



# K-72P19INH-EU

## Cooking

|    |                     |
|----|---------------------|
| DE | Bedienungsanleitung |
| FR | Guide D'utilisatio  |
| EN | User Manual         |
| IT | Manuale d'uso       |

**SHARP**

Be Original.

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

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

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

# INHALT

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE .....                             | 3  |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....                 | 3  |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....        | 6  |
| 1.3 Während des Betriebs .....                           | 7  |
| 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung .....         | 8  |
| 2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch .....  | 11 |
| 2.1 Hinweise für den Installateur .....                  | 11 |
| 2.2 Einbauen der Geräte .....                            | 11 |
| 2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise ..... | 13 |
| 3. PRODUKTMERKMALE .....                                 | 14 |
| 4. Verwenden des Produkts .....                          | 16 |
| 4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe .....                        | 16 |
| 4.2 Backofenfunktionen .....                             | 17 |
| 4.3 Gartabelle .....                                     | 19 |
| 4.4 Nutzung des „Digital Touch Timer“ .....              | 19 |
| 4.5 Zubehör .....                                        | 21 |
| 5. REINIGUNG UND WARTUNG .....                           | 23 |
| 5.1 Reinigung .....                                      | 23 |
| 5.2 Wartung .....                                        | 26 |
| 6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT .....                    | 27 |
| 6.1 Fehlerbehebung .....                                 | 27 |
| 6.2 Transport .....                                      | 27 |
| 7. TECHNISCHE DATEN .....                                | 28 |
| 7.1 Energieblatt .....                                   | 28 |
| 7.2 Energieblatt .....                                   | 29 |

# 1. SICHERHEITSHINWEISE

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

## 1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein

und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

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

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

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

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

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

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

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

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch

Ziehen an den Griffen der Backofentür.

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

## **1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN**

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und

sofort entsorgen.

- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchtigkeit aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

### **1.3 WÄHREND DES BETRIEBS**

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder



Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



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

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

## **1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

### **CE-Konformitätserklärung**

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

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

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

## Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

## Entsorgung (AT)



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

## Entsorgung (CH)



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

## Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici, ma richiede, invece, uno smaltimento differenziato. È possibile smaltire gratuitamente le vecchie apparecchiature presso un punto di raccolta comunale idoneo per le vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche, ad es. un centro di riciclaggio. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla città o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente i vecchi elettrodomestici ai rivenditori che hanno elettrodomestici di questo tipo nella loro gamma di prodotti. Contatta il tuo rivenditore in merito ai metodi che è possibile utilizzare per restituire un vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio.

Rimuovi, se possibile, tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade che possono essere rimosse in modo non distruttivo prima di smaltire il prodotto.

Vorremmo sottolineare che sei tu stesso responsabile della cancellazione dei dati personali sul dispositivo da smaltire.

## Élimination des déchets



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être éliminé séparément. Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'ancien équipement dans un point de collecte qui accepte les anciens appareils électriques et électroniques, par ex. une déchetterie. Vous trouverez les adresses auprès de votre commune ou sur le site [Recycling-Map.ch](http://Recycling-Map.ch). Vous pouvez également renvoyer gratuitement les anciens appareils électriques aux revendeurs qui ont des appareils de ce type dans leur gamme de produits. Veuillez contacter votre revendeur pour savoir comment retourner un ancien appareil lors de la livraison du nouvel appareil.

Veuillez retirer - si possible - toutes les piles et batteries ainsi que toutes les ampoules qui peuvent être retirées de manière non destructive avant de vous débarrasser du produit. Nous attirons votre attention sur le fait que vous êtes vous-même responsable de la suppression des données personnelles sur l'appareil à éliminer.

## 2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

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

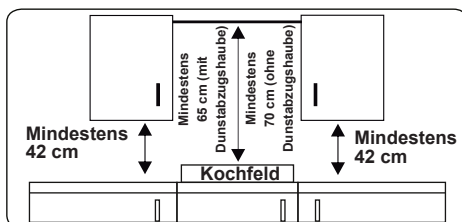
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

### 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

#### Allgemeine Hinweise

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

- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

### 2.2 EINBAUEN DER GERÄTE

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

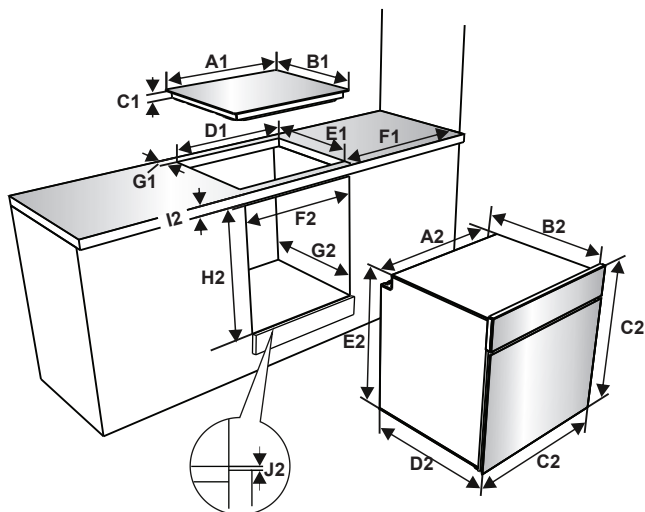
#### Einbaumaße für Kochfeld

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Einbaumaße für Backofen

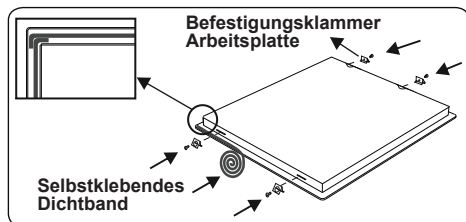
|         |     |                  |         |
|---------|-----|------------------|---------|
| A2 (mm) | 557 | E2 (mm)          | 574     |
| B2 (mm) | 550 | min. F2 (mm)     | 560-580 |
| C2 (mm) | 595 | min. G2 /J2 (mm) | 555/5   |
| D2 (mm) | 575 | H2 (mm)          | 600     |
| I2(mm)  | 25  |                  |         |





### Einbauen des Kochfeldes

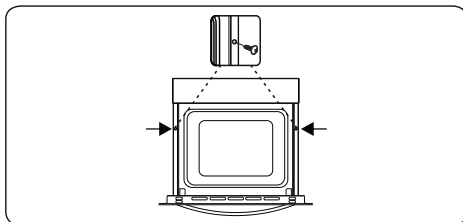
- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes festschrauben.
- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

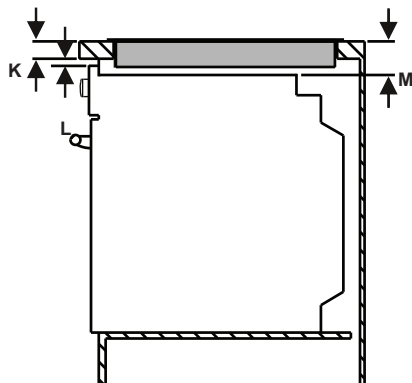
### Einbauen des Backofens

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



### Wenn der Ofen unter einem Kochfeld installiert ist:

- Die Dicke der Arbeitsplatte, die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Ofen müssen den Angaben in den Abbildungen für die Luftzirkulation entsprechen.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

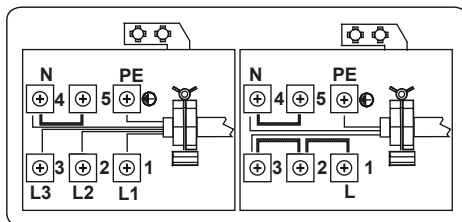
## 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

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

**! WARNUNG:** Das Gerät muss geerdet sein.

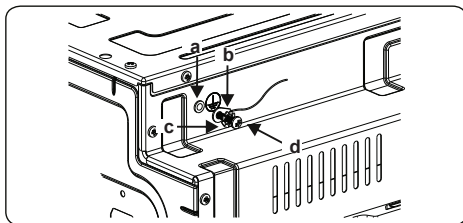
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem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

- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



- Die Installation des grün-gelben Erdungskabels sollte wie abgebildet mit Hilfe der Schraube und Unterlegscheibe im Dokumentenbeutel erfolgen. Eine zuverlässige Erdung sollte unbedingt bei der Installation des Ofens hergestellt werden.

|   |              |   |                 |
|---|--------------|---|-----------------|
| a | Mutter       | c | Unterlegscheibe |
| b | Erdungskabel | d | Schraube        |

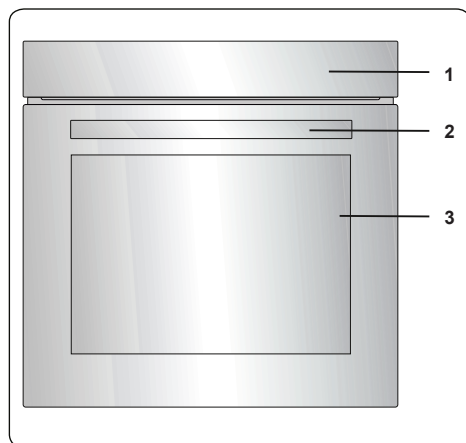


### 3. PRODUKTMERKMALE

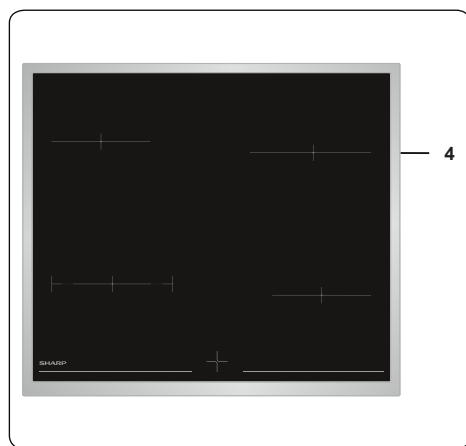


**Wichtig:** Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

#### Liste der Komponenten

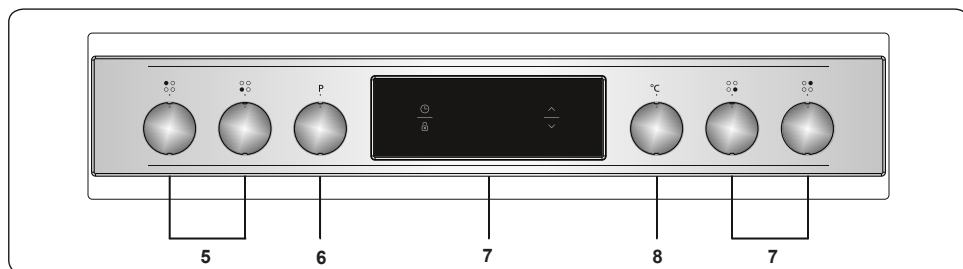


- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür



- 4. Elektrokochplatte

## Bedienfeld



**5.**Kochfeld-Einstellknopf

**6.**Einstellknopf für Backofenfunktion

**7.**Timer

**8.**Temperatur-Einstellknopf für Backofen

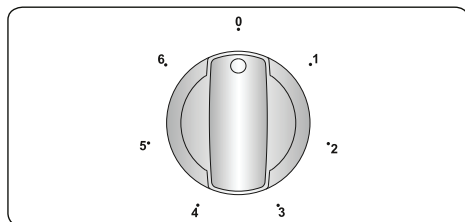
## 4. Verwenden des Produkts

### 4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

#### Glaskeramikkochzone

Die Glaskeramikkochzone wird mit einem Einstellknopf mit 6 Stellungen geregelt.

Drehen Sie den Einstellknopf zur Regelung der Glaskeramikkochzone in die gewünschte Stellung. Neben jedem Einstellknopf befindet sich ein Symbol, das angibt, welche Kochzone über den jeweiligen Knopf geregelt wird. Über die Ein/Aus-Leuchte am Bedienfeld wird angezeigt, welche Kochzonen gerade verwendet werden.



| Stellung des Einstellknopfes | Funktion                                  |
|------------------------------|-------------------------------------------|
| 0                            | Aus-Stellung                              |
| 1                            | Warmhalten-Stellung                       |
| 2-3                          | Niedrigtemperatur-Stellung                |
| 4-5-6                        | Hochtemperatur-Stellung für Kochen/Braten |



**Wichtig:** Die Drehrichtung der Einstellknöpfe kann sich je nach Produktspezifikation unterscheiden.

#### Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen (sofern vorhanden)

Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen bestehen aus zwei Kochzonen. Um die äußere Kochzone einer Zweikreis-Kochzone/Bräterzone einzuschalten, drehen Sie den Einstellknopf in die Stellung ①. Dadurch werden die innere und äußere Kochzone eingeschaltet.

Um die äußere Kochzone einer Zweikreis-Kochzone/Bräterzone auszuschalten, drehen Sie den Einstellknopf in die Aus-Stellung. Dadurch werden die innere und äußere Kochzone ausgeschaltet.

#### Restwärmeanzeige (sofern vorhanden)

Nachdem das Kochfeld verwendet wurde, verbleibt noch Restwärme in der Glaskeramik. Wenn die Restwärme

mehr als +60°C beträgt, leuchtet die Restwärmeanzeige für die entsprechende Kochzone.

Wenn das Kochfeld von der Spannungsversorgung getrennt wird, während die Restwärmeanzeige leuchtet, erlischt die Anzeige. Nachdem die Spannungsversorgung wiederhergestellt wurde, blinkt sie wieder. Die Restwärmeanzeige blinkt so lange, bis sich die Restwärme entsprechend verringert hat oder bis die entsprechende Kochzone eingeschaltet wird.

#### Tipps und Hinweise

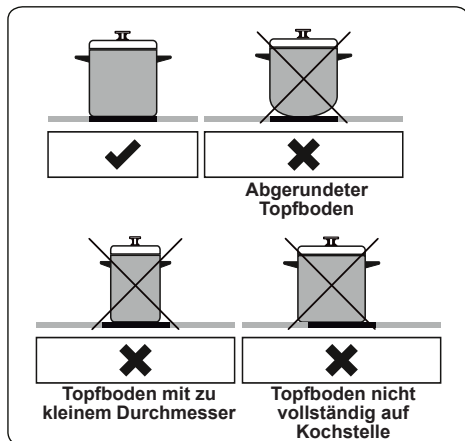


**Wichtig:** Wenn Glaskeramikkochzonen bei hohen Temperatureinstellungen betrieben werden, werden sie möglicherweise gelegentlich ein- und ausgeschaltet. Dies geschieht aufgrund einer Sicherheitseinrichtung, die eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Das ist ein normaler Vorgang bei hohen Temperaturen und hat keine Schäden am Kochfeld sowie nur minimal verlängerte Kochzeiten zur Folge.



#### WARNUNG:

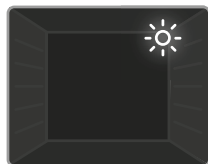
- Das Kochfeld niemals verwenden, wenn kein Topf auf der jeweiligen Kochzone steht.
- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf das Kochfeld gestellt wird.
- Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, muss das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone stehen.
- Um Energie zu sparen, kein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem der Kochzone verwenden.



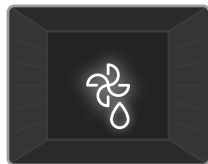
- Kein Kochgeschirr mit rauem Boden verwenden, da dabei die Glaskeramikfläche zerkratzt werden kann.
- Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder und Tiere vom Kochfeld fernhalten, wenn es in Betrieb ist sowie bis es nach dem Betrieb vollständig abgekühlt ist.
- Wenn ein Riss in der Kochfeldoberfläche festgestellt wird, das Gerät sofort ausschalten und von einem autorisierten Servicemitarbeiter austauschen lassen.

## 4.2 BACKOFENFUNKTIONEN

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.

