
MANUAL DEL USUARIO	78

**VALBERG**

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B Aperçu de l'appareil

11 Description de l'appareil

C Utilisation de l'appareil

14 Préparation pour l'installation et l'utilisation
 15 Installation du four encastrable
 16 Branchement et sécurité du four encastrable
 17 Utilisation du bouton de fonction du four
 21 Utilisation du four
 21 Cuisson manuelle
 23 Cuisson automatique
 24 Favoris
 27 Nettoyage
 28 Réglages
 29 Utilisation de l'unité de contrôle LCD intelligente
 31 Tableau de cuisson
 33 Accessoires

D Informations pratiques

35 Nettoyage et entretien de votre four
 37 Service et transport
 38 Mise au rebut de votre ancien appareil

Lisez attentivement l'intégralité de ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les dans un endroit pratique pour toute consultation ultérieure.

Ce manuel a été rédigé pour plusieurs modèles. Il se peut donc que votre appareil ne dispose pas de certaines fonctions décrites dans le présent manuel. Veuillez vous référer aux illustrations lors de la lecture du présent manuel d'utilisation.

Consignes de sécurité

Avertissements généraux de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas

être effectués par des enfants sans surveillance.



ATTENTION

L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être constamment surveillés.



ATTENTION

**Risque d'incendie !
N'entrez pas
d'objet sur les
surfaces de cuisson.**

**Si la surface est
craquelée, éteignez
l'appareil pour
éviter tout risque de
choc électrique.**

le verre des plaques et les autres surfaces ; ceux-ci peuvent rayer les surfaces, provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre four.



ATTENTION

**Assurez-vous que
l'appareil est éteint
avant de remplacer
la lampe, afin
d'éviter tout risque
de choc électrique.**

**Les pièces
accessibles peuvent
chauffer durant
l'utilisation du four
(cuisson normale
ou gril). Les enfants
doivent être tenus à
l'écart.**

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur ou un système de télécommande externe.
- Durant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées tenues pendant une période prolongée peuvent devenir chaudes en conditions normales d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyant abrasif agressif, ni de grattoir métallique pour nettoyer

- Votre appareil a été fabriqué conformément aux

normes et lois locales et internationales en vigueur.

- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Toute opération d'installation ou de réparation effectuée par des techniciens non qualifiés peuvent vous exposer à un danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles.

Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.



ATTENTION

Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de la porte.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Étant donné que le verre peut casser, vous devez veiller à ne pas le rayer. Évitez de heurter le verre avec des accessoires.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

Avertissements d'installation

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.

- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien autorisé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages susceptibles d'être causés par une mise en place ou une installation effectuée par des personnes non-autorisées.

- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il

n'a pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un agent de service qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc...) pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être rassemblés et éliminés immédiatement.

- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc...

- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.

Durant l'utilisation

- Lorsque vous utiliserez le four pour la première fois, une odeur se dégagera des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant

d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide, à sa température maximale, pendant 45 minutes. Il convient également de ventiler correctement l'environnement dans lequel le produit est installé.

- Durant l'utilisation, les surfaces extérieures et intérieures du four peuvent chauffer. Lorsque vous ouvrez la porte de four, reculez pour éviter la vapeur chaude sortant du four. Celle-ci peut présenter un risque de brûlure.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à l'intérieur ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer et placer les aliments dans le four.

- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides.

Celles-ci peuvent prendre feu lorsqu'elles sont soumises à une chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle à l'aide d'un couvercle afin d'éteindre la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Laissez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, maintenez également la vanne de gaz fermée.

- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » (arrêt) quand celui-ci n'est pas utilisé.

- Les plaques de cuisson s'inclinent lorsqu'elles sont retirées du four. Faites attention à ne pas renverser de liquides chauds.

- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez rien dessus. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.

- Ne placez pas d'objets lourds ou inflammables (nylon, sac plastique, papier, tissu, etc...) dans le four. Ceci inclut les articles de cuisine comprenant des pièces en plastique (par ex. poignées).

- N'accrochez pas de chiffon, ni de vêtements sur l'appareil ou sa poignée.

- Durant le nettoyage et l'entretien, mettez toujours l'appareil hors tension avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien. Pour ce faire, débranchez l'appareil ou coupez les interrupteurs principaux.

- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser des pièces détachées originales et de n'appeler que nos agents de services autorisés en cas de besoin.

- Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014.

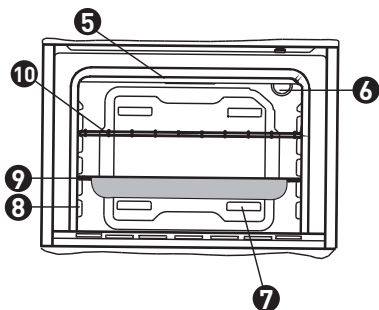
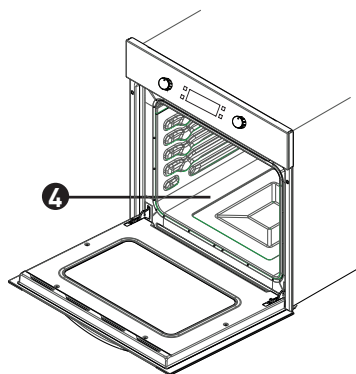
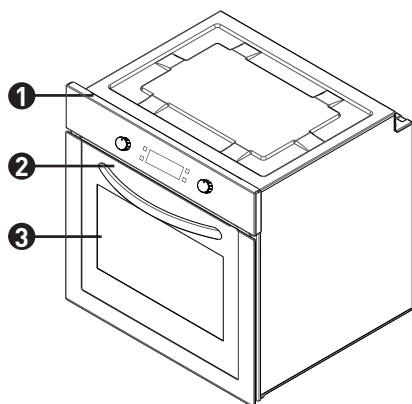
- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour tout entretien : veuillez vous assurer de démonter les pièces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur.

Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

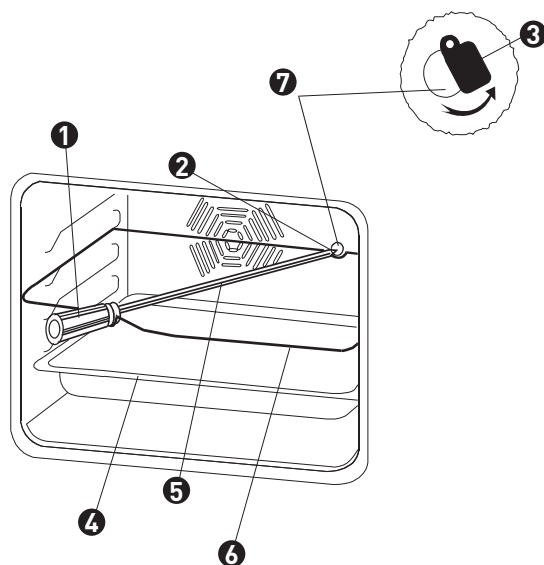
Marque		
Modèle	SMFO 69 CS X VET	
Type de four	ÉLECTRIQUE	
Poids	kg	30,6(+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel	103,6	
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée	94,1	
Classe énergétique	A	
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,79
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	ÉLECTRIQUE	
Volume	l	69
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Description de l'appareil



- ❶ Panneau de commande
- ❷ Poignée
- ❸ Porte du four
- ❹ Élément chauffant inférieur (derrière la plaque)
- ❺ Élément chauffant supérieur (derrière la plaque)
- ❻ Lampe du four
- ❼ Plaques de blocage de l'extraction d'air
- ❽ Guides de niveau
- ❾ Plaque de cuisson
- ❿ Grille

Rôtisserie

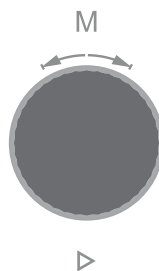
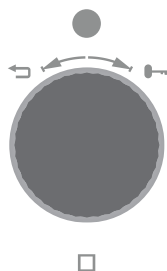


- ❶ Poignée de broche
- ❷ Pointe de broche
- ❸ Cache du trou d'insertion de la broche
- ❹ Plateau sur les 1^{er} guides de niveau
- ❺ Broche
- ❻ Support de broche sur les 3^e guides de niveau
- ❼ Trou d'insertion de la broche

Utilisation des accessoires de rôtisserie

Transpercez le poulet avec la broche et verrouillez-la. Insérez le bout de la broche dans le trou situé sur le côté de la cavité et assurez-vous qu'elle soit correctement placée sur le support et dans l'arbre du moteur. Pour cela, vous devez, dans un premier temps, enlever le cache protégeant le trou d'insertion de la broche, tel qu'indiqué sur la figure. Ensuite, placez la broche sur le support de broche, que vous aurez placé sur les 3^e guides de niveau du four. Retirez la poignée de la broche, le cas échéant, et fermez la porte du four. La poignée doit être uniquement fixée pour retirer les aliments, après la cuisson.

Assurez-vous que le four est éteint durant ces opérations.

Touches de mode**Bouton de gauche**

Pression longue : Marche/Arrêt

Pression courte : Pause de cuisson

Rotation lente vers la droite : Verrouillage des touches

Rotation lente vers la gauche : Annuler/Retour au menu précédent

Bouton de droite

Pression : Sélection/Démarrage de cuisson

Rotation lente vers la droite : Navigation des menus/Augmentation de la température

Rotation lente vers la gauche : Navigation des menus/Diminution de la température

Préparation pour l'installation et l'utilisation

Fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, ce four moderne et pratique répondra à tous vos besoins. Assurez-vous de lire le présent manuel pour obtenir des résultats optimaux et éviter tout problème futur. Les informations fournies ci-dessous contiennent des règles importantes concernant la mise en place et les opérations de service. Elles doivent impérativement être lues, notamment par le technicien chargé de mettre en place l'appareil.

CONTACTEZ UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR !

Choisir un emplacement pour le four

- Vous devez prendre en compte plusieurs points durant la mise en place de votre four. Assurez-vous de tenir compte de nos considérations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse, susceptible de survenir ultérieurement.
- Durant la mise en place du four, veillez à ce que des matériaux inflammables ou combustibles, tels que des rideaux, de l'huile, des vêtements, etc..., ne se trouvent pas à proximité de l'appareil car ceux-ci peuvent rapidement prendre feu.

- Les meubles entourant l'appareil doivent être composés de matériaux résistant à des températures atteignant 50 °C de plus que la température ambiante.
- Les modifications requises des placards muraux et des ventilateurs d'extraction au-dessus du produit combiné encastrable ainsi que les hauteurs minimales de la planche de four sont présentées dans la figure 1. Le ventilateur d'extraction doit ainsi être installé à au moins 65 cm au-dessus des plaques de cuisson. Si aucun ventilateur d'extraction n'est installé, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70 cm.

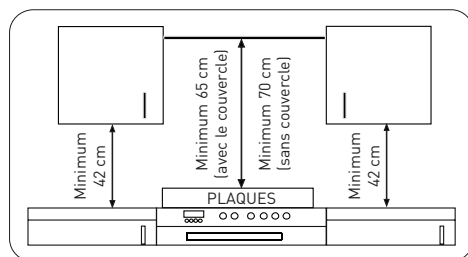
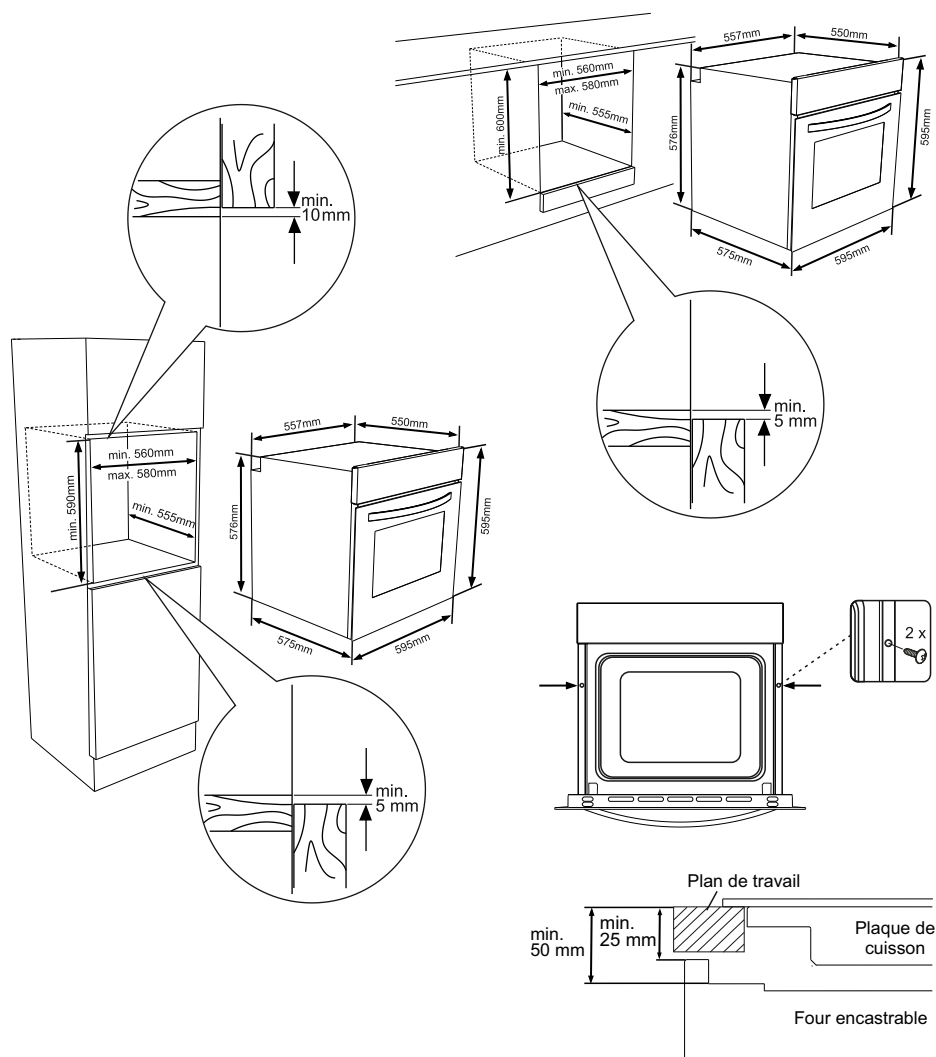


Figure 1

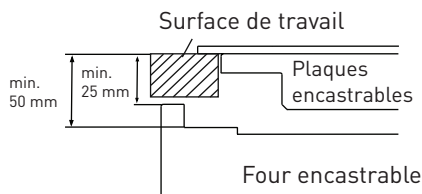
Installation du four encastrable



Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis.

Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance qui sépare le plan de travail du panneau supérieur du four doit être de 50 mm minimum. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du panneau de commande doit être d'au moins 25 mm.

Insérez le four dans son emplacement en le poussant vers l'arrière. Ouvrez la porte du four et fixez deux vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Une fois que le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis.



Si le four est installé sous une plaque de cuisson, la distance entre la surface de travail et le panneau supérieur du four doit être d'au moins 50 mm et la distance entre la surface de travail et la surface supérieure du panneau de contrôle doit être d'au moins 25 mm.

Branchement et sécurité du four encastrable

Lors du raccordement, il convient de suivre impérativement les instructions fournies ci-dessous :

- Le câble de mise à la terre doit être connecté via la fiche dotée de la marque de terre. Le raccordement du câble d'alimentation doit correspondre à la figure 2. Si l'environnement d'installation ne présente aucune prise mise à la terre et conforme aux normes, appelez immédiatement le centre de service.
- La prise mise à la terre doit être située à proximité de l'appareil. N'utilisez jamais de cordon d'extension. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit.
- En cas de câble d'alimentation endommagé, assurez-vous d'appeler le centre de service autorisé. Le câble doit être remplacé par le centre de service autorisé.
- Le câblage de l'appareil doit être remplacé par le centre de service autorisé. Un câble d'alimentation de type H05VV-F doit être utilisé.
- Un raccordement défectueux pourrait endommager l'appareil. De tels dommages ne seront pas couverts par la garantie.

• L'appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation 220-240 V. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez immédiatement le centre de service autorisé.

• Le fabricant ne saurait, en aucun cas, être responsable de tous types de dommages et de pertes dus à un non-respect des normes de sécurité !

• Le câblage de l'appareil doit être remplacé par le centre de service autorisé.

L'appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation 220-240 V. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez immédiatement le centre de service autorisé. Cet appareil est conçu pour être utilisé avec une prise murale ou pour être raccordé directement à l'alimentation électrique. Il est nécessaire d'installer un interrupteur bipolaire entre le produit et l'alimentation électrique, avec une séparation d'au moins 3 mm entre les contacts d'interrupteur. (Courant nominal 20 A, type à fonctionnement retardé).

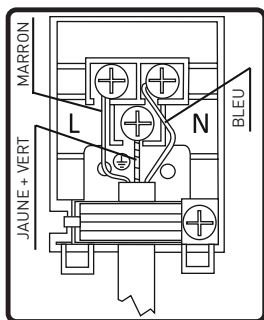


Figure 2

- Les surfaces extérieures chauffent durant le fonctionnement de votre appareil.

Les éléments chauffant la surface intérieure du four et la sortie de vapeur sont extrêmement chauds. Ces parties continueront de stocker de la chaleur pendant un certain après l'arrêt de l'appareil. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez les enfants à l'écart.

- Pour utiliser votre four, les réglages de fonction de four et de température doivent être ajustés et la minuterie du four doit être programmée. Le four ne fonctionnera pas autrement.

- Lorsque la porte du four est ouverte, n'y placez aucun objet. Ceci pourrait perturber l'équilibre de l'appareil ou endommager la porte.

- Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne le laissez pas exposé au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.

Précautions et avertissements généraux

- Votre appareil est conçu conformément aux instructions de sécurité appropriées s'appliquant aux appareils électriques.

Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens de service autorisés et formés par le fabricant. Toute opération d'installation et de réparation ne respectant pas ces règles peut s'avérer dangereuse.

Utilisation du bouton de fonction du four

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



Lampe du four

La lampe du four s'allumera et restera allumée durant toutes les fonctions de cuisson.



Fonction décongélation

Les voyants d'avertissement du four s'allumeront, le ventilateur commencera à tourner. Pour utiliser la fonction de décongélation, placez vos aliments congelés dans le four, sur une grille placée dans le troisième guide de niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une plaque de cuisson sous les aliments à décongeler, afin de récupérer l'eau accumulée durant la fonte de la glace. Cette fonction ne cuira pas vos aliments, elle ne sert qu'à les décongeler.



Fonction Turbo

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément chauffant circulaire et le ventilateur se mettront en route.

La fonction Turbo permet de répartir la chaleur de manière homogène dans le four. Les aliments seront cuits de manière homogène sur toutes les grilles. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de cuisson statique

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments supérieurs et inférieurs se mettront en route. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson homogène en dessous et au-dessus des aliments. Elle est parfaite pour la cuisson des pâtisseries, des gâteaux, des gratins de pâtes, des lasagnes et des pizzas. Pour cette fonction, il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'une seule grille.



Fonction ventilateur

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments chauffants supérieur et inférieur ainsi que le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est parfaite pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieur et supérieur dans le four tandis que le ventilateur permet la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction gril

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de chauffage du gril se mettra à fonctionner. La fonction est utilisée pour griller les aliments ; utilisez la partie supérieure du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit rester fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction de gril rapide

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments de gril et supérieurs commenceront à fonctionner. La fonction est utilisée pour griller plus rapidement les aliments et pour couvrir une large surface, comme pour la grillade de viande. Utilisez la partie supérieure du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille.

Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit rester fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction double gril et ventilateur

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de gril, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments épais et pour couvrir une plus large zone de cuisson. Le gril et les éléments chauffants supérieurs se mettront en route, le ventilateur permettra une cuisson homogène.

Utilisez les guides de niveau supérieurs du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit rester fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction pizza

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments chauffants circulaire et inférieur ainsi que le ventilateur commenceront à fonctionner.

La cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour cuire les aliments comme les pizzas de manière homogène et en peu de temps. L'élément chauffant inférieur assure la cuisson de pâtes à pain et de gâteaux et le ventilateur permet de répartir la chaleur du four.

Économies d'énergie

Minimisez la quantité de liquide ou de gras utilisée pour réduire les temps de cuisson.

La porte du four ne doit pas être trop souvent ouverte durant la cuisson.



Fonction gril et rôtisserie

Cette fonction est utilisée pour griller et faire tourner un poulet ou des aliments cuits sur une broche. Pour faire tourner les aliments, utilisez la broche de rôtisserie. Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille, sur les guides de niveau supérieurs. Vous pouvez commencer la cuisson gril après avoir placé un plateau sur les 3^e guides de niveau. Le plateau placé sur les 3^e guides de niveau permet de collecter les huiles s'écoulant des aliments. Utilisez le bouton de fonction du four pour sélectionner le symbole de cette fonction. Placez vos aliments dans le four après l'avoir préchauffé pendant 5 minutes. À la fin de la cuisson, comme pour tous les processus de cuisson, éteignez les boutons de fonction et de température. Annulez le programme du four, retirez les aliments cuits du four et placez-les dans un endroit sûr. Ne vous approchez pas du four avant qu'il ne refroidisse et tenez les enfants à l'écart.



Fonction cuisson supérieure, gril et rôtisserie

Cette fonction est utilisée pour griller rapidement et faire rôtir un poulet ou des aliments cuits sur une broche. Pour faire rôtir, utilisez la broche de rôtisserie. Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille, sur les guides de niveau supérieurs. Vous pouvez commencer la cuisson gril après avoir placé un plateau sur les 3^e guides de niveau. Le plateau placé sur les 3^e guides de niveau permet de collecter les huiles s'écoulant des aliments. Utilisez le bouton de fonction du four pour sélectionner le symbole de cette fonction.

Placez vos aliments dans le four après l'avoir préchauffé pendant 5 minutes. À la fin de la cuisson, comme pour tous les processus de cuisson, éteignez les boutons de fonction et de température. Annulez le programme du four, retirez les aliments cuits du four et placez-les dans un endroit sûr. Ne vous approchez pas du four avant qu'il ne refroidisse et tenez les enfants à l'écart.



Fonction gril, rôtisserie et ventilation

Avec cette fonction, le gril, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur permettent de parfaitement rôtir vos aliments. Elle permet aussi de griller rapidement et de faire rôtir un poulet ou des aliments cuits sur une broche. Pour faire rôtir, utilisez la broche de rôtisserie. Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille, sur les guides de niveau supérieurs. Vous pouvez commencer la cuisson gril après avoir placé un plateau sur les 3^e guides de niveau. Le plateau placé sur les 3^e guides de niveau permet de collecter les huiles s'écoulant des aliments. Utilisez le bouton de fonction du four pour sélectionner le symbole de cette fonction. Placez vos aliments dans le four après l'avoir préchauffé pendant 5 minutes. À la fin de la cuisson, comme pour tous les processus de cuisson, éteignez les boutons de fonction et de température. Annulez le programme du four, retirez les aliments cuits du four et placez-les dans un endroit sûr. Ne vous approchez pas du four avant qu'il ne refroidisse et tenez les enfants à l'écart.



Fonction de nettoyage vapeur (VapClean)

Placez les boutons de fonction de four et de thermostat sur le symbole de nettoyage vapeur. Placez 200 à 250 ml d'eau (environ une tasse) dans le petit plateau, au fond du four. La fonction VapClean dure environ 20 minutes et vous permet de nettoyer votre four en toute facilité.

Utilisation du four

Ready Cook est conçu pour permettre aux utilisateurs amateurs de facilement effectuer des recettes professionnelles grâce à des fonctions de cuisson automatique, tout en permettant aux femmes au foyer d'utiliser leurs propres recettes à l'aide des fonctions de cuisson manuelle combinée. L'utilisation d'une interface conviviale intégrant un écran TFT couleur fait tout le charme de Ready Cook par rapport aux autres solutions du marché.

Les menus de Ready Cook, tels que ceux de la cuisson manuelle, de la cuisson automatique, des favoris, du nettoyage et des réglages sont décrits ci-dessous.

Cuisson manuelle

Chaque paramètre de cuisson peut être réglé par l'utilisation en cuisson manuelle. 7 différentes fonctions de cuisson, la température, la fonction Boost, la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson peuvent être sélectionnées.

Grâce à la flexibilité de la cuisson manuelle, l'utilisateur peut effectuer toute cuisson selon ses propres goûts. Pour effectuer une cuisson via le menu de cuisson manuelle, il convient de suivre les étapes listées ci-dessous.

Dans le menu principal :

- Tournez le bouton de droite vers la gauche/droite pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner le menu.



Température :

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.



Fonctions du four :

- Peuvent être modifiées en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peuvent être sélectionnées en appuyant sur le bouton de droite.



Boost :

- Peut être activée/désactivée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

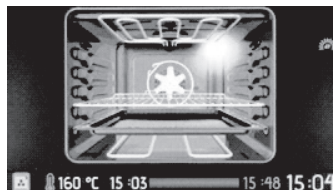


Durée de cuisson :

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

**Sur l'écran d'animation sont affichées :**

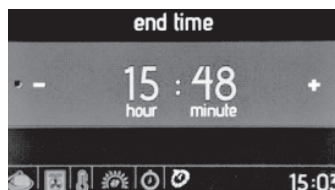
- La durée de cuisson
- La température
- L'heure de démarrage et de fin
- Les information de fonction de cuisson

**REMARQUE**

Si la durée de cuisson est réglée sur 00:00, la cuisson continue jusqu'à ce que l'utilisateur l'arrête manuellement.

Heure de fin de cuisson :

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

**Sur l'écran d'animation :**

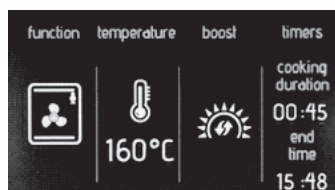
- Appuyez sur le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.
- Appuyez sur le bouton de droite pour commencer et continuer la cuisson.
- La température peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.

- Lorsqu'une fonction de cuisson est activée, tournez le bouton gauche vers la gauche pour accéder aux écrans de réglage de la fonction de four, de la température et de la durée de cuisson.

Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton de gauche puis tournez le bouton de gauche vers la gauche.

Sur l'écran d'information :

- La cuisson démarre au bout de 10 secondes ou lorsque le bouton de droite est pressé.
- Le bouton de gauche doit être tourné pour revenir au précédent écran de réglage.



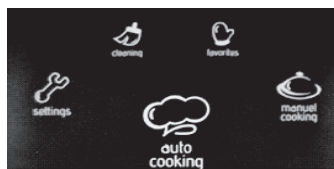
Cuisson automatique

L'utilisateur peut utiliser des recettes prédéterminées, préparées par des chefs professionnels, avec des réglages de fonction de cuisson, de durée et de température automatiquement réglés par la fonction Ready Cook.

Pour effectuer une cuisson via le menu de cuisson automatique, il convient de suivre les étapes listées ci-dessous.

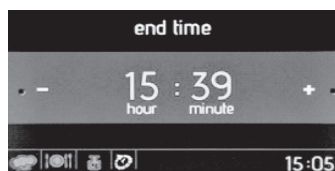
Dans le menu principal :

- Tournez le bouton de droite vers la gauche/droite pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner le menu.



Temps de fin de cuisson :

- Peut être modifié en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionné en appuyant sur le bouton de droite.



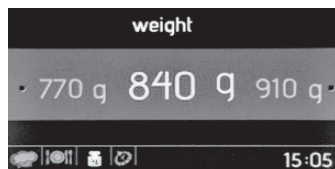
Catégorie d'aliments :

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.



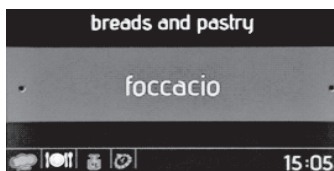
Poids des aliments :

- Peut être modifié en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionné en appuyant sur le bouton de droite.



Nom d'aliments :

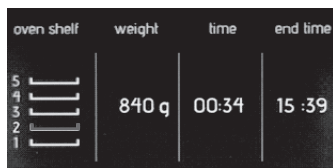
- Peut être modifié en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionné en appuyant sur le bouton de droite.



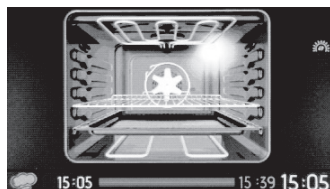
Sur l'écran d'information :

- La cuisson démarre au bout de 10 secondes ou lorsque le bouton de droite est pressé.
- Le bouton de gauche doit être tourné pour revenir au précédent écran de réglage.

Pour obtenir des performances de cuisson optimales, le plateau doit être placé sur les guides de niveau indiqués.

**Sur l'écran d'animation :**

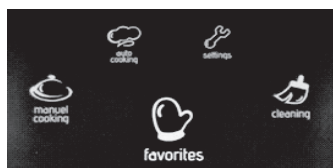
- Appuyez sur le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.
 - Appuyez sur le bouton de droite pour commencer et continuer la cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton de gauche puis tournez le bouton de gauche vers la gauche.

