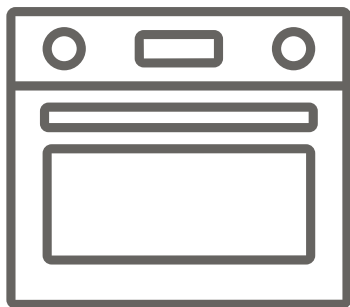




ES Manual de usuario de horno integrado

DE Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

EN Built-in Oven / User Manual



OVE-44 IB

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

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

ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
1.1. Advertencias generales de seguridad	4
1.2. Advertencias para la instalación	6
1.3. Durante el uso	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA EL USO	10
2.1. Instrucciones para el instalador	10
2.2. Instalación del horno	10
2.3. Conexión eléctrica y seguridad.	11
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	13
4.USO DEL PRODUCTO	14
4.1. Accesorios	17
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
5.1. Limpieza	18
5.2. Mantenimiento.....	21
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	22
6.1. Solución de problemas	22
6.2. Transporte	22
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	23
7.1. Ficha energética.....	23



1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.



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


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

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

- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.

- Durante el uso, el aparato se calentará. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento que hay dentro del horno.
- Durante el uso, los tiradores se pueden calentar en un corto período de tiempo.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar el cristal de la puerta del horno y el resto de superficies. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

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

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

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

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

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

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

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

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

detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.

- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p ej., armarios) deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.3. DURANTE EL USO

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

- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.



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

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.
- Al extraer las bandejas, estas se inclinan- Tenga cuidado para que no se le derrame ni se le caiga la comida caliente al sacarla del horno.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato o en uno de sus tiradores.

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO


- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.

- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

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

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

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA EL USO

! **ADVERTENCIA:** La instalación de este electrodoméstico debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado o por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones de esta guía y la normativa local vigente.

- La instalación incorrecta puede causar daños o lesiones, para los que el fabricante no acepta ninguna responsabilidad. Asimismo, instalación incorrecta anulará la garantía.
- Antes de instalar el producto, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (frecuencia y voltaje de la electricidad) y los ajustes del electrodoméstico sean compatibles. Las condiciones de ajuste de este electrodoméstico se indican en la etiqueta.
- Se deben cumplir las leyes, ordenanzas, directivas y normas vigentes en el país de uso (normativa de seguridad, reciclaje correcto de conformidad con la normativa, etc.).
- Si el producto contiene guías de rejillas extraíbles (parrillas metálicas) y el manual de usuario incluye recetas como el yogur, las parrillas metálicas deberán retirarse y el horno deberá funcionar en el modo de cocción definido. La información sobre la extracción de la rejilla metálica se incluye en la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

- Una vez retirado el material de embalaje del electrodoméstico y sus accesorios, asegúrese de que la placa no esté dañada. Si sospecha que el producto presenta daños, no utilice el electrodoméstico y póngase en contacto de inmediato con la persona de servicio autorizada o con un técnico cualificado.
- Asegúrese de prestar atención para evitar que haya materiales inflamables o combustibles cerca del horno, como cortinas, aceite, trapos, etc., que puedan arder.
- La encimera y los muebles situados alrededor del electrodoméstico deben estar fabricados con material resistente

a temperaturas por encima de los 100 °C.

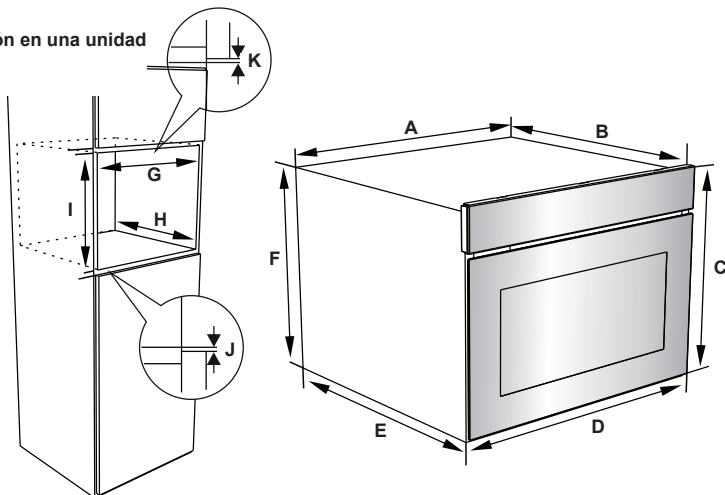
- El electrodoméstico no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, una nevera, un frigorífico, una lavadora o una secadora de ropa.

2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

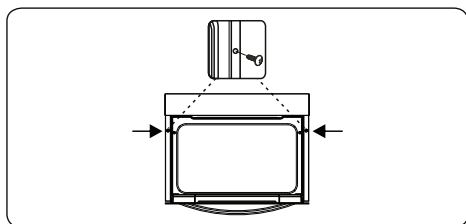
Los electrodomésticos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera con las dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la instalación de la placa y el horno se indican a continuación.

A (mm)	557	F (mm)	445
B (mm)	550	mín./máx. G (mm)	560/580
C (mm)	455	mín. B (mm)	555
D (mm)	595	mín. B (mm)	460
E (mm)	575	mín. J/K (mm)	5/10

Instalación en una unidad de pared



Tras realizar las conexiones eléctricas, inserte el horno en el armario empujándolo. Abra la puerta del horno e introduzca dos tornillos en los orificios presentes en el bastidor del horno. Con el bastidor del producto en contacto con la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.



2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD.

⚠️ ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este electrodoméstico debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado o por un electricista cualificado, de conformidad con las instrucciones de esta guía y con la normativa vigente.

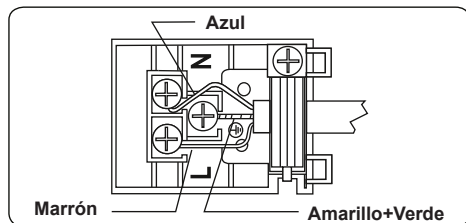
⚠️ ADVERTENCIA: ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE TENER TOMA A TIERRA.