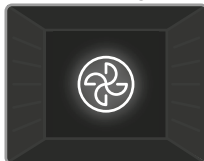


**Backofenlampe:** Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



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

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



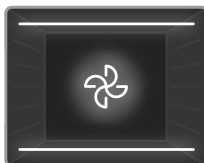
**Turbo-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in

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



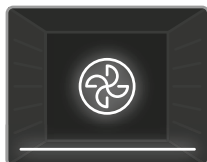
**Ober- und Unterhitze:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

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



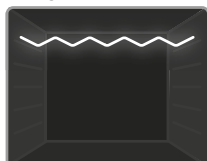
**Umluft-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und

Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



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

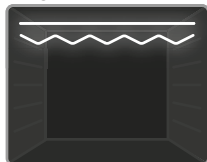
Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.



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

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

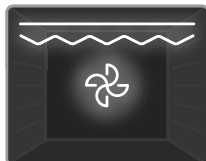
**! Warnung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



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

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

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



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

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

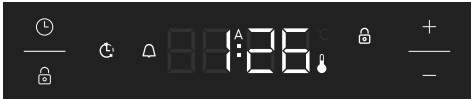
**! Warnung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

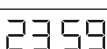
4.3 GARTABELLE

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

\*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

4.4 NUTZUNG DES „DIGITAL TOUCH TIMER“



| Funktionsbeschreibung                                                             |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Autogaren         |
|  | Thermostat-Symbol |
|  | Gardauer          |
|  | Tastensperre      |
|  | Minutenbetreuer   |
|  | Modusfunktion     |
|  | Zeit verkürzen    |
|  | Zeit verlängern   |
|  | Timer-Display     |

Zeiteinstellung

Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach dem Stromanschluss blinken das Symbol „A“ und „0:00“ auf der Anzeige.

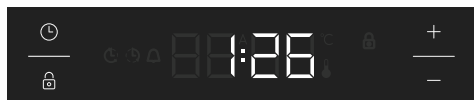


1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“. Der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken.



2. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein.





3. Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und leuchtet dauerhaft.



### Tastensperre

Die Tastensperre aktiviert sich automatisch, wenn der Timer 5 Sekunden lang nicht benutzt wurde. Das Symbol „A“ erscheint und leuchtet dauerhaft. Um die Timer-Tasten zu entsperren, halten Sie die Taste „A“ 2 Sekunden lang gedrückt. Dann kann die gewünschte Operation durchgeführt werden.

### Einstellung des Signaltons des Timers

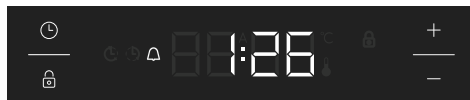
Die akustische Warnzeit kann auf eine beliebige Zeit zwischen „0:00“ und „23:59“ eingestellt werden. Der Signalton-Timer dient lediglich als Warnung. Der Ofen wird durch die Verwendung dieser Funktion nicht aktiviert.



1. Drücken Sie „⌚“. Das Symbol „A“ beginnt zu blinken und es wird „0:00“ angezeigt.



2. Wählen Sie den gewünschten Zeitraum mit den Tasten „+“ und „-“, während A blinkt.



3. Das Symbol A leuchtet dauerhaft, die Zeit wird gespeichert und die Warnung wird eingestellt.

Wenn der Timer Null erreicht, ertönt ein Signalton und das Symbol A blinkt auf der Anzeige. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu stoppen, und das Symbol A verschwindet.

## Halbautomatische Zeiteinstellung (Kochdauer)

Diese Funktion hilft Ihnen dabei, in einem festen Zeitraum zu garen. Es kann ein Zeitbereich zwischen 0 bis 10 Stunden eingestellt werden. Machen Sie die Speisen zum Garen bereit und stellen Sie sie in den Ofen.

1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Drehknöpfen.



2. Drücken Sie „⌚“, bis Sie „dur“ und das Symbol A auf der Displayanzeige sehen. Das Symbol „A“ wird blinken.



3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „+“ und „-“.



4. Die aktuelle Uhrzeit wird wieder auf dem Bildschirm angezeigt und die Symbole „A“ und „⌚“ bleiben erleuchtet.

Wenn der Timer Null erreicht, wird sich der Ofen abschalten und es ertönt ein Signalton. Die Symbole „A“ und „⌚“ werden blinken. Drehen Sie beide Bedienknöpfe auf die Position „0“ und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um die Warnung zu stoppen. Drücken Sie „⌚“ 2 Sekunden lang und das Symbol „A“ wird verschwinden und der Timer schaltet zurück zur manuellen Funktion.

## Tonanpassung

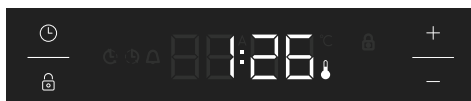
Um die Lautstärke des akustischen Warnsignals einzustellen, während die aktuelle Tageszeit angezeigt wird, halten Sie die Taste „-“ 3 Sekunden lang gedrückt,

bis ein akustisches Signal ertönt. Auf dem Anzeigebildschirm erscheint „ton1“. Danach ertönt bei jedem Drücken der Taste „-“ ein anderes Signal. Es gibt vier verschiedene Typen von Signaltönen. Wenn „OFF“ (AUS) ausgewählt ist, werden alle Töne ausgeschaltet, außer Alarm- und Fehlertöne. Wählen Sie den gewünschten Ton und drücken Sie keine weitere Taste. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Ton gespeichert.

### Helligkeitseinstellung

Um die Anzegehelligkeit einzustellen, halten Sie die Taste „+“ 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Anzeigebildschirm erscheint „br1“. Danach ertönt bei jedem Drücken der Taste „+“ eine andere Helligkeit.

### Das Thermostat-Symbol

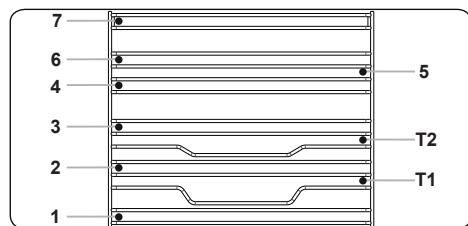


Das Thermostat-Symbol (🔥) wird automatisch aktiviert, wenn der Backofenthermostat läuft.

## 4.5 ZUBEHÖR

### Der EasyFix-Gittereinsatz

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



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

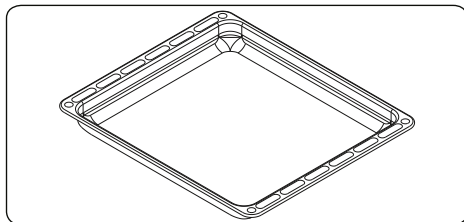
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Die Teleskopschiene kann auf den Ebenen T1 und T2 eingesetzt werden.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

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

### Tiefe Fettpfanne

Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

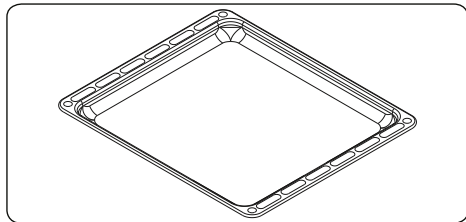
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



### Flaches Backblech

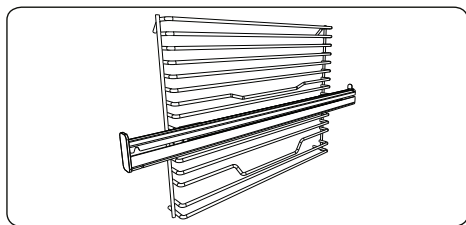
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

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



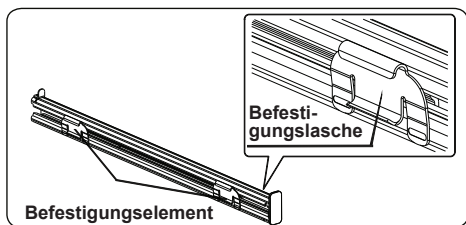
### Gittereinsatz mit voll ausziehbarer Easyfix-Teleskopschiene

Die Teleskopschiene lässt sich vollkommen ausziehen und bietet einen leichten Zugang zu Ihren Lebensmitteln.

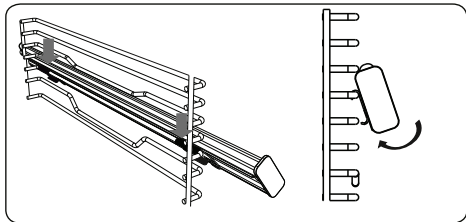


### Teleskopschienen

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



- Die Positionierung der Teleskopschienen auf dem Gittereinsatz wird mit den Befestigungsglaschen an den Verbindungselementen gesichert.
- Entfernen Sie den Seitenführungsschiene. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Entfernen des Drahtfachbodens“.

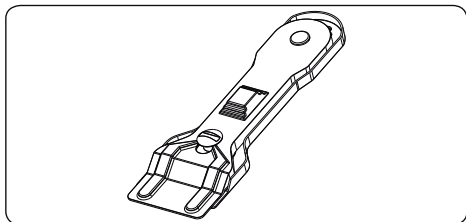


- An jeder Teleskopschiene sind oben und unten Befestigungselemente angebracht, mit denen Sie die Schienen neu positionieren können.
- Hängen Sie die oberen Teleskopschienen-Befestigungselemente in den Referenzdraht der seitlichen Einsatzebene ein und drücken Sie dabei auf die unteren Befestigungselemente, bis Sie deutlich hören, dass die Befestigungselemente in den Befestigungsdraht der seitlichen Einsatzebene einrasten.
- Beim Entfernen halten Sie die Vorderseite der Schiene fest und befolgen die vorherigen Anweisungsschritte in umgekehrter Reihenfolge.

### Glaskeramikschaaber

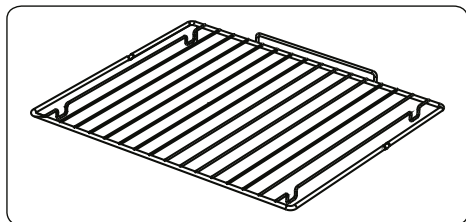
Versuchen Sie, verschüttetes Kochgut oder Ablagerungen stets zuerst mit dem Glaskeramikschaaber zu entfernen, bevor Sie chemische Reinigungsmittel anwenden. Der Glaskeramikschaaber eignet sich hervorragend für das Entfernen selbst der kleinsten Ablagerungen vom Kochfeld sowie für das Entfernen von verschüttetem Kochgut von heißen Kochzonen, bevor es auf dem Kochfeld festbrennt.

**Wichtig:** Schieben Sie nach der Verwendung stets die Sicherheitsabdeckung wieder über die Rasierklinge. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie den Schaaber verwenden, und halten Sie ihn von Kindern fern.



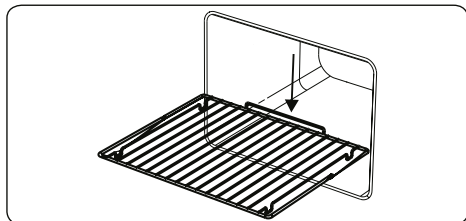
## Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



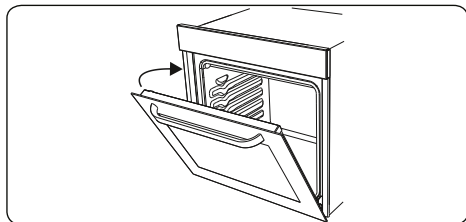
### Warnung:

Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



## Backofentür mit Soft-Close-Funktion

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



# 5. REINIGUNG UND WARTUNG

## 5.1 REINIGUNG



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

### Allgemeine Hinweise

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



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

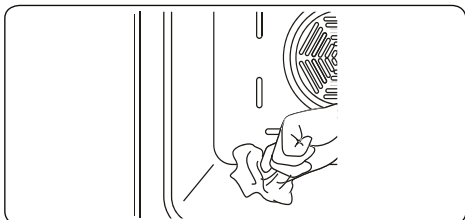
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.



Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

### Reinigen des Garraums des Backofens

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



## Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.



### **WARNUNG:**Glaskeramik-

Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und die Glaskeramik mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.
- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

## Reinigen der Glasteile

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

## Reinigen der emaillierten Teile

- Die emaillierten Teile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die emaillierten Teile mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen und dann trocken wischen.



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



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

## Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

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



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



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

## Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

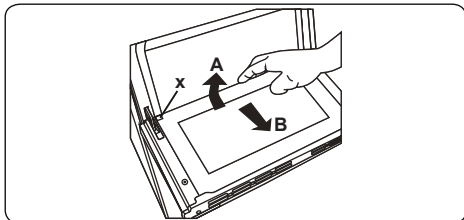
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden

Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

### Ausbauen der Innenscheibe

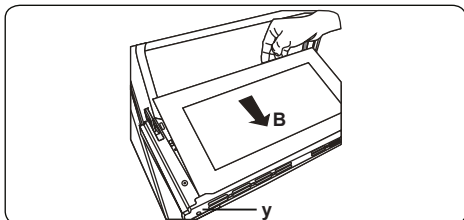
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

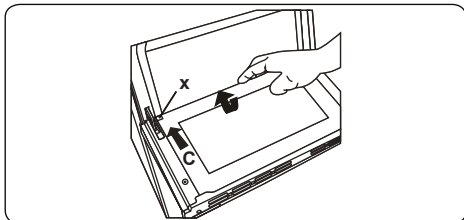


Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

2. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



3. Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.



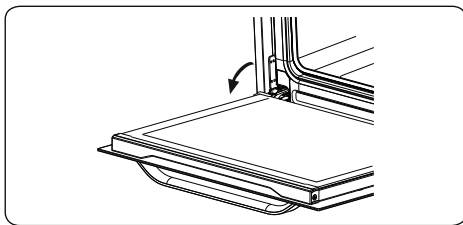
 Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

### Ausbauen der Backofentür

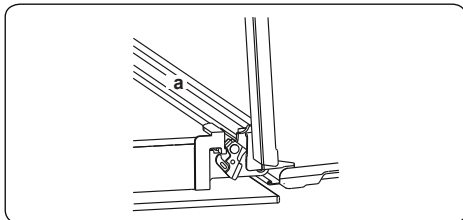
Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die

Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

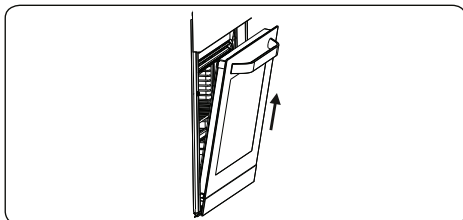
1. Die Backofentür öffnen.