**Favoris**

À la fin de la cuisson, dans le menu de cuisson manuelle, où l'utilisateur doit saisir la durée de cuisson, la question « Save to favorites » (sauvegarder dans les favoris) s'affiche à l'écran. Avec cette fonction, l'utilisateur peut sauvegarder ses propres paramètres de cuisson et les répéter à tout moment. Pour créer des réglages de cuisson favoris, vous pouvez utiliser la fonction d'édition située en dessous du menu des favoris. Pour lancer toute fonction de favoris réglée par l'utilisateur, il convient de suivre les étapes suivantes.

Dans le menu principal :

- Tournez le bouton de droite vers la gauche/droite pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner le menu.



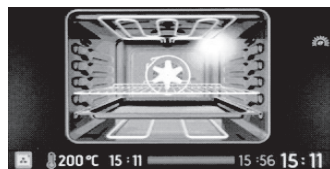
- Les informations sur les réglages du favori sélectionné sont affichées dans la liste ci-dessous.

**Favoris :**

- Peuvent être modifiés en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peuvent être sélectionnés en appuyant sur le bouton de droite.

Dans l'écran Lancer/Éditer :

- Naviguez vers Lancer/Éditer en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Lancez le programme en appuyant sur le bouton de droite.



Sur l'écran d'information :

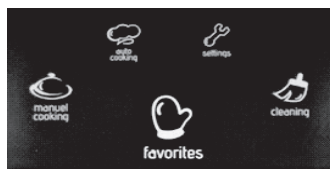
- La cuisson démarre au bout de 10 secondes ou lorsque le bouton de droite est pressé.
- Le bouton de gauche doit être tourné pour revenir au précédent écran de réglage.
- Pour obtenir des performances de cuisson optimales, le plateau doit être placé sur les guides de niveau indiqués.



Pour modifier des favoris, les étapes suivantes doivent être suivies.

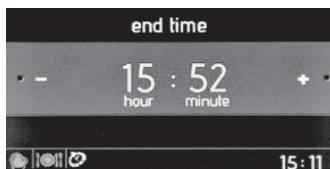
Dans le menu principal :

- Tournez le bouton de droite vers la gauche/droite pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner le menu.



Temps de fin de cuisson :

- Peut être modifié en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionné en appuyant sur le bouton de droite.



Dans l'écran Lancer/Éditer :

- Naviguez vers Lancer/Éditer en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Éditez le programme en appuyant sur le bouton de droite.



Sur l'écran d'animation :

- Appuyez sur le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.
- Appuyez sur le bouton de droite pour commencer et continuer la cuisson. Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton de gauche puis tournez le bouton de gauche vers la gauche.

Température :

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

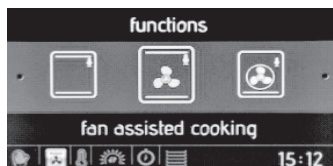


Favoris :

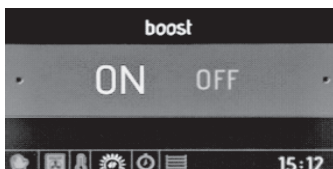
- Peuvent être modifiés en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peuvent être sélectionnés en appuyant sur le bouton de droite.
- Les informations sur les réglages du favori sélectionné sont affichées dans la liste ci-dessous.

**Fonctions du four :**

- Peuvent être modifiées en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peuvent être sélectionnées en appuyant sur le bouton de droite.

**Boost :**

- Peut être activée/désactivée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

**Durée de cuisson :**

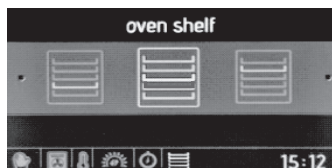
- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

**Sur l'écran d'information :**

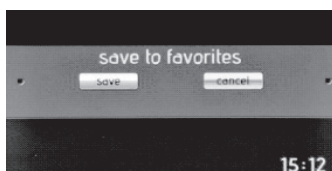
- Le bouton de gauche doit être tourné pour revenir au précédent écran de réglage.

**Guides de niveau du four :**

- Peuvent être modifiés en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peuvent être sélectionnés en appuyant sur le bouton de droite.
- Pour obtenir des résultats de cuisson reproductibles à chaque cuisson, les informations de guides de niveau de la grille du four sont importantes.

**Sauvegarder comme favori :**

- Sélectionnez « Sauvegarder/Annuler » en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche, et sélectionnez en appuyant sur le bouton de droite.



Nettoyage

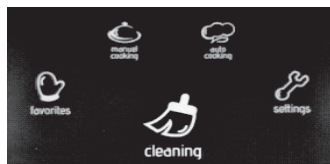
La fonction VapClean permet de ramollir les restes d'aliments à l'intérieur du four par de la vapeur d'eau. Pour effectuer un nettoyage VapClean, un verre d'eau doit être versé dans le plateau placé au fond du four.

Pour effectuer un nettoyage VapClean, il convient de suivre les étapes suivantes.

Pour modifier des favoris, veuillez suivre les étapes suivantes.

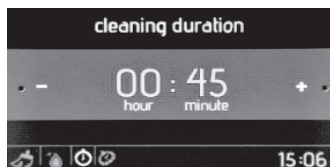
Dans le menu principal :

- Tournez le bouton de droite vers la gauche/droite pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner le menu de nettoyage.



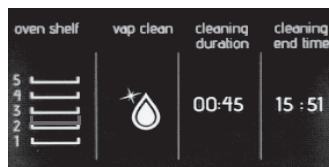
Durée de nettoyage :

- Peut être réglée entre 30 et 60 minutes en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

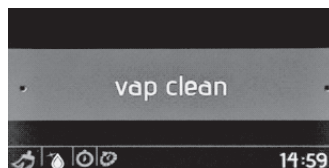


Sur l'écran d'information :

- Le nettoyage démarre au bout de 10 secondes ou lorsque le bouton de droite est pressé.
- Le bouton de gauche doit être tourné pour revenir au précédent écran de réglage.

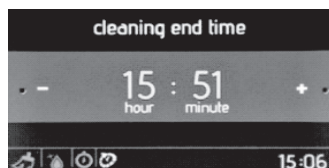


Dans l'écran de sélection de fonction, appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner la fonction VapClean.



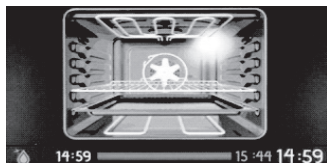
Temps de fin de nettoyage :

- Peut être modifié en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionné en appuyant sur le bouton de droite.



Sur l'écran d'animation :

- Appuyez sur le bouton de gauche pour arrêter le nettoyage.
- Appuyez sur le bouton de droite pour commencer et continuer le nettoyage.
- Pour arrêter le nettoyage et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton de gauche puis tournez le bouton de gauche vers la gauche.

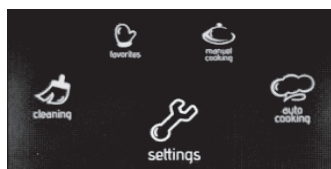


Réglages

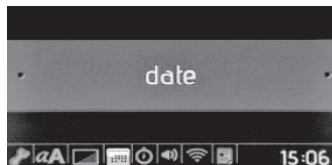
Dans le menu des réglages, vous pouvez régler la date, l'heure, la luminosité de l'écran, la tonalité de buzzer ainsi que les options de langage.

Dans le menu principal :

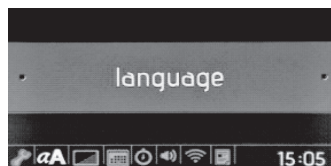
- Tournez le bouton de droite vers la gauche/droite pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner le menu des réglages.

**Dans le menu de date :**

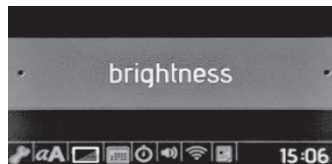
- La date peut être modifiée en tournant le bouton de droite.
- La date peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.
- La date est réglée par jour, mois, année.

**Dans le menu de langue :**

- La langue peut être modifiée en tournant le bouton de droite.
- La langue peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

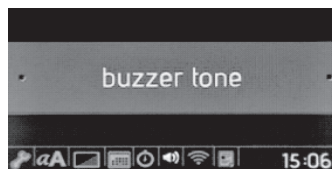
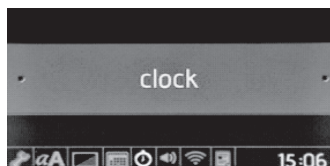
**Dans le menu de luminosité :**

- La luminosité de l'écran peut être réglée entre 0 et 4, en tournant le bouton de droite. La luminosité de l'écran peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

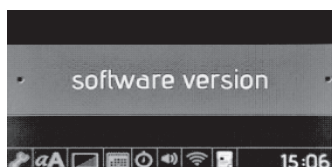


Dans le menu de l'horloge :

- Peut être sélectionné en appuyant sur le bouton de droite.
- L'heure peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.
- L'heure est réglée en heures et en minutes

**Dans le menu de version du logiciel :**

La version du logiciel est uniquement affichée à titre d'information.

**Dans le menu de tonalité du buzzer :**

- En tournant le bouton de droite, 3 différents réglages de tonalité peuvent être réglés.
- La tonalité du buzzer peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

Utilisation de l'unité de contrôle LCD intelligente

Réglage de l'horloge

Lorsque le four encastrable est installé pour la première fois, l'heure doit être réglée selon les instructions ci-dessous.

Lorsque le four est installé pour la première fois, « 0.00 » commence à clignoter sur l'affichage. Pressez la touche « M » ou les touches « - » et « + » pour activer le mode de réglage de l'heure. Le symbole « : » commence à clignoter sur l'affichage. Vous pouvez régler l'heure à l'aide des touches « - » et « + ». Si le mode de cuisson automatique est à l'arrêt, pressez les touches « - » et « + » pour activer le mode de réglage de l'heure. Vous pouvez ajuster l'heure à l'aide des touches « - » et « + ». Vous devez régler l'heure avant de pouvoir utiliser le four.

Réglage des minuteries du fourRéglage de la minuterie de rappel :

Appuyez sur la touche d'alarme affichant le symbole « "." » clignotera sur l'affichage et « 0.00 » apparaîtra sur l'affichage de l'horloge.

Régalez la durée d'avertissement désirée en utilisant les touches d'augmentation et de diminution de minuterie lorsque le symbole clignote. Une fois le réglage effectué, le symbole s'allume de manière constante. Lorsque le symbole est allumé de manière constante, cela signifie que le réglage de la minuterie d'avertissement est effectué.

Une fois la minuterie écoulée, celle-ci active un avertissement sonore et le symbole correspondant commence à clignoter à l'écran.

Appuyez sur « - » ou « + » pour arrêter le signal sonore ; le symbole disparaîtra alors de l'écran.

Réglage de la minuterie de cuisson :

Cette fonction est utilisée pour cuire pendant une période de temps désirée. Les aliments à cuire sont placés dans le four.

Le four est réglé sur la fonction de cuisson souhaitée. Le thermostat du four est réglé à la température requise, selon le plat à cuire. Appuyez sur la touche « M » jusqu'à ce que vous voyiez le symbole de durée « |>| » apparaître sur l'affichage de minuterie. « **AUTO** » apparaît sur l'affichage. Lorsque la minuterie est dans cette position, réglez le temps de cuisson désiré en utilisant les touches d'augmentation et de diminution de minuterie. Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et le symbole de durée s'allumera de manière constante sur l'écran.

Une fois cette heure atteinte, la minuterie arrêtera le four et déclenchera un signal sonore. « **AUTO** » se mettra également à clignoter sur l'écran. Une pression sur n'importe quelle touche de l'unité de commande arrêtera le signal sonore. « **AUTO** » continuera à clignoter. Appuyez sur les symboles « - » et « + » pour désactiver le mode « **AUTO** ».

Réglage de la minuterie de cuisson différée :

Cette fonction est utilisée pour cuire au bout d'une certaine période de temps, pour une durée prédéfinie. Les aliments à cuire sont placés dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson souhaitée. Le thermostat du four est réglé à la température requise, selon le plat à cuire.

Appuyez sur la touche « M » jusqu'à ce que vous voyiez le symbole de durée « |>| » apparaître sur l'affichage de minuterie. « **AUTO** » apparaît sur l'affichage. Lorsque la minuterie est dans cette position, réglez le temps de cuisson désiré en utilisant les touches d'augmentation et de diminution de minuterie. Appuyez sur la touche « M » jusqu'à ce que vous voyiez le symbole « |>| », l'heure commence à clignoter lorsque

le temps de cuisson est réglé. Ajustez alors l'heure d'arrêt de cuisson désirée en pressant les touches d'augmentation et de diminution de la minuterie. Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affiche sur l'écran et le symbole « |>| » s'allume de manière constante sur l'écran. Le four commencera à fonctionner à l'heure calculée, en déduisant la durée de cuisson de l'heure de fin de cuisson, et s'arrêtera à l'heure de fin de cuisson définie. La minuterie déclenchera un signal audible et le symbole « **AUTO** » commencera à clignoter à l'écran. Une pression sur n'importe quelle touche de la minuterie arrêtera le signal sonore. « **AUTO** » continuera à clignoter. Appuyez sur les symboles « - » et « + » pour désactiver le mode « **AUTO** ».

Réglage du signal sonore de minuterie

Pressez la touche « - » jusqu'à ce que vous entendiez un son. La minuterie émet un signal de bip sonore. À chaque fois que la touche « - » est pressée, la minuterie émet un autre type de signal sonore. Si vous ne pressez plus aucune touche, le dernier signal sonore sera alors sélectionné.

Indicateur de verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches permet d'empêcher l'activation de l'unité de commande par accident. Pressez la touche « + » jusqu'à ce que vous voyiez le symbole de verrouillage des touches sur l'affichage, afin d'activer le verrouillage des touches. Pressez la touche « + » pour désactiver le verrouillage des touches.

Lorsque le four est en fonctionnement, si aucune touche n'est pressée ou aucun bouton n'est utilisé pendant 6 heures, le four se met à l'arrêt.

Tableau de cuisson

PLATS	Position du thermostat (°C)	TURBO	
		Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Pâtisseries en couches	170-190	2-3-4	35-45
Gâteau	150-170	2-3-4	30-40
Cookie	150-170	2-3-4	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet			
Côtelettes			
Steak de bœuf			
Gâteaux sur deux plaques	160-180	2-3-4	30-40
Pâtisseries sur deux plaques	170-190	2-3-4	35-45

PLATS	Position du thermostat (°C)	INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR	
		Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Pâtisseries en couches	170-190	2-3-4	35-45
Gâteau	170-190	2-3-4	30-40
Cookie	170-190	2-3-4	30-40
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet	200	2-3-4	45-60
Côtelettes			
Steak de bœuf			
Gâteaux sur deux plaques			
Pâtisseries sur deux plaques			

PLATS	INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR VENTILATEUR		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Pâtisseries en couches	170-190	2-3-4	25-35
Gâteau	150-170	2-3-4	25-35
Cookie	150-170	2-3-4	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet	200	2-3-4	45-60
Côtelettes			
Steak de bœuf			
Gâteaux sur deux plaques			
Pâtisseries sur deux plaques			

PLATS	GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Pâtisseries en couches			
Gâteau			
Cookie			
Boulettes de viande grillées	200	4	10-15
Aliments aqueux			
Poulet	200	*	50-60
Côtelettes	200	5	15-25
Steak de bœuf	200	4-5	15-25
Gâteaux sur deux plaques			
Pâtisseries sur deux plaques			

* Cuire avec des brochettes de poulet grillé...

Accessoires

Le produit est fourni avec des accessoires. Vous pouvez aussi utiliser des accessoires obtenus à partir d'autres sources, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur et aux flammes. Vous pouvez utiliser des plats en verre, des plats en silicone et des plaques de cuisson appropriés à une utilisation au four. Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des accessoires tiers. Lorsque vous utilisez un petit plat, veillez à le placer bien au centre de la grille. Si les aliments que vous souhaitez cuisiner ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont surgelés ou si le plateau est utilisé pour collecter les jus des aliments durant leur grillage, une déformation du plateau peut être observée. Ce phénomène est dû aux hautes températures atteintes durant la cuisson. Le plateau reprendra sa forme normale en refroidissant après la cuisson.

Ceci est un phénomène physique normal survenant suite au transfert de chaleur. Ne déplacez pas de plats en verre chauds directement du four vers un environnement froid pour éviter de les endommager. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Placez-les sur un chiffon sec et laissez-les refroidir lentement. Lorsque vous utilisez le four en fonction gril, nous recommandons (lorsqu'approprié) d'utiliser la grille fournie avec le produit.

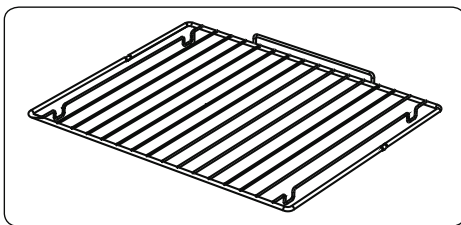
Lorsque vous utilisez la grille, placez une plaque sur l'un des guides de niveau inférieurs afin de collecter les graisses. Vous pouvez verser un peu d'eau dans la plaque pour faciliter son nettoyage. Comme expliqué dans les sections correspondantes, n'essayez jamais d'utiliser le gril à gaz sans le couvercle de protection du gril. Si votre four est équipé d'un gril à gaz, mais si la protection thermique du gril est

manquante, ou si elle est endommagée et ne peut pas être utilisée, demandez une pièce de rechange au centre de service le plus proche.

Accessoires du four

Les accessoires de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

Grille

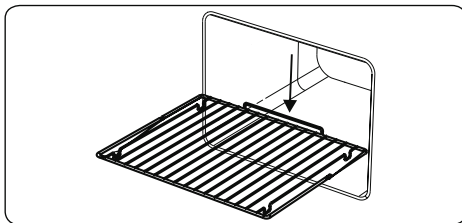


La grille est utilisée pour griller ou pour placer des plats dans le four.



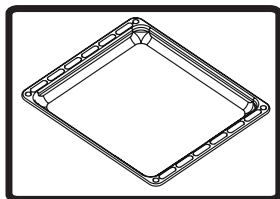
ATTENTION

Placez correctement la grille dans l'un des guides de la cavité du four et poussez-la vers le bas.

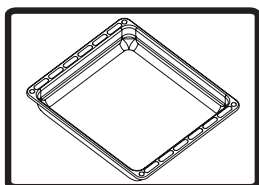


Plaque de cuisson peu profonde

La plaque de cuisson peu profonde est utilisée pour la cuisson de pâtisseries telles que des flans, etc... Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quel guide de niveau et poussez-la dans le four.

**Plaque profonde**

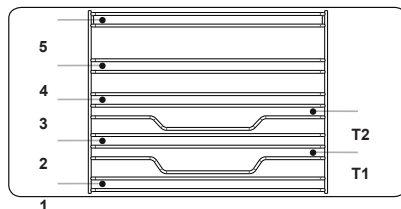
La plaque profonde est utilisée pour faire cuire des ragoûts. Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quel guide de niveau et poussez-la dans le four.

**Retrait des grilles latérales de support**

Tirez sur la grille latérale de support, comme indiqué dans l'illustration. Une fois enlevée de ses attaches, tirez-la vers le haut.

La grille métallique EasyFix

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



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

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

Nettoyage et entretien de votre four

Nettoyage

Avant de commencer le nettoyage de votre four, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont désactivés et que votre appareil est froid. Débranchez l'appareil.

N'utilisez pas de matériaux de nettoyage contenant des particules pouvant rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des nettoyeurs crémeux ou liquides, ne contenant pas de particules.

En effet, celles-ci peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes corrosives, de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique, ni d'outils durs. Si un excès de liquide écoulé dans votre four commence à brûler, cela peut endommager l'émail. Nettoyez immédiatement tout écoulement de liquide.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre four.

Nettoyage de l'intérieur du four

Assurez-vous de débrancher le four avant de commencer son nettoyage. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez l'intérieur du four lorsque le four est légèrement chaud. Nettoyez votre four à l'aide d'un chiffon et de l'eau savonneuse après chaque utilisation.

Rincez-le à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le. Pour un nettoyage complet (sur les parois non catalytiques), utilisez des produits nettoyeurs secs ou en poudre. Pour les produits équipés de cadres catalytiques en émail, les parois avant et arrière du cadre intérieur n'ont pas besoin d'être

nettoyées. Cependant, suivant l'utilisation, il est recommandé de les remplacer au bout d'un certain temps.

Entretien

Remplacement de la lampe du four

Le remplacement de la lampe du four doit être effectué par un technicien autorisé.

La lampe doit être de type E13, T300, 230 V, 25 W. Avant de remplacer la lampe, le four doit être débranché et refroidi.

Le design de la lampe est spécifique aux appareils domestiques de cuisson, elle n'est pas adaptée aux applications d'éclairage des pièces.

Service et transport

À vérifier avant de contacter le centre de service

- Si le four ne fonctionne pas :

Le four peut être débranché, il y a eu une panne de courant. Nos modèles sont équipés d'une minuterie, le temps peut ne pas être correctement réglé.

- Si le four ne chauffe pas :

La chaleur peut être réglée à l'aide de l'interrupteur de contrôle du chauffage du four.

- Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

L'alimentation électrique doit être vérifiée. Vérifiez que la lampe n'est pas défectueuse. Le cas échéant, remplacez-la en respectant les instructions fournies.

- Cuisson (si les parties inférieure et supérieure ne cuisent pas de manière homogène) :

Contrôlez l'emplacement des grilles, la durée de cuisson et les températures dans le manuel.

Si ces instructions ne permettent pas de résoudre le problème rencontré avec votre produit, veuillez appeler le centre de service autorisé.

Informations relatives au transport

- Si vous avez besoin de transporter l'appareil :

Conservez l'emballage original du produit pour le transporter dedans si nécessaire. Suivez les instructions de transport relatives à l'emballage.

Scotchez les pièces supérieures, couvercles et porte-casseroles du four sur les panneaux de cuisson.

Placez un papier entre le panneau supérieur et le panneau de cuisson, couvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four.

Scotchez du carton ou du papier sur la partie vitrée intérieure du panneau avant, les plaques et les grilles de votre four pouvant endommager le panneau du four durant le transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

- Si vous ne disposez plus de l'emballage d'origine :

Protégez les surfaces externes (surfaces vitrées et peintes) du four contre les éventuels chocs.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole , apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG hebt gekozen.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

42 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel

49 Beschrijving van het toestel

C Gebruik van het toestel

52 Voorbereiding voor de installatie en het gebruik
53 Installatie van de inbouwoven
54 Aansluiting en veiligheid van de inbouwoven
55 Gebruik van de knop voor de werking van de oven
59 Gebruik van de oven
59 Manuele bereiding
61 Automatische bereiding
62 Favorieten
65 Reiniging
66 Instellingen
67 Gebruik van de intelligente LCD-controle-eenheid
69 Baktabel

D Praktische informatie

71 Accessoires
73 Reiniging en onderhoud van uw oven
75 Service en transport
76 Afdanken van uw oud toestel

Lees deze handleiding aandachtig en volledig alvorens uw toestel te gebruiken en bewaar deze op een handige plaats om deze later te kunnen raadplegen wanneer dat nodig zou zijn.

Deze handleiding is opgesteld voor verschillende modellen. Het is mogelijk dat uw toestel niet uitgerust is met bepaalde functies die in deze handleiding beschreven worden. Tijdens het lezen van deze handleiding, kunt u ook de afbeeldingen raadplegen.

Veiligheidsinstructies

A l g e m e n e veiligheidsvoorschriften

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar, alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of die niet over de noodzakelijke ervaring en kennis beschikken, op voorwaarde dat zij instructies gekregen hebben en begeleid worden met het oog op het veilige gebruik van dit toestel en dat ze de mogelijke risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door

kinderen wanneer zij niet begeleid worden.



OPGELET

Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Let erop de warm wordende elementen niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het toestel gehouden te worden of voortdurend in de gaten gehouden worden.



OPGELET

Risico op brand!

**P l a a t s g e e n
voorwerpen op de
kookoppervlakken.**

**Indien het oppervlak
gebarsten is,
schakelt u het
toestel uit om elk
risico op elektrische
schokken te
vermijden.**

een langere periode gebruikt wordt.

- Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel of geen metalen krabber om het glas van de platen en andere oppervlakken schoon te maken; deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, het glas doen springen of het oppervlak beschadigen.

- Gebruik geen stoomreiniger om uw oven te reinigen.

- Dit toestel is niet ontworpen om in werking gesteld te worden via een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

- Het toestel wordt warm tijdens het gebruik. Let er op de verwarmende elementen binnenin de oven niet aan te raken.

- I n n o r m a l e
gebruiksomstandigheden kunnen de handvatten kunnen warm worden wanneer de oven gedurende

**OPGELET**

Vergewis u ervan dat het toestel van de voeding gehaald werd alvorens de lamp te vervangen om elk risico op een elektrische schok te voorkomen.

de toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik van de oven (normaal bakken of grill). Kinderen dienen steeds op een afstand gehouden te worden.

die uitgevoerd wordt door niet-erkende technici kan u blootstellen aan gevaren. Het is gevaarlijk de specificaties van het toestel op eender welke manier te wijzigen of te veranderen.

- Controleer voor de installatie of de plaatselijke distributievooraarden (aard en druk van het gas of de elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het toestel compatibel zijn.

De vereisten van dit toestel worden vermeld op het label.

- Uw toestel werd ontworpen conform de huidige nationale en internationale richtlijnen en wetten.

- O n d e r h o u d s - e n herstellingswerken mogen enkel uitgevoerd worden door erkende technici. Elke installatie of herstelling

Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.



OPGELET

Dit toestel werd enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnen voor het bereiden van voedsel en dient niet voor andere doeleinden of andere toepassingen gebruikt te worden, zoals niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om vertrekken te verwarmen.

- Probeer het toestel niet op te tillen of te verplaatsen door aan de handvatten van de deur te trekken.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, dient u er op te letten er geen krassen op te

maken. Vermijd het glas te raken met accessoires.

- Controleer of het voedingssnoer niet geklemd zit tijdens de installatie. Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.
- Laat kinderen niet op de deur van de oven klimmen of zitten wanneer deze geopend is.

Installatiewaarschuwingen

- Gebruik het toestel pas wanneer de installatie compleet is.
- Het toestel dient door een erkend technicus aangesloten te worden. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt kan worden door een plaatsing of installatie die uitgevoerd werd door niet-erkende personen.

• Controleer bij het uitpakken of het toestel niet beschadigd werd tijdens het transport. Gebruik het toestel niet bij storingen en contacteer onmiddellijk een erkend technicus. De verpakkingsmaterialen (nylon, nietjes, polystyreen, enz...) die gevaarlijk kunnen zijn voor kinderen dienen onmiddellijk verzameld en verwijderd te worden.

• Bescherm uw toestel tegen weersomstandigheden. Stel het toestel niet bloot aan rechtstreekse zonnestralen, regen, sneeuw, stof...

• De materialen die het toestel omringen (meubels) dienen bestand te zijn tegen een minimumtemperatuur van 100 °C.

Tijdens het gebruik

• Wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt, geven de isolatiematerialen en de verwarmende elementen een bepaalde geur af. Laat daarom uw oven, alvorens

deze te gebruiken, eerst gedurende 45 minuten leeg werken aan zijn maximale temperatuur. Het is eveneens noodzakelijk om de ruimte waarin het toestel geïnstalleerd wordt goed te verluchten.

• Tijdens de installatie kunnen de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant van de oven warm worden. Wanneer u de deur van de oven opent, houdt u afstand zodat de warme stoom uit de oven kan ontsnappen. Deze kan brandwonden veroorzaken.

• Plaats geen ontvlambare of brandbare voorwerpen in of in de buurt van het toestel wanneer dit in werking is.

• Gebruik steeds ovenwanten om voedsel in de oven te plaatsen of uit de oven te halen.

• Laat de bakplaten niet zonder toezicht achter wanneer u met vaste of vloeibare olie kookt. Deze kunnen vuur vatten wanneer

ze aan extreme warmte blootgesteld worden. Giet nooit water op vlammen die ontstaan door olie. Dek de kookpot of de pan af met een deksel om de vlam te doven en schakel de elektrische kookplaten uit.

- Koppel het toestel los wanneer u het gedurende een lange tijd niet gebruikt. Zet de hoofdschakelaar uit. Draai eveneens het gasventiel dicht wanneer u het toestel niet gebruikt.

- Zorg er steeds voor dat de bedieningsknoppen van het toestel op positie "0" (stop) staan wanneer het niet gebruikt wordt.

- De bakplaten klikken naar voor wanneer ze uit de oven gehaald worden. Let erop geen hete vloeistoffen om te stoten.

- Plaats niets op de deur van de oven wanneer deze geopend is. Dit zou uw toestel kunnen doen kantelen of de deur kunnen beschadigen.

- Plaats geen zware of ontvlambare voorwerpen (nylon, plastic zak, papier, stof...) in de oven. Dit omvat eveneens keukengerei met plastic onderdelen (vb. de handvatten).

- Hang geen doeken of kleren aan het toestel of het handvat.