- Antes de conectar el electrodoméstico a la fuente de alimentación, se debe comprobar la correspondencia del voltaje del electrodoméstico (indicado en la placa de identificación del

producto) con el de la toma de red disponible. Asimismo, el cableado eléctrico de la red debe ser capaz de soportar la potencia nominal del electrodoméstico (también se indica en la placa de identificación).

- Durante la instalación, asegúrese de utilizar cables aislados. Una conexión incorrecta puede provocar daños en el electrodoméstico. Si el cable de red está dañado y necesita sustituirse, el trabajo debe realizarlo personal cualificado.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples ni cables alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del electrodoméstico y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, podría dañarse y causar un cortocircuito.
- Si el electrodoméstico no está conectado a la corriente a través de un enchufe, se debe utilizar un seccionador (con al menos un espacio de contacto de 3 mm) de todos los polos para cumplir las normativas de seguridad.
- El electrodoméstico se ha diseñado para una fuente de alimentación de 220-240V ~ Si el suministro es distinto, póngase en contacto con la persona de servicio autorizada o un electricista cualificado.

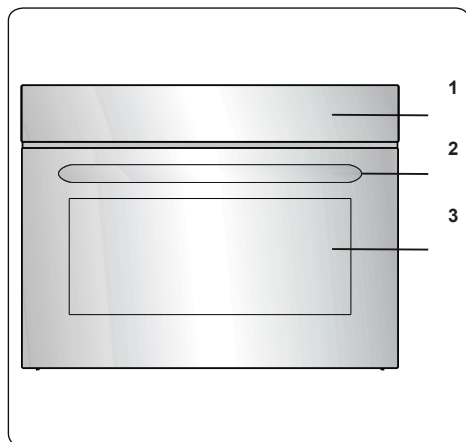
- El cable de potencia (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo para conectarse al electrodoméstico, incluso si el aparato se sitúa dentro de su armario.
- Asegúrese de que todas las conexiones adecuadamente apretadas.
- Fije el cable de alimentación en el sujetacables y cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se sitúa en la propia caja de terminales.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

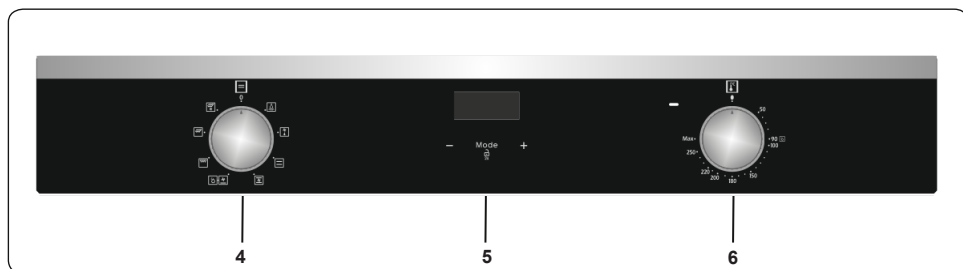
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



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

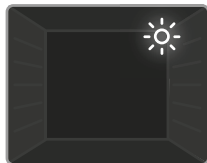
Panel de mando



4. Mando de control de funciones del horno
5. Temporizador
6. Mando de termostato del horno

4. USO DEL PRODUCTO

Funciones del horno

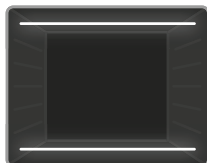


Luz del horno: Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.



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

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



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

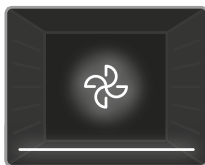
inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a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



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

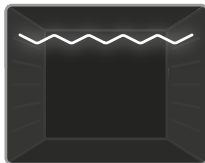
calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior y superior que hay en el interior del horno y mediante el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque grill a la comida. Se

recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función de calentamiento inferior y ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y

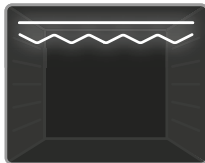
comenzarán a operar el elemento de calentamiento inferior y el ventilador. La función de ventilador y calentamiento inferior es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. El ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, mientras que el elemento de calentamiento inferior cuece los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



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

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

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

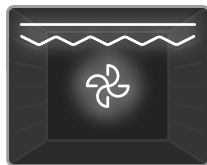


Función de grill rápido: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

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

que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

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



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

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

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

VapClean:

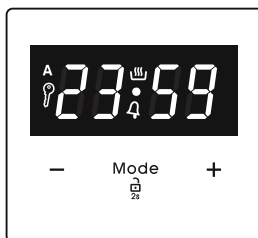
Ajuste el horno a la función que incluye el símbolo de limpieza (modos Inferior, Inferior + Ventilador, Turbo o Superior + Inferior; puede variar en función del modelo) con vapor a 90 °C para utilizar la función VapClean. Vierta de 200 a 250 ml de agua en la bandeja. Algunos modelos incorporan una cavidad en la base del horno. En estos modelos vierta de 200 a 250 ml de agua en la cavidad. Ponga en marcha el horno y VapClean tardará unos 30 a 60 minutos en prepararlo para una limpieza sencilla




.Mesa de cocción

Función	Platos			
Estática	Hojaldre	2 - 3	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2 - 3	170 - 190	30 - 40
	Galleta	2 - 3	170 - 190	30 - 40
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2 - 6	200	45 - 60
Ventilador	Hojaldre	2 - 6	170 - 190	25 - 35
	Tarta	2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Galleta	2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2 - 3	200	45 - 60
Asado	Albóndigas asadas	7	200	10 - 15
	Pollo	*	190	50 - 60
	Chuletas	6 - 7	200	15 - 25
	Bistecs	5 - 6	200	15 - 25

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

Uso del temporizador digital táctil



Descripción de la función	
A	Cocción automática
	Cocción manual
	Bloqueo de teclas
	Temporizador
Mode	Modo
-	Disminuir el tiempo
+	Aumentar el tiempo
23 59	Pantalla del temporizador

Ajuste de tiempo

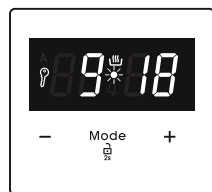
El tiempo se debe ajustar antes de empezar a utilizar el horno. Después de conectar la alimentación, el símbolo "A" y "00:00" o "12:00" parpadearán en la pantalla.