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

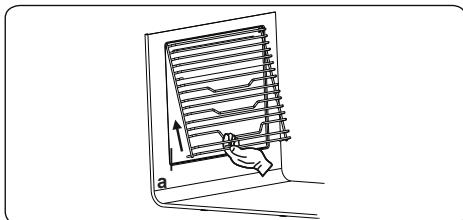


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



### Ausbauen des Seitengitters

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



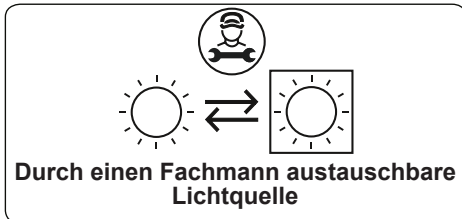
## 5.2 WARTUNG

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

### Auswechseln der Backofenlampe

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

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



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

## 6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

### 6.1 FEHLERBEHEBUNG



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

| Fehler                                                    | Mögliche Ursache                                                                                                                                                         | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.             | Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.                                                                                                                               | Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist.<br>Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.                                                                                                                                                                                            |
| Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.             | Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt.<br>Die Backofentür wurde offen gelassen.                                                                | Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.                                                                                                                                                                                                                               |
| Die Backofenlampe leuchtet nicht.                         | Die Backofenlampe ist ausgefallen.<br>Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.                                                                     | Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen.<br>Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.                                                                                                                                                            |
| Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.             | Es wird die falsche Einschubebene verwendet.                                                                                                                             | Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden.<br>Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs. |
| Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken. | Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt.<br>Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld.<br>Die Tastensperre ist aktiviert. | Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut.<br>Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut.<br>Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.                                                                                                                                                  |
| Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.        | Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.                                                                                                                          | Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht.<br>Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.                                                                                                                         |

### 6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.



## 7. TECHNISCHE DATEN

### 7.1 ENERGIEBLATT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Marke                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | <b>SHARP</b>  |
| Modell                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            | K-72P19INH-EU |
| Ofentyp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            | Elektro       |
| Gewicht                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | kg         | 26,5          |
| Energieeffizienzindex – konventionell                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | 105,7         |
| Energieeffizienzindex – Umluft                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | 94,3          |
| Energieklasse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            | A             |
| Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | kWh/Zyklus | 0,93          |
| Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | kWh/Zyklus | 0,83          |
| Anzahl Kavitäten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | 1             |
| Heizquelle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | Elektro       |
| Volumen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | l          | 78            |
| Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |               |
| <p>Energiespartipps</p> <p>Ofen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.</li> <li>- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.</li> <li>- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.</li> <li>- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.</li> <li>- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.</li> </ul> |            |               |

## 7.2 ENERGIEBLATT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|
| Marke                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       | <b>SHARP</b>        |
| Modell                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       | K-72P19INH-EU       |
| Kochfeldart                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       | Elektro             |
| Anzahl Kochzonen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       | 4                   |
| Heiztechnologie – 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       | Strahlungsbeheizung |
| Größe – 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | cm    | Ø 14,5              |
| Energieverbrauch – 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Wh/kg | 192,0               |
| Heiztechnologie – 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       | Strahlungsbeheizung |
| Größe – 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | cm    | Ø 14,5              |
| Energieverbrauch – 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Wh/kg | 192,0               |
| Heiztechnologie – 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       | Strahlungsbeheizung |
| Größe – 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | cm    | Ø 18,0              |
| Energieverbrauch – 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Wh/kg | 192,0               |
| Heiztechnologie – 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | %     | Strahlungsbeheizung |
| Größe – 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | cm    | Ø 18,0              |
| Energieverbrauch – 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Wh/kg | 191,0               |
| Energieverbrauch des Kochfeldes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Wh/kg | 191,8               |
| Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |                     |
| <p>Energiespartipps</p> <p>Kochfeld</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.</li> <li>- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.</li> <li>- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.</li> <li>- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.</li> <li>- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.</li> </ul> |       |                     |

**Merci d'avoir choisi ce produit.**

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

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

# TABLE DES MATIÈRES

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                       | 3  |
| 1.1. Avertissements de sécurité généraux.....       | 3  |
| 1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....  | 6  |
| 1.3. Au cours de l'utilisation.....                 | 6  |
| 1.4. Nettoyage et entretien.....                    | 8  |
| 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION..... | 10 |
| 2.1. Instructions destinées à l'installateur.....   | 10 |
| 2.2. Installation des appareils.....                | 10 |
| 2.3. Branchement électrique et sécurité.....        | 12 |
| 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....                 | 14 |
| 4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....                   | 16 |
| 4.1. Commandes de la table de cuisson.....          | 16 |
| 4.2. Fonctions du four.....                         | 17 |
| 4.3. Table de cuisson.....                          | 19 |
| 4.4. Utilisation de la minuterie numérique.....     | 19 |
| 4.5. Accessoires La grille métallique EasyFix.....  | 21 |
| 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....                      | 23 |
| 5.1. Nettoyage.....                                 | 23 |
| 5.2. Entretien.....                                 | 26 |
| 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....                      | 27 |
| 6.1. Dépannage.....                                 | 27 |
| 6.2. Transport.....                                 | 27 |

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

## 1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

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

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

  **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie

avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

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

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

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

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux

de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION :** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

## **1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION**

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

## **1.3. AU COURS DE L'UTILISATION**

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances.



Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

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



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

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période

- prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
  - La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d'aliments en la sortant du four.
  - Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
  - Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

#### **1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

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

#### **Déclaration CE de conformité**

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur. Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

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

## Mise au rebut de votre machine



Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément.

Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche.

Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m<sup>2</sup>. Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type. En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE.

Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

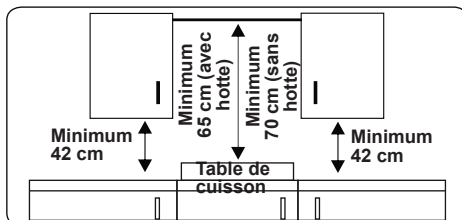
### 2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

#### Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter

une température supérieure à 100 °C.

- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

### 2.2. INSTALLATION DES APPAREILS

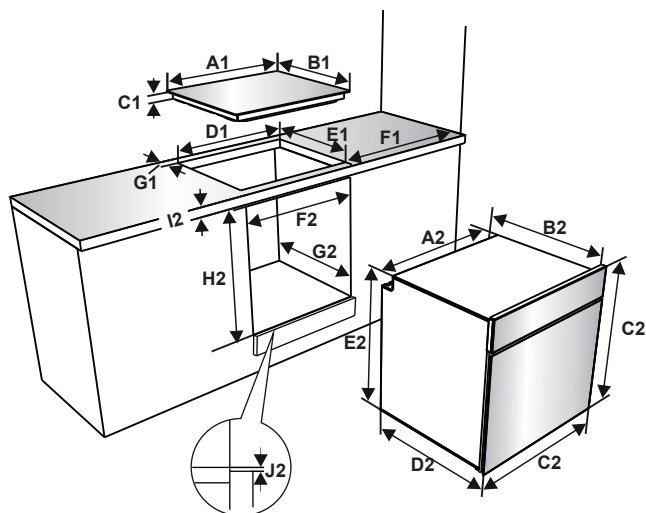
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

#### Dimensions d'installation de la table de cuisson

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

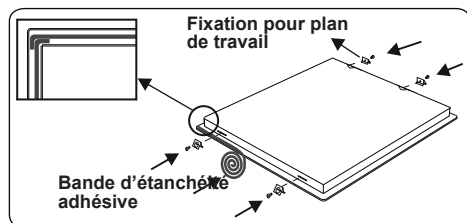
#### Installation dimensions for oven

|         |     |                  |         |
|---------|-----|------------------|---------|
| A2 (mm) | 557 | E2 (mm)          | 574     |
| B2 (mm) | 550 | min. F2 (mm)     | 560-580 |
| C2 (mm) | 595 | min. G2 /J2 (mm) | 555/5   |
| D2 (mm) | 575 | H2 (mm)          | 600     |
| I2(mm)  | 25  |                  |         |



### Installation de la table de cuisson

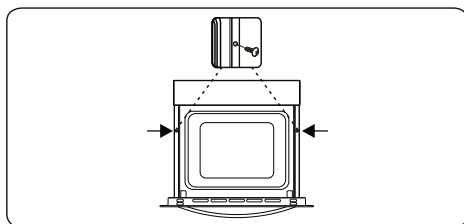
- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas l'étirer.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales de l'appareil.
- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

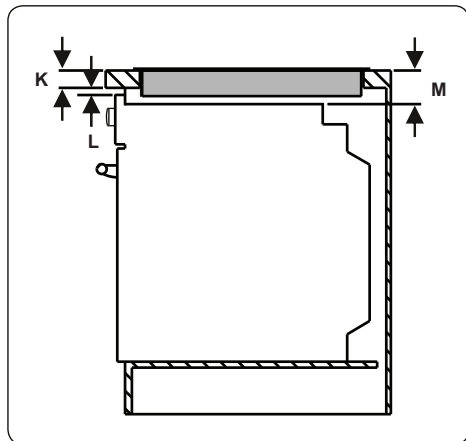
### Installation du four

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



### Si le four est installé sous une plaque de cuisson :

- L'épaisseur du plan de travail ainsi que les distances entre la plaque de cuisson et le four doivent correspondre à celles indiquées sur les figures pour une bonne circulation de l'air.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

### 2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

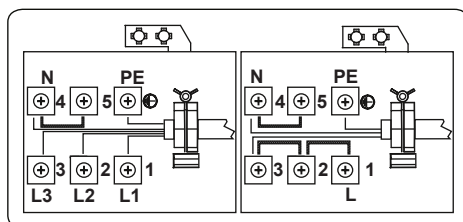
**AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

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

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être

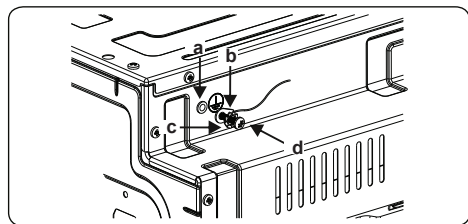
tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.

- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240 V ~ et 380-415 V 3 N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



- Installez le câble de mise à la terre jaune-vert comme indiqué dans l'image à l'aide de la vis et de la rondelle qui se trouvent dans le porte-document. Appliquez cette procédure lors de l'installation du four.

|   |                          |   |          |
|---|--------------------------|---|----------|
| a | Écrou                    | c | Rondelle |
| b | Câble de mise à la terre | d | Vis      |

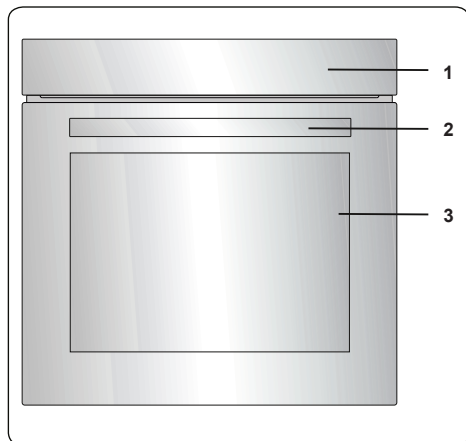


### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

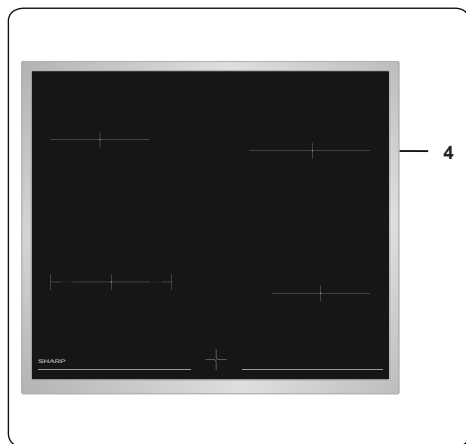


**Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



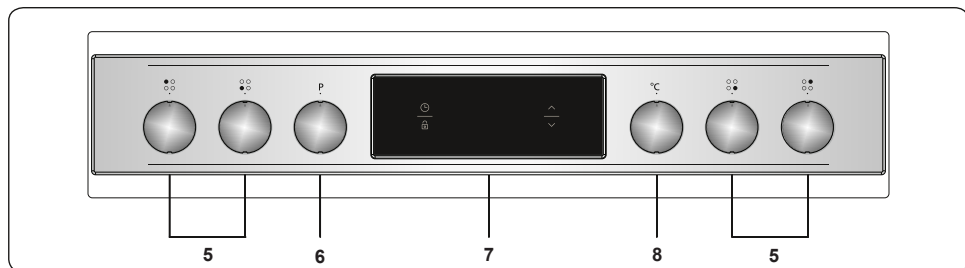
- 1. Bandeau de commande
- 2. Poignée de la porte du four
- 3. Porte du four



- 4. Résistance électrique



## Bandeau de commande



- 5.** Manette de la table de cuisson
- 6.** Manette de fonction
- 7.** Minuteur
- 8.** Manette thermostat du four

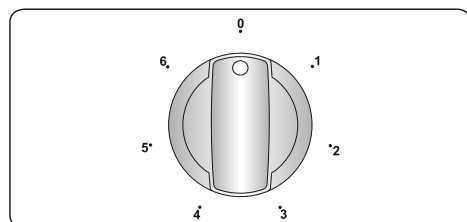
## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

#### Foyer radiant

Le foyer radiant est contrôlé par un bouton à 6 positions.

Le foyer radiant est contrôlé par la manette correspondante, qui doit être placée sur le réglage souhaité. Près de chaque manette se trouve un symbole qui indique quelle résistance est contrôlée par cette manette. Le voyant marche/arrêt du bandeau de commandes indique si un des foyers radiants est en cours d'utilisation.



| Position du bouton | Fonction                                 |
|--------------------|------------------------------------------|
| 0                  | Position Off                             |
| 1                  | Position Maintien au chaud               |
| 2-3                | Position chaleur basse                   |
| 4-5-6              | Position cuire, saisir et faire bouillir |



**Important :** La direction de la rotation du bouton varie en fonction des caractéristiques du produit.

#### Zone de cuisson double et ovale (si disponible)

La zone de cuisson double et ovale se compose de deux zones de cuisson. Pour activer la partie extérieure d'une résistance double/ovale, tourner le bouton en position ☉. Les deux zones extérieures s'allument.

Pour désactiver la partie externe d'une résistance double/ovale, tourner le bouton en position Off. Les deux zones extérieures s'éteignent.

#### Témoin de chaleur résiduelle (si disponible)

Après utilisation de la table de cuisson, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. Si le niveau de chaleur résiduelle est supérieur à +60 °C, le témoin de chaleur résiduelle

de la zone de cuisson qui dépasse cette température s'allume.

Si l'alimentation électrique de la table de cuisson est coupée alors que le témoin de chaleur résiduelle est allumé, le voyant d'avertissement clignote lorsque l'alimentation est rétablie. L'affichage clignote jusqu'à ce que la chaleur résiduelle ait diminué ou jusqu'à ce qu'une des zones de cuisson soit activée.

#### Astuces et conseils

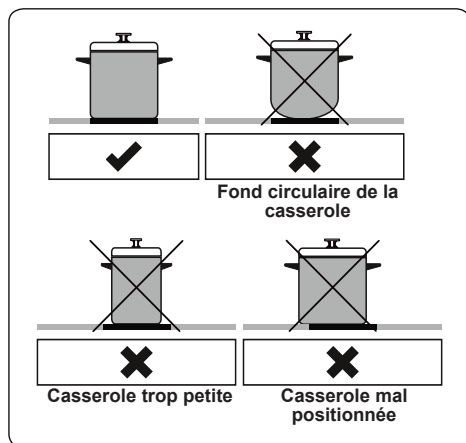


**Important :** Lorsque les foyers radiants sont utilisés dans les niveaux les plus élevés, il est possible que les zones chaudes s'allument et s'éteignent. Ceci est dû à un système de sécurité qui empêche la vitre de surchauffer. Ceci est normal à haute température et n'endommage pas la table de cuisson et ne rallonge que très peu les temps de cuisson.



#### AVERTISSEMENT :

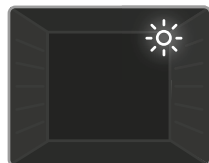
- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans placer d'ustensiles sur la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur la table de cuisson.
- Lorsque la zone de cuisson fonctionne, il est important de vérifier que l'ustensile est bien centré sur la zone.
- Afin d'économiser de l'énergie, ne pas utiliser d'ustensiles dont le diamètre est différent de celui du foyer électrique utilisé.



- Ne pas utiliser d'ustensiles dont la base est rugueuse, car ils peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- Si possible, toujours utiliser un couvercle sur les ustensiles.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi après utilisation.
- En cas de fissure sur le plan de cuisson, l'éteindre immédiatement et le faire remplacer par un technicien agréé.