- Schakel steeds de spanning uit vooraleer het toestel schoon te maken of onderhoudswerken uit te voeren. Hiervoor haal u het toestel uit het stopcontact of zet u de hoofdschakelaars uit.

- Verwijder nooit bedieningsknoppen om het bedieningspaneel te reinigen.

Om de efficiëntie en de veiligheid van uw toestel te garanderen, raden wij u aan, steeds de originele wisselstukken te gebruiken en enkel beroep te doen op onze erkende technici.

• Waarden getest en berekend conform verordening EU65-2014/EU66-2014.

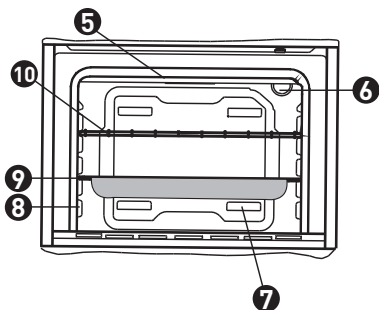
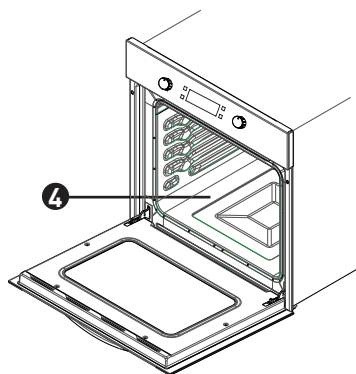
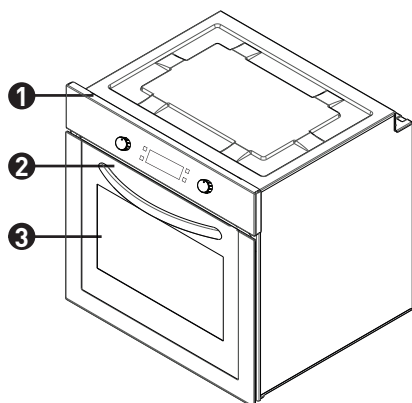
• Om de globale impact van het bereidingsproces op het milieu (vb. het energieverbruik) te beperken, dient u ervoor te zorgen dat uw product geïnstalleerd wordt conform de gebruikershandleiding, dat de ruimte (waar het toestel zich bevindt) voldoende is verlucht en dat de afvoerleiding zo recht en zo kort mogelijk is.

Voor producten die in handmatige modus werken, raden wij u aan om de motor uit te schakelen binnen de 10 minuten nadat u klaar bent met koken. Voor het onderhoud: Zorg ervoor dat u de desbetreffende onderdelen uit elkaar haalt in overeenstemming met de gebruikershandleiding.

Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over de recyclage, de opwaardering en afdanking van uw toestel aan het einde van zijn levensduur.

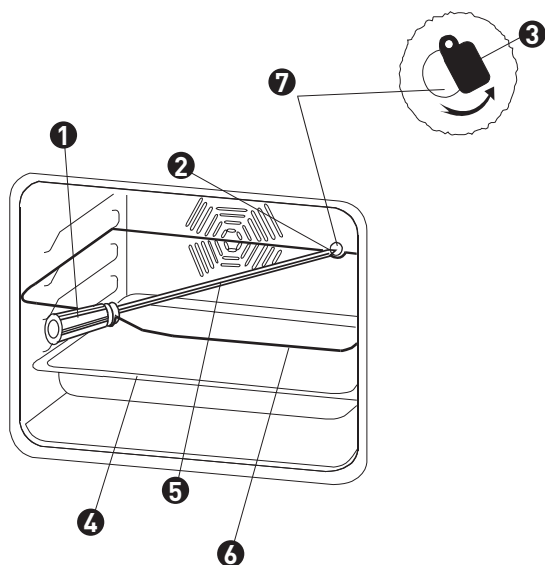
Merk		
Model		SMFO 69 CS X VET
Type oven		ELEKTRISCH
Gewicht	kg	30,6(+/-2)
Aanduiding energie-efficiëntie – conventioneel		103,6
Aanduiding energie-efficiëntie – geforceerde ventilatie		94,1
Energieklasse		A
Jaarlijks energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/ cyclus	0,87
Jaarlijks energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde ventilatie	kWh/ cyclus	0,79
Aantal uitsparingen		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	69
Dit product is conform de norm EN 60350-1.		

Beschrijving van het toestel



- ❶ Bedieningspaneel
- ❷ Handvat
- ❸ Ovendeur
- ❹ Verwarmingselement onderaan (achter de plaat)
- ❺ Verwarmingselement bovenaan (achter de plaat)
- ❻ Lamp van de oven
- ❼ Blokkeringsplaten voor de luchtextractie
- ❽ Geleiderails
- ❾ Bakplaat
- ❿ Rooster

Braden



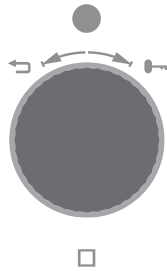
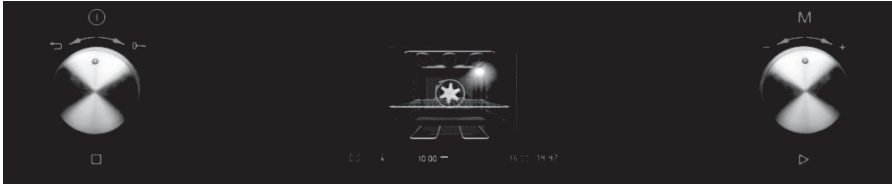
- ❶ Handvat van het spit
- ❷ Punt van het spit
- ❸ Afdekking van de opening om het spit in te steken
- ❹ Schaal op de 1^{ste} geleiders
- ❺ Spit
- ❻ Steun van het spit op de 3^{de} geleiders
- ❼ Opening om het spit in te steken

Gebruik van de braadaccessoires

Steek de kip op het spit en zet vast. Steek het uiteinde van het spit in de opening aan de kant van de uitsparing en zorg dat ze correct op de steun en de as van de motor geplaatst is. Hiervoor dient u in de eerste plaats het afdekplaatje verwijderen dat de opening om het spit in te steken beschermt, zoals aangegeven op de afbeelding.

Steek vervolgens het spit op de steun die u op de 3^{de} geleiders van de oven geplaatst hebt. Verwijder het handvat van het spit, indien nodig, en sluit de deur van de oven. Het handvat dient enkel gebruikt te worden om de gerechten na de bereiding te verwijderen.

Zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is tijdens deze handelingen.

Modustoetsen**Linkerknop**

Lang indrukken: Start/stop

Kort indrukken: Pauzeren van de bereiding

Traag naar rechts draaien: Vergrendeling van de toetsen

Traag rotatie naar links: Annuleren/Terugkeren naar vorig menu

Rechterknop

Druk: Selectie/Starten van de bereiding

Traag naar rechts draaien: Navigeren in de menu's/ Verhogen van de temperatuur

Traag rotatie naar links: Navigeren in de menu's/ Verlagen van de temperatuur

Vorbereitung voor de installatie en het gebruik

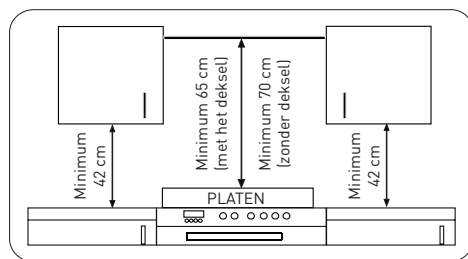
Deze moderne en praktische oven is gemaakt met onderdelen en materialen van hoge kwaliteit en zal aan al uw verwachtingen beantwoorden. Zorg ervoor dat u deze handleiding leest om optimale resultaten te verkrijgen en problemen te vermijden. De informatie die hieronder geleverd wordt, bevat belangrijke regels over het gebruik en het onderhoud. Deze dienen verplicht gelezen te worden, in het bijzonder door de technicus die het toestel moet plaatsen.

CONTACTEER EEN ERKEND SERVICECENTRUM VOOR HET INSTALLEREN VAN UW OVEN !

Kies een plaats voor de oven

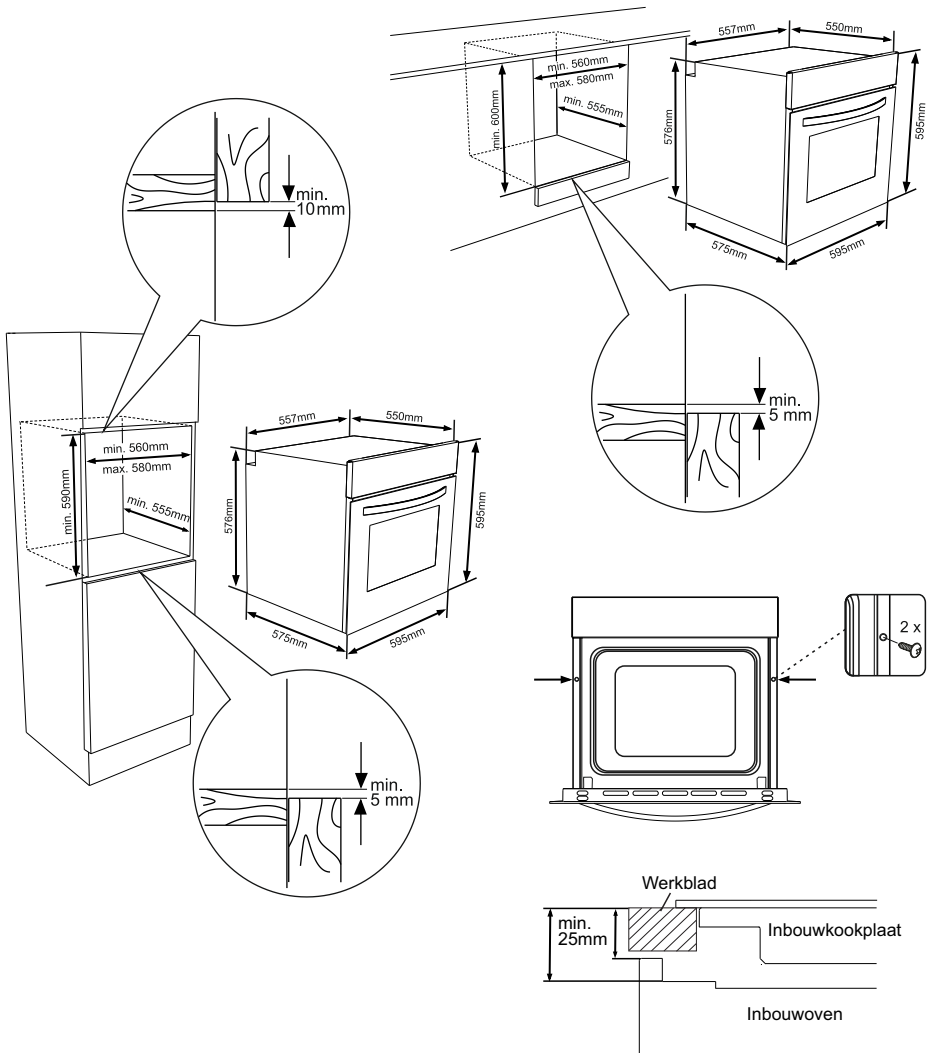
- U dient met verschillende punten rekening te houden tijdens het plaatsen van uw oven. Houd zeker rekening met onderstaande bedenkingen om problemen en gevaarlijke situaties te vermijden die zich eventueel later zouden kunnen voordoen.
- Let er tijdens het installeren van de oven op dat er geen ontvlambare of brandbare materialen, zoals gordijnen, olie, kleding..., in de buurt van het toestel liggen aangezien deze snel vuur kunnen vatten.
- De meubels die het toestel omgeven dienen gemaakt te zijn uit materialen die bestand zijn tegen temperaturen die tot 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur.

- De vereiste wijzigingen aan de wandkasten en de afzuigventilatoren boven de gecombineerde inbouwoven en de minimumhoogten van de plank van de oven worden weergegeven in afbeelding 1. De afzuigventilator dient minstens 65 cm boven de bakplaten geïnstalleerd worden. Indien er geen afzuigventilator geïnstalleerd is, mag de hoogte niet lager zijn dan 70 cm.



Afbeelding 1

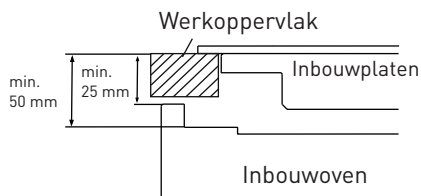
Installatie van de inbouwoven



Plaats de oven in het kastje door het vooruit te duwen. Plaats de oven in het kastje door het vooruit te duwen. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.

Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd, moet de afstand tussen het aanrechtblad en de oven minimaal 50mm en de afstand tussen het aanrechtblad en het bedieningspaneel minimaal 25mm zijn.

Schuif de oven op zijn plaats door deze naar achter te duwen. Open de deur van de oven en bevestig twee schroeven in de openingen op het kader van de oven. Zodra het kader van de oven het houten deel raakt, zet u de schroeven vast.



Indien de oven geïnstalleerd is onder een kookplaat, dient de afstand tussen het werkblad en het bovenpaneel van de oven minstens 50 mm te zijn en minstens 25 mm tussen het werkoppervlak en het bovenste oppervlak van het bedieningspaneel.

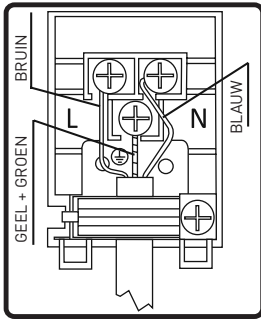
Aansluiting en veiligheid van de inbouwoven

Bij het aansluiten dient u noodzakelijkerwijs onderstaande instructies te volgen:

- De aardingskabel dient via de stekker met het aardingsteken aangesloten te worden. De aansluiting van de voedingskabel dient te gebeuren zoals aangegeven op afbeelding 2. Indien de plaats waar de oven geïnstalleerd wordt geen geaard stopcontact heeft volgens de normen, dient u onmiddellijk de klantendienst te contacteren.
- De aarding dient zich in de buurt van het toestel te bevinden. Gebruik nooit verlengsnoeren. De voedingskabel mag niet in contact komen met het warme oppervlak van het product.
- Contacteer een erkend servicecentrum wanneer het voedingsnoer beschadigd is. De kabel dient vervangen te worden door de erkende klantendienst.
- De bekabeling van het toestel dient vervangen te worden door het erkende servicecentrum. Er dient een voedingsnoer van het type H05VV-F gebruikt te worden.
- Een defecte aansluiting kan het toestel beschadigen. Dergelijke schade wordt niet gedekt door de garantie.

- Het toestel werd ontworpen om aangesloten te worden op een voeding van 220-240 V. Indien de voedingsspanning verschilt van deze waarde, dient u onmiddellijk het erkende servicecentrum te contacteren.
- De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor alle soorten schade en verliezen door het niet naleven van de veiligheidsnormen!
- De bekabeling van het toestel dient vervangen te worden door het erkend servicecentrum.

Het toestel werd ontworpen om aangesloten te worden op een voeding van 220-240V. Indien de voedingsspanning van deze waarde verschilt, dient u onmiddellijk het erkende servicecentrum te contacteren. Dit toestel werd ontworpen om gebruikt te worden met een wandstopcontact dat rechtstreeks op de elektrische voeding aangesloten is. Het is nodig om een tweepolige schakelaar te plaatsen tussen het toestel en de elektrische voeding, met een scheiding van minstens 3 mm tussen de contacten van de schakelaar. (Nominale stroom 20 A, type uitgestelde werking).



Afbeelding 2

Voorzorgsmaatregelen en algemene waarschuwingen

- Uw toestel werd ontworpen conform de geldende veiligheidsinstructies die van toepassing zijn op elektrische toestellen. Onderhoudswerken en herstellingen mogen enkel door erkende technici die opgeleid werden door de klant uitgevoerd worden. Elke installatie en herstelling die niet volgens de regels gebeurt kan een gevaar vormen.

- De externe oppervlakken worden warm tijdens de werking van uw toestel.

De onderdelen die de binnenkant verwarmen en de stoomafvoer zijn erg warm. Deze onderdelen blijven gedurende een bepaalde tijd warmte opslaan nadat het toestel uitgeschakeld werd.

Raak de warme oppervlakken niet aan. Houd kinderen uit de buurt.

- Om uw oven te kunnen gebruiken, dienen de functie-instellingen van de oven en de temperatuur aangepast worden en dient de timer van de oven ingesteld te worden. De oven zal anders niet werken.

- Plaats geen enkel voorwerp op de deur van de oven wanneer deze geopend is. Dit zou het evenwicht van het toestel kunnen verstoren of de deur kunnen beschadigen.

- Haal uw toestel uit het stopcontact wanneer het niet gebruikt wordt.

- Bescherm uw toestel tegen het weer. Stel het niet bloot aan zon, regen, sneeuw, stof enz.

Gebruik van de knop voor de werking van de oven

*De functies van de oven kunnen verschillen naargelang het model van uw product.



Lamp van de oven

De lamp van de oven gaat branden en zal blijven branden tijdens alle ovenfuncties.



Ontdooiingsfunctie

De waarschuwingslampjes van de oven gaan branden, de ventilator begint te draaien. Om de ontdooiingsfunctie te gebruiken, plaatst u uw bevroren voeding in de oven, op een rooster in de derde glijder wanneer u onderaan begint te tellen. Er wordt aangeraden een bakplaat onder de te ontdooien voedingsmiddelen te plaatsen om het water op te vangen dat ontstaat tijdens het smelten van het ijs. Deze functie zal uw voedingsmiddelen niet bereiden en dient enkel om ze te ontdooien.



Turbofunctie

De thermostaat van de oven en de controlelampjes gaan branden, het ronde verwarmingselement en de ventilator beginnen te werken.

De Turbofunctie laat toe de warmte op een gelijkmatige manier in de oven te verspreiden. De voedingsmiddelen zullen op gelijkmatige manier op alle roosters bereid worden. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.



Functie statische bereiding

De thermostaat van de oven en de controlelampjes gaan branden, de elementen onderaan en bovenaan beginnen te werken. De statische bereidingsfunctie zorgt voor warmte, waardoor er een gelijkmatige bereiding boven en onder de voedingsmiddelen verzekerd wordt. Deze is perfect voor het bereiden van gebak, taarten, het gratineren van pasta, lasagne en pizza. Voor deze functie wordt aangeraden de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en slechts één rooster te gebruiken.



Ventilatorfunctie

De thermostaat van de oven en de controlelampjes gaan branden, de verwarmingselementen bovenaan en onderaan en de ventilator beginnen te werken.

Deze functie is perfect voor het bereiden van gebak. De bereiding gebeurt door de verwarmingselementen onderaan en bovenaan in de oven, terwijl de ventilator voor de luchtcirculatie zorgt, waardoor de gerechten lichtjes gegrild worden. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.



Grillfunctie

De thermostaat van de oven en de controlelampjes gaan branden, het verwarmingselement van de grill begint te werken. Deze functie wordt gebruikt om voedingsmiddelen te grillen; gebruik het onderste deel van de oven. Wrijf het metalen rooster lichtjes in met olie om te verhinderen dat de voedingswaren blijven kleven en plaats de voeding in het midden van de rooster. Plaats er steeds een schaal onder om de vetdruppels op te vangen. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: Tijdens de werking van de grill, dient de deur van de oven gesloten te blijven en dient de temperatuur ingesteld te worden op 190 °C.



Snelle grillfunctie

De thermostaat van de oven en de controlelampjes gaan branden, de elementen van de grill en de elementen bovenaan beginnen te werken. De functie wordt gebruikt om voedingsmiddelen sneller te grillen en om een breder oppervlak te dekken, zoals bijvoorbeeld het grillen van vlees. Gebruik het bovenste deel van de oven. Wrijf het rooster lichtjes in met olie om te verhinderen dat de voedingswaren blijven kleven en plaats de voeding in het midden van de rooster.

Plaats er steeds een schaal onder om de vetdruppels op te vangen. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: Tijdens de werking van de grill, dient de deur van de oven gesloten te blijven en dient de temperatuur ingesteld te worden op 190 °C.



Functie dubbele grill en ventilator

De thermostaat van de oven en de controlelampjes gaan branden, de elementen van de grill en het verwarmingselement bovenaan beginnen te werken.

De functie wordt gebruikt om snel dikke voeding te grillen en om een breder bereidingsoppervlak te dekken. De grill en de bovenste verwarmingselementen beginnen te werken, de ventilator zorgt voor een gelijkmatige bereiding.

Gebruik de hoogste geleiders van de oven. Wrijf het rooster lichtjes in met olie om te verhinderen dat de voedingswaren blijven kleven en plaats de voeding in het midden van de rooster. Plaats er steeds een schaal onder om de vetdruppels op te vangen. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: Tijdens de werking van de grill, dient de deur van de oven gesloten te blijven en dient de temperatuur ingesteld te worden op 190 °C.



Pizza-functie

De thermostaat van de oven en de controlelampjes gaan branden, de ronde verwarmingselementen, het verwarmingselement en de ventilator onderaan beginnen te werken.

De bereiding door het ventileren van de warmte onderaan is perfect om snel en op een gelijkmatige wijze pizza's te bereiden. Het verwarmingselement onderaan zorgt voor het bakken van brooddeeg en taarten en de ventilator verdeelt de warmte in de oven.

Energiebesparing

Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verminderen.

De deur van de oven mag niet te vaak geopend worden tijdens de bereiding.



Grill- en braadfunctie

Deze functie wordt gebruikt om te grillen en een kip of andere gerechten die aan een spit bereid worden te laten draaien. Gebruik een draaispit om de gerechten te laten draaien. Plaats de gerechten op de grill en de grill op de bovenste geleiders. U kunt beginnen grillen nadat u een schaal op de 3^{de} geleiders geplaatst hebt. De schaal op de 3^{de} geleiders kan de olie die uit de gerechten vloeit opvangen. Gebruik de functieknop van de oven om het symbool van deze functie te selecteren. Plaats uw gerechten in de oven nadat u deze gedurende 5 minuten voorverwarmd hebt. Schakel op het einde van de bereiding zoals steeds de functie- en temperatuurknoppen uit. Annuleer het programma van de oven, haal de bereide gerechten uit de oven en plaats deze op een veilige plek. Kom niet in de buurt van de oven zolang deze niet afgekoeld is en houd kinderen op een afstand.



Functie bereiding bovenaan, grill en braden

Deze functie wordt gebruikt om snel te grillen en een kip of andere gerechten op een spit te braden. Gebruik een draaispit voor het braden. Plaats het gerecht op de grill en de grill op de bovenste geleiders om de grill-functie te gebruiken. U kunt beginnen grillen nadat u een schaal op de 3^{de} geleiders geplaatst hebt. De schaal op de 3^{de} geleiders kan de olie die uit de gerechten vloeit opvangen. Gebruik de functieknop van de oven om het symbool van deze functie te selecteren.

Plaats uw gerechten in de oven nadat u deze gedurende 5 minuten voorverwarmd hebt. Schakel op het einde van de bereiding zoals steeds de functie- en temperatuurknoppen uit. Annuleer het programma van de oven, haal de bereide gerechten uit de oven en plaats deze op een veilige plek. Kom niet in de buurt van de oven zolang deze niet afgekoeld is en houd kinderen op een afstand.



Grill- en braadfunctie en ventilatie

Met deze functie zorgen de grill, het bovenste verwarmingselement en de ventilator voor het perfect braden van uw gerechten. Ze laat eveneens toe een kip of andere gerechten die aan een spit bereid worden snel te grillen en te braden. Gebruik een draaispit voor het braden. Plaats het gerecht op de grill en de grill op de bovenste geleiders om de grill-functie te gebruiken. U kunt beginnen grillen nadat u een schaal op de 3^{de} geleiders geplaatst hebt. De schaal op de 3^{de} geleiders kan de olie die uit de gerechten vloeit opvangen. Gebruik de functieknop van de oven om het symbool van deze functie te selecteren. Plaats uw gerechten in de oven nadat u deze gedurende 5 minuten voorverwarmd hebt. Schakel op het einde van de bereiding zoals steeds de functie- en temperatuurknoppen uit. Annuleer het programma van de oven, haal de bereide gerechten uit de oven en plaats deze op een veilige plek. Kom niet in de buurt van de oven zolang deze niet afgekoeld is en houd kinderen op een afstand.



Stoomreinigingsfunctie (VapClean)

Zet de functieknoppen van de oven en de thermostaat op het stoomreinigingssymbool. Giet 200 tot 250 ml water (ongeveer een tas) in het kleine schaalpje onderaan de oven. De VapClean-functie duurt ongeveer 20 minuten en laat u toe uw oven erg makkelijk te reinigen.

Gebruik van de oven

Ready Cook werd ontworpen om hobbykoks toe te laten makkelijk professionele recepten te bereiden dankzij de automatische functie, waarbij iedereen makkelijk zijn eigen recepten kan gebruiken dankzij de gecombineerde manuele bereidingsfuncties. Het gebruik van een gebruiksvriendelijke interface met een TFT kleurenscherm geeft Ready Cook iets extra tegenover de andere oplossingen die op de markt verkrijgbaar zijn.

De menu's van Ready Cook, zoals die van de manuele bereiding, de automatische bereiding, de favorieten, de reiniging en de instellingen worden hieronder beschreven.

Manuele bereiding

Met de manuele bereiding kunt u elke parameter van de bereiding instellen. 7 verschillende bereidingsfuncties, de temperatuur, de Boost-functie, de bereidingsduur en het einde van de bereiding kunnen geselecteerd worden.

Dankzij de flexibiliteit van de manuele bereiding kan de gebruiker elke bereiding volgens zijn eigen smaak instellen. Om een bereiding te doen via het menu 'manuele bereiding' dient u onderstaande stappen te volgen.

In het hoofdmenu:

- Draai de rechterknop naar links/rechts om de menu's te doorlopen.
- Druk op de rechterknop om het menu te selecteren.



Temperatuur:

- Kan gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.



Functies van de oven:

- Kunnen aangepast worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kunnen geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.



Boost:

- Kan ingeschakeld/uitgeschakeld worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.



Bereidingsduur:

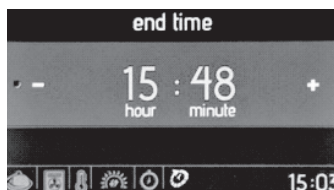
- Kan gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.

**OPMERKING**

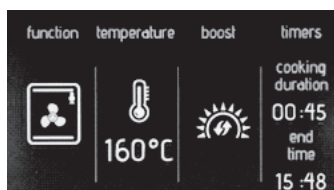
Indien de bereidingsduur ingesteld is op 00:00, duurt de bereiding tot de gebruiker deze manueel stopt.

Einduur bereiding:

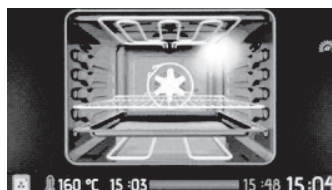
- Kan gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.

**Op het informatiescherm:**

- De bereiding start na 10 seconden of wanneer de rechterknop ingedrukt wordt.
- Draai aan de linkerknop om terug te keren naar het vorige instelscherm.

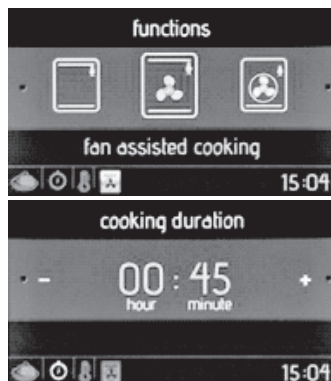
**Op de display worden volgende gegevens weergegeven:**

- De bereidingsduur
- De temperatuur
- Start- en einduur
- De gegevens over de bereidingsfunctie

**Op de display:**

- Druk op de linkerknop om de bereiding te stoppen.
- Druk op de rechterknop om de bereiding te starten en verder te zetten.
- De temperatuur kan gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Wanneer een bereidingsfunctie geactiveerd wordt, draait u de linkerknop naar links om toegang te krijgen tot de schermen van de functie-instellingen en van oven, de temperatuur en de bereidingsduur te krijgen.

Om de bereiding te stoppen en terug te keren naar het hoofdmenu drukt u op de linkerknop en vervolgens draait u de linkerknop naar links.



Automatische bereiding

De gebruiker kan deze vooraf ingestelde recepten, die door professionele chefs bereid worden, met functie-instellingen voor de bereiding, de duur en de temperatuur die automatisch geregeld worden door de Ready Cook-functie.

Om de bereiding te doen via het menu van de automatische bereiding, dient u onderstaande stappen te volgen.

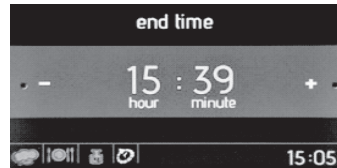
In het hoofdmenu:

- Draai de rechterknop naar links/rechts om de menu's te doorlopen.
- Druk op de rechterknop om het menu te kiezen.



Eindtijd bereiding:

- Kan gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.



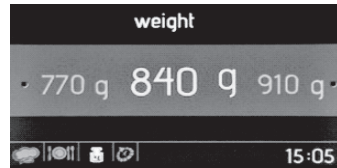
Categorie gerechten:

- Kan gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.