1. Pulse "MODE" durante 2 segundos para desactivar el bloqueo de teclas y el punto del centro de la pantalla comenzará a parpadear.



2. Ajuste el tiempo mientras el punto parpadea con las teclas "+" y "-".



3. Tras unos segundos, el punto dejará de parpadear y permanecerá iluminado.

Bloqueo de teclas

El bloqueo de teclas se activa automáticamente si el temporizador no se utiliza durante 7 segundos. El símbolo "A" aparecerá y permanecerá iluminado. Para

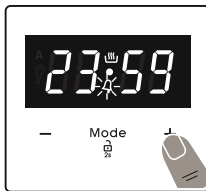
desbloquear los botones del temporizador, mantenga pulsado el botón "MODE" durante 2 segundos. De esta forma se podrá llevar a cabo la operación deseada.

Ajuste del tiempo de la señal acústica

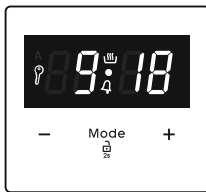
El tiempo de la señal acústica se puede ajustar en cualquier momento entre las "00:00" y las "23:59" horas. El ajuste del tiempo de la señal acústica sirve únicamente para avisar. El horno no se activará con esta función.



1. Pulse "MODE". El símbolo "A" empezará a parpadear y se mostrará "000".



2. Seleccione el periodo de tiempo deseado mediante las teclas "+" y "-" mientras "A" esté parpadeando.



3. El símbolo "A" se quedará iluminado, se guardará la hora y se ajustará el aviso.

Cuando el temporizador llegue a cero, se escuchará una señal acústica de aviso y el símbolo "A" parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica de aviso. Pulse "MODE" durante 2 segundos, el símbolo "A" desaparecerá y se mostrará el reloj.

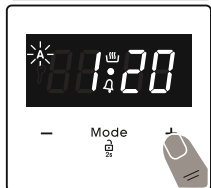
Ajuste semiautomático de tiempo (período de cocción)

Esta función le ayuda a cocinar durante un periodo de tiempo fijo. Se puede ajustar un intervalo de tiempo entre 0 y 10 horas. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.

1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.



2. Pulse **"MODE"** hasta que vea el símbolo **"dur"** en la pantalla. El símbolo **"A"** parpadeará.



3. Seleccione el periodo de tiempo de cocción deseado mediante las teclas **"+"** y **"-"**.



4. Aparecerá de nuevo la hora actual en la pantalla, y los símbolos **"A"**, y **"☀"** se quedarán iluminados.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará y se escuchará una señal acústica de aviso. El símbolo **"A"** parpadeará. Gire ambos botones de control a la posición **"0"** y pulse cualquier tecla del temporizador para detener la señal acústica de aviso. Pulse **"MODE"** durante 2 segundos, el símbolo **"A"** desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

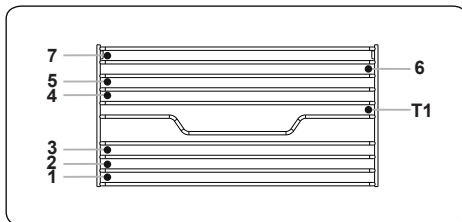
Ajuste de sonido

Para ajustar el volumen del sonido de la señal acústica de aviso, mientras se muestra la hora actual del día, pulse las teclas **"+"** y **"-"** y el punto del centro de la pantalla comenzará a parpadear. Pulse **"MODE"** para mostrar el sonido de la señal actual. Después de esto, cada vez que pulse el botón **"-"**, se escuchará una señal de sonido diferente. Existen tres tipos diferentes de sonidos de señal. Seleccione el sonido deseado y no pulse ningún otro botón. Después de un corto periodo de tiempo, el sonido seleccionado se guardará.

4.1. ACCESORIOS

La rejilla EasyFix

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



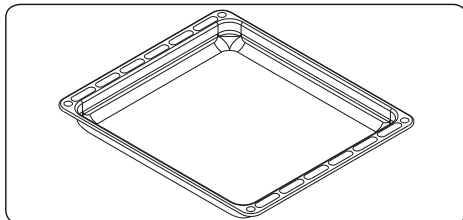
- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 7.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en el nivel T1.
- Se recomienda utilizar el nivel 2 para preparar alimentos en un nivel.
- Se recomienda utilizar el nivel 1 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- Se recomienda utilizar los niveles 2 y 4 para preparar alimentos en dos niveles.
- Se recomienda utilizar los niveles 1 y T1 para preparar alimentos en dos niveles con guías telescópicas.

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

La bandeja honda

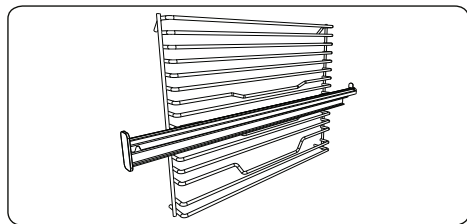
La bandeja honda es ideal para estofados.