## 4.2. FONCTIONS DU FOUR

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



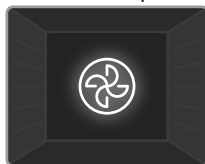
**Lampe du four :**  
Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



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

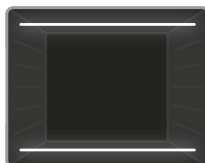
Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il

est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



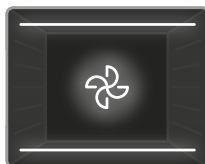
**Fonction Turbo :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



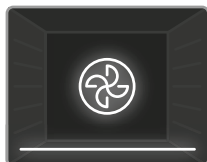
**Fonction Convection naturelle :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

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



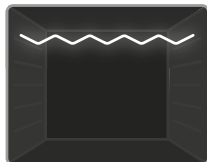
**Fonction Ventilation :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



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

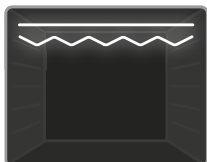
à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



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

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

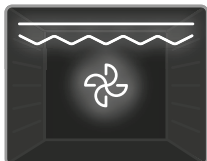
**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



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

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

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



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

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

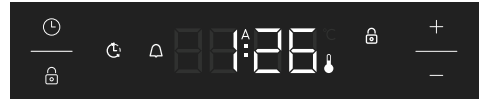
**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

### 4.3. TABLE DE CUISSON

| Fonction    | Plats              |  |  | <br>min. |
|-------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Statique    | Pâte feuilletée    | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 35-45                                                                                     |
|             | Gâteau             | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 30-40                                                                                     |
|             | Cookies            | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 30-40                                                                                     |
|             | Pot-au-feu         | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
|             | Poulet             | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45-60                                                                                     |
| Ventilateur | Pâte feuilletée    | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 25-35                                                                                     |
|             | Gâteau             | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|             | Cookies            | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|             | Pot-au-feu         | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
|             | Poulet             | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45-60                                                                                     |
| Turbo       | Pâte feuilletée    | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 35-45                                                                                     |
|             | Gâteau             | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 30-40                                                                                     |
|             | Cookies            | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|             | Pot-au-feu         | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
| Gril        | Boulettes grillées | 7                                                                                 | 200                                                                               | 10-15                                                                                     |
|             | Poulet             | *                                                                                 | 190                                                                               | 50-60                                                                                     |
|             | Côtelettes         | 6 - 7                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |
|             | Bifteck            | 6 - 7                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |

\*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

### 4.4. UTILISATION DE LA MINUTERIE NUMÉRIQUE



| Description de la fonction                                                        |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| A                                                                                 | Cuisson automatique      |
|  | Symbole du thermostat    |
|  | Durée de cuisson         |
|  | Verrouillage des touches |
|  | Minuterie de rappel      |
|  | Fonction du mode         |
| -                                                                                 | Diminution du temps      |
| +                                                                                 | Augmentation du temps    |
| 2359                                                                              | Afficheur de minuterie   |

#### Réglage de l'heure

L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension, le symbole A et 0:00 clignotent sur l'écran.



1. Appuyez simultanément sur les touches + et -, le point au milieu de l'écran se met à clignoter.



2. Réglez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches + et -.



3. Après quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste allumé.



### Verrouillage des touches

Le verrouillage des touches s'active automatiquement lorsque la minuterie n'a pas été utilisée pendant 5 secondes. Le symbole  apparaît et reste allumé. Pour déverrouiller les boutons de la minuterie, appuyez sur la touche  pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut alors être exécutée.

### Réglage de la minuterie d'avertissement audible

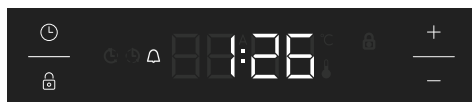
La minuterie d'avertissement audible peut être réglée sur n'importe quel moment entre **0:00** et **23:59**. La minuterie d'avertissement n'est utilisée que pour avertir l'utilisateur. Le four ne sera pas activé par cette fonction.



1. Appuyez sur . Le symbole  se met à clignoter et **0:00** s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches **+** et **-** pendant que  clignote.



3. Le symbole  reste allumé, le temps est enregistré et l'avertissement est réglé.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore retentit et le symbole  clignote sur l'écran. Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal sonore et le symbole  disparaîtra de l'écran.

### Réglage semi-automatique du temps (période de cuisson)

Cette fonction vous aide à cuire pendant une période de temps déterminée. Une plage de temps comprise entre 0 et 10 heures peut être définie. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des touches de commande.



2. Appuyez sur  jusqu'à ce que vous voyiez **dur** et le symbole  sur l'écran d'affichage. Le symbole  clignote.



3. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches **+** et **-**.



4. L'heure actuelle réapparaît à l'écran, et les symboles  et  restent allumés.

Lorsque la minuterie atteint zéro, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Les symboles  et  clignotent. Tournez les deux boutons de commande sur la position **0** et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur  pendant 2 secondes, le symbole  disparaît et la minuterie revient à la fonction manuelle.

### Ajustement du son

Pour régler le volume de l'avertissement sonore, pendant que l'heure actuelle est affichée, appuyez sur la touche **-** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. « ton1 » apparaît sur l'écran

d'affichage. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur la touche -, un signal différent retentit. Il y a quatre différents types de son de signalement. Si OFF est sélectionné, tous les sons seront désactivés à l'exception des sons d'alarme et d'erreur. Sélectionnez le son de signal désiré et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court laps de temps, le son sélectionné sera sauvegardé.

### Réglage de la luminosité

Pour régler la luminosité de l'écran, appuyez sur la touche + pendant 3 secondes. « br1 » apparaît sur l'écran d'affichage. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur la touche +, une luminosité différente apparaît.

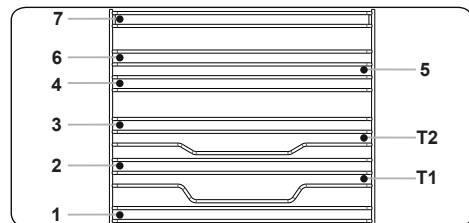
### Le symbole du thermostat



Le symbole du thermostat (🔥) s'active automatiquement lorsque le thermostat du four fonctionne.

### 4.5. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

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



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils

retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.

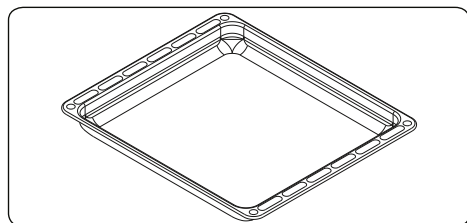
- Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 7.
- Le rail télescopique peut être positionné sur les niveaux T1, T2.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec les rails télescopiques.

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

### Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

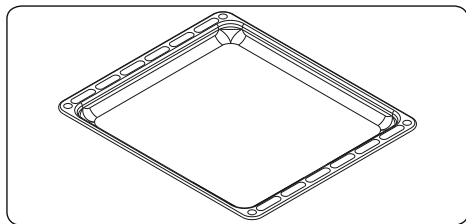
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



### Plateau peu profond

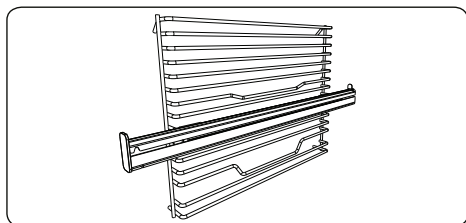
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



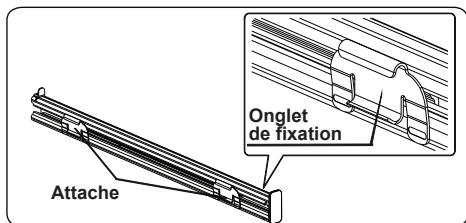
### Grille métallique avec rails télescopiques d'extension complète

Le rail télescopique s'étend entièrement pour vous permettre d'accéder facilement à vos aliments.

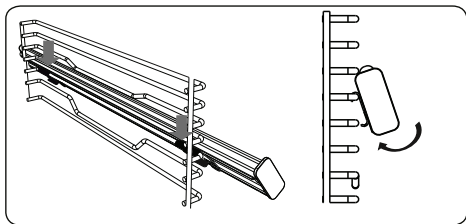


### Rails télescopiques

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



- Le positionnement des rails télescopiques sur la grille métallique est sécurisé avec les languettes de fixation sur les attaches.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».

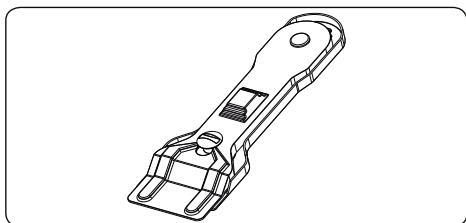


- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches supérieures et inférieures qui vous permettent de repositionner les rails.
- Accrochez les attaches supérieures du rail télescopique sur le fil de référence du niveau du rack latéral et appuyez simultanément sur les attaches inférieures jusqu'à ce que vous entendiez clairement les attaches se clipser dans le fil de fixation au niveau du rack latéral.
- Pour le retirer, tenez la surface avant du rail et suivez les instructions précédentes dans le sens inverse.

### Spatule en vitrocéramique

Utiliser toujours la spatule en verre pour enlever les liquides renversés ou les dépôts sur la table de cuisson avant d'envisager l'emploi de nettoyeurs chimiques. La spatule en verre est idéale pour retirer les dépôts (même les plus petits) de la table de cuisson et les liquides renversés sur les zones de cuisson encore chaudes avant qu'ils ne durcissent.

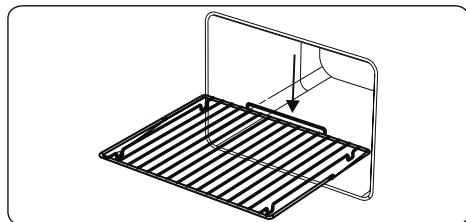
**Important :** Replacer toujours la protection sur la lame après utilisation. Manipuler la spatule avec précaution et la garder hors de portée des enfants.



### Grillage métallique

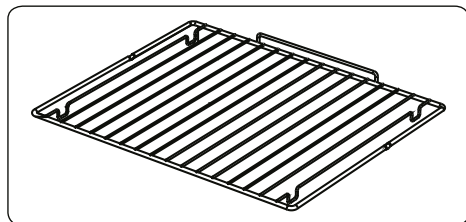
Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.





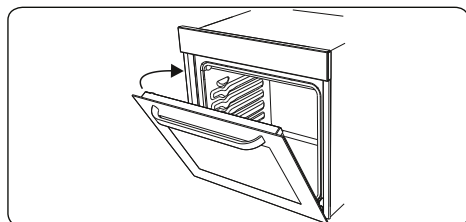
### AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



### Porte du four à fermeture silencieuse

La porte du four se ferme doucement d'elle-même lorsqu'elle est relâchée juste avant la position fermée.



## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1. NETTOYAGE



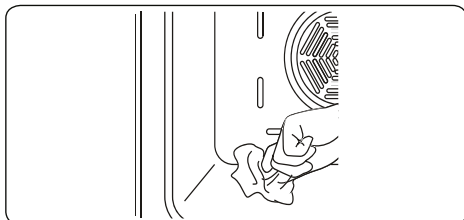
**AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

#### Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

#### Nettoyage de l'intérieur du four.

- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur des fours émaillés de préférence lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé au préalable dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



#### Nettoyage du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

**⚠ AVERTISSEMENT :** Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.

- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.

### Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

### Nettoyage des pièces émaillées

Nettoyez les pièces émaillées de votre appareil de façon régulière.

Essuyez les pièces émaillées à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-les à nouveau à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-les.

 Évitez de laver les pièces émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.

 Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces émaillées pendant de longs moments.

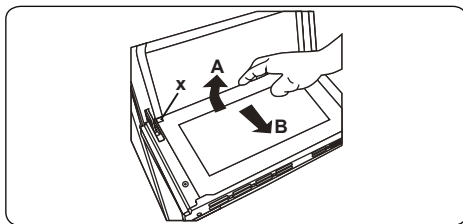
### Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

### Retrait des vitres internes

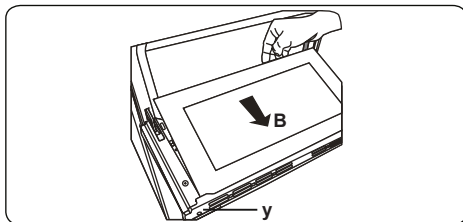
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.

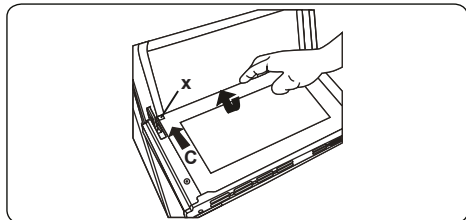


Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (y) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

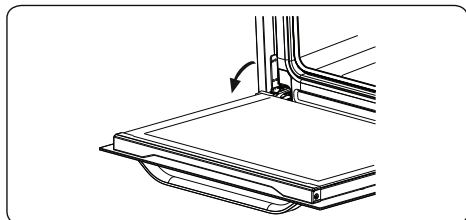


Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

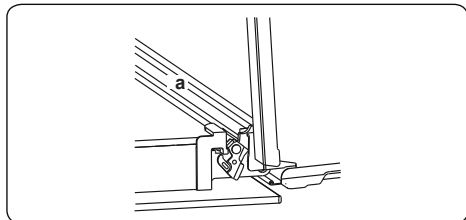
### Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

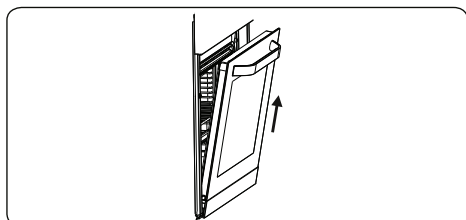
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



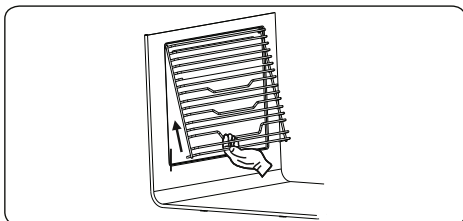
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



### Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



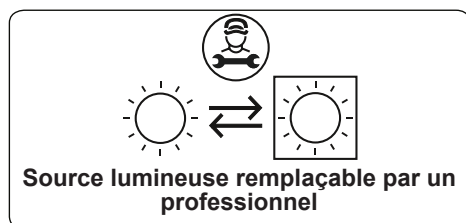
## 5.2. ENTRETIEN

**⚠ AVERTISSEMENT :** L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

### Remplacement de la lampe du four

**⚠ AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



**⚠** Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. DÉPANNAGE



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

| Problème                                                    | Cause possible                                                                                                                                                     | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne s'allume pas.                                    | L'alimentation électrique est coupée.                                                                                                                              | Vérifier que l'alimentation électrique est branchée.<br>Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.                                                                                                                                                         |
| Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas. | Le réglage de la température du four est incorrect.<br>La porte du four est laissée ouverte.                                                                       | Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.                                                                                                                                                                                                                 |
| L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.         | L'ampoule ne fonctionne pas.<br>L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.                                                                                | Remplacer l'ampoule conformément aux instructions.<br>Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.                                                                                                                                                          |
| La cuisson est inégale dans le four.                        | Les plaques/grilles sont mal positionnées.                                                                                                                         | Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés.<br>Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson. |
| Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.    | Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur.<br>Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide.<br>La fonction de verrouillage est activée. | Retirer les corps étrangers, puis réessayer.<br>Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer.<br>Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.                                                                                                                          |
| Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.            | Les plaques/grilles du four vibrent.                                                                                                                               | Vérifier que le four est à niveau.<br>Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.                                                                                                                                        |

### 6.2. TRANSPORT

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

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

**Thank you for choosing this product.**

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

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

# CONTENTS

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1.SAFETY INSTRUCTIONS.....                  | 3  |
| 1.1 General Safety Warnings .....           | 3  |
| 1.2 Installation Warnings .....             | 5  |
| 1.3 During Use.....                         | 6  |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance .....   | 7  |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 10 |
| 2.1 Instructions for the Installer .....    | 10 |
| 2.2 Installation of the appliances .....    | 10 |
| 2.3 Electrical Connection and Safety.....   | 12 |
| 3.PRODUCT FEATURES.....                     | 13 |
| 4.USE OF PRODUCT .....                      | 15 |
| 4.1 Hob controls .....                      | 15 |
| 4.2 Oven Functions .....                    | 16 |
| 4.3 Cooking Table.....                      | 17 |
| 4.4 Use of the Digital Touch Timer.....     | 18 |
| 4.5 Accessories .....                       | 19 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE.....             | 21 |
| 5.1 Cleaning .....                          | 21 |
| 5.2 Maintenance .....                       | 24 |
| 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....           | 25 |
| 6.1 Troubleshooting.....                    | 25 |
| 6.2 Transport .....                         | 25 |

# 1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously



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

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

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surface which may result in shattering of the door glass or damage to the surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

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

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

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or

modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.

- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

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

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

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised

technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### **1.3 DURING USE**

- When you first use your oven, you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food

in the oven.

- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance.
- Do not remove the control knobs to clean the control

panel.

- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

## **CE Declaration of conformity**

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

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

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

## Disposal of your old machine



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Regarding the return of waste electrical and electronic equipment

(WEEE) at certain retailers free of charge, please contact your retailer.

Returned WEEE can be prepared for recycling to reduce waste and save resources. Please note that the device may contain substances which are harmful for the environment and human health if not used according to environmental protection standards.

The separate collection and recycling of WEEE help prevent negative consequences for the environment and human health.

If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

Please note that you are responsible for deleting all personal data on the device to be disposed of.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

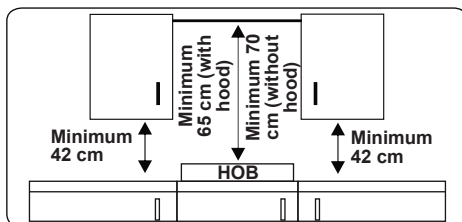
- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as

shown below.



- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### 2.2 INSTALLATION OF THE APPLIANCES

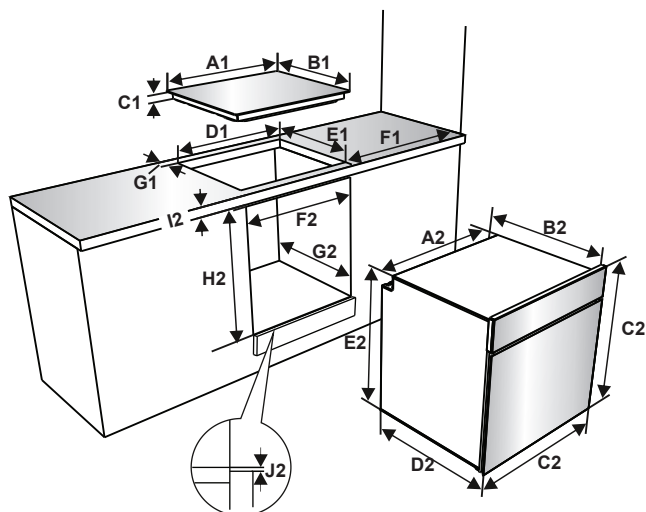
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

#### Installation dimensions for hob

|                |     |                     |     |
|----------------|-----|---------------------|-----|
| <b>A1 (mm)</b> | 590 | <b>E1 (mm)</b>      | 490 |
| <b>B1 (mm)</b> | 520 | <b>min. F1 (mm)</b> | 50  |
| <b>C1 (mm)</b> | 41  | <b>min. G1 (mm)</b> | 50  |
| <b>D1 (mm)</b> | 560 |                     |     |

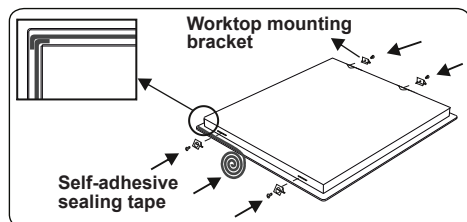
#### Installation dimensions for oven

|                |     |                         |         |
|----------------|-----|-------------------------|---------|
| <b>A2 (mm)</b> | 557 | <b>E2 (mm)</b>          | 574     |
| <b>B2 (mm)</b> | 550 | <b>min. F2 (mm)</b>     | 560-580 |
| <b>C2 (mm)</b> | 595 | <b>min. G2 /J2 (mm)</b> | 555/5   |
| <b>D2 (mm)</b> | 575 | <b>H2 (mm)</b>          | 600     |
| <b>I2(mm)</b>  | 25  |                         |         |



### Installation of the hob

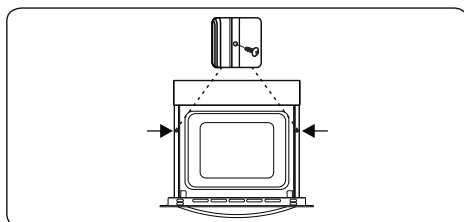
- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.
- Insert the appliance into the aperture.

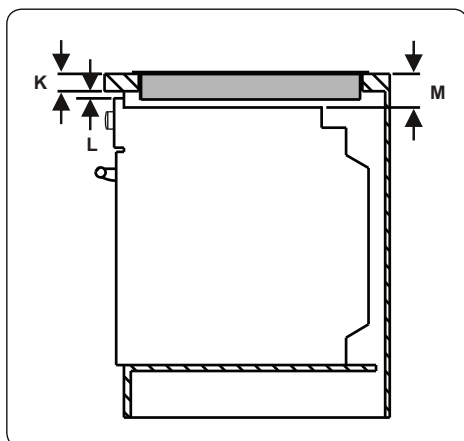
### Installation of the oven

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



### If the oven is installed under a hob:

- The thickness of the worktop, the distances between the hob and the oven must be as shown in the figures for air circulation.





|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

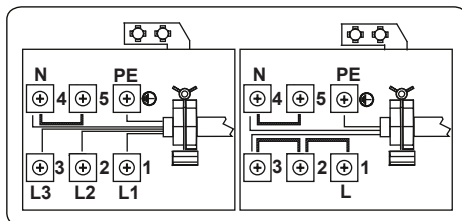
## 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

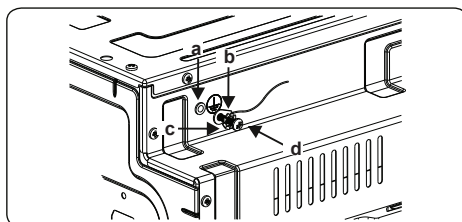
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating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

- The terminal box connection is placed on the terminal box.



- Installation of the yellow-green grounding cable should be done as shown in the picture using the screw and washer located in the document bag. This procedure should be applied when the oven is installed.

|   |                 |   |        |
|---|-----------------|---|--------|
| a | Nut             | c | Washer |
| b | Grounding cable | d | Screw  |

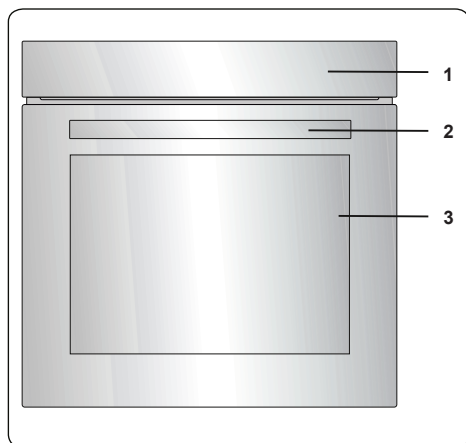


### 3. PRODUCT FEATURES

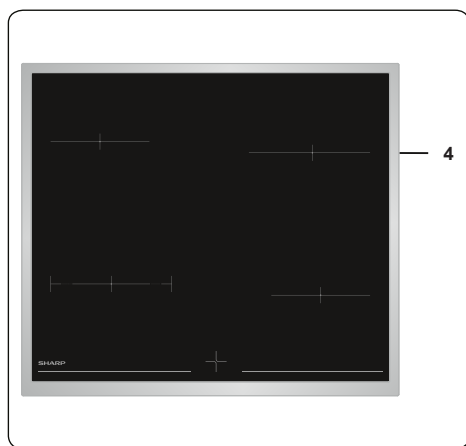


**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components

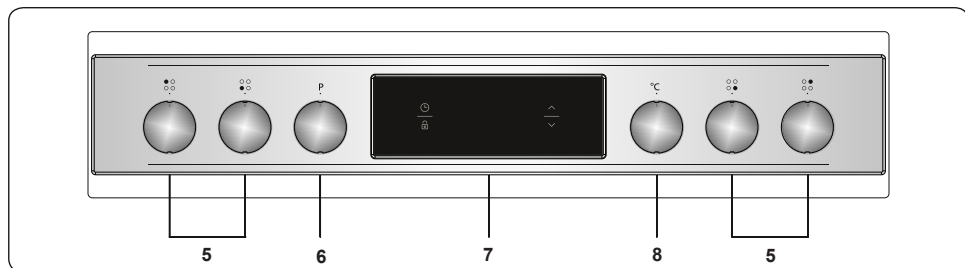


- 1. Control Panel
- 2. Oven Door Handle
- 3. Oven Door



- 4. Electric Heater

## Control Panel



- 5.** Hob Control Knob
- 6.** Oven Function Control Knob
- 7.** Timer
- 8.** Oven Thermostat Knob

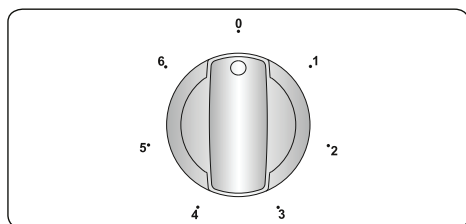
## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS

#### Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



| Knob Position | Function                               |
|---------------|----------------------------------------|
| 0             | Off position                           |
| 1             | Keep warm position                     |
| 2-3           | Heating position at low heat           |
| 4-5-6         | Cooking, roasting and boiling position |



**Important:** The knob rotation direction may differ according to the product specification.

#### Dual and Oval Heaters (if available)

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'On' position. Both outer zones will switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'Off' position. Both outer zones will switch off.

#### Residual Heat Indicator (if available)

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +60°C, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

If the power supply to the hob is disconnected while the residual heat indicator is on, the warning light will flash when the power is reconnected. The display will flash until the residual heat has

decreased or until one of the cooking zones is activated.

### Hints and Tips

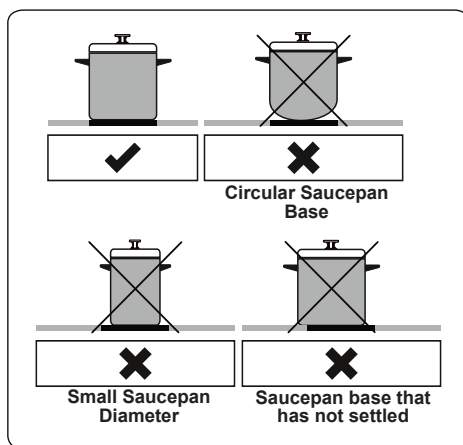


**Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.



#### WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



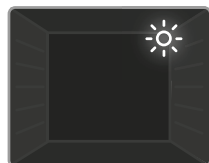
- Do not use pans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals

well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.

- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

## 4.2 OVEN FUNCTIONS

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

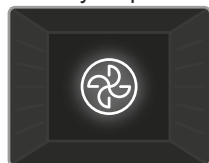


**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



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

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



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

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



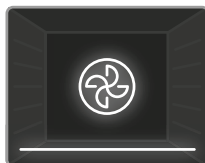
**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



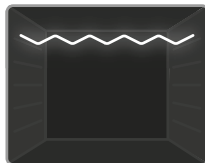
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



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

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

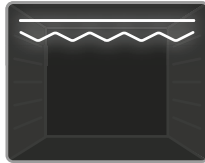


**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

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



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



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

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

preheat the oven for about 10 minutes.



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



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

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



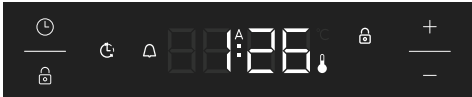
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

#### 4.3 COOKING TABLE

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

\*If available cook with roast chicken skewer.

4.4 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



| Function Description |                   |
|----------------------|-------------------|
| A                    | Auto Cooking      |
| Thermostat Symbol    | Thermostat Symbol |
| Cooking Time         | Cooking Time      |
| Key Lock             | Key Lock          |
| Minute Minder        | Minute Minder     |
| Mode Function        | Mode Function     |
| -                    | Decrease Timer    |
| +                    | Increase Timer    |
| 23 59                | Timer Display     |

Time adjustment

The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol “A” and “0:00” will flash on the display.



1. Press the “+” and “-” keys simultaneously. The dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the “+” and “-” keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Key Lock

To activate the key lock, press the “” key for 2 seconds. “” symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the “” key for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

The audible warning time can be set to any time between “0:00” and “23:59” hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press “”. The symbol  will begin to flash and “0:00” will be displayed.



2. Select the desired time period using the “+” and “-” keys while  is flashing.



3. The symbol  will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol  will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the  symbol will disappear.

## Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "⌚" until you see "dur" symbol on the screen. The symbol "A" and ⌚ will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A" and ⌚ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "A" and ⌚ will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbol will disappear and press "⌚" button the timer will switch back to manual function.

## Sound Adjustment

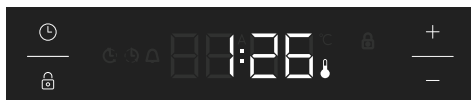
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the "-" button for 3 seconds until an audible signal sounds. "ton1" will appear on the display screen. After this, each time the "-" button is pressed, a different signal will sound. There are four different types of signal sounds. If "OFF" is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds.

Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

## Brightness adjustment

To adjust the display screen brightness, press and hold the "+" button for 3 seconds. "br1" will appear on the display screen. After this, each time the "+" button is pressed, a different brightness will appear.

## The Thermostat symbol

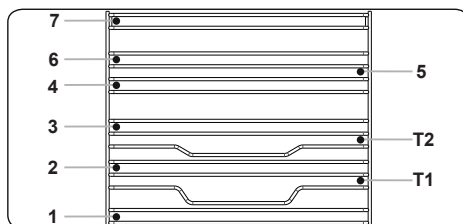


The thermostat symbol (🌡️) automatically activates during oven thermostat is running.

## 4.5 ACCESSORIES

### The EasyFix Wire Rack

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



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.



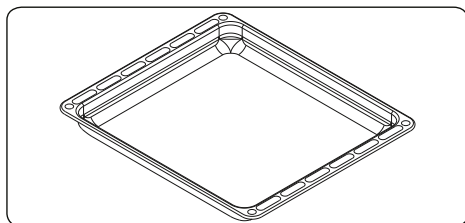
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

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

### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

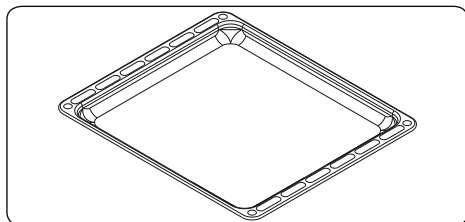
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### The Shallow Tray

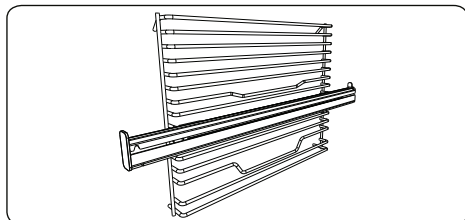
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



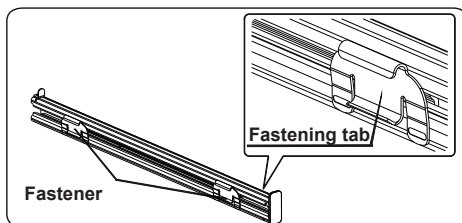
### Wire Rack with Easyfix Full Extension Telescopic Rail

The telescopic rail extends out fully to allow easy access to your food.

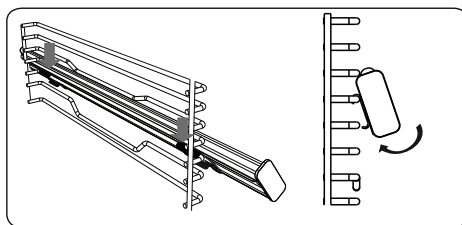


### Telescopic rails

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



- Positioning of the telescopic rails on the wire rack is secured with the fastening tabs on the fasteners.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



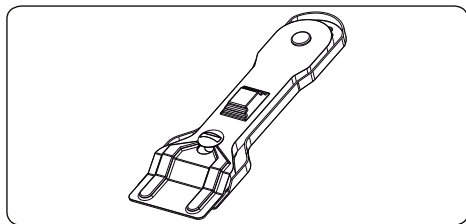
- On each telescopic rail there are top and bottom fasteners that allows you to reposition the rails.
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and follow the previous instructions in reverse.

### The Vitroceramic Glass Spatula

Always use the glass spatula to remove spillages or deposits from the hob before trying chemical cleaning agents. This is the ideal method for removing even the smallest deposits from the hob, and for removing spillages from hot cooking zones before they burn onto the hob.