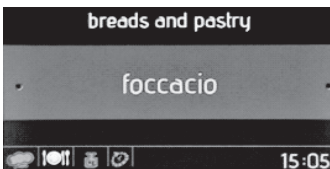
Gewicht van de gerechten:

- Kan gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.



Naam gerechten:

- Kan gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.



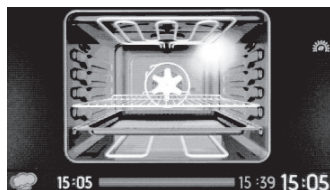
Op het informatiescherm:

- De bereiding start na 10 seconden of wanneer de rechterknop ingedrukt wordt.
- Draai aan de linkerknop om terug te keren naar het vorige instelscherm.

Om optimale resultaten te bereiken, dient de schaal op de aangegeven geleiders geplaatst te worden.

**Op de display:**

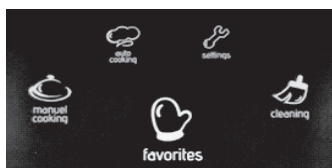
- Druk op de linkerknop om de bereiding te stoppen.
 - Druk op de rechterknop om de bereiding te starten en verder te zetten.
- Druk op de linkerknop om de bereiding te stoppen en terug te keren naar het hoofdmenu en draai de linkerknop vervolgens naar links.

**Favorieten**

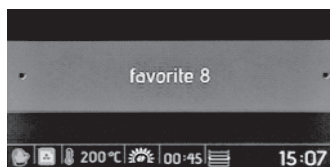
Op het einde van de bereiding, verschijnt in het menu 'Manuele bereiding', waar de gebruiker de bereidingsduur dient in te geven, de vraag 'Save to favorites' (bewaren in favorieten) op het scherm. Met deze functie kan de gebruiker zijn eigen bereidingsparameters bewaren en deze op eender welk moment herhalen. Om de instellingen voor de favoriete bereidingen aan te maken, dient u de functie opmaak onderaan het menu favorieten te gebruiken. Om de favorietenfuncties die door de gebruiker ingesteld werden te gebruiken, dient u volgende stappen te volgen.

In het hoofdmenu:

- Draai de rechterknop naar links/rechts om de menu's te doorlopen.
- Druk op de rechterknop om het menu te selecteren.



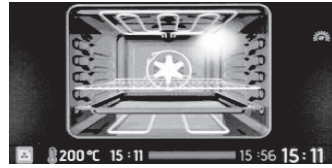
- De informatie van de geselecteerde favoriete instellingen worden weergegeven in onderstaande lijst.

**Favorieten:**

- Kunnen gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kunnen geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.

In het scherm starten/opmaken:

- Ga naar starten/opmaken door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Start het programma door op de rechterknop te drukken.



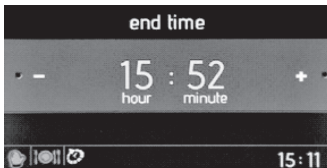
Op het informatiescherm:

- De bereiding start na 10 seconden of wanneer de rechterknop ingedrukt wordt.
- Draai aan de linkerknop om terug te keren naar het vorige scherm.
- Om de optimale bereidingsprestaties te verkrijgen dient de schaal op de aangegeven geleiders geplaatst te worden.



Bereidingstijd:

- Kan gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.



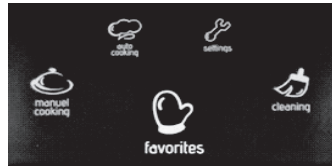
Op de display:

- Druk op de linkerknop om de bereiding te stoppen.
- Druk op de rechterknop de bereiding te starten en verder te zetten. Druk op de linkerknop om de bereiding te stoppen en terug te keren naar het hoofdmenu en draai de linkerknop vervolgens naar links.

Volg deze stappen om de favorieten te wijzigen.

In het hoofdmenu:

- Draai de rechterknop naar links/rechts om de menu's te doorlopen.
- Druk op de rechterknop om het menu te selecteren.



In het scherm Starten/Opmaken:

- Ga naar Starten/Opmaken door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Pas het programma aan door op de rechterknop te drukken.



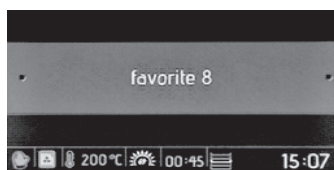
Temperatuur:

- Kan gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.



Favorieten:

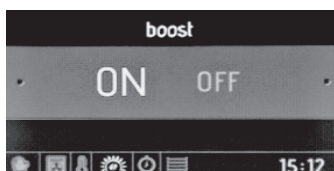
- Kunnen gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kunnen geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.
- De informatie van de geselecteerde favoriete instellingen wordt weergegeven in onderstaande lijst.

**Functies van de oven:**

- Kunnen gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kunnen geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.

**Boost:**

- Kan in- of uitgeschakeld worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.

**Bereidingsduur:**

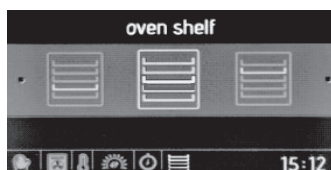
- Kan gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.

**Op het informatiescherm:**

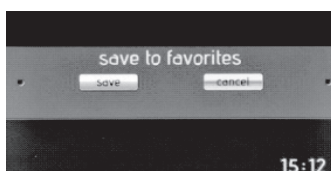
- Draai aan de linkerknop om terug te keren naar het vorige scherm.

**Geleiders van de oven:**

- Kunnen gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kunnen geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.
- Om bereidingsresultaten te behalen die keer op keer herhaald kunnen worden, is de informatie over de geleiders van de ovenroosters erg belangrijk.

**Bewaren als favoriet:**

- Selecteer 'Bewaren/Annuleren' door de rechterknop naar rechts/links te draaien en selecteer door op de rechterknop te drukken.



Reiniging

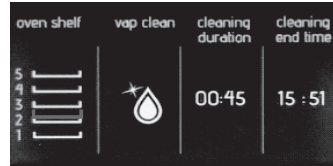
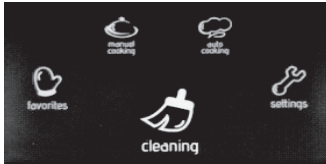
Met de VapClean-functie kunnen de voedselresten in de oven met stoom verwijderd worden. Giet een glas water in de schaal op de bodem van de oven om een VapClean-reiniging uit te voeren.

Volg deze stappen om een VapClean-reiniging te doen.

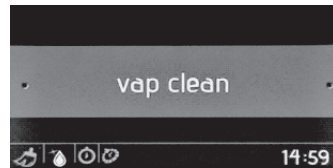
Volg deze stappen om de favorieten te wijzigen.

In het hoofdmenu:

- Draai de rechterknop naar links/rechts om de menu's te doorlopen.
- Druk op de rechterknop om het reinigingsmenu te selecteren.



Druk op de rechterknop op het **selectiescherm** om de VapClean-functie te selecteren.



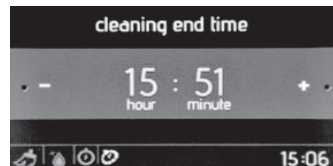
Duur van de reiniging:

- Kan ingesteld worden tussen 30 en 60 minuten door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.



Eindtijd van de reiniging:

- Kan gewijzigd worden door de rechterknop naar links/rechts te draaien.
- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.

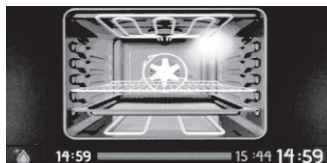


Op het informatiescherm:

- Het reinigen start na 10 seconden of wanneer de rechterknop ingedrukt wordt.
- Draai een de linkerknop om terug te keren naar het vorige instelscherm.

Op het informatiescherm:

- Druk op de linkerknop om de reiniging te stoppen.
- Druk op de rechterknop om de reiniging te starten en verder te zetten.
- Om de reiniging te stoppen en terug te keren naar het hoofdmenu, drukt u op de linkerknop en draai de linkerknop vervolgens naar links.

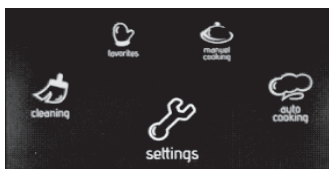


Instellingen

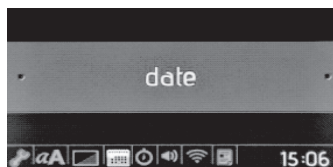
In het menu van de instellingen kunt u de datum, het uur, de lichtsterkte van het scherm, de toon van de zoemer en de taalopties instellen.

In het hoofdmenu:

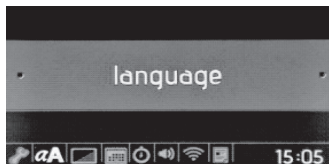
- Draai de rechterknop naar links/rechts om de menu's te doorlopen.
- Druk op de rechterknop om het menu met instellingen te selecteren.

**In het menu datum:**

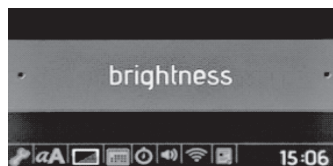
- De datum kan gewijzigd worden door aan de rechterknop te draaien.
- De datum kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.
- De datum wordt ingesteld per dag, maand, jaar.

**In het menu taal:**

- De taal kan gewijzigd worden door aan de rechterknop te draaien.
- De taal kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.

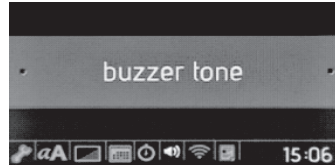
**In het menu lichtsterkte:**

- De lichtsterkte van het scherm kan ingesteld worden tussen 0 en 4 door aan de rechterknop te draaien.
- De lichtsterkte van het scherm kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.

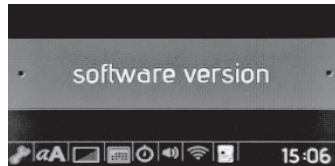


In het menu van het uur:

- Kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.
- Het uur kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.
- Het uur wordt ingesteld in uren en minuten.

**In het menu van de softwareversie:**

De softwareversie wordt enkel ter informatie weergegeven.

**In het menu van de toon van de zoemer:**

- Door de knop naar rechts te draaien, kunnen 3 verschillende tonen ingesteld worden.
- De toon van de zoemer kan geselecteerd worden door op de rechterknop te drukken.

Gebruik van de intelligente LCD-controle-eenheid

Instelling van het uur

Wanneer de inbouwoven voor het eerst geïnstalleerd wordt, dient het uur ingesteld te worden volgens onderstaande instructies.

Wanneer de oven voor het eerst geïnstalleerd wordt, begint '0.00' te knippen op de weergave. Druk op de knop 'M' of de toetsen '-' en '+' om de modus voor het instellen van het uur te activeren. Het symbool ':' begint te knippen.

U kunt het uur instellen met de toetsen '-' en '+'. Indien de modus automatische bereiding gestopt is, drukt u op de toetsen '-' en '+' om de modus om het uur in te stellen te activeren. U kunt het uur instellen met de toetsen '-' en '+'.

U dient het uur in te stellen om de oven te kunnen gebruiken.

Instellen van de timer van de ovenInstellen van de herinneringstimer:

Druk op de alarmknop met het symbool '""' zal op het scherm knippen en '0.00' zal op het scherm van het uur verschijnen.

Stel de gewenste waarschuwingsduur in door de toetsen '+' en '-' van de timer te gebruiken wanneer het symbool knippert. Zodra dit is ingesteld, wordt het symbool permanent weergegeven. Wanneer het symbool blijft branden, betekent dit dat de instelling van de waarschuwingstimer gebeurd is.

Eens de timer verstreken is, activeert deze een geluidssignaal en begint het bijhorende symbool op het scherm te knippen.

Druk op '-' of '+' om het geluidssignaal te stoppen; het symbool verdwijnt vervolgens van het scherm.

Instelling van de bereidingsduur:

Deze functie wordt gebruikt om gerechten tijdens de gewenste tijdsperiode te bereiden. De gerechten worden in de oven geplaatst.

De oven wordt ingesteld op de gewenste bereidingsfunctie. De thermostaat van de oven wordt op de vereiste temperatuur ingesteld, naargelang het te bereiden gerecht. Druk op de toets 'M' tot het symbool van de duur '|>|' verschijnt op het scherm van de timer. Er verschijnt **'AUTO'** op het scherm. Wanneer de timer op deze positie staat, stelt u de gewenste bereidingstijd in door de pijltjes omhoog en omlaag van de timer te gebruiken. Eens het instellen gebeurd is, zal het uur op het scherm verschijnen en zal het symbool van de tijd constant op het scherm oplichten.

Eens deze tijd verstreken is, zal de timer de oven uitschakelen en zal er een geluidssignaal weerklinken. **'AUTO'** zal beginnen knipperen op het scherm. Door een druk op eender welke knop van de bedieningseenheid zal het geluidssignaal uitschakelen. **'AUTO'** blijft knipperen. Druk op de symbolen '+' en '-' om de **'AUTO'** modus uit te schakelen.

Instellen van het uitgesteld bereiden:

Deze functie wordt gebruikt om na een bepaalde periode gerechten te bereiden en dit voor een vooraf bepaalde duur. De gerechten worden in de oven geplaatst. De oven wordt ingesteld op de gewenste bereidingsfunctie. De thermostaat wordt ingesteld op de vereiste temperatuur, naargelang het te bereiden gerecht.

Druk op de toets 'M' tot u het symbool van de duur '|>|' ziet verschijnen op de weergave van de timer. **'AUTO'** verschijnt op de weergave. Wanneer de timer op deze positie staat, stelt u de gewenste bereidingstijd in door de pijltjes omhoog en omlaag te gebruiken. Druk op de toets 'M' tot u het symbool '|>|' ziet, het uur begint te knipperen wanneer de bereidingstijd ingesteld wordt. Voer het

gewenste einduur van de bereiding door op de pijltjes omhoog en omlaag van de timer te drukken. Eens het instellen gebeurd is, wordt de tijd weergegeven op het scherm en blijft het symbool '|>|' voortdurend branden op het scherm. De oven begint op het berekende uur te werken, waarbij de bereidingstijd van de eindtijd afgetrokken wordt en zal op de ingestelde einduur van de bereiding uitschakelen. De timer schakelt een geluidssignaal in en het symbool **'AUTO'** begint te knipperen op het scherm. Door op eender welke toets te drukken stopt het geluidssignaal. **'AUTO'** blijft knipperen. Druk op de symbolen '-' en '+' om de **'AUTO'** modus uit te schakelen.

Instellen van het geluidssignaal

Druk op de toets '-' tot u een geluid hoort. De timer zorgt voor een geluidssignaal. Telkens de toets '-' ingedrukt wordt, zorgt de timer voor een ander geluidssignaal. Wanneer u geen enkele toets meer indrukt, zal het laatst geselecteerde geluidssignaal weerklinken.

Indicator van de toetsvergrendeling

De vergrendelingsfunctie van de toetsen vermijdt het per ongeluk activeren van de bedieningseenheid. Druk op de toets '+' tot u het vergrendelingssymbool van de toetsen op het scherm ziet verschijnen, om zo de vergrendeling van de toetsen te activeren. Druk op de toets '+' om de toetsenvergrendeling uit te schakelen.

Indien er wanneer de oven in werking is, geen enkele toets ingedrukt wordt of wanneer er gedurende 6 uur geen enkele toets ingedrukt wordt, schakelt de oven uit.

Baktabel

GERECHTEN	Stand van de thermostaat (°C)	TURBO	
		Niveau van het rooster	Bereidingsduur (min.)
Gebak in lagen	170-190	2-3-4	35-45
Taart	150-170	2-3-4	30-40
Cookie	150-170	2-3-4	25-35
Geroosterde vleesballetjes			
Waterhoudende voedingsmiddelen	175-200	2	40-50
Kip			
Koteletten			
Rundssteak			
Taarten op twee platen	160-180	2-3-4	30-40
Gebak op twee platen	170-190	2-3-4	35-45

GERECHTEN	Stand van de thermostaat (°C)	ONDER-BOVEN	
		Niveau van het rooster	Bereidingsduur (min.)
Gebak in lagen	170-190	2-3-4	35-45
Taart	170-190	2-3-4	30-40
Cookie	170-190	2-3-4	30-40
Geroosterde vleesballetjes			
Waterhoudende voedingsmiddelen	175-200	2	40-50
Kip	200	2-3-4	45-60
Koteletten			
Rundssteak			
Taarten op twee platen			
Gebak op twee platen			

GERECHTEN	ONDER-BOVEN VENTILATOR		
	Stand van de thermostaat (°C)	Niveau van het rooster	Bereidingsduur (min.)
Gebak in lagen	170-190	2-3-4	25-35
Taart	150-170	2-3-4	25-35
Cookie	150-170	2-3-4	25-35
Geroosterde vleesballetjes			
Waterhoudende voedingsmiddelen	175-200	2	40-50
Kip	200	2-3-4	45-60
Koteletten			
Rundssteak			
Taarten op twee platen			
Gebak op twee platen			

GERECHTEN	GRILL		
	Stand van de thermostaat (°C)	Niveau van het rooster	Bereidingsduur (min.)
Gebak in lagen			
Taart			
Cookie			
Geroosterde vleesballetjes	200	4	10-15
Waterhoudende voedingsmiddelen			
Kip	200	*	50-60
Koteletten	200	4-5	15-25
Rundssteak	200	5	15-25
Taarten op twee platen			
Gebak op twee platen			

* Geroosterde kippenbrochettes bereiden...

Accessoires

Het product wordt geleverd met accessoires. U kunt ook de accessoires gebruiken die via andere bronnen verkregen worden, op voorwaarde dat deze bestand zijn tegen warmte en vlammen. U kunt ook schalen in glas, silicone en schalen die in een oven gebruikt kunnen worden gebruiken. Volg de instructies van de fabrikant wanneer u producten van derden gebruikt. Wanneer u een kleine schaal gebruikt, dient u deze in het midden van de grill te plaatsen. Indien de gerechten die u wenst te gebruiken niet de volledige ovenschaal bedekken, indien het voedsel bevroren is of indien de schaal gebruikt wordt om de sappen van de gerechten op te vangen tijdens het bereiden, kunnen er vervormingen vastgesteld worden. Dit fenomeen is te wijten aan de hoge temperaturen die tijdens de bereiding bereikt worden. De schaal zal opnieuw zijn normaal vorm aannemen wanneer deze na de bereiding afkoelt.

Dit is een normaal fysisch fenomeen dat het gevolg is van de warmte-overdracht. Plaats hete schalen in glas niet onmiddellijk in een koude omgeving wanneer ze uit de oven komen, dit om ze niet te beschadigen. Plaats ze nooit op koude of vochtige oppervlakken. Zet ze op een droge doek en laat ze langzaam afkoelen. Wanneer u de oven in grill-functie gebruikt, raden we aan (indien nodig) het rooster te gebruiken dat bij het product geleverd werd.

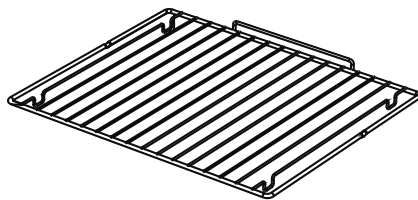
Wanneer u het rooster gebruikt, plaats dan een schaal op één van de onderste geleiders om het vet op te vangen. U kunt een beetje water in de schaal gieten om het reinigen te vergemakkelijken. Zoals in de desbetreffende onderdelen uitgelegd werd, dient u nooit te proberen om de grill op gas zonder deksel te gebruiken. Wanneer uw oven uitgerust is met een grill op gas, maar

wanneer de thermische bescherming van de grill ontbreekt, of wanneer deze beschadigd is en niet gebruikt kan worden, vraagt u wisselstukken bij het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Accessoires van de oven

De functies van de oven kunnen verschillen naargelang het model van uw product.

Rooster

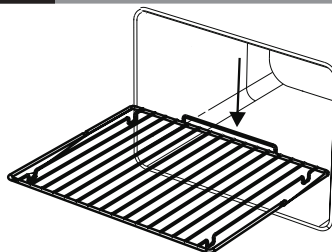


Het rooster wordt gebruikt om te grillen of om gerechten in de oven te plaatsen.



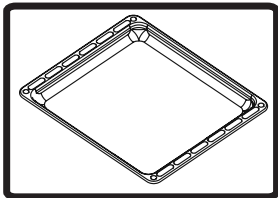
OPGELET

Plaats het rooster correct op één van de geleiders in de uitsparing van de oven en druk naar beneden.



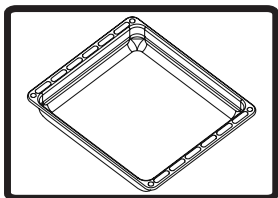
Ondiepe bereidingsschaal

De ondiepe bereidingsschaal wordt gebruikt voor het bereiden van desserts, zoals flans... Om de schaal correct in de oven te plaatsen, gebruikt u eender welke geleider en schuift u de schaal in de oven.



Diepe schaal

De diepe schaal wordt gebruikt om ragout te bereiden. Om de schaal correct in de uitsparing te plaatsen, gebruikt u eender welke geleider en schuift u deze in de oven.

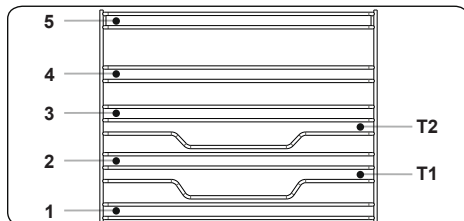


Verwijderen van de zijdelingse steunen

Gebruik het zijdelingse steunrooster, zoals aangegeven in de afbeelding. Trek het omhoog, wanneer dit niet meer gebruikt dient te worden.

Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 5 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2, 3, 4, 5.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

****De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

Reiniging en onderhoud van uw oven

Reiniging

Controleer of alle controletoetsen uitgeschakeld zijn en uw toestel afgekoeld is vooraleer u start met het reinigen van uw oven. Trek de stekker uit het stopcontact.

Gebruik geen reinigingsmateriaal dat de geëmailleerde en geschilderde delen van uw oven zou kunnen beschadigen. Gebruik smeugige of vloeibare reinigingsmiddelen die geen deeltjes bevatten.

Deze kunnen inderdaad de oppervlakken beschadigen, gebruik ook geen bijtende crèmes, schuurpoeders, staalwol of had gereedschap. Wanneer er vloeistof in uw oven begint te branden, zou dit het e-mail kunnen beschadigen. Verwijder onmiddellijk alle overtollige vloeistof. Gebruik geen

stoomreiniger om de oven te reinigen.

Reiniging van de binnenkant van de oven

Zorg ervoor dat de stekker van oven uit het stopcontact gehaald werd, vooraleer u de oven begint schoon te maken. U krijgt betere resultaten wanneer u de binnenkant van de oven schoonmaakt, wanneer deze nog een beetje warm is. Maak u oven na elk gebruik schoon met een doek en zeepsop.

Spoel met een vochtige doek en wrijf droog. Gebruik voor een volledige reiniging (op niet katalytische wanden) droge reinigingsmiddelen of in poedervorm. Voor toestellen voorzien van katalytische kaders in email, dienen de wanden voor- en achteraan niet gereinigd te worden. Er wordt echter aangeraden om deze in

functie van het gebruik na bepaalde tijd te vervangen.

Onderhoud

Vervanging van de ovenlamp

De lamp in de oven dient vervangen te worden door een erkende technicus.

De lamp dient van het type E13, T300, 230 V, 25 W te zijn. Vooraleer de lamp te vervangen dient de oven uit het stopcontact gehaald te worden en afgekoeld te zijn.

Het ontwerp van de lamp is specifiek voor huishoudelijke kooktoestellen, deze is niet bestemd om ruimtes te verlichten.

Service en transport

Te controleren vooraleer u uw servicecentrum contacteert

- Indien de oven niet werkt:

De stekker van de oven kan uit het stopcontact gehaald worden, er kan zich een stroompanne voorgedaan hebben. Onze modellen zijn uitgerust met een timer, de tijd werd misschien niet correct ingesteld.

- Indien de oven niet opwarmt:

De warmte kan geregeld worden met de controleschakelaar van de verwarming van de oven.

- Indien de lamp aan de binnenkant niet gaat branden:

De stroomtoevoer dient gecontroleerd te worden. Controleer of de lamp niet stuk is. Vervang ze indien nodig en volg de geleverd instructies.

- Bereiding (wanneer de onderste en bovenste delen niet gelijkmatig bereid worden):

Controleer de plaatsing van de roosters, de bereidingsduur en de temperaturen in de handleiding.

Gelieve het erkend servicecentrum te contacteren wanneer deze instructies niet toelaten het vastgestelde probleem op te lossen.

Informatie inzake het transport

- Indien het toestel getransporteerd dient te worden:

Bewaar de originele verpakking van het product om het transporteren indien nodig. Volg de transportinstructies wat de verpakking betreft.

Kleef de bovenste onderdelen, de deksels en de pottenhouders van de oven vast op de bakplaten.

Leg een papier tussen het bovenste en onderste bereidingsrooster, dek het bovenste deksel af en kleef het vast aan de zijkanen van de oven.

Kleef karton of papier op het glazen onderdeel vooraan, aangezien de platen en de roosters van uw dit zouden kunnen beschadigen tijdens het transport. Kleef ook de deur van de oven vast aan de zijwanden.

- Wanneer u niet over de originele verpakking beschikt:

Bescherm de externe oppervlakken (geschilderde oppervlakken en oppervlakken in glas) van de oven tegen eventuele schokken.

Afdanken van uw oud toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

Los productos de la marca VALBERG, elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de utilización fácil, de prestaciones fiables y de una calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A Antes de utilizar el aparato

4 Instrucciones de seguridad

B Presentación del aparato

11 Descripción del aparato

C Utilización del aparato

14 Preparación para la instalación y su uso
15 Instalación del horno empotrable
16 Conexión y seguridad del horno empotrable
17 Uso del botón de función del horno
21 Utilización del horno
21 Cocción manual
23 Cocción automática
24 Favoritos
27 Limpieza
28 Ajustes
29 Utilización de la unidad de control LCD inteligente
31 Tabla de cocción
33 Accesorios

D Información práctica

35 Limpieza y mantenimiento de su horno.
37 Servicio y transporte
38 Cómo desechar su antiguo aparato

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar su aparato y consérvelas en un lugar práctico para cualquier consulta posterior.

Este manual se ha redactado para varios modelos. Por lo tanto, puede que su aparato no disponga de algunas funciones descritas en el presente manual. Consulte las ilustraciones a lo largo de la lectura de este manual del usuario.

Instrucciones de seguridad

Advertencias generales de seguridad

- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimientos, a condición de que estén vigiladas o que hayan recibido las instrucciones relativas al uso de este aparato con total seguridad y que hayan comprendido los riesgos que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con este aparato. Los niños no deben encargarse sin

supervisión de la limpieza y mantenimiento del mismo.



ATENCIÓN

El aparato y sus partes accesibles se ponen calientes durante su utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Mantenga a los niños de menos de 8 años alejados del aparato, a menos que se les esté vigilando continuamente.

**ATENCIÓN**

**¡Riesgo de incendio!
No deposite objetos
sobre las superficies
de cocción.**

**Si la superficie está
agrietada, apague el
aparato para evitar
cualquier riesgo de
descarga eléctrica.**

- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado con un minuterero o sistema de mando a distancia externo.
- Durante su uso, el aparato se pone caliente. No toque los elementos calefactores situados en el interior del horno.
- Los tiradores pueden ponerse calientes si se usa el horno durante un tiempo prolongado en condiciones normales de utilización.
- No use productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ni rasquetas

metálicas para limpiar el cristal de las placas y las otras superficies ya que podrían rayar las superficies y provocar que el cristal se rompa o bien podrían estropear la superficie.

- No utilice aparatos de limpieza con vapor para limpiar el horno.

**ATENCIÓN**

**Asegúrese de que
el aparato esté
apagado antes
de reemplazar la
bombilla para evitar
cualquier riesgo de
descarga eléctrica.**

**Las partes
accesibles pueden
ponerse calientes
durante el uso del
horno (horneado
normal o grill).
Mantenga a los niños
lejos del aparato.**

- Su aparato se ha fabricado conforme a las normas y leyes locales e internacionales vigentes.

- Solo los técnicos autorizados deben realizar los trabajos de mantenimiento y reparación. Cualquier operación de instalación o de reparación llevada a cabo por técnicos no cualificados puede ponerle en peligro. Es peligroso alterar o modificar las especificaciones del aparato sea de la forma que sea.

- Antes instalarlo, compruebe que las condiciones locales de distribución (naturaleza y presión del gas o tensión y frecuencia eléctrica) y los requisitos del aparato sean compatibles.

Los requisitos de este aparato se detallan en la etiqueta.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.



ATENCIÓN

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar alimentos en un entorno doméstico en interiores, no debe utilizarse para otros fines u otras aplicaciones, como un uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar habitaciones.