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



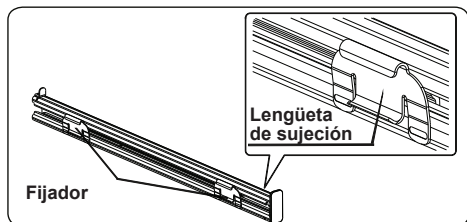
Rejilla con guía telescópica de media extensión Easyfix

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

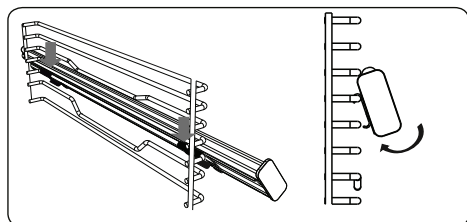


Guías telescópicas

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



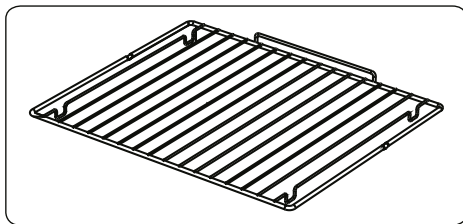
- A cada lado de la guía telescópica hay sujetadores que permiten retirarlos para tareas de limpieza y reubicación.
- Retire el carril lateral. Consulte la sección «Retirar la bandeja de rejilla».



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

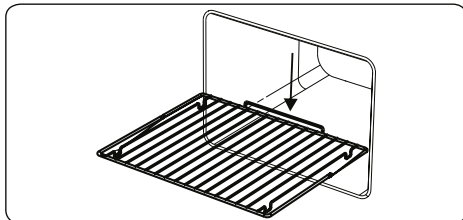
Parrilla

La parrilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.



⚠ ADVERTENCIA

Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.



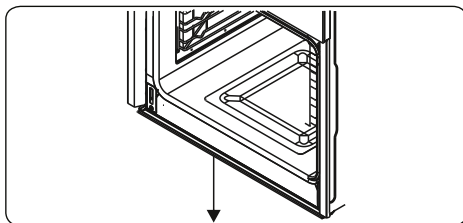
Colector de agua

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

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

El agua caerá en el colector.

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



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

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

Instrucciones generales

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



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

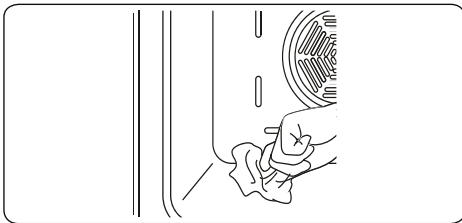
- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.



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

Limpieza del interior del horno

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



Limpieza de las partes de cristal

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

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

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



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



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

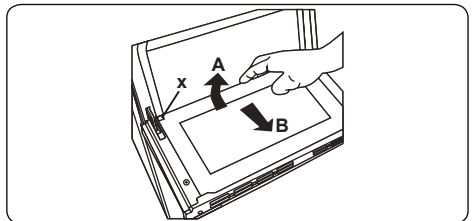
Limpieza de superficies pintadas (si existen)

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

Extracción del cristal interior

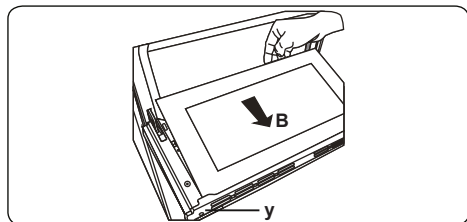
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

1. Empuje el cristal en la dirección de **B** y libérela del soporte de colocación (**x**). Extraiga el cristal en la dirección de **A**.

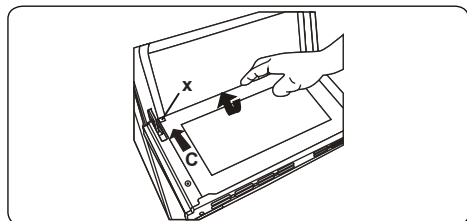



Para cambiar el cristal interior:

2. Empuje el cristal hacia el soporte de colocación y bajo él (y), en la dirección de B.



3. Coloque el cristal bajo el soporte de colocación (x) en la dirección de C.

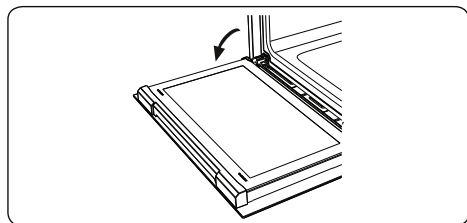


 Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

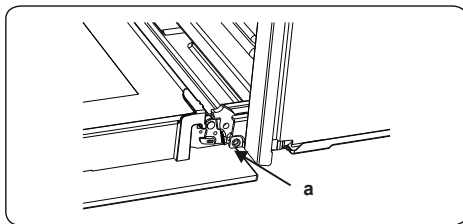
Retirada de la puerta del horno

Antes de limpiar el vidrio de la puerta del horno, debe retirar la puerta del horno, como se muestra a continuación

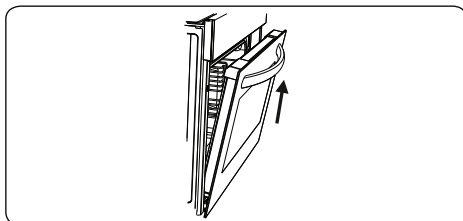
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra la pestaña de cierre (a) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.

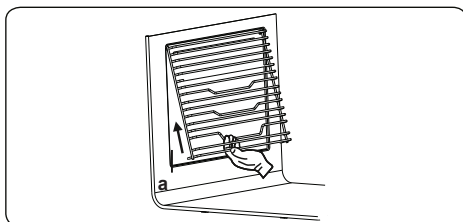


3. Cierre la puerta hasta que esté casi en la posición totalmente cerrada, y retire la puerta tirando de ella hacia usted.



Extracción de la parrilla

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



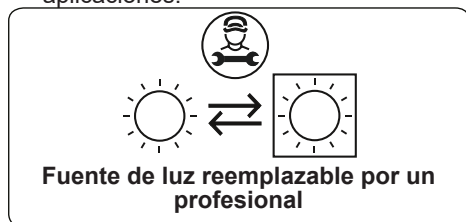
5.2. MANTENIMIENTO

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

Cambio de la lámpara del horno

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

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.
- El producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz no puede reemplazarse por el usuario final. Se necesita un servicio postventa.
- La fuente de luz incluida no está diseñada para usarse en otras aplicaciones.