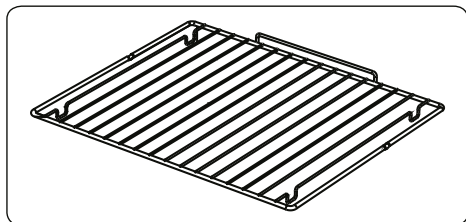


**Important:** Always push the safety cover back over the razor blade after use. Take care when using the spatula and keep it out of the reach of children.



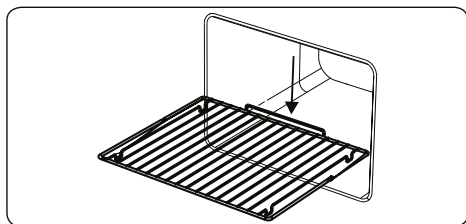
### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



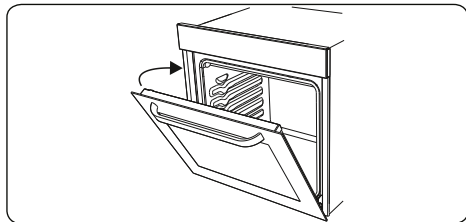
### WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



### Soft-Close Oven Door

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



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING

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

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

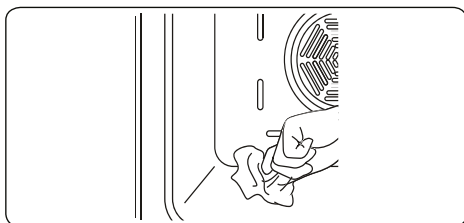
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

#### Cleaning the Inside of the Oven

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



#### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

**⚠ WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

**🚫** Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

### **Cleaning the Glass Parts**

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

### **Cleaning the Enamelled Parts**

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.

**🚫** Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

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

### **Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)**

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

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

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

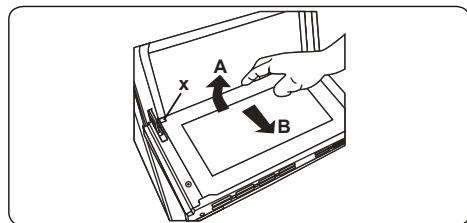
### **Cleaning Painted Surfaces (if available)**

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

### **Removal of the Inner Glass**

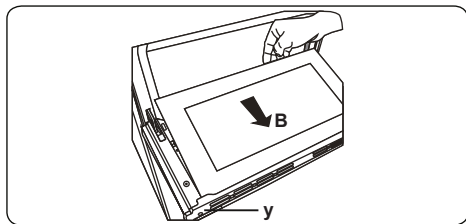
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

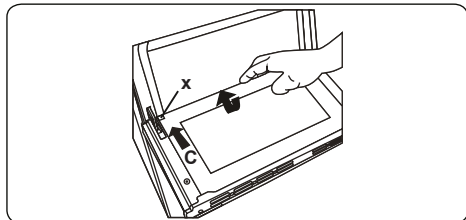


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (x) in the direction of C.

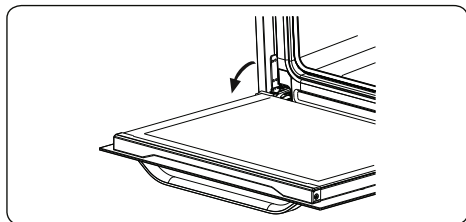


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

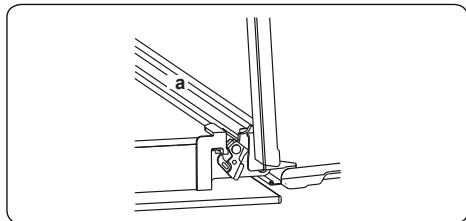
### Removal of the Oven Door

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

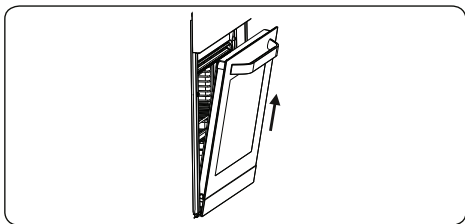
1. Open the oven door.



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

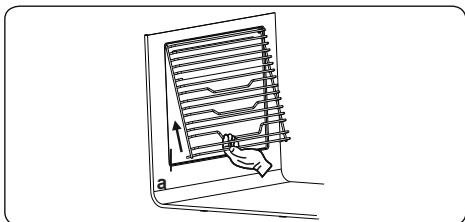


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### Removal of the Wire Shelf

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



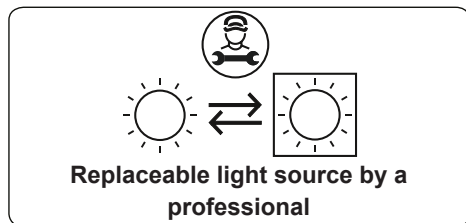
## 5.2 MAINTENANCE

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

### Changing the Oven Lamp

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

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



**! Hand icon:** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



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

| Problem                                       | Possible Cause                                                                                                                                     | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oven does not switch on.                      | Power is switched off.                                                                                                                             | Check whether there is power supplied.<br>Also check that other kitchen appliances are working.                                                                                                                                                                                             |
| No heat or oven does not warm up.             | Oven temperature control is incorrectly set.<br>Oven door has been left open.                                                                      | Check that the oven temperature control knob is set correctly.                                                                                                                                                                                                                              |
| Oven light (if available) does not operate.   | Lamp has failed.<br>Electrical supply is disconnected or switched off.                                                                             | Replace lamp according to the instructions.<br>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.                                                                                                                                                                    |
| Cooking is uneven within the oven.            | Oven shelves are incorrectly positioned.                                                                                                           | Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.<br>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned.<br>If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking. |
| The timer buttons cannot be pressed properly. | There is foreign matter caught between the timer buttons.<br>Touch model: there is moisture on the control panel.<br>The key lock function is set. | Remove the foreign matter and try again.<br>Remove the moisture and try again.<br>Check whether the key lock function is set.                                                                                                                                                               |
| The oven fan (if available) is noisy.         | Oven shelves are vibrating.                                                                                                                        | Check that the oven is level.<br>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.                                                                                                                                                         |

### 6.2 TRANSPORT

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

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

**Grazie per aver scelto questo prodotto.**

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

| Icona                                                                              | Didascalia                               | Descrizione                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | <b>PERICOLO</b>                          | Rischio di lesioni gravi o morte                         |
|  | <b>RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA</b> | Tensione pericolosa                                      |
|  | <b>INCENDIO</b>                          | Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili |
|  | <b>ATTENZIONE</b>                        | Rischio di lesioni o danni materiali                     |
|  | <b>IMPORTANTE / NOTA</b>                 | Informazioni sul corretto funzionamento del sistema      |

# SOMMARIO

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| 1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....                        | 3  |
| 1.1 Avvertenze generali di sicurezza .....             | 3  |
| 1.2 Avvertenze per l'installazione .....               | 6  |
| 1.3 Precauzioni durante l'uso .....                    | 7  |
| 1.4 Precauzioni per la pulizia e la manutenzione ..... | 8  |
| 2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO .....         | 10 |
| 2.1 Istruzioni per l'installatore .....                | 10 |
| 2.2 Installazione degli apparecchi .....               | 11 |
| 2.3 Collegamento elettrico e sicurezza .....           | 12 |
| 3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO .....                   | 14 |
| 4.USO DEL PRODOTTO.....                                | 16 |
| 4.1 Controlli del piano cottura.....                   | 16 |
| 4.2 Funzioni del forno .....                           | 17 |
| 4.3 Tabella di cottura .....                           | 18 |
| 4.4 Utilizzo del timer tattile digitale .....          | 19 |
| 4.5 Accessori .....                                    | 20 |
| 5.PULIZIA E MANUTENZIONE .....                         | 23 |
| 5.1 Pulizia .....                                      | 23 |
| 5.2 Manutenzione .....                                 | 25 |
| 6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO .....           | 26 |
| 6.1 Risoluzione dei problemi .....                     | 26 |
| 6.2 Trasporto .....                                    | 26 |



# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.

## 1.1 AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

  **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

 **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.

  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

 **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Durante il normale utilizzo, anche per brevi periodi, le maniglie potrebbero riscaldarsi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

 **PERICOLO:** Per evitare la possibilità di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

 **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono essere calde durante la cottura o la grigliatura. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando è in uso.

- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in

possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.

- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

 **ATTENZIONE:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Non utilizzare le maniglie degli sportelli del forno per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o si siedano su di esso quando è aperto.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità

per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.

- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.

## **1.2 AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE**

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.

- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa, per impedire il surriscaldamento.

### **1.3 PRECAUZIONI DURANTE L'USO**

- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarsi che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.
- In nessun caso il forno deve essere rivestito con fogli di alluminio: potrebbe verificarsi surriscaldamento.
- Non posizionare piatti o teglie direttamente sulla base del forno durante la cottura. La base si scalda molto e si rischia di danneggiare gli oggetti.



Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si

cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi.

- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.
- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare o lasciare cadere cibi caldi quando vengono rimossi dal forno.
- Non collocare nulla sullo sportello del forno quando è aperto. Questo potrebbe sbilanciare il forno o danneggiare lo sportello.
- Non appendere asciugamani, strofinacci o panni sull'apparecchio o sulle sue maniglie.

#### **1.4 PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE**

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

## Dichiarazione di conformità CE

**CE** Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

### Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici, ma richiede una raccolta differenziata.

Puoi smaltire il dispositivo gratuitamente presso il tuo sistema locale di raccolta e restituzione dei rifiuti. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla circoscrizione comunale competente o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) con una lunghezza del bordo fino a 25 cm a qualsiasi rivenditore con un'area di vendita relative alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) di almeno 400 m<sup>2</sup>. I RAEE più grandi possono essere restituiti gratuitamente al rispettivo rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo. Per quanto riguarda le modalità di ritiro dei RAEE in caso di spedizione del prodotto appena acquistato, contatta il tuo rivenditore.

I RAEE restituiti possono essere preparati per il riciclaggio per ridurre gli sprechi e risparmiare risorse. Nota che il dispositivo può contenere sostanze dannose per l'ambiente e la salute umana se non utilizzato secondo gli standard di protezione ambientale. La raccolta differenziata e il riciclaggio dei RAEE aiutano a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Se possibile, rimuovi tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade rimovibili prima di smaltire il dispositivo. Trova il tipo e il metodo di rimozione sicura della batteria o dell'accumulatore nel manuale dell'utente fornito dal produttore o dal rivenditore del dispositivo.

## 2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO



**PERICOLO:** questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).
- Se il prodotto contiene guide scaffale amovibili (rastrelliere metalliche) e il manuale utente include ricette quali yogurt, le rastrelliere metalliche devono essere rimosse e il forno azionato nella modalità di cottura definita. Informazioni sulla rimozione dello scaffale metallico sono incluse nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

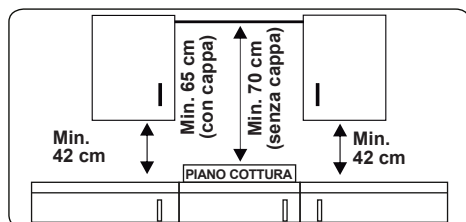
### 2.1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

#### Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- Se una cappa o un mobile da cucina



devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato nella figura seguente.



- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

## 2.2 INSTALLAZIONE DEGLI APPARECCHI

Gli apparecchi vengono forniti con kit di installazione e possono essere installati

su un piano di lavoro con dimensioni appropriate.

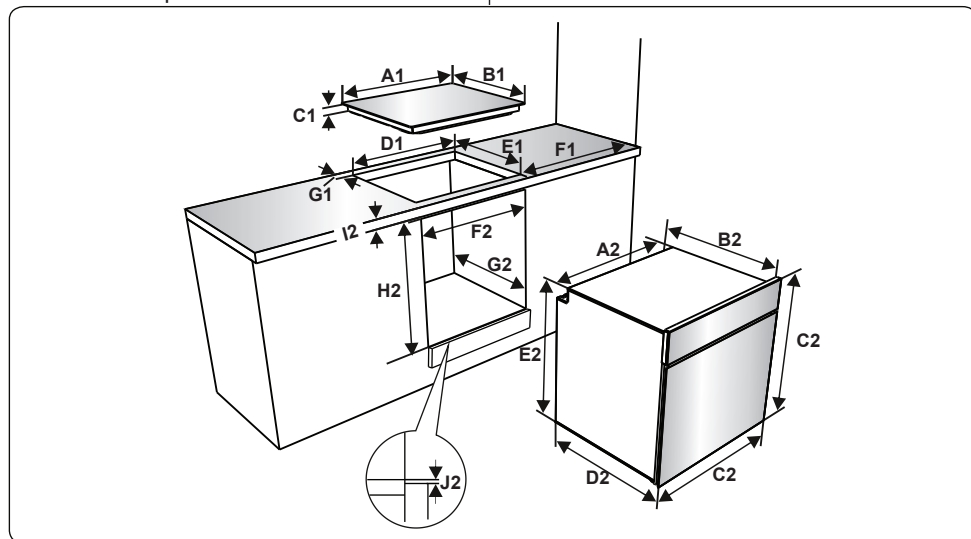
Di seguito sono riportate le dimensioni per l'installazione di piano cottura e forno.

### Dimensioni di installazione per il piano cottura

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | F1 min. (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | G1 min. (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

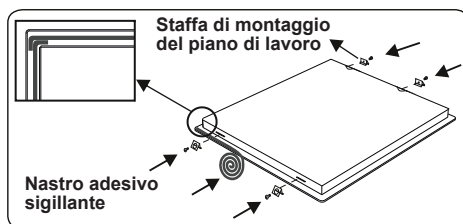
### Dimensioni di installazione per il forno

|         |     |                  |         |
|---------|-----|------------------|---------|
| A2 (mm) | 557 | E2 (mm)          | 574     |
| B2 (mm) | 550 | F2 min. (mm)     | 560-580 |
| C2 (mm) | 595 | G2 /J2 min. (mm) | 555/5   |
| D2 (mm) | 575 | H2 (mm)          | 600     |
| I2(mm)  | 25  |                  |         |



### Installazione del piano cottura

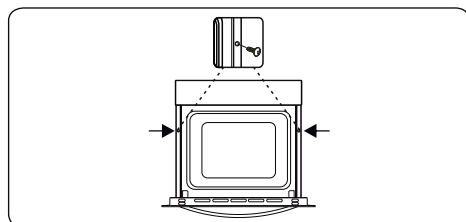
- Applicare il nastro adesivo sigillante in dotazione a filo del bordo inferiore del piano cottura. Non allungarlo.



- Avvitare le 4 staffe di montaggio del piano di lavoro sulle pareti laterali del prodotto.
- Inserire l'apparecchio nell'apertura.

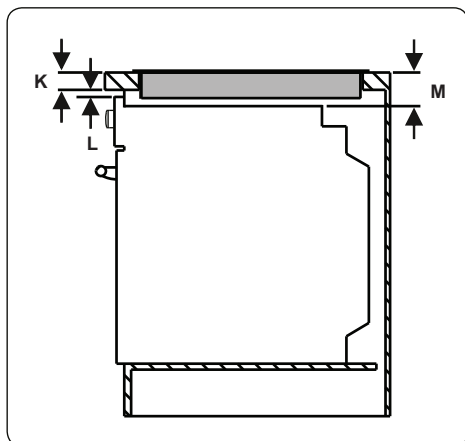
### Installazione del forno

- Dopo aver effettuato i collegamenti elettrici, inserire il forno nel mobile spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno e inserire 2 viti nei fori posti sul telaio del forno. Quando il telaio dell'apparecchio si trova a contatto con la superficie in legno del mobile, stringere le viti.