- No intente levantar o desplazar el aparato tirando de los tiradores de la puerta.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Dado que el cristal puede romperse, usted debe intentar no rayarlo. Evite golpear el cristal con los utensilios.

- Asegúrese de que el cable de alimentación no se quede pillado durante su instalación. Si el cable de alimentación está estropeado, debe remplazarlo el fabricante, su servicio postventa o una persona similarmente cualificada, con objeto de evitar cualquier peligro.

- Cuando la puerta del horno esté abierta, no deje que los niños se suban o se sienten en ella.

Advertencias de instalación

- No utilice el aparato hasta que no esté completamente instalado.

- El aparato debe instalarlo y ponerlo en marcha un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por una colocación e instalación incorrectas llevadas a cabo por personas no autorizadas.

- Cuando desembale el aparato, asegúrese de que no se haya estropeado durante el transporte. Si el aparato

fallase, no lo use y póngase en contacto de inmediato con un técnico del servicio postventa autorizado. Los materiales utilizados para el embalaje (nailon, grapas, poliestireno, etc.) que puede tener efectos nocivos en los niños, deben ser recogidos y eliminados inmediatamente.

- Proteja su aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga al sol, a la lluvia, a la nieve, al polvo, etc.

- Los materiales situados alrededor del aparato (muebles) deben poder soportar una temperatura mínima de 100 °C.

Durante su uso

- Cuando use el horno por primera vez, se desprenderá un leve olor de los materiales de aislamiento y de las resistencias. Por ello, antes de utilizar su horno, hágalo funcionar en vacío a su máxima temperatura durante 45 minutos. También es conveniente ventilar

correctamente el entorno en el que se haya instalado el producto.

- Durante su uso, las superficies exteriores e interiores del horno se ponen calientes. Cuando abra la puerta del horno, retírese para evitar el vapor caliente que sale del horno, ya que podría quemarle.

- No coloque materiales inflamables o combustibles en el interior o cerca del aparato mientras esté funcionando.

- Utilice siempre guantes de cocina para sacar y meter los alimentos en el horno.

- No deje sin vigilancia las placas de cocina cuando cocine con aceites sólidos o líquidos, ya que pueden salir ardiendo cuando se someten a un calor extremo. No eche nunca agua en las llamas provocadas por el aceite. Cubra la cacerola o la sartén con un tapadera para sofocar la llama y apague las placas eléctricas.

- Si no va a utilizar el aparato durante un largo período de tiempo, desenchúfelo. Deje el interruptor principal de control apagado. Cuando no vaya a usar el aparato, cierre igualmente la válvula del gas.

- Compruebe que los botones de control del aparato estén siempre en posición «0» (apagado) cuando no se esté usando.

- Las bandejas se inclinan cuando se sacan del horno. Tenga cuidado de no derramar líquidos calientes.

- No deje nada encima de la puerta del horno cuando esta esté abierta, ya que podría desequilibrar su aparato o estropear la puerta.

- No coloque ningún objeto pesado o inflamable (nailon, bolsas de plástico, papel, prendas, etc.) en el horno. Esto incluye los artículos de cocina que tengan piezas de plástico (por ejemplo, asas).

- No cuelgue ni trapos, ni ropa sobre el aparato o su tirador.
- Corte la corriente del aparato antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento. Para ello, desenchufe el aparato o apague los interruptores principales.
- No retire nunca los botones para limpiar el panel de control.

Para mantener la eficacia y la seguridad de su aparato, le recomendamos que use siempre las piezas de repuesto originales y que acuda solo a nuestro servicio técnico autorizado en caso de necesidad.

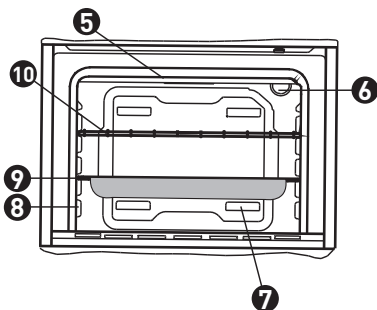
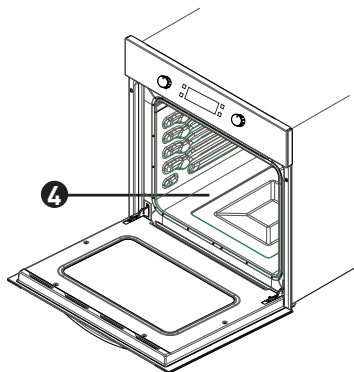
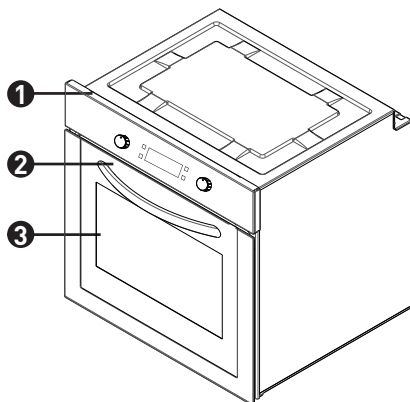
- Valores probados y calculados de conformidad con la normativa EU65-2014/EU66-2014.

- Con objeto de reducir el impacto global en el medio ambiente (por ejemplo, el consumo energético) del proceso de cocción, asegúrese de que su producto esté instalado según el manual del usuario, de que el espacio (en el que el aparato está instalado) esté suficientemente ventilado y de que el tubo de evacuación esté lo más recto y corto posible.

Para los productos que funcionen de forma manual, le sugerimos que apague el motor 10 minutos más tarde de haber terminado de cocinar. Para cualquier tipo de mantenimiento: desmonte las piezas correspondientes según el manual del usuario. Para obtener información relativa al reciclaje, a la valorización y a la eliminación al final de la vida útil del aparato, póngase en contacto con su municipio.

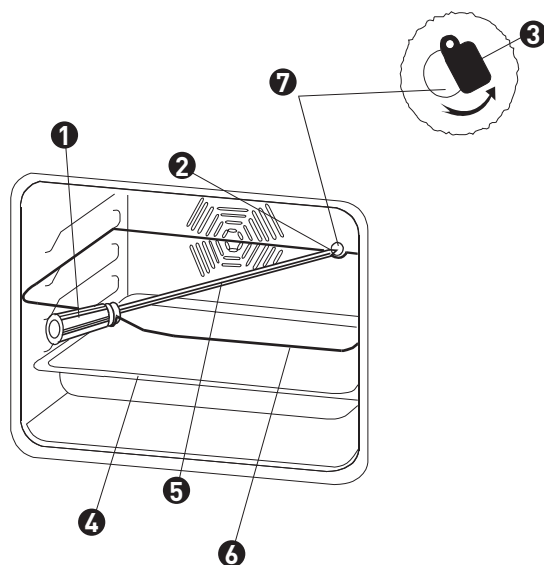
Marca		
Modelo	SMFO 69 CS X VET	
Tipo de horno	ELÉCTRICO	
Peso	kg	30,6(+/-2)
Índice de eficiencia energética - convencional	103,6	
Índice de eficiencia energética - convección forzada	94,1	
Clase energética	A	
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh/ciclo	0,87
Consumo de energía (electricidad) - ventilación forzada	kWh/ciclo	0,79
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	ELÉCTRICA	
Volumen	l	69
Este horno cumple con la norma EN 60350-1		

Descripción del aparato



- ❶ Panel de control
- ❷ Tirador
- ❸ Puerta del horno
- ❹ Elemento calefactor inferior (detrás de la placa)
- ❺ Elemento calefactor superior (detrás de la placa)
- ❻ Lámpara del horno
- ❼ Placas de bloqueo de la extracción del aire
- ❽ Guías de nivel
- ❾ Bandeja de cocción
- ❿ Rejilla

Asador



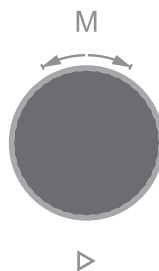
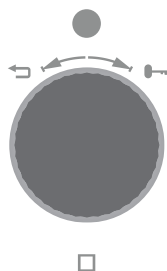
- ❶ Mango del espetón-asador
- ❷ Punta del espetón-asador
- ❸ Embellecedor del agujero de inserción del espetón-asador
- ❹ Bandeja en las primeras guías de nivel
- ❺ Espetón-asador
- ❻ Soporte del espetón-asador en las terceras guías de nivel
- ❼ Agujero de inserción del espetón-asador

Utilización de los accesorios del asador

Pinche el pollo con el espetón-asador y atránquelo. Introduzca la punta del asador en el agujero situado en el lateral de la cavidad y asegúrese de que esté correctamente colocado sobre el soporte y en el eje del motor. Para ello, debe, en primer lugar, quitar el embellecedor que protege el agujero de introducción del espetón, tal y como se indica en la imagen.

Luego, coloque el espetón en el soporte del espetón, que debe haber colocado en las terceras guías de nivel del horno. Quite el mango del espetón-asador, si es necesario, y cierre la puerta del horno. El mango solo debe ponerlo para sacar los alimentos después de ser horneados.

Asegúrese de apagar el horno durante estas operaciones.

Botones de modo**Botón izquierdo**

Pulsación larga: Encendido/Apagado

Pulsación corta: Pausa de cocción

Rotación lenta hacia la derecha: Bloqueo de los botones

Rotación lenta hacia la izquierda: Cancelar/Volver al menú anterior

Botón derecho

Pulsación: Selección/Inicio de cocción

Rotación lenta hacia la derecha: Navegación por los menús/Aumento de la temperatura

Rotación lenta hacia la izquierda: Navegación por los menús/Disminución de la temperatura

Preparación para su instalación y su uso

Fabricado con piezas y materiales de alta calidad, este horno moderno y práctico satisfará todas sus necesidades. Para evitar cualquier problema en el futuro y obtener resultados satisfactorios, debe leer este manual de instrucciones. La información incluida a continuación contiene reglas importantes sobre la colocación y el mantenimiento. El técnico encargado de instalar el aparato debe leerlas obligatoriamente.

¡PÓNGASE EN CONTACTO CON UN CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO PARA LA INSTALACIÓN DE SU HORNO!

Elegir una ubicación para el horno

- Debe tener en cuenta varios puntos durante la colocación del horno. Asegúrese de tener en cuenta nuestras consideraciones siguientes para evitar cualquier problema y cualquier situación peligrosa, que pueda ocurrirle posteriormente.
- Cuando ponga a funcionar el horno, tenga cuidado de que los materiales inflamables o combustibles, como las cortinas, el aceite, la ropa, etc., no se encuentren cerca del aparato ya podrían arder rápidamente.
- Los muebles que rodean el aparato deben estar compuestos de materiales que resistan a temperaturas que alcancen 50 °C más que la temperatura ambiente.

- Las modificaciones que se requieren de los armarios de pared y de los extractores que se encuentren por encima del horno combinado empotrable así como las alturas mínimas del tablero del horno se describen en la imagen 1. El extractor debe así estar instalado a menos de 65 cm por encima de las placas de cocción. Si no hay ningún extractor instalado, la altura no debe ser inferior a 70 cm.

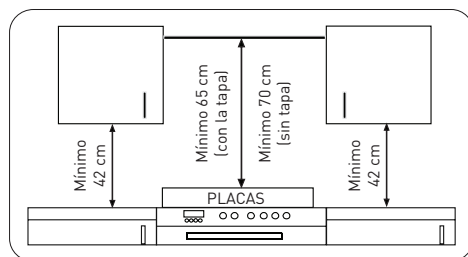
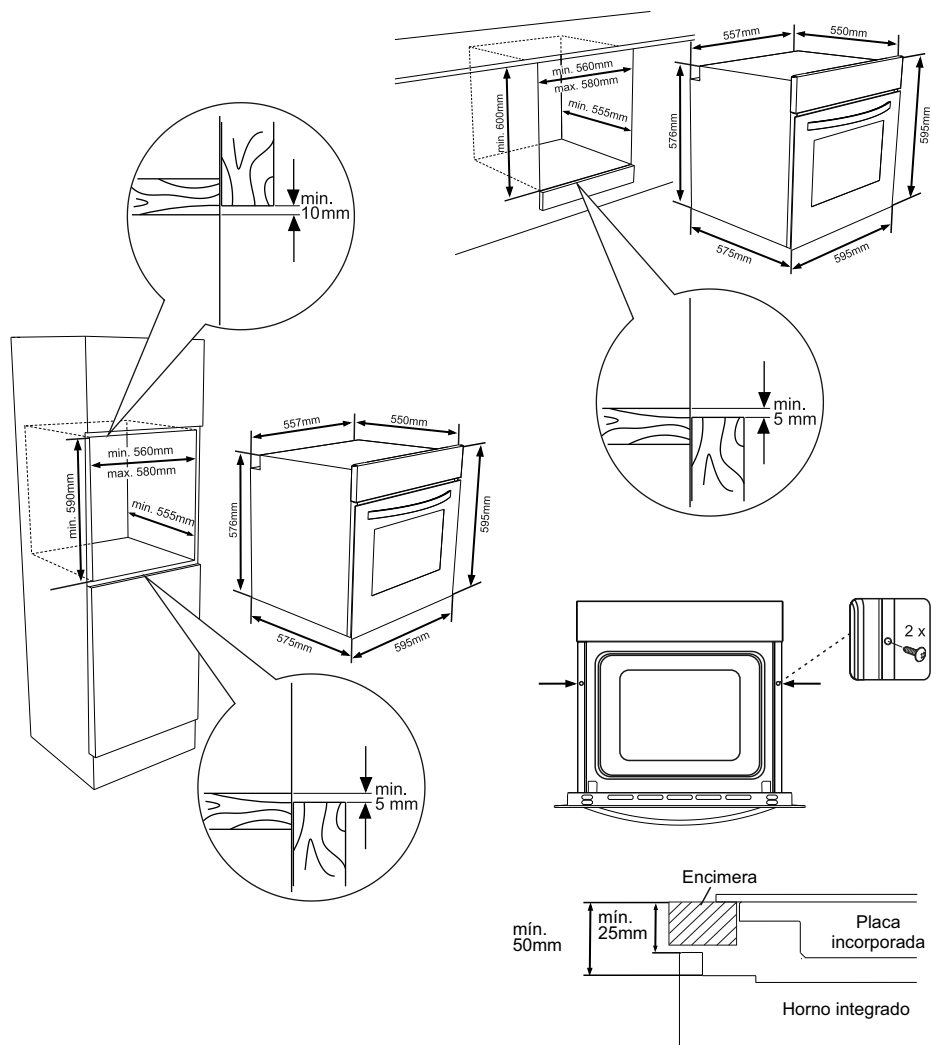


Imagen 1

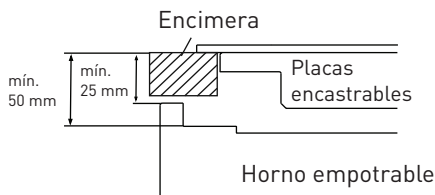
Instalación del horno empotrable



Introduzca el horno en el mueble empujándolo hacia dentro. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los agujeros situados en el marco del horno. Apriete los tornillos cuando el marco del horno entre en contacto con la superficie de madera del armario.

Si el horno se instala bajo una placa, la distancia entre la encimera y el panel superior del horno debe ser de 50mm como mínimo y la distancia entre la encimera y la parte superior del panel de control debe ser de 25mm como mínimo.

Coloque el horno en su ubicación empujándolo hacia atrás. Abra la puerta del horno y ponga dos tornillos en los orificios situados en el marco del horno. Apriete los tornillos una vez que el marco del horno toque la parte de madera.



Si el horno está instalado bajo una placa de cocción, la distancia entre la encimera y el panel superior del horno debe ser de al menos 50 mm y la distancia entre la encimera y la superficie superior del panel de control debe ser de al menos 25 mm.

Conexión y seguridad del horno empotrable

Cuando se vaya a proceder a la conexión del aparato, debe seguir las instrucciones incluidas a continuación:

- El cable de puesta a tierra debe estar conectado a través del enchufe que lleva la marca de conexión a tierra. La conexión del cable de alimentación debe coincidir con la imagen 2. Si el entorno de instalación no presenta ninguna puesta a tierra ni cumple con las normas, llame inmediatamente al centro de servicio técnico.
- La conexión a tierra debe situarse cerca del aparato. No utilice nunca alargaderas. El cable de alimentación no debe estar en contacto con la superficie caliente del producto.
- Si cable de alimentación está estropeado, asegúrese de llamar al centro de servicio técnico autorizado. El cable debe ser remplazado por el centro de servicio técnico autorizado.
- El cableado del aparato debe ser remplazado por el centro de servicio técnico autorizado. Debe usarse un cable de alimentación del tipo H05VV-F.
- Una conexión defectuosa podría estropear el aparato. La garantía no cubrirá tales daños.

- El aparato se ha diseñado para ser conectado a una alimentación de 220-240 V. Si el voltaje de la alimentación difiere de este valor, póngase en contacto inmediatamente con el centro de servicio técnico autorizado.
- El fabricante no se responsabilizará, en ningún caso, de cualquier tipo de daños y pérdidas debidos a un incumplimiento de las normas de seguridad.
- El cableado del aparato debe ser remplazado por el centro de servicio técnico autorizado.

El aparato se ha diseñado para ser conectado a una alimentación de 220-240 V. Si el voltaje de la alimentación difiere de este valor, póngase en contacto inmediatamente con el centro de servicio técnico autorizado. Este aparato se ha diseñado para ser utilizado con una toma de pared o para ser conectado directamente a la alimentación eléctrica. Es necesario instalar un interruptor bipolar entre el aparato y la alimentación eléctrica, con una separación de al menos 3 mm entre los contactos del interruptor. (Corriente nominal 20A, tipo de funcionamiento retardado).

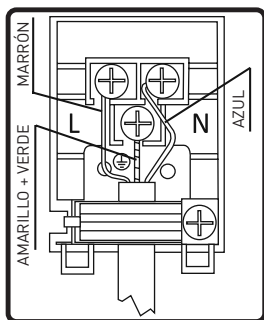


Imagen 2

- Las superficies exteriores se ponen calientes durante el funcionamiento del aparato.

Los elementos calefactores de la superficie interior del horno y la salida de vapor se ponen extremadamente calientes. Estas piezas mantendrán el calor durante un tiempo después de apagar el aparato.

No toque las superficies calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.

- Para usar su horno, debe ajustar las funciones del horno y de la temperatura y debe programar el temporizador. El horno no funcionará de otra manera.

- Cuando la puerta de horno esté abierta, no deje encima ningún objeto, ya que podría alterar el equilibrio del aparato o estropear la puerta.

- Desenchufe su aparato cuando no lo vaya a usar.

- Proteja su aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga al sol, a la lluvia, a la nieve, al polvo, etc.

Precauciones y advertencias generales

- Su aparato se ha diseñado según las instrucciones de seguridad adecuadas que se aplican a los electrodomésticos.

Solo los técnicos autorizados y formados por el fabricante deben realizar los trabajos de mantenimiento y reparación. Cualquier operación de instalación y de reparación que no respete estas normas puede ser peligrosa.

Uso del botón de función del horno

*Las funciones de su horno pueden ser diferentes según el modelo de su producto.



Lámpara del horno

La lámpara del horno se encenderá y se quedará encendida durante todas las funciones de cocción.



Función de descongelación

Los indicadores de advertencia del horno se encienden y el ventilador comienza a funcionar.

Para utilizar la función de descongelación, coloque sus alimentos congelados en el horno, sobre una rejilla colocada en la tercera guía de nivel partiendo desde abajo. Se recomienda colocar una bandeja bajo los alimentos que se van a descongelar, para recoger el agua acumulada cuando se derrite el hielo. Esta función no cocinará sus alimentos, ya que solo sirve para descongelarlos.



Función Turbo

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y el elemento calefactor circular y el ventilador se pondrán a funcionar.

La función Turbo permite distribuir el calor de manera homogénea en el horno. Los alimentos se cocinarán de forma homogénea en todas las rejillas. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.



Función de cocción estática

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y las resistencias superiores e inferiores se pondrán a funcionar. La función de cocción estática genera calor, lo que asegura una cocción uniforme por debajo y por encima de los alimentos. Es perfecta para cocinar pasteles, dulces, gratinados de pastas, lasañas y pizzas. Para esta función, se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y usar solo una única rejilla.



Función ventilador

El termostato del horno y los indicadores de advertencia se encenderán, las resistencias superiores e inferiores así como el ventilador se pondrán a funcionar.

Esta función es perfecta para cocinar pasteles. La cocción se realiza gracias a las resistencias inferiores y superiores situadas en el interior del horno mientras que el ventilador permite la circulación del aire, lo que da un ligero efecto de grill a los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.



Función grill

El termostato del horno y los indicadores de advertencia se encenderán, y el elemento calefactor del grill se pondrá a funcionar. Esta función se utiliza para gratinar los alimentos; utilice la parte superior del horno. Unte ligeramente la rejilla con aceite para impedir que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja por debajo para recoger las gotas de aceite o de grasa. Se recomienda precalentar el horno durante aproximadamente 10 minutos.

Advertencia: Durante la función de grill, la puerta del horno debe quedarse cerrada y la temperatura del horno debe ponerse a 190 °C.



Función de grill rápido

El termostato del horno y los indicadores de advertencia se encenderán, y las resistencias del grill y superiores comenzarán a funcionar. La función se utiliza para asar más rápidamente los alimentos y para cubrir una amplia superficie, como para una parrillada de carne. Utilice la parte superior del horno. Unte ligeramente la rejilla con aceite para impedir que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla.

Coloque siempre una bandeja por debajo para recoger las gotas de aceite o de grasa. Se recomienda precalentar el horno durante aproximadamente 10 minutos.

Advertencia: Durante la función grill, la puerta del horno debe quedarse cerrada y la temperatura del horno debe ponerse a 190 °C.



Función doble grill y ventilador

El termostato del horno y los indicadores de advertencia se encenderán, y la resistencia del grill, la resistencia superior y el ventilador se pondrán a funcionar.

La función se utiliza para asar rápidamente los alimentos más gruesos y para abarcar una zona más amplia de cocción. El grill y las resistencias superiores se pondrán a funcionar, y el ventilador permitirá una cocción homogénea.

Utilice las guías de nivel superiores del horno. Unte ligeramente la rejilla con aceite para impedir que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja por debajo para recoger las gotas de aceite o de grasa. Se recomienda precalentar el horno durante aproximadamente 10 minutos.

Advertencia: Durante la función grill, la puerta del horno debe quedarse cerrada y la temperatura del horno debe ponerse a 190 °C.



Función pizza

El termostato del horno y los indicadores de advertencia se encenderán, las resistencias circulares e inferiores así como el ventilador se pondrán a funcionar.

El horneado ventilado con la resistencia inferior es perfecto para cocinar los alimentos como las pizzas de forma homogénea y en poco tiempo. La resistencia inferior garantiza la cocción de las masas de pan y los pasteles y el ventilador permite distribuir el calor del horno.

Ahorro de energía

Minimice la cantidad de líquido o de grasa utilizada para reducir el tiempo de cocción.

No se debe abrir la puerta del horno demasiado a menudo durante la cocción.



Función grill y asador

Esta función se utiliza para asar y hacer girar un pollo o alimentos que se cocinen en un espetón. Para hacer girar los alimentos, utilice el espetón asador. Para la función grill, coloque los alimentos en la rejilla, y la rejilla, en las guías de nivel superiores. Puede comenzar el grill después de haber colocado una bandeja en las terceras guías de nivel. La bandeja colocada en las terceras guías de nivel sirve para recoger el aceite y la grasa que derramen los alimentos. Use el botón de función del horno para seleccionar el símbolo de esta función. Coloque sus alimentos en el horno después de haberlo precalentado durante 5 minutos. Al finalizar la cocción, como para todos los procesos de cocción, apague los botones de función y de temperatura. Cancele el programa del horno, saque los alimentos horneados del horno y colóquelos en un lugar seguro. No se acerque al horno hasta que no se enfríe y mantenga a los niños alejados.



Función de cocción superior, grill y asador

Esta función se utilice para asar rápidamente y asar un pollo o alimentos que se cocinen en un espetón. Para asarlos, utilice el espetón-asador. Para la función grill, coloque los alimentos en la rejilla, y la rejilla, en las guías de nivel superiores. Puede comenzar la función grill después de haber colocado una bandeja en las terceras guías de nivel. La bandeja colocada en las terceras guías de nivel sirve para recoger el aceite y la grasa que derramen los alimentos. Use el botón de función del horno para seleccionar el símbolo de esta función.

Coloque sus alimentos en el horno después de haberlo precalentado durante 5 minutos. Al finalizar la cocción, como para todos los procesos de cocción, apague los botones de función y de temperatura. Anule el programa del horno, saque los alimentos horneados del horno y colóquelos en un lugar seguro. No se acerque al horno hasta que no se enfríe y mantenga a los niños alejados.



Función grill, asador y ventilación

Con esta función, el grill, la resistencia superior y el ventilador permiten asar perfectamente sus alimentos. Asimismo, permite gratinar rápidamente y asar un pollo o alimentos que se cocinen en un espetón. Para asarlos, utilice el espetón-asador. Para la función grill, coloque los alimentos en la rejilla, y la rejilla, en las guías de nivel superiores. Puede comenzar la función grill después de haber colocado una bandeja en las terceras guías de nivel. La bandeja colocada en las terceras guías de nivel sirve para recoger el aceite y la grasa que derramen los alimentos. Use el botón de función del horno para seleccionar el símbolo de esta función. Coloque sus alimentos en el horno después de haberlo precalentado durante 5 minutos. Al finalizar la cocción, como para todos los procesos de cocción, apague los botones de función y de temperatura. Anule el programa del horno, saque los alimentos horneados del horno y colóquelos en un lugar seguro. No se acerque al horno hasta que no se enfríe y mantenga a los niños alejados.



Función de limpieza con vapor (VapClean)

Coloque los botones de función del horno y del termostato que tengan el símbolo de limpieza con vapor. Coloque de 200 a 250 ml de agua (aproximadamente una taza) en la bandeja pequeña, en la base del horno. La función VapClean dura aproximadamente 20 minutos y le permite limpiar su horno fácilmente.

Utilización del horno

Ready Cook se ha diseñado para permitir a los usuarios aficionados realizar fácilmente recetas profesionales gracias a funciones de cocción automáticas que permiten a las amas de casa usar sus propias recetas junto con las funciones de cocción manual al mismo tiempo. El uso de una interfaz fácil de usar que integra una pantalla TFT a color, hace que el Ready Cook sea muy atractivo con respecto a otras soluciones del mercado.

Los menús del Ready Cook, así como los de la cocción manual, la cocción automática, los favoritos, la limpieza y los ajustes se describen a continuación.

Cocción manual

Cada parámetro de cocción puede ajustarse usando el modo de cocción manual. Se pueden seleccionar 7 funciones distintas de cocción, la temperatura, la función Potenciado, la duración de cocción y la hora de finalización de la cocción.

Gracias a la flexibilidad de la cocción manual, el usuario puede realizar cualquier cocción según sus propios gustos. Para hacer una cocción a través del menú de cocción manual, hay que seguir las etapas que se enumeran a continuación.

En el menú principal:

- Gire el botón derecho hacia la izquierda/derecha para navegar entre los menús.
- Pulse el botón de la derecha para seleccionar el menú.



Temperatura:

- Puede modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.



Funciones del horno:

- Pueden modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se pueden seleccionar pulsando el botón de la derecha.



Potenciado:

- Puede activarse/desactivarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.

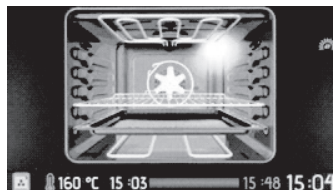


Duración de la cocción:

- Puede modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.

**En la pantalla de símbolos se muestra:**

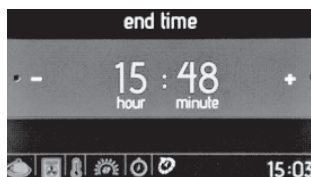
- La duración de la cocción
- La temperatura
- La hora de inicio y de fin
- La información de función de cocción

**OBSERVACIONES**

Si el tiempo de cocción se ha configurado en 00:00, la cocción continuará hasta que el usuario la pare manualmente.

Hora de finalización de la cocción:

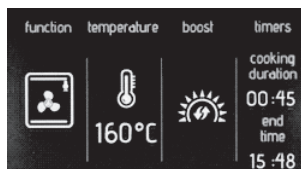
- Puede modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.

**En la pantalla de símbolos:**

- Pulse el botón de la izquierda para detener la cocción.
- Pulse el botón de la derecha para iniciar y continuar la cocción.
- La temperatura puede modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Cuando una función de cocción esté activa, gire el botón izquierdo hacia la izquierda para acceder a las pantallas de configuración de la función del horno, de la temperatura y de la duración de la cocción. Para detener la cocción y volver al menú principal, presione el botón de la izquierda y luego gírelo hacia la izquierda.

En la pantalla de información:

- La cocción se inicia transcurridos 10 segundos o cuando se pulsa el botón de la derecha.
- Debe girar el botón de la izquierda para volver a la pantalla de configuración anterior.