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

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	El control de temperatura del horno no se ha colocado bien. Se ha dejado abierta la puerta del horno.	Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida.
Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente.	Hay materias extrañas entre los botones del temporizador. Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando. La función de bloqueo de teclado está activada.	Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo. Quite la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado.
El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.	Los estantes del horno vibran.	Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.


6.2. TRANSPORTE

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

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. FICHA ENERGÉTICA

Marca		
Modelo		OVE-44 IB
Tipo de horno		ELÉCTRICO
Masa	Kg	29,3
Índice de eficiencia energética – convencional		103,9
Índice de eficiencia energética – ventilación forzada		94,7
Clase energética		A
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh/ciclo	0,79
Consumo de energía (electricidad) – ventilación forzada	kWh/ciclo	0,72
Número de cavidades		1
Fuente de calor		ELÉCTRICO
Volumen	L	50
Este horno cumple con EN 60350-1		
Trucos para ahorrar energía		
Horno		
-A ser posible, cocine los alimentos juntos.		
- Mantenga el tiempo de precalentamiento durante poco tiempo.		
-No prolongue el tiempo de cocción.		
-No olvide apagar el horno al final de la cocción.		
- No abra la puerta del horno durante el periodo de cocción.		

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

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

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

INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	8
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	9
2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	11
2.1 Hinweise für den Installateur	11
2.2 Einbauen des Backofens	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise	12
3. PRODUKTMERKMALE	14
4. Verwenden des Produkts	15
4.1 Zubehör	18
5. REINIGUNG UND WARTUNG	20
5.1 Reinigung	20
5.2 Wartung	22
6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	23
6.1 Fehlerbehebung	23
6.2 Transport	23

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

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


- 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 Backofentürscheibe oder sonstige Oberflächen 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 Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu widerstehen.

- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

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



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes

Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter 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

CE 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 auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

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.

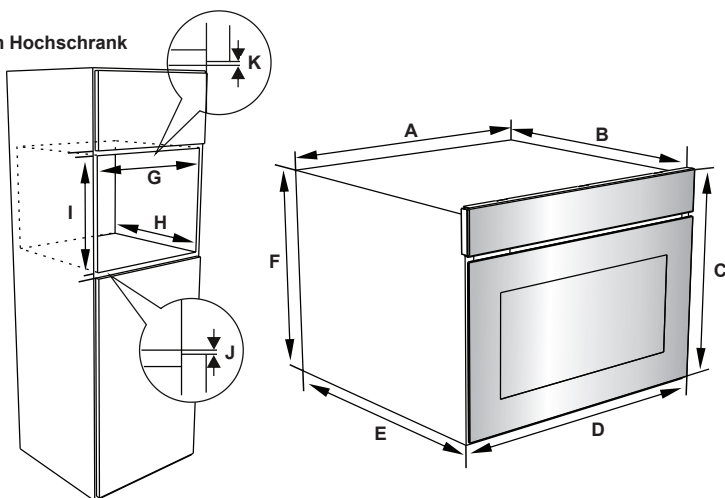
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert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

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

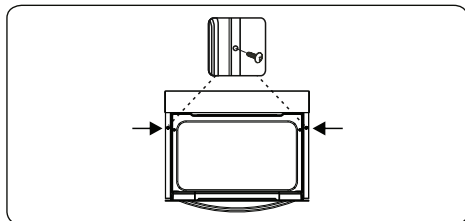
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

A (mm)	557	F (mm)	445
B (mm)	550	min./max. G (mm)	560/580
C (mm)	455	min. H (mm)	555
D (mm)	595	min. I (mm)	460
E (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10

Einbau in einen Hochschrank



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



2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

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

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

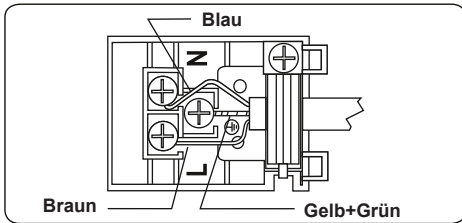
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild

angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).

- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V ~ 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 Einbauschränk stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

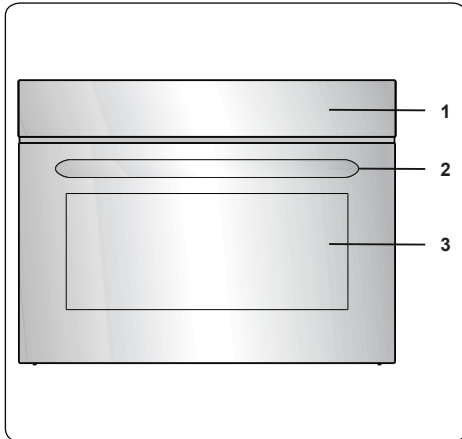


3. PRODUKTMERKMALE



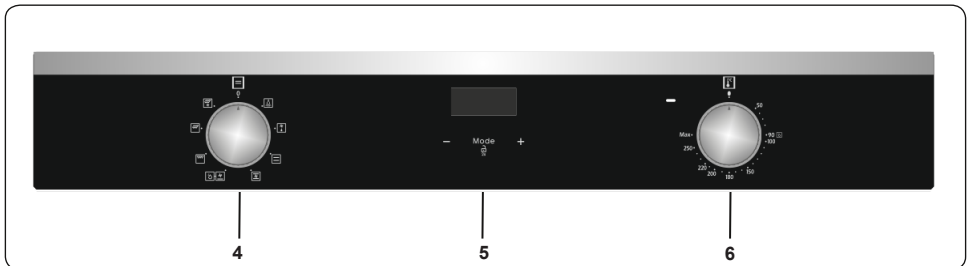
Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1. Bedienfeld
2. Backofentürgriff
3. Backofentür

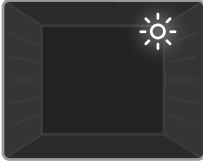
Bedienfeld



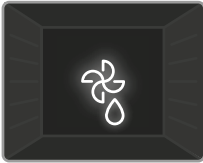
4. Einstellknopf für Backofenfunktion
5. Timer
6. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

4. Verwenden des Produkts

Backofenfunktionen

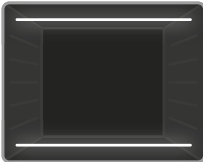


Backofenlampe: Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



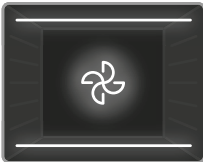
Auftau-Funktion: Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

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.