### Se il forno deve essere installato sotto un piano cottura

- Per la circolazione dell'aria, lo spessore del piano di lavoro, le distanze tra il piano di cottura e il forno devono essere come indicato in figura.
- Lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 38 mm e la distanza tra la superficie superiore del piano di lavoro e la superficie superiore del forno deve essere di almeno 64 mm. Per la circolazione dell'aria, la distanza tra la base del piano di lavoro e la parte superiore del pannello di controllo del forno deve essere di almeno 5 mm e ci deve essere una distanza minima di 20 mm tra il lato posteriore del forno e il mobile.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

### 2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

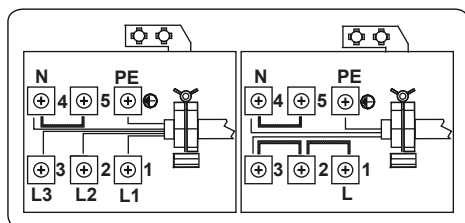
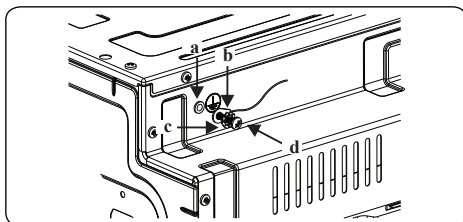
**PERICOLO:** Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

**PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.**

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde.

dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.

- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240 V ~ e 380-415 V 3N ~. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio, anche quando questo si trova fuori, al di fronte del suo alloggiamento.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettieria sono riportati sulla morsettieria stessa.



- L'installazione del cavo di terra giallo-verde deve essere effettuata come mostrato nella figura, utilizzando la vite e la rondella situate nella tasca dei documenti. Questa procedura deve essere applicata quando il forno è installata.

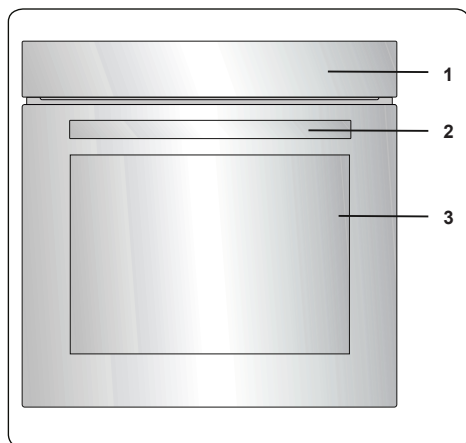
|   |               |   |          |
|---|---------------|---|----------|
| a | Dado          | c | Rondella |
| b | Cavo di terra | d | Vite     |

### 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

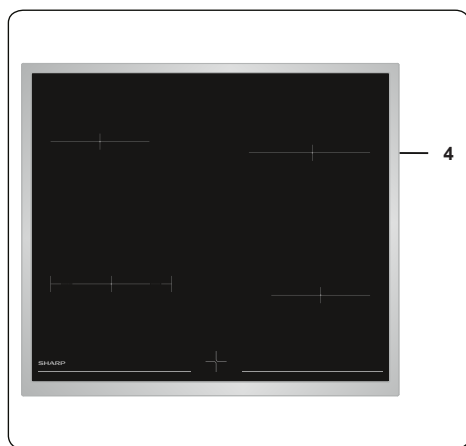


**Importante:** le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

#### Elenco delle parti

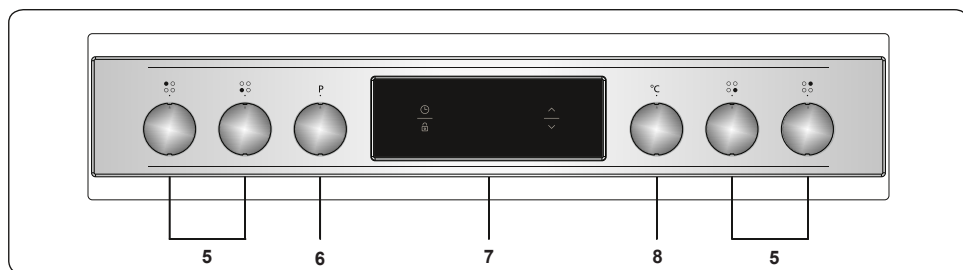


- 1. Pannello dei comandi
- 2. Maniglia dello sportello forno
- 3. Sportello forno



- 4. Piastra elettrica

## Pannello dei comandi



- 5.** Manopola di controllo del fornello
- 6.** Manopola di controllo delle funzioni forno
- 7.** Timer
- 8.** Manopola del termostato forno

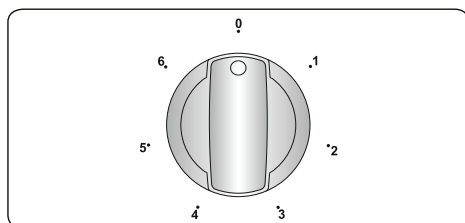
## 4. USO DEL PRODOTTO

### 4.1 CONTROLLI DEL PIANO COTTURA

#### Piastra in vetroceramica

La piastra in vetroceramica è controllata da una manopola a 6 posizioni.

La piastra in vetroceramica si aziona ruotando la manopola di controllo sull'impostazione desiderata. Vicino a ciascuna manopola di controllo c'è un simbolo che indica la piastra controllata dalla manopola. La spia di accensione/spengimento sul pannello dei comandi indica se sono in uso piastre in vetroceramica.



| Posizione manopola | Funzione                                         |
|--------------------|--------------------------------------------------|
| 0                  | Posizione off (spento)                           |
| 1                  | Posizione di mantenimento calore                 |
| 2-3                | Posizione di riscaldamento a bassa temperatura   |
| 4-5-6              | Posizione di cottura, arrostitura ed ebollizione |

 **Importante:** il senso di rotazione della manopola può variare in base alle specifiche del prodotto.

#### Elementi riscaldanti doppi e ovali (se disponibili)

Gli elementi riscaldanti doppi e ovali hanno due zone riscaldanti. Per attivare la zona esterna di un elemento riscaldante doppio/ovale, ruotare la manopola in posizione ☉. Entrambe le zone esterne si accenderanno.

Per disattivare la zona esterna di un elemento riscaldante doppio/ovale, ruotare la manopola in posizione "off" (spento). Entrambe le zone esterne si spegneranno.

#### Indicatore di calore residuo (se disponibile)

Dopo aver utilizzato il piano cottura, rimarrà

del calore immagazzinato nella piastra in vetroceramica chiamato calore residuo. Se il livello di calore residuo è superiore a +60° C, l'indicatore di calore residuo rimarrà attivo per la zona di cottura che è al di sopra di questa temperatura.

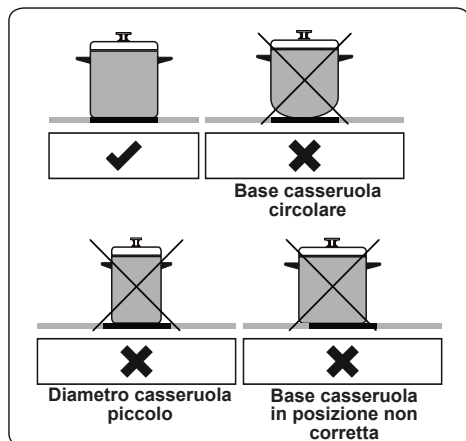
Se l'alimentazione elettrica del piano di cottura viene scollegata mentre l'indicatore di calore residuo è acceso, la spia di avviso lampeggerà quando l'alimentazione sarà ricollegata. L'indicatore lampeggerà fino a quando il calore residuo non sarà diminuito o finché non verrà attivata una delle zone di cottura.

### Consigli e suggerimenti

 **Importante:** quando le piastre in vetroceramica funzionano a livelli di calore più elevati, è possibile notare le aree riscaldate accendersi e spegnersi. Questo è dovuto a un dispositivo di sicurezza che impedisce al vetro di surriscaldarsi. Ciò è normale alle alte temperature, ma non causa danni al piano cottura e introduce solo un piccolo ritardo nei tempi di cottura.

### PERICOLO:

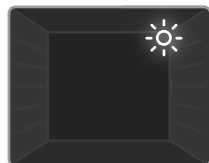
- Non utilizzare mai il piano senza pentole sulla zona di cottura.
- Utilizzare solo pentole con fondo piatto e con una base sufficientemente spessa.
- Assicurarsi che il fondo della pentola sia asciutto prima di posizionarlo sul piano cottura.
- Mentre la zona di cottura è in funzione, è importante assicurarsi che la pentola sia centrata correttamente sulla zona.
- Al fine di risparmiare energia, non utilizzare mai una pentola con diametro diverso rispetto alla piastra riscaldante utilizzata.



- Non utilizzare pentole con fondo ruvido in quanto possono graffiare la superficie in vetroceramica.
- Se possibile, posizionare sempre i coperchi sulle pentole.
- La temperatura delle parti accessibili può aumentare durante il funzionamento dell'apparecchio. Tenere i bambini e gli animali lontani dal piano cottura durante il funzionamento e fino a quando non si è completamente raffreddato dopo il funzionamento.
- Se si nota una crepa sul piano cottura, questo deve essere spento immediatamente e sostituito da personale tecnico autorizzato..

## 4.2 FUNZIONI DEL FORNO

\* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello del prodotto.



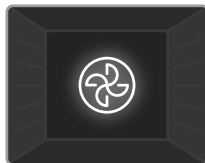
**Lampada del forno:** solo la luce del forno si accende. Rimarrà accesa per tutta la durata della funzione di cottura.



**Funzione scongelamento:** le spie del forno si accendono e la ventola si attiva. Per utilizzare la funzione di scongelamento,

posizionare i cibi surgelati nel forno su un ripiano posto nel terzo alloggiamento dal

basso. Si consiglia di posizionare una teglia sotto il cibo da scongelare per raccogliere l'acqua dal ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non consente di cuocere al forno il cibo, ma aiuta solo a scongelarlo.



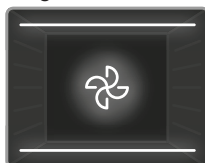
**Funzione Turbo:** il termostato e le spie del forno si accendono, e l'elemento riscaldante ad anello e la ventola si attivano. La funzione turbo distribuisce

uniformemente il calore nel forno, assicurando che tutti i cibi su tutti i ripiani cuociano in modo uniforme. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.



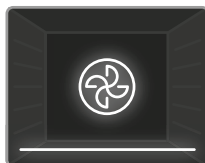
**Funzione cottura statica:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. La funzione di cottura statica

emette calore, garantendo una cottura uniforme del cibo. Questo è l'ideale per cuocere dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Con questa funzione si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti ed è meglio utilizzare un solo ripiano alla volta.



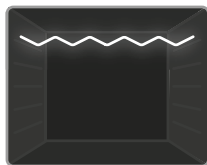
**Funzione cottura ventilata:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore, e la ventola.

Questa funzione è utile per la pasticceria da forno. La cottura viene effettuata dalla resistenza inferiore e superiore all'interno del forno, e dalla ventola che garantisce la circolazione dell'aria conferendo un effetto leggermente grigliato al cibo. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.



**Funzione Pizza:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e ad anello e la ventola. Questa

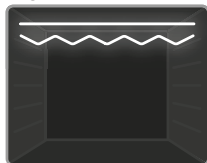
funzione è ideale per cuocere alimenti, come la pizza, in modo uniforme in breve tempo. La ventola distribuisce uniformemente il calore nel forno, mentre la resistenza inferiore garantisce la cottura del cibo.



**Funzione grill:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante del grill. Questa funzione è utilizzata

per grigliare e arrostiti gli alimenti sui ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

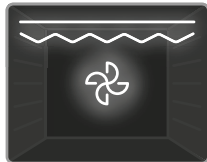
**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



**Funzione grill rapido:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti superiore e del grill. Questa funzione è

utilizzata per grigliare più velocemente e per grigliare alimenti con una superficie più ampia, come la carne. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



**Funzione doppio grill ventilato:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione il grill, gli elementi riscaldanti superiori e la ventola.

Questa funzione è utilizzata per grigliare velocemente cibi spessi e per grigliare cibi con una grande superficie. Entrambi gli elementi superiori e del grill funzioneranno insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme. Utilizzare i ripiani superiori

del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per evitare agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.

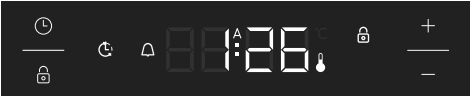
#### 4.3 TABELLA DI COTTURA

| Funzione    | Alimento              |           |         |       |
|-------------|-----------------------|-----------|---------|-------|
| Statico     | Sfoglia               | 2 - 3 - 4 | 170-190 | 35-45 |
|             | Torte                 | 2 - 3 - 4 | 170-190 | 30-40 |
|             | Biscotti              | 2 - 3 - 4 | 170-190 | 30-40 |
|             | Stufato               | 2         | 175-200 | 40-50 |
|             | Pollo                 | 2 - 3 - 4 | 200     | 45-60 |
| Ventilato   | Sfoglia               | 2 - 3 - 4 | 170-190 | 25-35 |
|             | Torte                 | 2 - 3 - 4 | 150-170 | 25-35 |
|             | Biscotti              | 2 - 3 - 4 | 150-170 | 25-35 |
|             | Stufato               | 2         | 175-200 | 40-50 |
|             | Pollo                 | 2 - 3 - 4 | 200     | 45-60 |
| Turbo       | Sfoglia               | 2 - 3 - 4 | 170-190 | 35-45 |
|             | Torte                 | 2 - 3 - 4 | 150-170 | 30-40 |
|             | Biscotti              | 2 - 3 - 4 | 150-170 | 25-35 |
|             | Stufato               | 2         | 175-200 | 40-50 |
| Grigliatura | Polpette alla griglia | 7         | 200     | 10-15 |
|             | Pollo                 | *         | 190     | 50-60 |
|             | Braciole              | 6 - 7     | 200     | 15-25 |
|             | Bistecche di manzo    | 6 - 7     | 200     | 15-25 |

\*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.



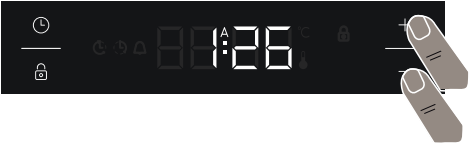
4.4 UTILIZZO DEL TIMER TATTILE DIGITALE



| Descrizione del funzionamento |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| A                             | Cottura automatica     |
|                               | Simbolo del termostato |
|                               | Durata cottura         |
|                               | Bloccaggio             |
|                               | Contaminuti            |
|                               | Funzione modalità      |
| —                             | Decremento timer       |
| +                             | Aumento timer          |
| 2359                          | Schermo timer          |

Regolazione ora

L'ora deve essere regolata prima di iniziare a usare il forno. Dopo il collegamento alla rete elettrica, il simbolo "A" e "0:00" lampeggerà sullo schermo.



1. Premere i tasti "+" e "-" simultaneamente. Il punto al centro dello schermo inizia a lampeggiare.



2. Regolare l'orario quando il punto lampeggia usando i tasti "+" e "-".



3. Dopo pochi secondi, il punto smette di lampeggiare e resta illuminato.

**Bloccaggio**

Il blocco tasti si attiva automaticamente dopo che il timer non è stato usato per 5 secondi. Il simbolo "A" appare e rimane illuminato. Per sbloccare i pulsanti del timer, premere e tenere premuto il pulsante "A" per 2 secondi. L'operazione desiderata può quindi essere effettuata.

**Regolazione dell'avviso temporale acustico:**

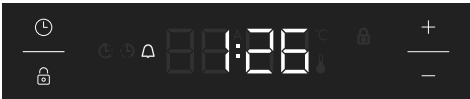
L'orario dell'avviso temporale acustico può essere configurato in qualsiasi istante tra "0:00" e "23:59" ore. L'ora del segnale di avviso serve solo come avviso. Il forno non viene attivato da questa funzione.



1. Premere "A". Il simbolo A inizia a lampeggiare e "0:00" verrà visualizzato.



2. Selezionare l'ora desiderata usando i tasti "+" e "-" mentre A lampeggia.



3. Il simbolo A resta illuminato, l'orario sarà salvato e l'avviso impostato.

Quando il timer arriva a zero, un segnale acustico suonerà, e il simbolo A lampeggerà sullo schermo. Premere un tasto qualsiasi per arrestare il segnale di avviso e il simbolo A scomparirà dallo schermo.