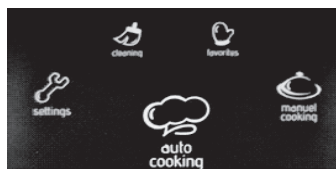
Cocción automática

El usuario puede usar recetas predeterminadas, preparadas por chefs profesionales, con ajustes de distintas funciones de cocción, de duración y de temperatura automáticamente predeterminadas mediante la función Ready Cook.

Para hacer una cocción a través del menú de cocción automática, hay que seguir las etapas que se enumeran a continuación.

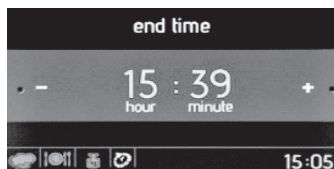
En el menú principal:

- Gire el botón derecho hacia la izquierda/derecha para navegar entre los menús.
- Pulse el botón de la derecha para seleccionar el menú.



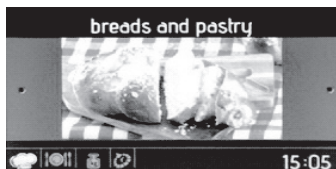
Hora de finalización de la cocción:

- Puede modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.



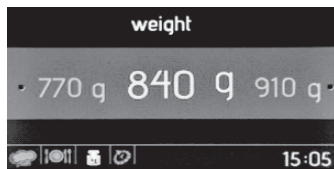
Categoría de alimentos:

- Puede modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.



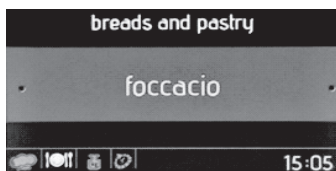
Peso de los alimentos:

- Puede modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.



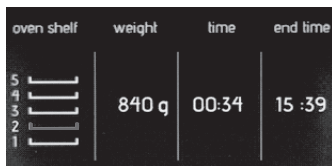
Nombre de los alimentos:

- Puede modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.



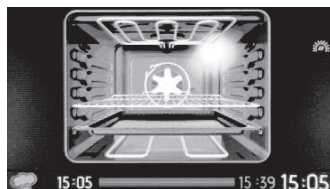
En la pantalla de información:

- La cocción se inicia transcurridos 10 segundos o cuando se pulsa el botón de la derecha.
- Debe girar el botón de la izquierda para volver a la pantalla de configuración anterior. Para conseguir un rendimiento máximo de la cocción, la bandeja debe colocarse en las guías de nivel indicadas.

**En la pantalla de símbolos:**

- Pulse el botón de la izquierda para detener la cocción.
- Pulse el botón de la derecha para iniciar y continuar la cocción.

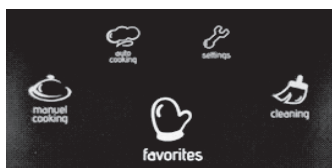
Para detener la cocción y volver al menú principal, presione el botón de la izquierda y luego gírelo hacia la izquierda.

**Favoritos**

Cuando finalice la cocción, en el menú de cocción manual, donde el usuario debe introducir la duración de la cocción, se mostrará la pregunta «Save to favorites» (guardar en favoritos). Con esta función, el usuario puede guardar sus propios parámetros de cocción y volverlos a repetir en cualquier momento. Para crear ajustes de cocción favoritos, puede utilizar la función de edición situada debajo del menú de favoritos. Para iniciar cualquier función de favoritos configurada por el usuario, debe seguir las etapas siguientes.

En el menú principal:

- Gire el botón derecho hacia la izquierda/derecha para navegar entre los menús.
- Pulse el botón de la derecha para seleccionar el menú.



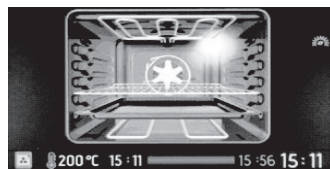
- La información sobre los ajustes del favorito seleccionado se muestra en la lista siguiente.

**Favoritos :**

- Se pueden modificar girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se pueden seleccionar pulsando el botón de la derecha.

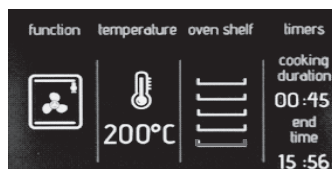
En la pantalla Iniciar/Editar:

- Puede navegar por Iniciar/Editar girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Inicie el programa pulsando el botón de la derecha.



En la pantalla de información:

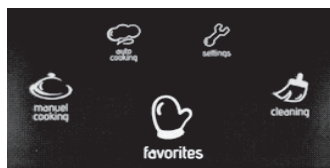
- La cocción se inicia transcurridos 10 segundos o cuando se pulsa el botón de la derecha.
- Debe girar el botón de la izquierda para volver a la pantalla de configuración anterior.
- Para conseguir un rendimiento máximo de la cocción, la bandeja debe colocarse en las guías de nivel indicadas.



Para modificar los favoritos, debe seguir las etapas siguientes.

En el menú principal:

- Gire el botón derecho hacia la izquierda/derecha para navegar entre los menús.
- Pulse el botón de la derecha para seleccionar el menú.

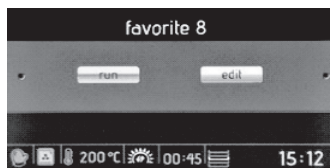
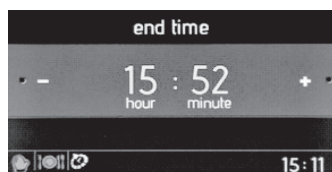


En la pantalla Iniciar/Editar:

- Puede navegar por Iniciar/Editar girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Edite el programa pulsando el botón de la derecha.

Hora de finalización de la cocción:

- Puede modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.



En la pantalla de símbolos:

- Pulse el botón de la izquierda para detener la cocción.
- Pulse el botón de la derecha para iniciar y continuar la cocción. Para detener la cocción y volver al menú principal, pulse el botón de la izquierda y luego gírelo hacia la izquierda.

Temperatura:

- Puede modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Puede seleccionarse girando el botón de la derecha.



Favoritos:

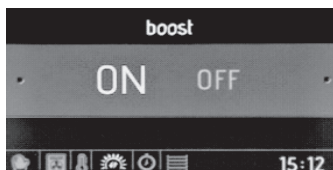
- Pueden modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Pueden seleccionarse pulsando el botón de la derecha.
- La información sobre los ajustes del favorito seleccionado se muestra en la lista siguiente.

**Funciones del horno:**

- Pueden modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se pueden seleccionar pulsando el botón de la derecha.

**Potenciado:**

- Puede activarse/desactivarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Puede seleccionarse girando el botón de la derecha.

**Duración de la cocción:**

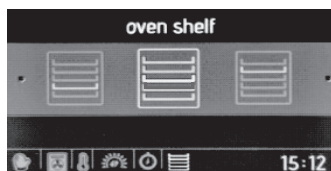
- Puede modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Puede seleccionarse girando el botón de la derecha.

**En la pantalla de información:**

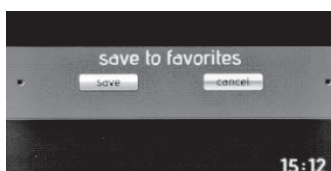
- Debe girar el botón de la izquierda para volver a la pantalla de configuración anterior.

**Guías de nivel del horno:**

- Pueden modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Pueden seleccionarse pulsando el botón de la derecha.
- Para poder obtener los mismos resultados de cocción cada vez, debe considerar la información con respecto a las guías de nivel de la rejilla del horno.

**• Guardar como favorito:**

- Seleccione «Guardar/Anular» girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha, y seleccione pulsando el botón de la derecha.



Limpieza

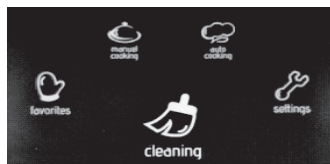
La función VapClean sirve para ablandar los restos de alimentos del interior del horno con vapor de agua. Para realizar una limpieza VapClean, vierta un vaso de agua en la bandeja colocada en la base del horno.

Para realizar una limpieza VapClean, siga los siguientes pasos.

Para modificar los favoritos, siga los pasos siguientes.

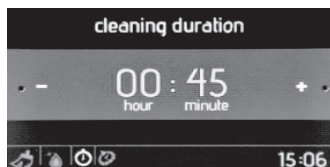
En el menú principal:

- Gire el botón derecho hacia la izquierda/derecha para navegar entre los menús.
- Pulse el botón de la derecha para seleccionar el menú de limpieza.



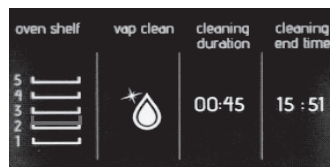
Duración de la limpieza:

- Puede configurarse entre 30 y 60 minutos girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se pueden seleccionar pulsando el botón de la derecha.

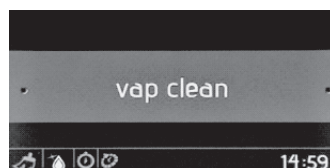


En la pantalla de información:

- La limpieza se inicia transcurridos 10 segundos o cuando se pulsa el botón de la derecha.
- Debe girar el botón de la izquierda para volver a la pantalla de configuración anterior.

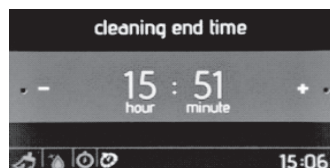


En la **pantalla de selección** de función, pulse el botón de la derecha para seleccionar la función VapClean.



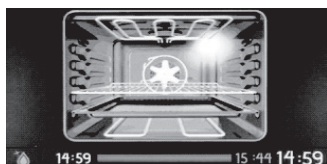
Hora de finalización de la limpieza:

- Puede modificarse girando el botón de la derecha hacia la izquierda/derecha.
- Se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.



En la pantalla de símbolos:

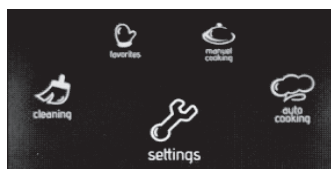
- Pulse el botón de la izquierda para detener la limpieza.
- Pulse el botón de la derecha para iniciar y continuar la limpieza.
- Para detener la limpieza y volver al menú principal, pulse el botón de la izquierda y luego gírelo hacia la izquierda.

**Ajustes**

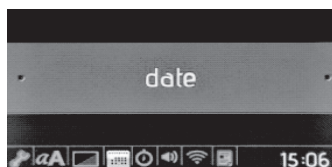
En el menú de ajustes, puede configurar la fecha, la hora, la luminosidad de la pantalla, el tono de la alarma así como las opciones de idioma.

En el menú principal:

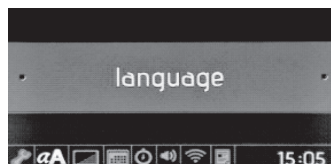
- Gire el botón derecho hacia la izquierda/derecha para navegar entre los menús.
- Pulse el botón de la derecha para seleccionar el menú de ajustes.

**En el menú de fecha:**

- La fecha puede modificarse girando el botón de la derecha.
- La fecha se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.
- La fecha se puede configurar por día, mes, año.

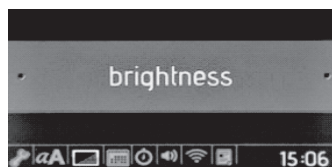
**En el menú de idioma:**

- El idioma puede modificarse girando el botón de la derecha.
- El idioma se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.

**En el menú de luminosidad:**

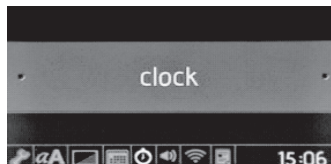
- La luminosidad de la pantalla se puede ajustar entre 0 y 4, girando el botón de la derecha.

La luminosidad de la pantalla se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.

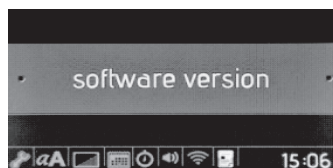


En el menú del reloj:

- Se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.
- La hora se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.
- La hora está configurada en horas y en minutos.

**En el menú de versión del software:**

La versión del software solo se muestra a título informativo.

**En el menú de tono de la alarma:**

- Se pueden configurar tres tonos distintos girando el botón de la derecha.
- El tono de la alarma se puede seleccionar pulsando el botón de la derecha.

Utilización de la unidad de control LCD inteligente

Ajuste del reloj

Cuando el horno empotrable se vaya a instalar por primera vez, se debe ajustar la hora según las instrucciones siguientes.

Cuando el horno se haya instalado por primera vez, en la pantalla se mostrará «0.00» que se pondrá a parpadear. Pulse el botón «M» o los botones «-» y «+» para activar el modo de configuración de la hora. El símbolo «:» comenzará a parpadear en la pantalla.

Podrá ajustar la hora con los botones «-» y «+». Si el modo de cocción automática está apagado, pulse los botones «-» y «+» para activar el modo de configuración de la hora. Podrá ajustar la hora con los botones «-» y «+».

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

Configuración de los temporizadores del hornoAjuste del temporizador de recordatorio:

Pulse el botón de alarma que muestra el símbolo «."» se pondrá a parpadear en la pantalla y «0.00» aparecerá en la pantalla del reloj.

Ajuste el tiempo de advertencia deseado usando los botones para aumentar y disminuir el tiempo mientras que el símbolo parpadea. Una vez que haya efectuado la configuración, el símbolo se quedará encendido constantemente. Cuando el símbolo se queda encendido constantemente, significa que se ha configurado el temporizador de advertencia. Una vez que el tiempo del temporizador haya transcurrido, este emitirá una señal sonora y el símbolo correspondiente empezará a parpadear en la pantalla.

Pulse en «-» o «+» para detener la señal sonora y, entonces, el símbolo desaparecerá de la pantalla.

Ajuste del temporizador de cocción:

Esta función se utiliza para cocinar durante un período de tiempo deseado. Los alimentos que se van a cocinar se colocan en el horno.

El horno se configura con la función de cocción deseada. El termostato del horno se configura a la temperatura requerida, según el plato que se vaya a cocinar. Puse el botón «M» hasta que vea el símbolo de duración «|>|» que aparecerá en la pantalla del temporizador. «**AUTO**» aparecerá en la pantalla. Cuando el temporizador esté en esta posición, ajuste el tiempo de cocción deseado usando los botones de aumento y de disminución del temporizador. Una vez que la operación de ajuste se haya realizado, la hora se mostrará en la pantalla y el símbolo de duración se quedará encendido en la pantalla.

Una vez que se haya alcanzado la hora, el temporizador parará el horno y activará una señal sonora. «**AUTO**» se pondrá asimismo a parpadear en la pantalla. Si pulsa cualquier botón de la unidad de control, la señal sonora se parará. «**AUTO**» continuará parpadeando. Pulse los símbolos «-» y «+» para desactivar el modo «**AUTO**».

Ajuste del temporizador de cocción diferida:

Esta función se usa para que empiece a hornear a una hora determinada y durante una duración predefinida. Los alimentos que se van a cocinar se colocan en el horno. El horno se configura con la función de cocción deseada. El termostato del horno se configura a la temperatura requerida, según el plato que se va a cocinar.

Puse el botón «M» hasta que vea el símbolo de duración «|>|» que aparecerá en la pantalla del temporizador. «**AUTO**» aparecerá en la pantalla. Cuando el temporizador esté en esta posición, ajuste el tiempo de cocción deseado usando los botones de aumento y de disminución del temporizador. Pulse el botón «M» hasta que vea el símbolo «|>|»,

la hora se pondrá a parpadear mientras que se configura el tiempo de cocción. Determine entonces la hora de fin de la cocción deseada pulsando los botones de aumento y disminución del temporizador. Una vez que la operación de ajuste se haya realizado, la hora se mostrará en la pantalla y el símbolo «|>|» se quedará encendido de forma constante en la pantalla. El horno comenzará a funcionar a la hora calculada, deduciendo la duración de cocción a partir de la hora de finalización de la cocción, y se detendrá justo en la hora de finalización de la cocción definida. El temporizador emitirá una señal sonora y el símbolo «**AUTO**» empezará a parpadear en la pantalla. Si pulsa cualquier botón del temporizador, la señal sonora se parará. «**AUTO**» continuará parpadeando. Pulse los símbolos «-» y «+» para desactivar el modo «**AUTO**».

Configuración de la señal sonora del temporizador

Pulse el botón «-» hasta que escuche un sonido. El temporizador emitirá una señal sonora. Cada vez que pulse el botón «-», el temporizador emitirá otro tipo de señal sonora. Si no vuelve a pulsar ningún otro botón, la última señal sonora será la que se quede seleccionada.

Indicador de bloqueo de los botones

La función de bloqueo de los botones sirve para impedir que se active la unidad de control por accidente. Pulse el botón «+» hasta que vea el símbolo de bloqueo de los botones en la pantalla, para activar el bloqueo de los botones. Pulse el botón «+» para desactivar el bloqueo de los botones.

Cuando el horno esté en funcionamiento, si no se ha pulsado ningún botón o no se ha usado ningún botón durante 6 horas, el horno se apagará.

Tabla de cocción

PLATOS	Posición del termostato (°C)	TURBO	
		Posición de la rejilla	Tiempo de cocción (min)
Repostería en capas	170-190	2-3-4	35-45
Pasteles	150-170	2-3-4	30-40
Galletas	150-170	2-3-4	25-35
Albóndigas de carne gratinadas			
Alimentos líquidos	175-200	2	40-50
Pollo			
Chuletas			
Filete de ternera			
Pasteles en dos bandejas	160-180	2-3-4	30-40
Repostería en dos bandejas	170-190	2-3-4	35-45

PLATOS	Posición del termostato (°C)	INFERIOR-SUPERIOR	
		Posición de la rejilla	Tiempo de cocción (min)
Repostería en capas	170-190	2-3-4	35-45
Pasteles	170-190	2-3-4	30-40
Galletas	170-190	2-3-4	30-40
Albóndigas de carne gratinadas			
Alimentos líquidos	175-200	2	40-50
Pollo	200	2-3-4	45-60
Chuletas			
Filete de ternera			
Pasteles en dos bandejas			
Repostería en dos bandejas			

PLATOS	INFERIOR-SUPERIOR VENTILADOR		
	Posición del termostato (°C)	Posición de la rejilla	Tiempo de cocción (min)
Repostería en capas	170-190	2-3-4	25-35
Pasteles	150-170	2-3-4	25-35
Galletas	150-170	2-3-4	25-35
Albóndigas de carne gratinadas			
Alimentos líquidos	175-200	2	40-50
Pollo	200	2-3-4	45-60
Chuletas			
Filete de ternera			
Pasteles en dos bandejas			
Repostería en dos bandejas			

PLATOS	GRILL		
	Posición del termostato (°C)	Posición de la rejilla	Tiempo de cocción (min)
Repostería en capas			
Pasteles			
Galletas			
Albóndigas de carne gratinadas	200	4	10-15
Alimentos líquidos			
Pollo	200	*	50-60
Chuletas	200	4-5	15-25
Filete de ternera	200	4	15-25
Pasteles en dos bandejas			
Repostería en dos bandejas			

* Cocinar con brochetas de pollo asado...

Accesorios

El producto viene ya con los accesorios. También puede utilizar accesorios de otro tipo, a condición de que sean resistentes al calor y a las llamas. Puede utilizar recipientes de cristal, de silicona y bandejas de cocción aptas para su uso en horno. Siga las instrucciones del fabricante cuando use otro tipo de accesorios. Cuando utilice una bandeja pequeña, colóquela bien en el centro de la rejilla. Si los alimentos que desea cocinar no cubren completamente la bandeja del horno, si los alimentos congelados o si la bandeja se usan para recoger el jugo de los alimentos mientras que se asan, puede deformarse la bandeja. Este fenómeno se debe a las altas temperaturas alcanzadas durante la cocción. La bandeja retomará su forma natural una vez que se enfríe después de la cocción.

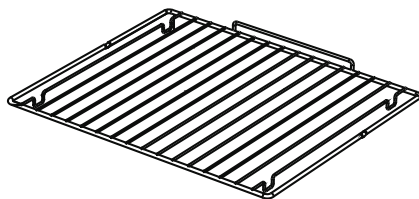
Se trata de un fenómeno físico normal que se produce por una transferencia del calor. No coloque las bandejas de cristal calientes recién sacadas del horno en un entorno frío para evitar estropearlas. No las coloque sobre superficies frías o húmedas. Colóquelas en un paño seco y déjelas enfriar lentamente. Cuando utilice el horno con la función grill, le recomendamos (cuando corresponda) que utilice la rejilla incluida con el producto.

Cuando utilice la rejilla, coloque una bandeja en una de las guías de nivel inferiores para recoger la grasa. Puede verter un poco de agua en la bandeja para facilitar su limpieza. Como ya se ha comentado en las secciones correspondientes, no intente nunca usar el grill de gas sin la tapa de protección del grill. Si su horno cuenta con un grill de gas, pero no tiene la protección térmica del grill, o si está estropeada y no puede usarse, pida una pieza de repuesto al servicio técnico más cercano.

Accesorios del horno

Los accesorios de su horno pueden ser diferentes según el modelo de su producto.

Rejilla

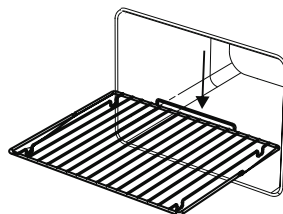


La rejilla se usa para asar o para colocar recipientes en el interior del horno.



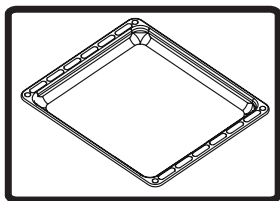
ATENCIÓN

Coloque correctamente la rejilla en una de las guías de la cavidad del horno y empuje hacia abajo.



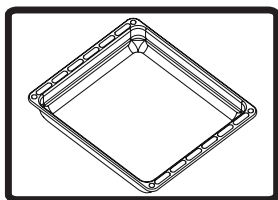
Bandeja de horno poco profunda

La bandeja de horno poco profunda se usa para la cocción de dulces como flanes, etc. Para colocar correctamente la bandeja en la cavidad, colóquela en cualquier guía de nivel y introdúzcala en el horno.



Bandeja profunda

La bandeja profunda se usa para hacer guisos. Para colocar correctamente la bandeja en la cavidad, colóquela en cualquier guía de nivel e introdúzcala en el horno.

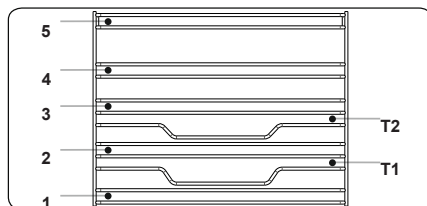


Extracción de las rejillas laterales de soporte

Tire de la rejilla lateral de soporte, como se indica en la imagen. Una vez que se haya desbloqueado de sus enganches, tire de ella hacia arriba.

La rejilla EasyFix

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



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

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

Limpieza y mantenimiento de su horno.

Limpieza

Antes de proceder a cualquier operación de limpieza de su horno, asegúrese de que todos los botones de control estén desactivados y de que su aparato esté frío. Desenchufe el aparato.

No utilice materiales de limpieza que contengan partículas que puedan rayar las partes esmaltadas y pintadas de su horno. Use productos de limpieza cremosos o líquidos que no contengan partículas, ya que podrían estropear las superficies. No utilice tampoco cremas corrosivas, polvos de limpieza abrasivos, nanas metálicos ni utensilios duros. Si se ha derramado un líquido en su horno y comienza a arder, podría estropear el esmalte. Limpie inmediatamente cualquier líquido que se hubiese podido derramar. No utilice

aparatos de limpieza con vapor para limpiar el horno.

Limpieza del interior del horno

Asegúrese de desenchufar el horno antes de comenzar su limpieza. Conseguirá mejores resultados si limpia el interior del horno mientras que este está ligeramente caliente. Limpie su horno con un trapo y agua con jabón después de cada uso.

Enjuáguelo con un trapo húmedo y séquelo. Para una limpieza profunda (en las paredes no catalíticas), utilice productos de limpieza en seco o en polvo. Para los aparatos con marcos catalíticos de esmalte, las paredes delanteras y traseras del marco interior no necesitan limpieza. Sin embargo, según el uso, se recomienda cambiarlas después de un tiempo.

Mantenimiento**Sustitución de la lámpara del horno**

Un técnico autorizado debe efectuar la sustitución de la lámpara del horno.

La lámpara debe ser del tipo E13, T300, 230 V, 25 W. Antes de cambiar la lámpara, el horno debe estar desconectado y debe haberse enfriado.

El diseño de la lámpara es específico para los aparatos domésticos de cocina y no sirve para otros usos como la iluminación de habitaciones.

Servicio y transporte

Compruébelo antes de contactar con el servicio técnico

- Si el horno no funciona:

El horno puede estar desconectado, ha habido un corte de corriente. Nuestros modelos cuentan con un temporizador, puede que el tiempo no esté configurado correctamente.

- Si el horno no calienta:

El calor se puede ajustar con el interruptor de control térmico del horno.

- Si la luz interior no se enciende:

Debe comprobar la alimentación eléctrica. Compruebe que la bombilla no esté defectuosa.

Si así fuese, cámbiela siguiendo las instrucciones incluidas.

- Cocción (si la parte inferior o superior no calientan de forma homogénea):

Compruebe la ubicación de las rejillas, la duración de cocción y la temperatura en el manual.

Si estas instrucciones no le sirven para resolver el problema, recurra al servicio técnico autorizado.

Información relativa al transporte

- Si necesita transportar el aparato:

Conserve el embalaje original del producto para transportarlo dentro si fuese necesario. Siga las instrucciones de transporte relativas al embalaje.

Precinte las piezas superiores, tapas y portaplatos del horno a las superficies.

Coloque una hoja de papel entre la superficie superior y la superficie de cocción, cierre la tapa superior, y luego, péguela a las paredes laterales del horno.

Precinte con cartón o con papel la parte de cristal interior de la superficie delantera, las bandejas y rejillas de su horno que pueden estropear la superficie del horno durante su transporte. Precinte también la puerta del horno a las paredes laterales.

- Si ya no tiene el embalaje original:

Proteja las superficies externas (superficies de cristal y pintadas) del horno de los posibles golpes.

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELEC-



TRÓNICOS

Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la localidad. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del proveedor como del usuario.

Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe, bajo ningún concepto, tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



Made in Turkey



SMFO 69 CS X VET

Inhalt

Vorstellung und Abmessungen des Produkts

Warnhinweise

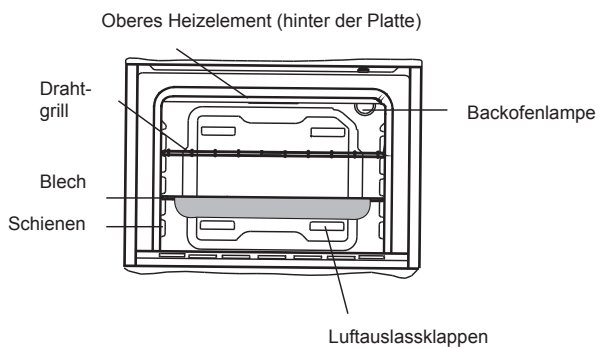
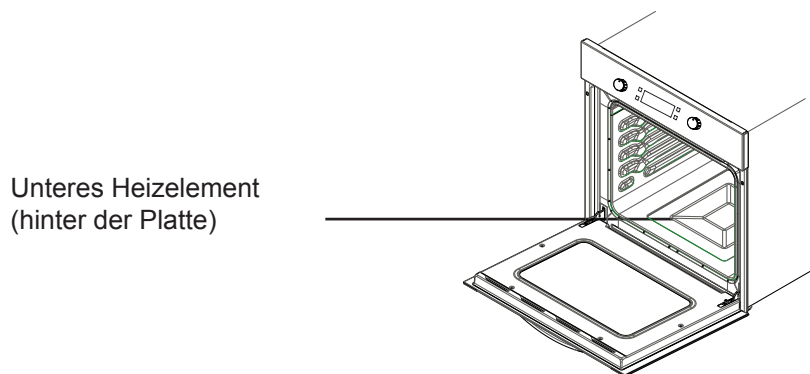
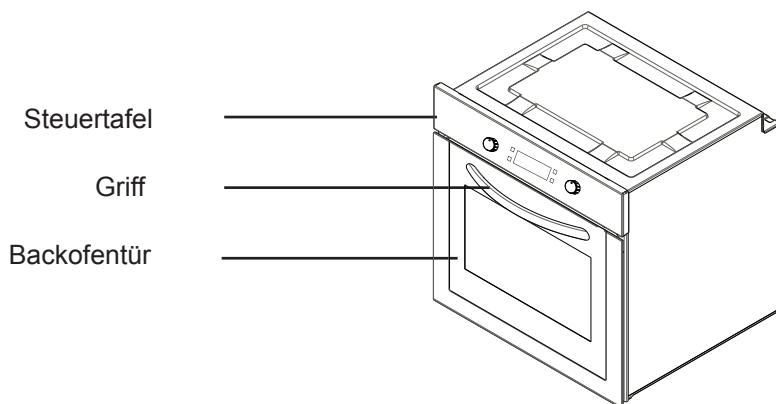
Vorbereitung des Einbaus und der Verwendung

Den Backofen verwenden

Reinigung und Wartung Ihres Produkts

Reparatur und Transport

VORSTELLUNG UND ABMESSUNGEN DES PRODUKTS



SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTER AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. ACHTEN SIE BEIM LESEN DIESER ANLEITUNG AUF FORMULIERUNGEN MIT ABBILDUNGEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit körperlichen, Sinnes- oder mentalen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bedient werden, wenn Sie nicht unter Aufsicht steht oder eine Einweisung in die sichere Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- **ACHTUNG!** Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ständig unter Aufsicht.
- **ACHTUNG!** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochfläche ab.
- **ACHTUNG!** Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder ge-

trennten Fernbedienung vorgesehen.

- Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht berühren.
- Die Griffe werden bei normaler Verwendung ebenfalls heiß.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Backofens und andere Oberfläche zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zum Splintern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
- **ACHTUNG!** Achten Sie darauf, dass das Gerät, bevor Sie die Lampe austauschen, ausgeschaltet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **VORSICHT:** Berührbare Teile können beim Braten oder Grillen sehr heiß sein. Kleine Kinder müssen immer ferngehalten werden.
- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährlich, das Gerät in jeglicher Weise zu modifizieren oder umzubauen.
- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und dass die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät zu heben oder zu bewegen, indem Sie am Türgriff ziehen.

- Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahme ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.
- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingequetscht wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.

Einbauhinweise

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch eine falsche Aufstellung oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüsse wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z.B. Schränke) müssen einer Temperatur von min. 100°C widerstehen können.

Während der Verwendung

- Wenn Sie Ihren Backofen das ersten Mal verwenden, kann ein bestimmter Geruch aus dem Isoliermaterial und den Heizelementen austreten. Aus diesem Grund sollten Sie den Backofen vor der Verwendung im leeren Zustand bei Höchsttemperatur für 45 Minuten laufen lassen. Gleichzeitig müssen Sie für eine ausreichende Entlüftung des Raumes sorgen, in dem das Produkt aufgestellt ist.
- Die inneren und äußeren Oberflächen werden während der Verwendung heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie einen Schritt zurück, um dem Dampf, der aus dem Ofen austritt, auszuweichen. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen in diesem Fall zu ersticken und schalten Sie den Backofen aus.
- Wenn Sie den Backofen für längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie ihn vom Netz. Der Hauptschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.

- Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backofens immer auf „0“ (Aus) stehen, wenn sie nicht benutzt werden.
- Die Bleche neigen sich, wenn sie herausgezogen werden. Seien Sie vorsichtig und lassen keine heiße Flüssigkeit überlaufen.
- Stellen Sie nichts auf die geöffnete Tür oder Schublade des Backofens. Sie können Ihr Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder den Deckel abbrechen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände oder entflammbar oder entzündliche Waren (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).
- Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.
- Während der Reinigung und Wartung
- Sie müssen das Gerät ausschalten, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.
- Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, bitte entfernen Sie die Bedienknöpfe nicht.
- **WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ANRUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS AUFRECHT ZU ERHALTEN.**

VORBEREITUNG DES EINBAUS UND DER VERWENDUNG

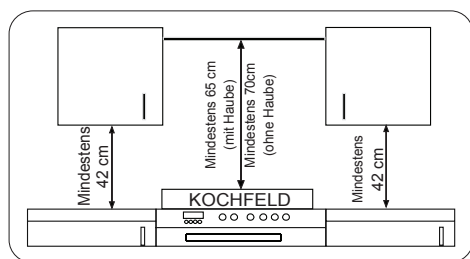
Dieser moderne, funktionale und praktische Backofen wurde aus den hochwertigsten Bestandteilen und Materialien hergestellt und wird Ihre Wünsche in jeder Hinsicht erfüllen. Sie sollten sich dieses Handbuch durchlesen, um erfolgreiche Ergebnisse zu erhalten und in Zukunft keine Probleme zu erleben. Die nachfolgenden Informationen enthalten Regeln, die für die richtige Aufstellung und Reparaturarbeiten wichtig sind. Sie sollten insbesondere von dem Techniker, der das Gerät aufstellt, sorgfältig gelesen werden.

SETZEN SIE SICH MIT DEM ZUGELASSENEN KUNDENDIENST FÜR DEN EINBAU IHRES BACKOFENS IN VERBINDUNG!

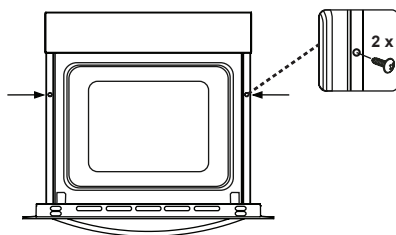
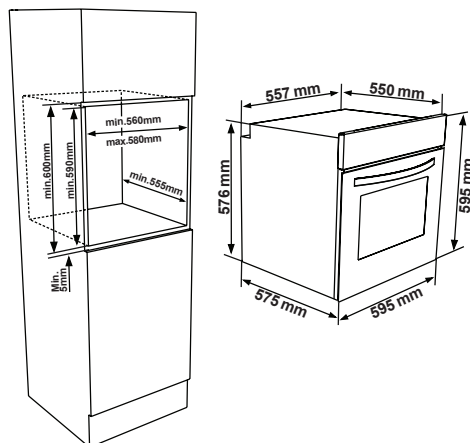
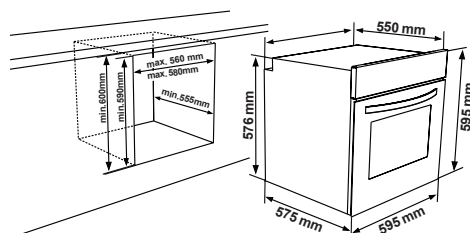
EINEN PLATZ FÜR DEN BACKOFEN AUSWÄHLEN

- Für die Aufstellung Ihres Backofens sind einige Punkte zu beachten. Sie müssen unsere nachfolgenden Empfehlungen beachten, um Probleme und gefährliche Situationen, die als Folge auftreten könnten, zu vermeiden.
- Wenn Sie einen Platz für Ihren Backofen auswählen, müssen Sie darauf achten, dass sich keine brenn- oder entflammbare Materialien, wie Vorhänge, Öl, Stoffe, usw., die leicht Feuer fangen können, in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden
- Die den Backofen umgebenden Möbel müssen aus einem Material sein, dass einer Hitzeentwicklung von mehr als 50 C° über der Raumtemperatur standhält.
Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

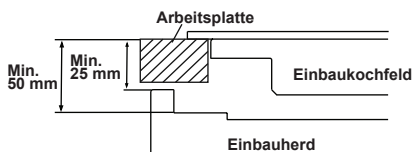
An Wandschränken und Dunstabzugshauben über dem eingebauten Kombinationsprodukt erforderliche Änderungen sowie die Maximalhöhen über der Herdplatte sind in Abbildung 1 enthalten. Dementsprechend muss sich die Dunstabzugshaube in einer Mindesthöhe von 65 cm über der Herdplatte befinden. Wenn kein Abluftventilator vorhanden ist, muss die Höhe nicht weniger als 70 cm betragen.



EINBAU DES BACKOFENS



Schieben Sie den Backofen vorwärts in den Schrank. Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie die beiden Schrauben in die Löcher im Rahmen des Ofens. Wenn der Rahmen des Backofens die Holzoberfläche des Schanks berührt, ziehen Sie die Schrauben fest.



Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut wird, dann muss der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Kante des Backofens mindestens 50 mm und der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Kante der Steuertafel mindestens 25 mm betragen.

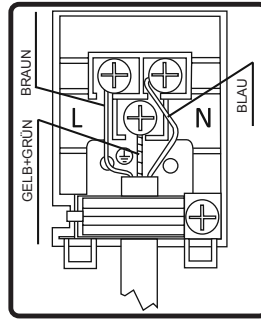
STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT DES EINBAUHERDS

Während des Stromanschlusses müssen die nachfolgenden Anweisungen unbedingt befolgt werden

- Das Erdungskabel muss mit der Schraube mit der Erde-Markierung verbunden werden. Das Stromkabel muss wie in Abbildung 6 gezeigt angeschlossen werden. Wenn es in der Aufstellungsumgebung keine geerdete Steckdose gibt, rufen Sie sofort den autorisierten Kundendienst an.
- Die geerdete Steckdose muss sich in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden.

befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.

- Das Stromversorgungskabel darf nicht die heißen Oberflächen des Produkts berühren.
- Im Fall eines beschädigten Stromversorgungskabels müssen Sie den autorisierten Kundendienst anrufen. Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Der Anschluss des Geräts muss vom autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Es muss ein H05VV-F Kabel verwendet werden.
- Eine fehlerhafte Verdrahtung kann zu Schäden am Backofen führen. Ein derartiger Schaden ist nicht von der Garantie gedeckt.
- Das Gerät ist dafür konstruiert, um mit einer Spannung von 220-240V~ betrieben zu werden. Wenn die Spannung von dem vorgenannten Wert abweicht, setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung.
- **Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden und Verluste jeglicher Art, die aus der Nichtbeachtung von Sicherheitsnormen herrühren!**
- Der Anschluss des Geräts muss vom autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Die Apparatur ist zum Anschluss
- An eine elektrische Spannung von 220-240V~ entwickelt. Wenn das Stromnetz eine andere Spannung als angegeben ausgibt, rufen Sie bitte direkt den autorisierten Kundendienst an. Das Gerät ist für die Verwendung mit Stecker oder fester Verbindung zum Stromnetz ausgelegt. Ein zweipoliger Umschalter zwischen Gerät und Stromversorgung (Netz) mit einem Abstand von 3 mm zwischen den Schaltkontakten ist notwendig. (Wert von 20A, Typ mit Verzögerungsfunktion)



3,4. ALLGEMEINE WARNUNGEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Ihr Gerät ist in Übereinstimmung mit den einschlägigen Sicherheitsvorschriften in Bezug auf Elektrogeräte produziert. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch vom Hersteller geschulte autorisierte Servicetechniker durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die ohne Einhaltung der Regeln durchgeführt werden, können gefährlich sein.

Während das Gerät in Betrieb ist, erhitzen sich die Außenfläche. Die Heizelemente zum Erhitzen der inneren Backofenfläche und der Dampfaustritt werden extrem heiß. Diese Elemente sind auch nach dem Ausschalten des Geräts noch für eine gewisse Zeit sehr heiß. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen. Halten Sie Kinder fern.

Um den Backofen zu benutzen, müssen die Schalter für Ofenfunktion und Temperatureinstellungen eingestellt sowie der Ofentimer programmiert werden. Ansonsten funktioniert der Backofen nicht.

Platzieren Sie nichts auf der geöffneten Herdtür. Sie könnten die Balance des Geräts beeinträchtigen oder die Tür beschädigen.

Ziehen Sie den Gerätestecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Sonne, Regen, Schnee, Staub, usw. aus.

Benutzung der Steuertaste für Ofenfunktionen

Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.



Backofenlampe:

Nur die Backofenlampe wird eingeschaltet und bleibt bei allen Backfunktionen an.



Auftau-Funktion:

Die Warnlichter des Backofens werden eingeschaltet, der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Zur Nutzung der Auftaufunktion platzieren Sie Ihr gefrorenes Essen im Backofen auf die dritte Schiene von unten. Es wird empfohlen unter die aufzutauenden Nahrungsmittel ein Ofenblech zum auffangen des Schmelzwassers zu platzieren. Diese Funktion wird Ihre Nahrung nicht kochen oder backen, sondern nur beim auftauen helfen.



Turbofunktion

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schalten sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf und der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Die Turbofunktion wird die Hitze gleichmäßig im Ofen verteilen. Die Nahrung auf allen Schienen wird gleichmäßig gebacken. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.



Ober- und Unterhitze-Funktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schalten sich ein, das untere und obere Heizelement heizen sich auf. Die Ober-/Unterhitze-Funktion gibt Wärme ab, um Speisen auf den oberen und unteren Blechen gleichzeitig zu kochen. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelaufläufe, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen und es ist am Besten, bei dieser Funktion nur auf einer Schiene zu backen.



Umluft-Funktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das obere und untere Heizelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion erzielt gute Ergebnisse beim Backen von Gebäck. Das Backen wird durch das obere und untere Heizelement erledigt und die vom Lüfter erzeugte Luftzirkulation sorgt für einen leichten Grilleffekt auf dem Essen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.



Grillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schalten sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf. Diese Funktion wird zum Grillen und Toasten von Speisen verwendet. Verwenden Sie die oberen Bleche des Backofens. Bürsten Sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten

lang vorzuheizen. Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 0°C eingestellt sein.



Schnellgrillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf. Diese Funktion wird für ein schnelleres Grillen und für die Abdeckung einer größeren Oberfläche wie das Grillen von Fleisch auf den oberen Regalen des Backofens verwendet. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen. Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



Doppelgrill- und Umluftfunktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion wird für das Grillen dichtet Speisen verwendet und zur Abdeckung einer größeren Oberfläche Sowohl die oberen Heiz- und Grillelemente werden zusammen mit dem Lüfter verwendet, um ein gleichmäßiges Backergebnis zu ermöglichen.

Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters.

Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen.

Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 0°C eingestellt sein.



Pizzafunktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Der Lüfter zusammen mit dem unteren Heizelement ist ideal zum Backen von Essen, wie z.B. Pizza, in kurzer Zeit. Während der Lüfter die Hitze gleichmäßig verteilt, sorgt das untere Heizelement für das Backen der Teigeinlage.

ENERGIESPAREN

Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um Backzeiten zu verringern.

Die Backofentür sollte während des Backens nicht geöffnet werden.



Grill- und Hühnchen-Drehspieß-Funktion

Diese Funktion wird zum Grillen und zum Wenden von Hähnchen und anderer Speisen auf einem Spieß verwendet. Um den Spieß zu drehen, benutzen Sie „Spieß drehen“. Zum Grillen platzieren Sie die Speisen auf den Grill und den Grill auf die höchste Stufe. Sie können mit dem Grillen

beginnen, nachdem das Backblech in die dritte Schiene geschoben wurde. Das Blech auf der dritten Schiene fängt das Öl auf, das von der Speise herunter tropft. Drehen Sie den Hitzeregulator des Ofens, bis er diese Funktion anzeigt. Stellen Sie die Speise in den Ofen, nachdem dieser für 5 Minuten vorgeheizt wurde. Sowohl nach dem Kochen als auch bei allen anderen Kochprozessen schalten Sie den Ofen und den Hitzeregulator aus. Brechen Sie das Timer-Programm des Ofens ab und nehmen Sie die gekochte Speise aus dem Ofen und stellen Sie sie an einen sicheren Platz. Vermeiden Sie Kontakt mit dem Ofen, bis dieser abgekühlt ist und halten Sie Kinder von ihm fern.



Oberes Heizelement-, Grill- und Brathähnchen-Funktion

Diese Funktion wird verwendet, um schnell zu grillen und Hähnchen oder andere Speisen auf einem Spieß zu braten. Zum Braten verwenden Sie „Spießrösten“. Zum Grillen stellen Sie die Speise auf den Grill und den Grill auf die höchste Stufe. Sie können mit dem Grillen beginnen, nachdem das Backblech in die dritte Schiene geschoben wurde. Das Blech auf der dritten Schiene fängt das Öl auf, das von der Speise herunter tropft. Drehen Sie den Hitzeregulator des Ofens, bis er diese Funktion anzeigt. Stellen Sie das Essen in den Ofen, nachdem dieser für 5 Minuten vorgeheizt wurde. Sowohl nach dem Kochvorgang als auch bei allen anderen Kochprozessen schalten Sie den Ofen und den Hitzeregulator aus. Brechen Sie das Timer-Programm des Ofens ab und nehmen Sie die gekochte Speise aus dem Ofen und stellen Sie sie an einen sicheren Platz. Vermeiden Sie Kontakt mit dem Ofen, bis dieser abgekühlt ist und halten Sie Kinder von ihm fern.



Grill-, Brathähnchen- und Ventilator-Funktion

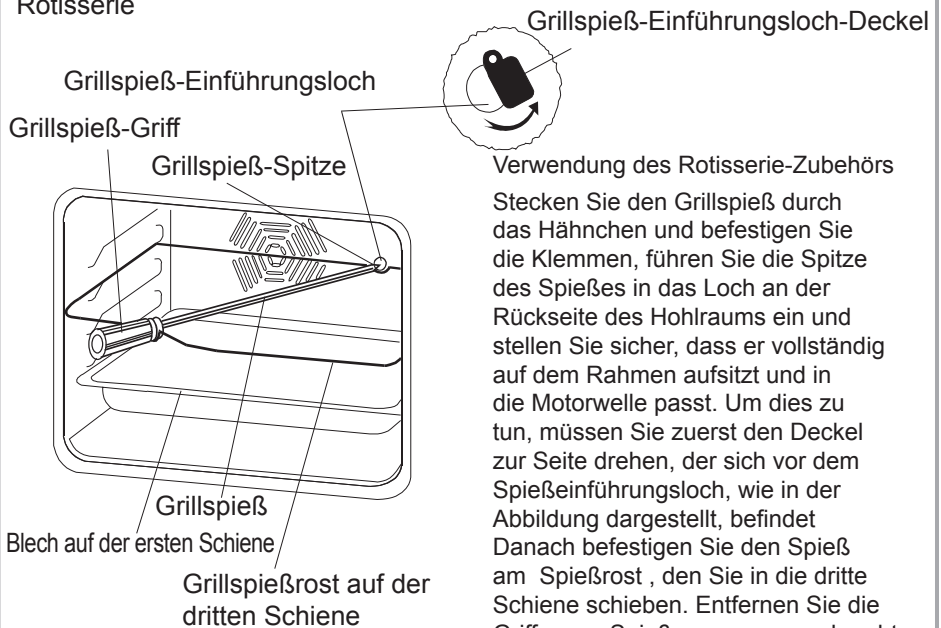
Bei dieser Funktion arbeiten der Grill, die Oberheizung und der Ventilator zusammen und sorgen so für ein perfektes Braten und Kochen. Dies wird ebenfalls verwendet, um zu grillen und Hähnchen oder Speisen auf einem Spieß zu braten. Zum Braten verwenden Sie „Spießrösten“. Zum Grillen stellen Sie die Speise auf den Grill und den Grill auf die höchste Stufe. Sie können mit dem Grillen beginnen, nachdem das Backblech in die dritte Schiene geschoben wurde. Das Blech auf der dritten Schiene fängt das Öl auf, das von den Speisen herunter tropft. Drehen Sie den Hitzeregulator des Ofens, bis er diese Funktion anzeigt. Stellen Sie das Essen in den Ofen, nachdem dieser für 5 Minuten vorgeheizt wurde. Sowohl nach dem Kochvorgang als auch bei allen anderen Kochprozessen schalten Sie den Ofen und den Hitzeregulator aus. Brechen Sie das Timer-Programm des Ofens ab und nehmen Sie die gekochte Speise aus dem Ofen und stellen Sie sie an einen sicheren Platz. Vermeiden Sie Kontakt mit dem Ofen, bis dieser abgekühlt ist und halten Sie Kinder von ihm fern.



Dampfreinigungsfunktion

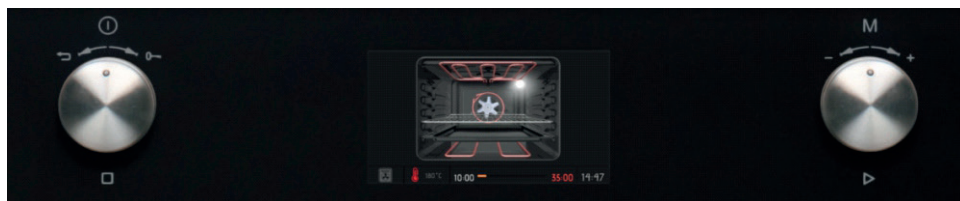
Stellen Sie die Funktion des Ofens und den Thermostat auf das Symbol der Dampfreinigungsfunktion. Verschütten Sie 200-250ml Wasser (ungefähr 1 Tasse) in das kleine Blech innerhalb der Ofenbasis. Die Dampfreinigung dauert ungefähr 20 Minuten und bereitet Ihren Ofen für eine einfache Reinigung vor.

Rotisserie



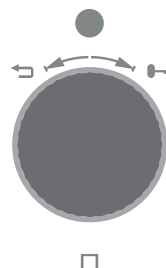
Stecken Sie den Grillspieß durch das Hähnchen und befestigen Sie die Klemmen, führen Sie die Spitze des Spießes in das Loch an der Rückseite des Hohlraums ein und stellen Sie sicher, dass er vollständig auf dem Rahmen aufsitzt und in die Motorwelle passt. Um dies zu tun, müssen Sie zuerst den Deckel zur Seite drehen, der sich vor dem Spießeinführungsloch, wie in der Abbildung dargestellt, befindet. Danach befestigen Sie den Spieß am Spießrost, den Sie in die dritte Schiene schieben. Entfernen Sie die Griffe vom Spieß, wenn er angebracht wird und schließen Sie die Ofentür. Der Griff muss nur angebracht werden, um die Speise nach dem Grillen aus dem Ofen zu holen.

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen nicht in Betrieb ist, während diese Aufgaben ausgeführt werden.



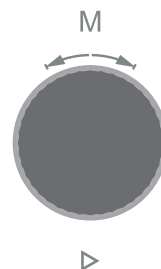
LINKER KNOPF

Langes Drücken: Ein-/Ausschalten
kurzes Drücken: Kochen pausieren
Nach rechts drehen: Tastensperre
Nach links drehen: Rückgängig machen
/ Zum vorherigen Menü gehen



RECHTER KNOPF

Drücken: Auswählen / Kochen starten
Nach rechts drehen: Menü-Navigation / Temperatur erhöhen
Nach links drehen: Menü-Navigation/ Temperatur verringern



VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

Ready Cook wurde auf der Grundlage von Prinzipien entwickelt, die es Anfängern ermöglichen sollen, einfach professionelle Rezepte mit automatischen Kochfunktionen zu kochen oder es Hausfrauen erlaubt, ihre eigenen Rezepte mit einer Kombination von automatischen und manuellen Kochfunktionen umzusetzen. Die Benutzung eines benutzerfreundlichen Interface mithilfe eines farbigen TFT-Displays macht den Charme von Ready Cook im Vergleich zu anderen Öfen auf dem Markt aus.

Die Menüoptionen von Ready Cook, wie manuelles und automatisches Kochen, Säuberungsfavoriten und Einstellungen sind wie folgt gestaltet:

Manuelles Kochen:

Jede Kocheinstellung kann durch den Anwender während des manuellen Kochens ausgewählt werden.

7 unterschiedliche Kochfunktionen, die Temperatur, die Boost-Funktion, die Kochzeit und das Ende der Kochzeit können ausgewählt werden.

Durch die Flexibilität des manuellen Kochens kann jede Art von Kochen von dem Anwender genutzt werden, je nach seinem Geschmack.

Um mit dem Menü für manuelles Kochen zu kochen, befolgen Sie die folgenden Schritte.

In dem Hauptmenü;

-Drehen Sie den rechten Knopf nach rechts/links, um zwischen Menüs zu navigieren.

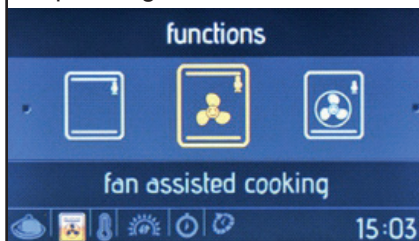
-Drücken Sie den rechten Knopf, um das Menü auszuwählen.



Ofenfunktion;

-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.



Temperatur;

-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.



Kochzeit;

-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.

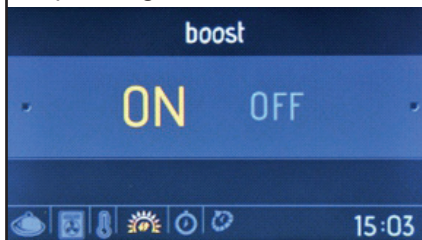
HINWEIS: Wenn als Kochzeit 00:00 eingestellt wurde, wird das Kochen erst beendet, wenn der Anwender dies manuell durchführt.



Boost;

-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links aktiviert oder deaktiviert werden.

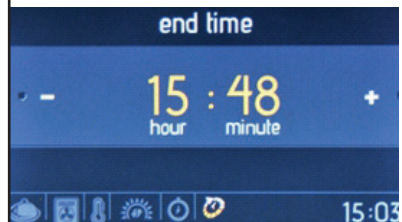
-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.



Kochendzeit;

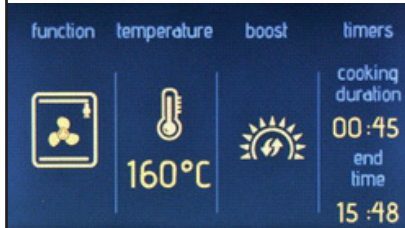
-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.



Auf dem Informationsdisplay;

- Das Kochen startet innerhalb von 10 Sekunden oder wenn der rechte Knopf gedrückt wird.
- Der linke Knopf wird nach links gedreht, um zum vorherigen Einstellungsdisplay zurückzukehren.



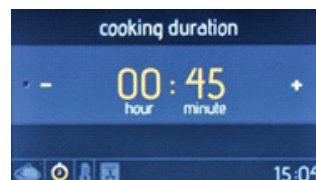
Auf dem animierten Bildschirm;

- Der linke Knopf wird gedrückt, um das Kochen zu stoppen
- Der rechte Knopf wird gedrückt zum Starten und das Kochen fortzusetzen.
- Die Temperatur kann durch Drehen des rechten Knopfes nach rechts/ links geändert werden,
- Während eine Kochfunktion aktiviert ist, kann der linke Knopf nach links gedreht werden, um zu den Einstellungsdisplays für die Ofenfunktion, die Temperatur oder die Kochzeit zu gelangen.

Drücken Sie den linken Knopf und drehen ihn anschließend nach links, um das Kochen abubrechen und in das Hauptmenü zurückzukehren.

Auf dem animierten Bildschirm;

- Kochzeit,
- Temperaturen,
- Kochstart- & -endzeit,
- Kochfunktionsinformationen werden angezeigt.



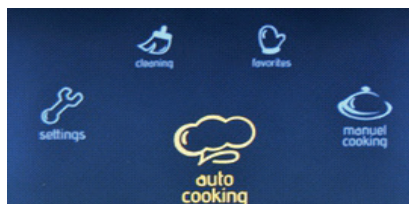
Automatisches Kochen:

Vorgegebene Rezepte, die von professionellen Köchen vorbereitet wurden, können durch den Endanwender mit automatischen Kocheinstellungen genutzt werden, wobei die Kochfunktion, Dauer und Temperatur automatisch durch Ready cook eingestellt werden.

Um mit dem Menü für automatisches Kochen zu kochen, befolgen Sie die folgenden Schritte.

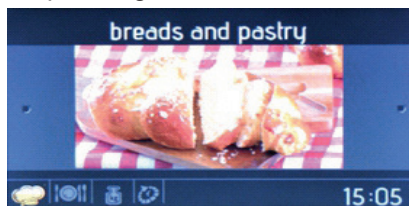
In dem Hauptmenü;

- Drehen Sie den rechten Knopf nach rechts/links, um zwischen Menüs zu navigieren.
- Drücken Sie den rechten Knopf, um das Menü auszuwählen.



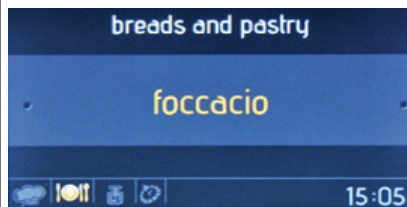
Speisekategorien;

- Können durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.
- Können durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.



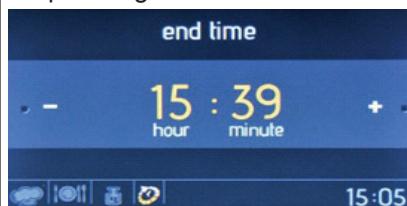
Speisenamen;

- Können durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.
- Können durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.



Kochendzeit;

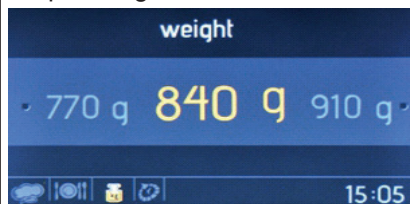
- Kann durch das Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.
- Kann durch das Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.



Speisegewicht;

-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.

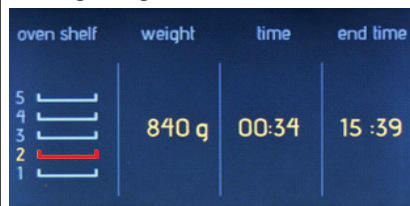


Auf dem Informationsdisplay;

-Das Kochen startet innerhalb von 10 Sekunden oder wenn der rechte Knopf gedrückt wird.

-Der linke Knopf wird nach links gedreht, um zu den vorherigen Einstellungsbilddisplays zurückzukehren.