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

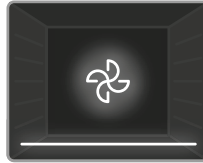
heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene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



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

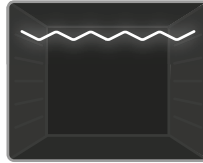
Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca.

10 Minuten lang vorzuheizen.



Unterhitze mit Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Unterhitze sowie

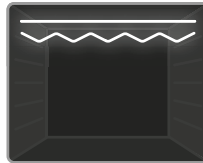
der Lüfter gehen in Betrieb. Die Unterhitze mit Umluft-Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Erwärmen von Speisen. Die Kombination aus Umluft und Unterhitze eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts. 10 Minuten lang vorzuheizen.



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.

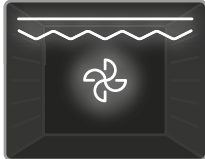


Schnellgrill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie

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.

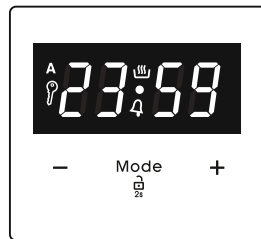
🚿 VapClean:




Stellen Sie Ihren Backofen bei 90 °C auf die Funktion ein, die das Symbol für die Dampfreinigung enthält (die Modi „Unterhitze“, „Unterhitze+Umluft“, „Turbo“ oder „Ober-+Unterhitze“ – dies kann je nach Modell variieren), um die VapClean-Funktion zu nutzen. Gießen Sie 200 bis 250 ml Wasser in das Fach. Bei einigen Modellen gibt es auf dem Backofenboden eine Vertiefung. Gießen Sie bei diesen Modellen 200-250 ml Wasser in diese Vertiefung. Schalten Sie den Backofen ein und VapClean wird Ihren Backofen in etwa 30-60 Minuten problemlos für die Reinigung vorbereiten. Gartabelle

Funktion	Speisen			
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2 - 3	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3	170-190	30-40
	Kekse	2 - 3	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 6	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2 - 6	170-190	25-35
	Kuchen	2 - 3	150-170	25-35
	Kekse	2 - 3	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3	200	45-60
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	7	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	6 - 7	200	15-25
	Rindersteak	5 - 6	200	15-25

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

Verwendung des digitalen Touch-Timers



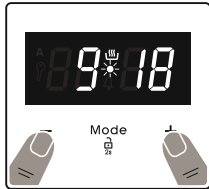
Funktionsbeschreibung	
A	Automatisches Garen
	Manuelles Garen
	Tastensperre
	Minutenzähler
Mode	Modus-Funktion
-	Zeitschaltuhr verringern
+	Zeitschaltuhr erhöhen
23 59	Timeranzeige

Zeit einstellen

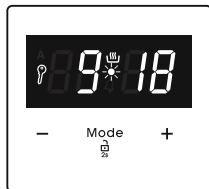
Die Zeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen. Nachdem Anschluss an die Stromversorgung blinken die Symbole "A" und "00:00" oder "12:00" in der Anzeige.



1. Drücken Sie "MODE" für 2 Sekunden, um die Tastensperre zu deaktivieren, und der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken.




2. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten "+", "-" und "4" ein, während der Punkt blinkt.



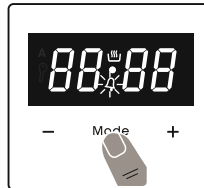
3. Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und wird dauerhaft angezeigt.


! Tastensperre

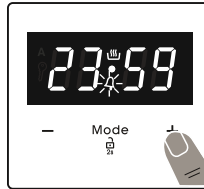
Die Tastensperre aktiviert sich automatisch, nachdem der Timer 7 Sekunden lang nicht verwendet wurde. Das Symbol „“ erscheint und leuchtet dauerhaft. Halten Sie zur Freigabe der Timer-Taste 2 Sekunden lang die „MODE“-Taste gedrückt. Anschließend kann der gewünschte Vorgang ausgeführt werden.


Einstellung der akustischen Warnzeit

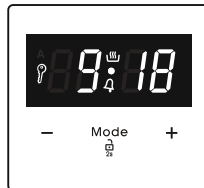
Die akustische Erinnerung kann auf eine beliebige Zeit zwischen "00:00" und "23:59" Stunden eingestellt werden. Die akustische Erinnerung ist eine reine Erinnerungsfunktion. Der Ofen wird mit dieser Funktion nicht aktiviert.






1. Betätigen Sie "MODE". Das Symbol „“ beginnt zu blinken und die Anzeige „000“ erscheint.



2. Wählen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "+", "-" und "4" aus, während „“ blinkt.



3. Das Symbol „“ leuchtet weiter, die Zeit wird gespeichert und die Warnung wird eingestellt.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Warnsignal und das Symbol "" blinkt auf dem Display. Durch Drücken einer beliebigen Taste beenden Sie das akustische Warnsignal. Wenn Sie "MODE" 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol "" und die Uhr wird angezeigt.