## Regolazione dell'ora semi - automatica in base al periodo di cottura:

Questa funzione permette di cuocere per una durata preimpostata. Può essere impostato un intervallo orario tra 0 e 10 ore. Preparare il cibo per la cottura e inserirlo nel forno.

1. Selezionare la funzione di cottura desiderata e la temperatura usando le manopole di controllo



2. Premere "⌚" fino a che sullo schermo non vedrai "dur" e il simbolo ⌚. Il simbolo "A" lampeggia.



3. Selezionare il tempo di cottura desiderato usando i tasti "+" e "-".



4. L'orario corrente riappare sullo schermo e i simboli "A" e ⌚ restano illuminati.

Quando il timer raggiunge lo zero, il forno si spegne e si sentirà un segnale acustico. I simboli "A" e ⌚ lampeggiano. Girare entrambe le maniglie di controllo alla posizione "0" e premere un tasto qualsiasi sul timer per arrestare il rumore di avviso. Premere "⌚" per 2 secondi e il simbolo "A" scompare, il timer ritorna alla funzione manuale.

## Regolazione audio

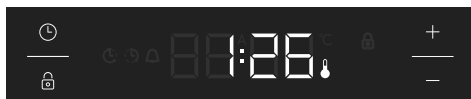
Per regolare il volume dell'avviso acustico, mentre viene visualizzata l'ora del giorno corrente, premere e tenere premuto il pulsante "-" per 3 secondi fino a che non si sente un segnale acustico. "ton1" appare sullo schermo del display. Dopodiché, ogni volta che viene premuto il pulsante

"-", si udirà un diverso segnale acustico. Ci sono tre diversi tipi di suono. Se viene selezionato "Off", tutti i suoni saranno disattivati eccetto i suoni di alarm e di errore. Selezionare il segnale acustico desiderato e non premere altri pulsanti. Dopo poco tempo, il segnale acustico selezionato sarà salvato.

## Regolazione luminosità

Per regolare la luminosità dello schermo, premere e tenere premuto il pulsante "+" per 3 secondi. "br1" appare sullo schermo del display. Dopo di questo, ogni volta che viene premuto il pulsante "-", si sentirà un "bip" diverso.

## Il simbolo del termostato

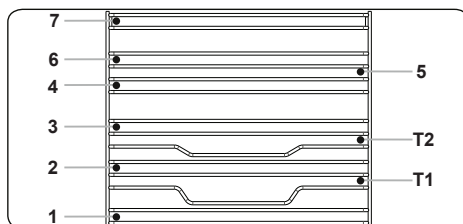


Il simbolo del termostato si attiva (🔥) automaticamente quando il termostato del forno è in esecuzione.

## 4.5 ACCESSORI

### Griglia Easyfix

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detergente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 7.

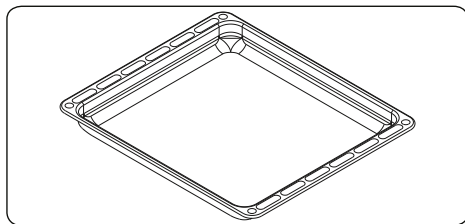
- La guida telescopica può essere posizionata nei livelli T1 e T2.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- Il livello 2 e il livello 4 sono consigliati per la cottura su doppio livello.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

\*\*\*\*Gli accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

### Teglia fonda

La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

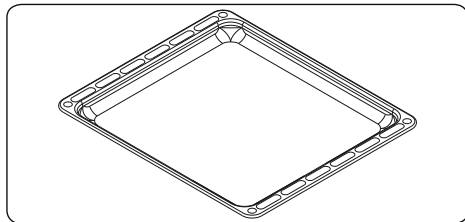
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



### Teglia piatta

La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria.

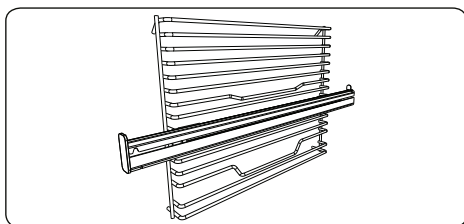
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



### Griglia con guida telescopica Easyfix a estensione completa

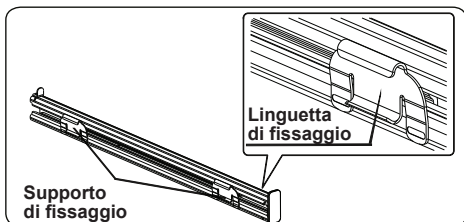
La guida telescopica si estende verso l'esterno completamente per permettere un

facile accesso al cibo.

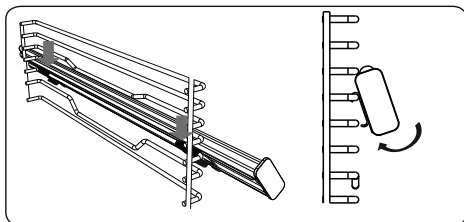


### Guide telescopiche

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detergente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



- Il posizionamento delle guide telescopiche sulla griglia è bloccato con le linguette di fissaggio sui supporti di fissaggio.
- Rimuovere il carrello laterale. Consultare la sezione "Rimozione della griglia."



- Su ogni guida telescopica c'è un supporto di fissaggio superiore e inferiore che permette di riposizionare le guide.
- Appendere i supporti di fissaggio superiore della guida telescopica sul filo di riferimento del livello della griglia laterale e premere contemporaneamente i supporti di fissaggio finché non si sente chiaramente uno scatto.
- Per rimuoverlo, reggere la superficie frontale della guida e seguire le

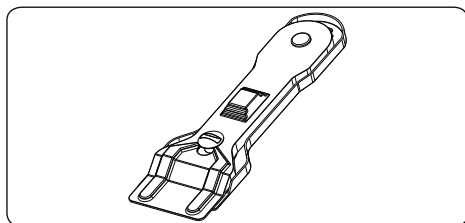
istruzioni precedenti in ordine inverso

### Spatola per piani in vetroceramica

Utilizzare sempre la spatola per piani in vetroceramica per rimuovere spargimenti di liquido o depositi dal piano cottura prima di provare i detergenti chimici. Questo è il metodo ideale per rimuovere anche i più piccoli depositi dal piano cottura e per rimuovere spargimenti di liquido dalle zone di cottura calde prima che brucino sul piano cottura.

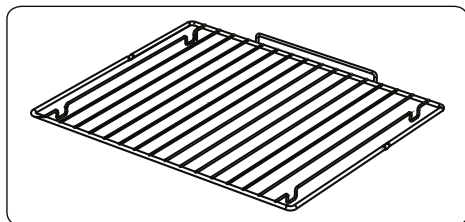


**Importante:** dopo l'uso, spingere sempre il coperchio di sicurezza sulla lama del rasoio. Fare attenzione quando si usa la spatola e tenerla fuori dalla portata dei bambini.



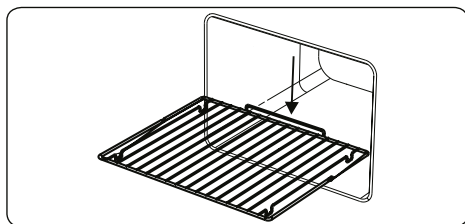
### Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per grigliare o per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



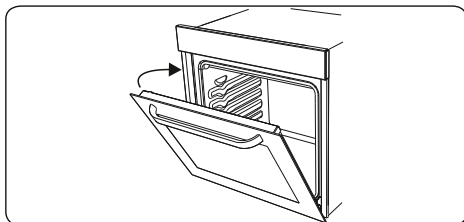
#### AVVERTENZA

Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.



### Sportello del forno Soft-Close

Lo sportello del forno si chiude lentamente da solo quando viene rilasciato poco prima della posizione di chiusura.



## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 5.1 PULIZIA

**! PERICOLO:** prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

#### Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detergenti in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.

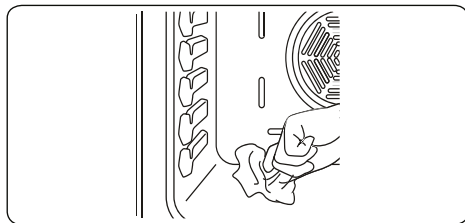
**! Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.**

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.

**! Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.**

#### Pulizia dell'interno del forno

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detergente liquido.



#### Pulizia del piano in vetroceramica

Il piano in vetroceramica può sorreggere utensili pesanti ma potrebbe rompersi se viene colpito da un oggetto appuntito.

**! PERICOLO :** Piani cottura in vetroceramica - Se la superficie è incrinata, per evitare la possibilità di scosse elettriche, spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.

- Utilizzare un detergente in crema o liquido per pulire il piano in vetroceramica. Quindi, sciacquare e asciugare accuratamente il vetro con un panno asciutto.

**! Non utilizzare detergenti per l'acciaio in quanto potrebbero danneggiare il vetro.**

- Nel caso in cui nella base o nel rivestimento delle stoviglie siano utilizzate sostanze con un basso punto di fusione, queste possono danneggiare il piano di cottura in vetroceramica. Nel caso in cui sul piano cottura in vetroceramica caldo siano caduti plastica, carta stagnola o alimenti zuccherosi, raschiarli via dalla superficie calda nella maniera più veloce e più sicura possibile. Nel caso in cui queste sostanze si sciolgano, rischiano di danneggiare il piano cottura in vetroceramica. Quando si cuociono alimenti molto zuccherini come la marmellata, applicare preventivamente se possibile uno strato di agente protettivo adeguato.
- La polvere sulla superficie deve essere pulita con un panno umido.
- Qualsiasi cambiamento di colore nel piano in vetroceramica non influirà sulla struttura o sulla durabilità della ceramica e non è dovuto a un cambiamento nel materiale.

I cambiamenti di colore nel piano in vetroceramica possono essere dovuti a una serie di motivi:

1. Il cibo versato non è stato ripulito dalla superficie.
2. Utilizzo di piatti non adatti che erodono la superficie del piano cottura.
3. Utilizzo di materiali di pulizia non corretti.

#### Pulizia delle parti in vetro

- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.
- Utilizzare un detergente per vetri per pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquare e asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

### Pulizia delle parti smaltate

- Pulire regolarmente le parti smaltate dell'apparecchio.
- Pulire le parti smaltate con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Quindi, pulirle nuovamente con un panno umido e asciugarle.



Non pulire le parti smaltate mentre sono ancora calde a seguito della cottura.



Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sulle parti smaltate.

### Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.



Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.



Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

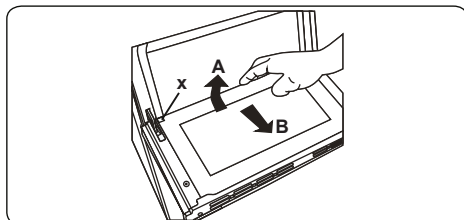
### Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui si trovano, NON devono essere sfregate con oggetti rigidi (oggetti a punta, pagliette di plastica e acciaio, spugne per piatti che potrebbero danneggiare la superficie) oppure agenti di pulizia contenenti alti livelli di alcool, prodotti per la rimozione delle macchie, sgrassanti, sostanze chimiche abrasive per superfici. In caso contrario, le superfici verniciate a polvere potrebbero subire corrosione e potrebbero crearsi delle macchie. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni causati dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.

### Rimozione del vetro interno

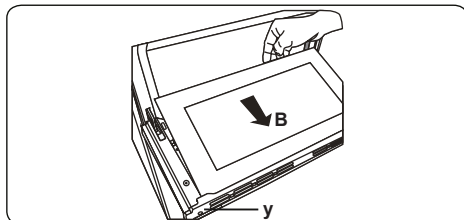
È necessario rimuovere il vetro dello sportello del forno prima di pulirlo come mostrato di seguito.

1. Spingere il vetro in direzione **B** e rilasciarlo dalla staffa di posizionamento (**x**). Estrarre il vetro in direzione **A**.

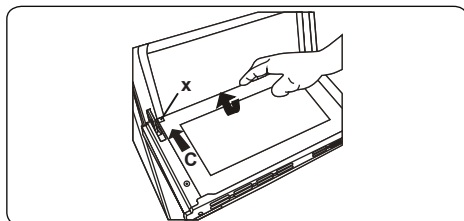


Per inserire il vetro interno:

2. Spingere il vetro verso e sotto la staffa di posizionamento (**y**), in direzione **B**.



3. Posizionare il vetro sotto la staffa di posizionamento (**x**) in direzione **C**.

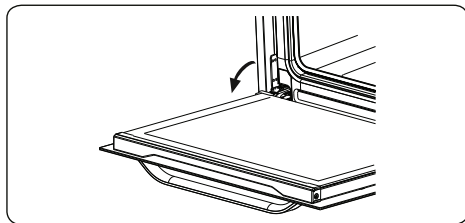


- Se lo sportello del forno è a triplo vetro, il terzo strato di vetro può essere rimosso allo stesso modo del secondo strato di vetro.

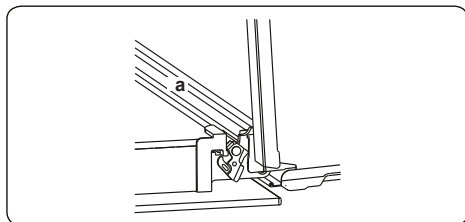
### Rimozione dello sportello del forno

Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello come mostrato di seguito.

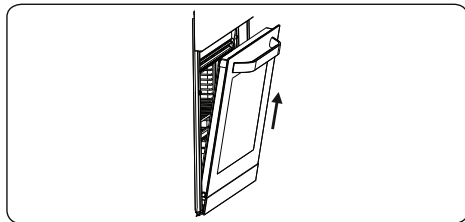
1. Aprire lo sportello del forno.



**2.** Aprire il fermo di bloccaggio (**a**) (con l'aiuto di un cacciavite) fino alla posizione finale.

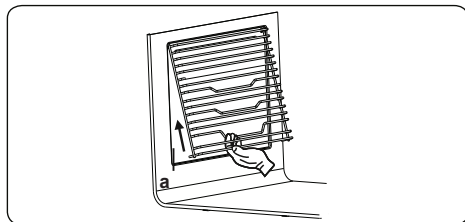


**3.** Chiudere lo sportello fino alla posizione di chiusura quasi completa, quindi rimuoverlo tirandolo verso di sé.



### Rimozione della griglia metallica

Per rimuovere la griglia, tirarla come mostrato in figura. Dopo averla sganciata dalle clip (**a**), sollevarla.



## 5.2 MANUTENZIONE

**! AVVERTENZA:** la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

### Sostituzione della lampada del forno

**! AVVERTENZA:** spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.
- Il prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente finale. È necessario un servizio post vendita.
- La fonte di luce inclusa non è destinata all'utilizzo in altre applicazioni.



**! La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.**

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

### 6.1 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

| Problema                                                    | Possibile causa                                                                                                                                                   | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non si accende.                                    | L'alimentazione è disattivata.                                                                                                                                    | Controllare se l'alimentazione è presente.<br>Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.                                                                                                                                                                                            |
| Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.          | Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato.<br>Lo sportello del forno è rimasto aperto.                                                  | Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.                                                                                                                                                                                                              |
| La lampada del forno (se disponibile) non si accende.       | La lampada è guasta.<br>L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.                                                                                     | Sostituire la lampada secondo le istruzioni.<br>Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.                                                                                                                                                                                        |
| La cottura non è uniforme all'interno del forno.            | I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.                                                                                                           | Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate.<br>Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura. |
| I tasti del timer non possono essere premuti correttamente. | C'è del materiale estraneo incastrato tra i tasti del timer.<br>Modelli touch: c'è dell'umidità sul pannello comandi.<br>È impostata la funzione di blocco tasti. | Rimuovere il materiale estraneo e riprovare.<br>Rimuovere l'umidità e riprovare.<br>Controllare se è impostata la funzione di blocco tasti.                                                                                                                                                                    |
| La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.           | Le mensole del forno vibrano.                                                                                                                                     | Controllare che il forno sia a livello.<br>Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.                                                                                                                                 |

### 6.2 TRASPORTO

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.





# Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52516168

**SHARP**

Be Original.