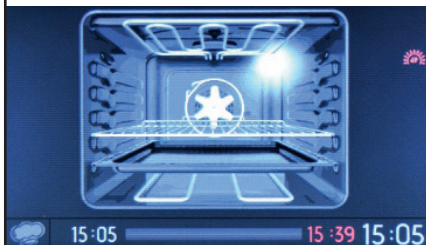
Um die beste Kochleistung zu erzielen, platzieren Sie das Blech auf die angezeigte Schiene.



Auf dem animierten Bildschirm;

-Der linke Knopf wird gedrückt, um das Kochen zu stoppen

-Der rechte Knopf wird gedrückt zum Starten und zur Weiterführung des Kochens. Drücken Sie den linken Knopf und drehen ihn anschließend nach links, um das Kochen abubrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.



Favoriten :

Nach dem Kochen mit dem manuellen Kochmenü, wobei die Kochdauer durch den Anwender eingestellt wird, wird eine Frage „Unter Favoriten speichern“ auf dem Display angezeigt. Damit können Benutzer ihre eigenen Kocheinstellungen speichern und dieses Rezept jederzeit wiederholen.

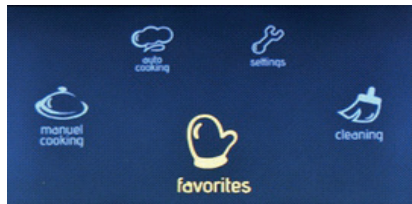
Um die Favoriten zu erstellen, nutzen Sie die Bearbeitungsfunktion unterhalb des Favoritenmenüs.

Um die Favoritenfunktion, die durch den Anwender eingestellt worden ist, auszuwählen, befolgen Sie die unten aufgelisteten Schritte.

In dem Hauptmenü;

-Drehen Sie den rechten Knopf nach rechts/links, um zwischen Menüs zu navigieren.

-Drücken Sie den rechten Knopf, um das Menü auszuwählen.

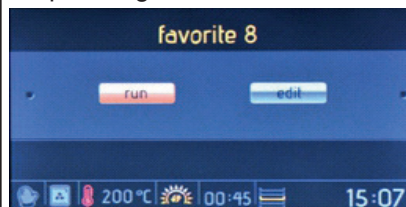


Auf dem Start/ Bearbeitungsdisplay;

-Durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links wird in dem Start/ Bearbeitungs-Menü navigiert.

-Start kann durch Drücken des rechten

Knopfs ausgewählt werden



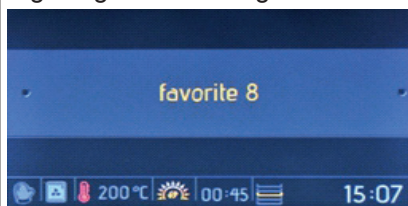
Favoriten;

-Können durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

-Können durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.

-Informationen über die Einstellungen des ausgewählten

Favoriten werden in der unten angezeigten Liste dargestellt.

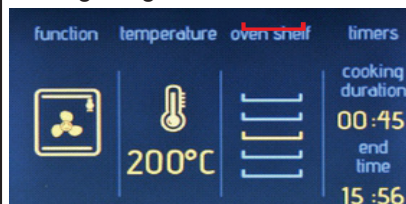


Auf dem Informationsdisplay;

-Das Kochen startet innerhalb von 10 Sekunden oder wenn der rechte Knopf gedrückt wird.

-Der linke Knopf wird nach links gedreht, um zu den vorherigen Einstellungsbildisplays zurückzukehren.

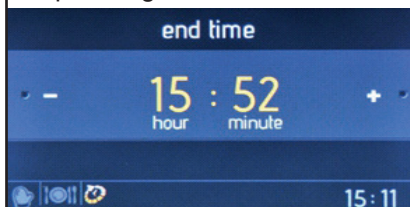
-Um die beste Kochleistung zu erzielen, platzieren Sie das Blech auf der angezeigten Schiene



Kochendzeit;

-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

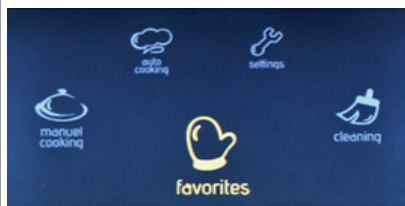
-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.



In dem Hauptmenü;

-Drehen Sie den rechten Knopf nach rechts/links, um zwischen Menüs zu navigieren.

- Drücken Sie den rechten Knopf, um das Menü auszuwählen



Auf dem animierten Bildschirm;

-Der linke Knopf wird gedrückt, um das Kochen zu stoppen

-Der rechte Knopf wird zum Starten und zur Weiterführung des Kochens gedrückt.

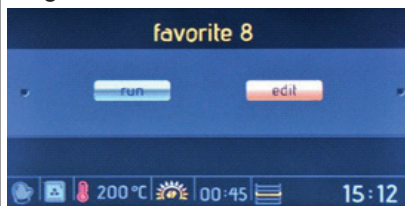
Drücken Sie den linken Knopf und drehen ihn anschließend nach links, um das Kochen abubrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.



Auf dem Start/Bearbeitungs-Display;

-Durch das Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links wird in dem Start/Bearbeitungs-Menü navigiert.

- Die Bearbeitung kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden



Zur Bearbeitung eines Favoriten befolgen Sie die unten aufgelisteten Schritte.

Temperatur;

-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

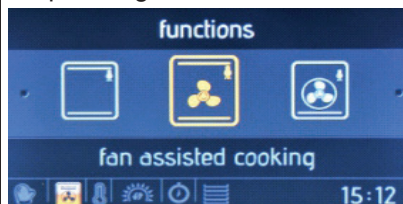
-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.



Ofenfunktion;

-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.

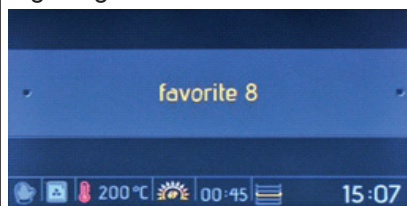


Favoriten;

-Können durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

-Können durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.

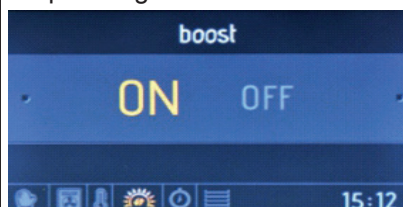
-Informationen über die Einstellungen der ausgewählten Favoriten werden in der unten aufgeführten Liste angezeigt .



Boost;

-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links aktiviert oder deaktiviert werden.

-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.



Kochzeit;

-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.

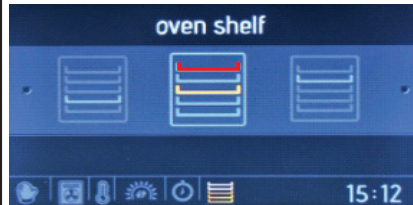


Ofenschienen;

-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.

-Um dieselbe Kochleistung bei jedem Kochen zu erreichen, sind die Informationen über die Ofenschiene wichtig.



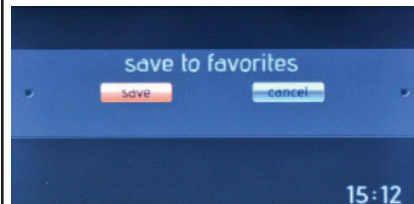
Auf dem Informationsdisplay;

-Der linke Knopf wird nach links gedreht, um zu den vorherigen Einstellungsdisplays zurückzukehren.



Unter Favoriten speichern;

-Durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links kann zwischen Speichern/Abbrechen navigiert werden. Eine Auswahl kann durch das Drücken des rechten Knopfs erfolgen.



Reinigung:

Mit der Dampfreinigungsfunktion werden getrocknete Essensreste im Ofen durch Dampf aufgeweicht. Um die Dampfreinigung durchzuführen, wird ein Glas Wasser in ein Fach am Boden des Ofens platziert.

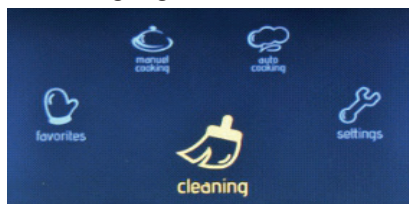
Um die Dampfreinigung auszuführen, befolgen Sie die unten aufgelisteten Schritte.

Zur Bearbeitung eines Favoriten befolgen Sie die unten aufgelisteten Schritte.

In dem Hauptmenü;

-Drehen Sie den rechten Knopf nach rechts/links, um zwischen Menüs zu navigieren.

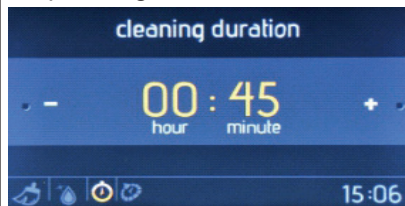
-Drücken Sie den rechten Knopf, um das Reinigungsmenü auszuwählen.



Reinigungsdauer;

-Durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links kann eine Reinigungszeit zwischen 30-60 Minuten ausgewählt werden.

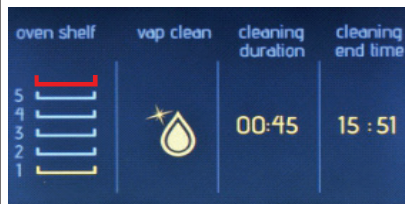
-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.



Auf dem Informationsdisplay;

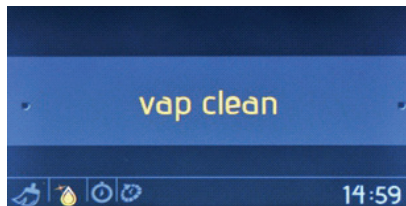
-Die Reinigung startet innerhalb von 10 Sekunden oder wenn der rechte Knopf gedrückt wird.

-Der linke Knopf wird nach links gedreht, um zu den vorherigen Einstellungsdisplays zurückzukehren.



Auf dem Funktions-

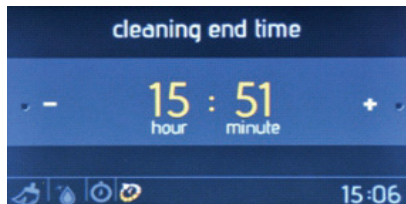
Auswahldisplay wird der rechte Knopf gedrückt, um Dampfreinigung auszuwählen.



Reinigungszeit;

-Kann durch Drehen des rechten Knopfs nach rechts/links geändert werden.

-Kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.



Auf dem animierten Bildschirm;

-Der linke Knopf wird gedrückt, um die Reinigung zu stoppen

-Der rechte Knopf wird zum Starten und zur Weiterführung der Reinigung gedrückt.

-Drücken Sie den linken Knopf und drehen ihn anschließend nach links, um die Reinigung abzubrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren



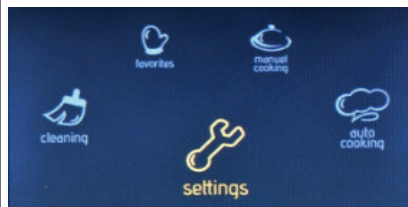
Einstellungen:

In dem Einstellungsmenü können Datum, Zeit, Bildschirmhelligkeit, Signalton und Sprachoptionen eingestellt werden.

In dem Hauptmenü;

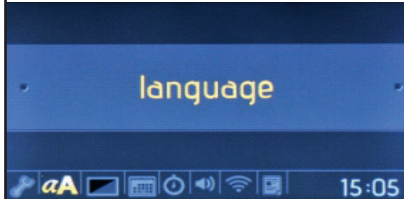
-Drehen Sie den rechten Knopf nach rechts/links, um zwischen Menüs zu navigieren.

-Drücken Sie den rechten Knopf, um das Einstellungsmenü auszuwählen.



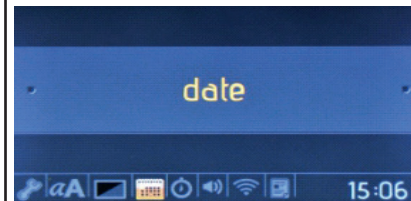
In dem Sprachmenü;

- Sprachen können durch Drehen des rechten Knopfs geändert werden.
- Sprachen können durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden .



In dem Datumsmenü;

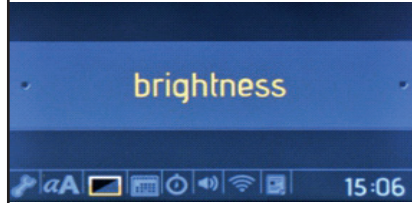
- Das Datum kann durch Drehen des rechten Knopfs geändert werden.
- Das Datum kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.
- Das Datum wird in der Reihenfolge Monat, Tag, Jahr eingestellt.



In dem Helligkeitsmenü;

- Die Bildschirmhelligkeit kann durch Drehen des rechten Knopfs auf zwischen 0-4 eingestellt werden.

Die Bildschirmhelligkeit kann durch Drücken des rechten Knopfs ausgewählt werden.

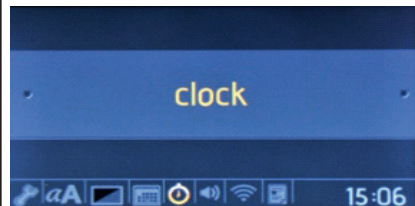


In dem Uhrenmenü;

- Kann durch Drehen des rechten Knopfs navigiert werden.

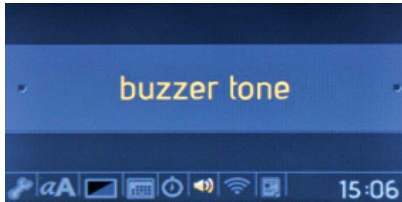
-Die Zeit kann durch Drücken des rechten Knopfs eingestellt werden.

-Die Zeit wird in der Reihenfolge Minute und Stunde eingestellt.



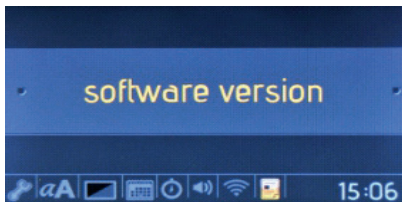
In dem Signalton-Menü;

- Durch Drücken des rechten Knopfs kann zwischen 3 verschiedenen Toneinstellungen navigiert werden.
- Der Signalton kann durch Drücken des rechten Knopfs eingestellt werden.



In dem Softwareversions-Menü;

Wird nur die Softwareversion als Information angezeigt.



4.2. NUTZUNG DER VISIO TOUCH- STEUERUNGSEINHEIT

Einstellung der Uhrzeit:

Bei der Inbetriebnahme muss zuerst die Uhrzeit anhand der folgenden Instruktionen eingestellt werden.

Bei der ersten Inbetriebnahme blinkt "0.00" auf dem Display. Berühren Sie die „M“ Taste oder benutzen Sie die „-“ und „+“ Tasten zum einstellen der Uhrzeit. „:“ das Zeichen beginnt auf dem Bildschirm zu blinken. Sie können mit den „-“ und „+“ Sensoren Einstellungen vornehmen. Wenn der Autokoch-Modus deaktiviert ist, drücken Sie die „-“ und „+“ Sensoren gleichzeitig für den Tageszeit-Modus. Sie können ihn mit den „-“ und „+“ Sensoren konfigurieren

Zur Nutzung der Ofenfunktion müssen Sie den Tageszeit-Modus anpassen.

EINSTELLUNG DES OFENTIMERS:

E i n s t e l l u n g d e s Minutentimers:

Berühren Sie den Alarmsensor, das “ ” Symbol wird angezeigt. “ ” blinkt auf dem Bildschirm. “0.00” wird anstatt der Uhrzeit angezeigt. Stellen Sie während das Symbol blinkt die gewünschte Zeitperiode mittels der Plus- und Minussensoren ein. Eine Zeit nach der Einstellung wird das Symbol kontinuierlich leuchten. Nachdem das Symbol durchgehend leuchtet,

ist die Einstellung der Alarmfunktion abgeschlossen. Nach Ablauf des Timers gibt es einen hörbaren Signalton und das Symbol beginnt auf dem Bildschirm zu blinken. Durch Drücken von „-“ oder „+“ wird der Signalton gestoppt und das Symbol verschwindet vom Bildschirm.

Einstellung des Backzeit- Timers:

Diese Funktion dient der Einstellung einer gewünschten Backdauer. Die zuzubereitende Nahrung wird in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt. Berühren Sie den “M” Sensor, bis Sie das Zeitraumdauer-Symbol „|>|” auf dem Timer-Bildschirm sehen. **“AUTO”** erscheint auf dem Bildschirm. Während der Timer sich in dieser Position befindet benutzen Sie die Plus- und Minus-Sensoren zur Einstellung der für das zu backende Essen gewünschten Backzeit. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das Zeitraum-Symbol wird fortwährend auf dem Bildschirm zu sehen sein.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit, stoppt der Timer den Ofen und gibt eine hörbare Warnung aus. Auch wird **“AUTO”** auf dem Bildschirm zu blinken beginnen. Die Berührung eines beliebigen Sensors auf dem Kontrollfeld wird den hörbaren Warnton beenden. **“AUTO”** wird weiterhin blinken. Berühren Sie die „-“ und „+“ Symbole gleichzeitig zum Beenden des Modus **“AUTO”**.

Anpassung der Back-Endzeit:

Diese Funktion wird zum Backen nach einer bestimmten Zeit, innerhalb eines bestimmten Zeitraums benutzt. Die zuzubereitende Nahrung wird in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt.

Berühren Sie den „M“ Sensor, bis Sie das Zeitraumdauer-Symbol „|>“ auf dem Timer-Bildschirm sehen. **“AUTO”** erscheint auf dem Bildschirm. Während der Timer sich in dieser Position befindet, benutzen Sie die Plus- und Minus-Sensoren zur Einstellung der für das zu backende Essen gewünschten Backzeit. Berühren Sie den „M“-Sensor, bis Sie das „>|“-Symbol sehen. Die Tageszeit wird, neben zu der Kochzeit, aufleuchten. Während sich der Timer in dieser Position befindet, stellen Sie die gewünschte Endzeit für die Zubereitung mit den Plus- und Minus-Sensoren ein. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das Symbol „>|“ wird fortwährend auf dem Bildschirm zu sehen sein. Der Ofen wird zur berechneten Zeit

anfangen, indem er die Backzeit von der eingestellten Endzeit abzieht. Er ist dann zur eingestellten Endzeit fertig. Der Timer gibt eine hörbare Warnung von sich und **“AUTO”** wird auf dem Bildschirm zu blinken beginnen. Die Berührung eines beliebigen Sensors auf dem Kontrollfeld wird den hörbaren Warnton beenden. **“AUTO”** wird weiterhin blinken. Berühren Sie die „-“ und „+“ Symbole gleichzeitig zum Beenden des Modus **“AUTO”**.

Toneinstellung des Timers:

Berühren Sie den „-“ Sensor, bis Sie einen Ton hören. Der Timer wird einen hörbaren Signalton abgeben. Nach jedem Berühren des „-“ Sensors, gibt der Timer insgesamt drei verschiedene Signaltöne von sich. Wenn Sie den Sensor nicht mehr berühren, wird der letzte abgespielte Signalton gespeichert.

Tastensperre

Die Tastensperre wird verwendet, um das versehentliche Ändern von eingestellten Funktionen im Kontrollfeld zu verhindern. Betätigen Sie zur Aktivierung den „+“ Sensor, bis das Symbol für die Tastensperre auf dem Bildschirm erscheint. Betätigen Sie den „+“ Sensor abermals um die Tastensperre aufzuheben.

Wenn der Ofen in Betrieb ist und für 6 Stunden kein Einstellknopf oder Touch-Sensor berührt wird, stellt sich der Ofen automatisch ab.

GERICHTE	TURBO			OBERES-UNTERES			OBERER & UNTERER LÜFTER			GRILL		
	Thermostat Pos. (°C)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)	Thermostat Pos. (Min.)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)
Blätterteig-gebäck	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kuchen	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Gebäck	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillfleisch										200	5	10-15
Wässrige Speisen	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Hähnchen				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Braten										200	4-5	15-25
Steak, Lende										200	5	15-25
Backen mit Brathuhn-Spieß....												

Zubehör

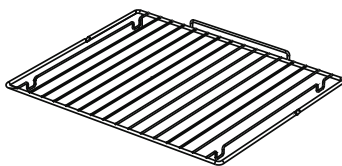
Das Produkt wird mit Zubehör ausgeliefert. Sie können auch aus anderen Quellen beschafftes Zubehör verwenden, dieses muss jedoch hitze- und feuerfest sein. Sie können auch Glasgeschirr, Kuchenformen und Backofenbleche verwenden, die für die Verwendung im Backofen geeignet sind. Wenn Sie fremdes Zubehör verwenden, müssen Sie die Anleitungen des Herstellers befolgen. Wenn kleines Geschirr verwendet wird, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgitters. Wenn die zu kochende Speise das Backofenblech nicht vollständig bedeckt, wenn die Speise aus dem Gefrierschrank kommt oder das Blech für das Auffangen von Speisesäften, die während des Grillens heruntertropfen, verwendet wird, verformt sich das Blech. Dies geschieht wegen der während des Bratens auftretenden hohen Temperaturen. Das Blech kehrt, nachdem es wieder abgekühlt ist, in seine alte Form zurück. Dies ist ein normales physikalisches Phänomen, dass während des Hitzeausstauschs vorkommt. Stellen Sie keine heißen Glastablets und Glasgeschirr direkt aus dem Backofen in eine kalte Umgebung, um das Zerbersten der Tablets oder des Geschirrs zu vermeiden. Stellen Sie sie nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch und lassen sie langsam auskühlen. Wenn Sie den Grill Ihres Backofens verwenden, empfehlen wir Ihnen (wenn geeignet), den mitgelieferten Rost zu verwenden. Wenn Sie ein Drahtgitter verwenden, dann stellen Sie ein Blech auf eines der unteren Regale, damit herabtropfendes Öl aufgefangen wird. Sie können Wasser in das Blech füllen, um die Reinigung zu erleichtern. Wie schon in den entsprechenden Absätzen erklärt, versuchen Sie niemals, einen gasbetriebenen Grillbrenner ohne Grillschutzdeckel zu verwenden. Wenn Ihr Herd einen gasbetriebenen Grillbrenner besitzt, aber das Hitzeschild des Grills fehlt, be-

schädigt ist oder nicht verwendet werden kann, dann bestellen Sie beim nächsten Kundendienstzentrum einen Ersatz.

Backofenzubehör

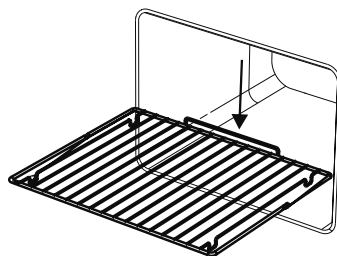
Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Drahtgitter



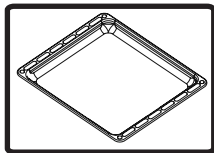
Das Drahtgitter wird zum Grillen oder Abstellen von unterschiedlichen Kochgeschirren verwendet.

ACHTUNG- Schieben Sie den Rost richtig in die entsprechende Schiene in der Bratröhre ein und schieben ihn nach hinten.



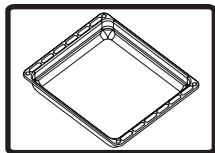
Flaches Blech

Das flache Blech wird zum Backen von Gebäck, wie Flans usw., verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre zu platzieren, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



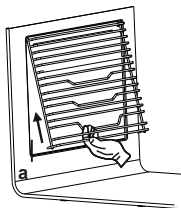
Tiefes Blech

Ein tiefes Blech wird verwendet, um Eintöpfe zu kochen. Um das Blech richtig in der Röhre zu platzieren, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



Entfernung des Gitterrosts

Ziehen Sie wie im Bild gezeigt am Gitterrost. Nach Entfernung der Clips, heben Sie ihn an.

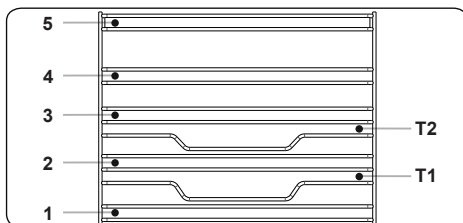


Rost mit einer vollausziehbaren Teleskopschiene

Eines der fünf Bleche ist mit einer vollausziehbaren Teleskopschiene in diesem Rost ausgestattet. Die vollausziehbare Teleskopschiene gleitet sanft auf Kugellagern, was ihre komplettes Ausziehen für einen sicheren und einfachen Zugang zu Ihren Mahlzeiten ermöglicht.

Der EasyFix-Gittereinsatz

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



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 5 eingesetzt werden.
- Teleskopschienen können auf den Ebenen T1, T2, 3, 4 und 5 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird für die Drehspieß-Drahtgitter-Position mit Teleskopschienen verwendet.

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

REINIGUNG UND WARTUNG IHRES BACKOFENS

REINIGUNG

Bevor Sie mit der Reinigung Ihres Backofens beginnen, müssen alle Bedienknöpfe auf „Aus“ stehen und der Backofen muss abgekühlt sein. Das Gerät ausstecken.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Partikel enthalten, welche die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens verkratzen könnten. Verwenden Sie Scheuermilch oder Flüssigreiniger, die keine Partikel enthalten. Verwenden Sie keine scharfen Cremes, Scheuermilchpulver, Drahtwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberfläche beschädigen können. Für den Fall, dass übergelaufene Flüssigkeit sich in Ihren Backofen eingebrannt sollte, kann dies das Email beschädigen. Waschen Sie übergelaufene Flüssigkeit sofort ab. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger.

Reinigen des Ofeninnenraums

Sorgen Sie dafür, dass der Backofen ausgesteckt ist, bevor Sie mit seiner Reinigung beginnen. Sie erhalten bei der Reinigung des Ofeninnenraums die besten Ergebnisse, wenn der Backofen noch ein wenig warm ist. Wischen Sie den Backofen mit einem weichen, nach jeder Verwendung in Seifenwasser getauchtes, Tuch aus. Dann wischen Sie ihn nochmal mit einem feuchten Tuch aus und wischen ihn dann trocken. Eine

vollständige Reinigung mit Trockenpulverreinigern. Für ein Produkt mit emaillierten katalytischen Platten, benötigen die Rückseite, die Seitenwände und der innere Rahmen keine Reinigung. Allerdings sollten Sie abhängig von der Verwendung, nach einem gewissen Zeitraum ausgetauscht werden.

WARTUNG

Ersatz der Backofenlampe

Der Ersatz der Backofenlampe muss durch einen autorisierten Techniker erfolgen. Die Ausführung der Glühbirne sollte 230V, 25Watt, Type E14,T300 sein. Bevor Sie die Glühbirne austauschen, muss der Backofen ausgesteckt und kalt sein.

Diese Glühbirnenversion ist speziell für die Verwendung in Haushaltskochgeräten vorgesehen und ist nicht zur Beleuchtung von Räumen geeignet.

REPARATUR UND TRANSPORT

PRÜFUNGEN VOR DEM BEAUFTRAGEN EINER REPARATUR

Wenn der Backofen nicht funktioniert:

Der Backofen könnte ausgesteckt sein oder es war ein Stromausfall. Bei Modellen mit einer Zeitschaltuhr könnte die Zeit nicht eingestellt sein.

Wenn der Backofen nicht heizt:

Die Hitze wurde vielleicht nicht mit dem Knopf zum Einstellen der Temperatur eingestellt.

Wenn die Innenlampe nicht leuchtet:

Die Stromzufuhr muss überprüft werden. Es muss auch geprüft werden, ob die Lampen defekt sind. Wenn Sie defekt sind, können Sie anhand der folgenden Anleitung ersetzen.

Kochen (wenn Ober- und Unterhitze nicht gleichmäßig sind):

Überprüfen Sie die Position der Bleche, Kochzeiten und Hitzewerte gemäß des Handbuchs.

Wenn Sie immer noch Probleme mit Ihrem Backofen haben, rufen Sie bitte den „Zugelassenen Kundendienst“.

INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

Wenn Sie Ihren Backofen transportieren möchten:

Heben Sie den Originalverpackungskarton des Backofens auf und transportieren Sie den Ofen darin, wenn

es erforderlich ist. Befolgen Sie die Transporthinweise auf dem Karton. Befestigen Sie die Bestandteile des Kochfeldes auf den Kochplatten mittels Klebeband.

Legen Sie ein Stück Papier zwischen die obere Abdeckung und das Kochfeld, decken Sie die obere Abdeckung ab und befestigen Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden des Backofens.

Kleben Sie ein Stück Karton oder Papier auf die Backofentür, um das innere Glas der Backofentür vor den Blechen, dem Drahtgrill und Gitterregalen während des Transport des Backofens zu schützen. Befestigen Sie ebenfalls die Backofentür mittels Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie den Originalkarton nicht mehr haben:

Sie müssen für den Schutz der Außenfläche des Backofens (Glas- und Emailflächen gegen mögliche Stöße sorgen.



Dieses Symbol am Produkt oder auf seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, potentielle negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen können. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, Ihren lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.