Halbautomatische Zeiteinstellung (Garzeit)

Diese Funktion ermöglicht das Garen über eine bestimmte Zeitdauer. Es kann ein Zeitbereich zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden. Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Ofen.

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



2. Drücken Sie „MODE“, bis Sie das Symbol „dur“ am Display sehen. Das Symbol „A“ blinkt.



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



4. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole „A“, und „dur“ leuchten weiterhin.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Das Symbol „A“ blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung „0“ und Betätigen einer beliebigen Taste am Timer beenden Sie den Warnton. Wenn Sie "MODE" 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol "A" und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um.

Signaleinstellung

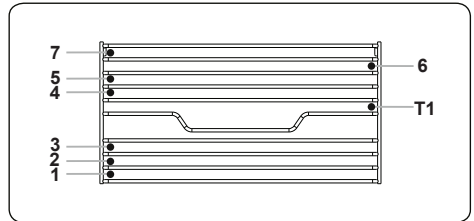
Passen Sie während der Anzeige der aktuellen Tageszeit die Lautstärke der akustischen Erinnerung an, indem Sie die Tasten „+“ und „-“ drücken und der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken. Drücken Sie „MODE“, um den aktuellen Signalton anzuzeigen. Anschließend wird mit jeder Betätigung der Taste „-“ ein anderer Signalton ausgegeben. Es gibt drei verschiedene

Arten von Signaltönen. Wählen Sie den gewünschten Ton aus und drücken Sie keine anderen Tasten. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Ton gespeichert.

4.1 ZUBEHÖR

Der EasyFix-Gittereinsatz

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



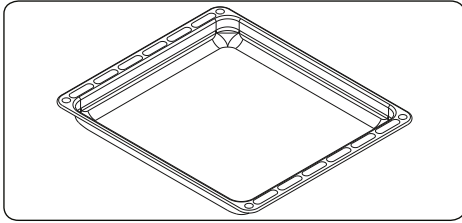
- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Teleskopschienen können auf der Ebene T1 eingesetzt werden.
- Ebene 2 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene 1 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Ebene 1 und Ebene T1 werden für das Kochen auf zwei Ebenen mit Teleskopschienen empfohlen.

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

Tiefe Fettpfanne

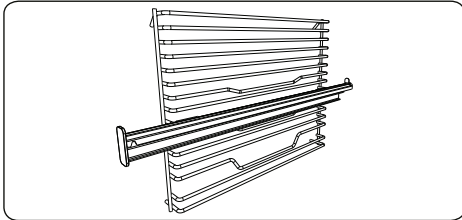
Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

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



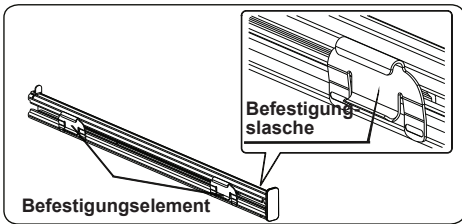
Der Gittereinsatz mit halb ausziehbarer Easyfix-Teleskopschiene

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

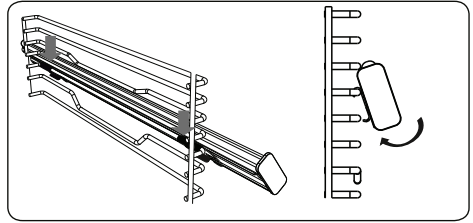


Teleskopschienen

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



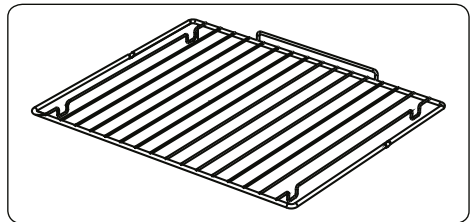
- An jeder Teleskopschiene sind Befestigungen angebracht, durch welche sie zur Reinigung und Neupositionierung entfernt werden können.
- Entfernen Sie den Seitenführungsschiene. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Entfernen des Drahtfachbodens“.



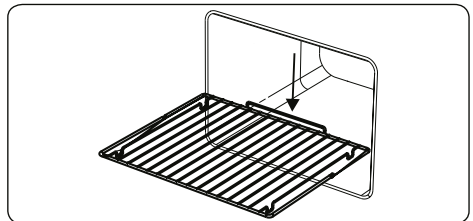
- Hängen Sie die oberen Teleskopschienen-Befestigungselemente in den Referenzdraht der seitlichen Einsatzebene ein und drücken Sie dabei auf die unteren Befestigungselemente, bis Sie deutlich hören, dass die Befestigungselemente in den Befestigungsdraht der seitlichen Einsatzebene einrasten.
- Beim Entfernen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

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.



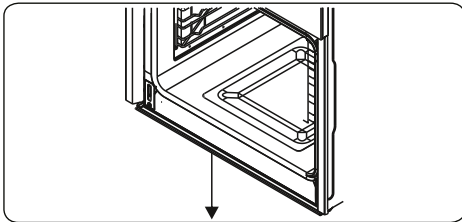
Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenseite der Backentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

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

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

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




5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

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

Allgemeine Hinweise

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

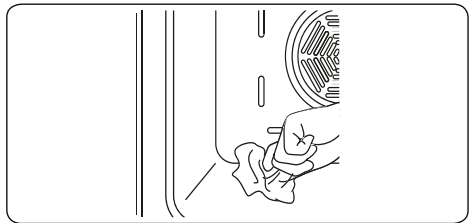
 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

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

 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens



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



Reinigen der Glasteile

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

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
 - Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.
-  Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.
-  Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

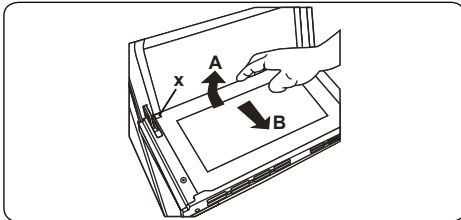
Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

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

Ausbauen der Innenscheibe

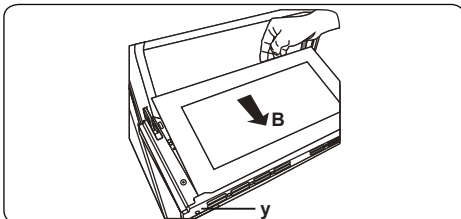
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

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

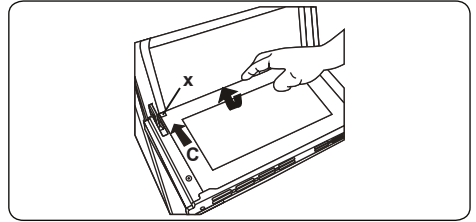


Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

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



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

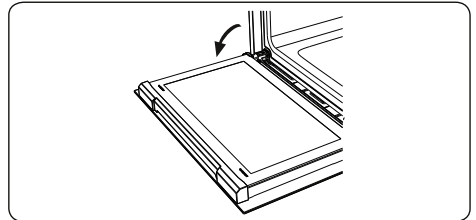


- Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

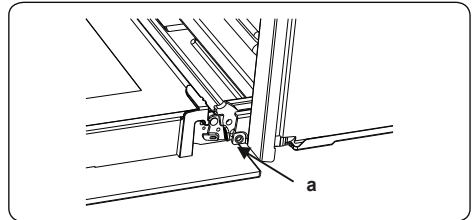
Ausbauen der Backofentür

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

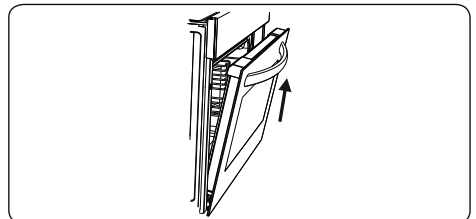
- Die Backofentür öffnen.



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

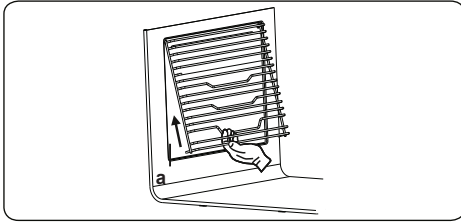


- Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



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.



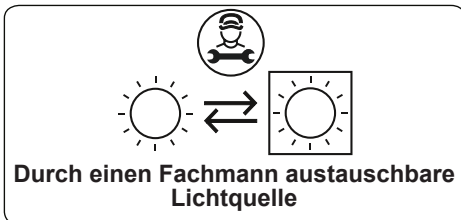
5.2 WARTUNG


! 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 Raumbeleuchtung.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



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

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

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.

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.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Cooking Table	15
4.2 Use of the Digital Touch Timer.....	15
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning	18
5.2 Maintenance	20
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	21
6.1 Troubleshooting.....	21
6.2 Transport	21



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


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

- Do not operate the appliance 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 the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, 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 case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance 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.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- 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 operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

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

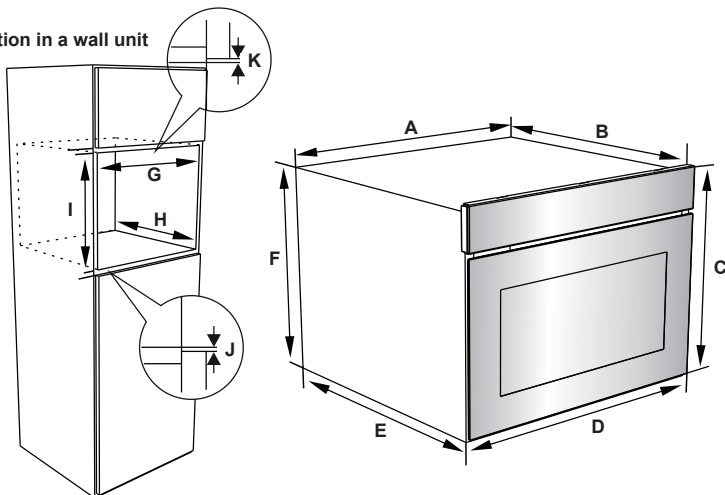
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials 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.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

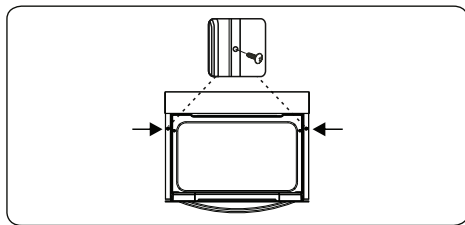
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	F (mm)	445
B (mm)	550	min./max. G (mm)	560/580
C (mm)	455	min. H (mm)	555
D (mm)	595	min. I (mm)	460
E (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10

Installation in a wall unit



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



2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

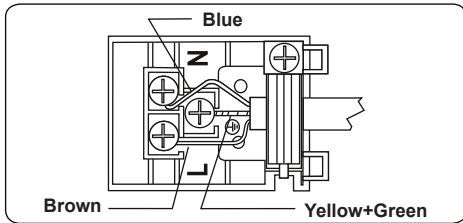
WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance

identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

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

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

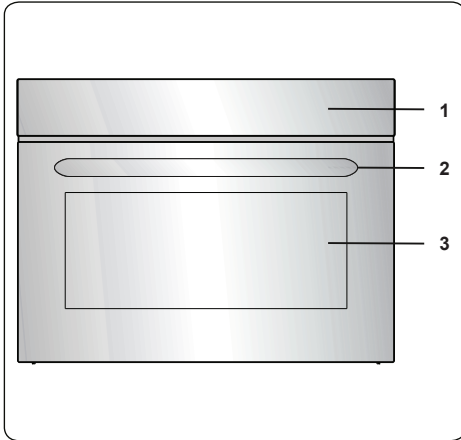


3. PRODUCT FEATURES



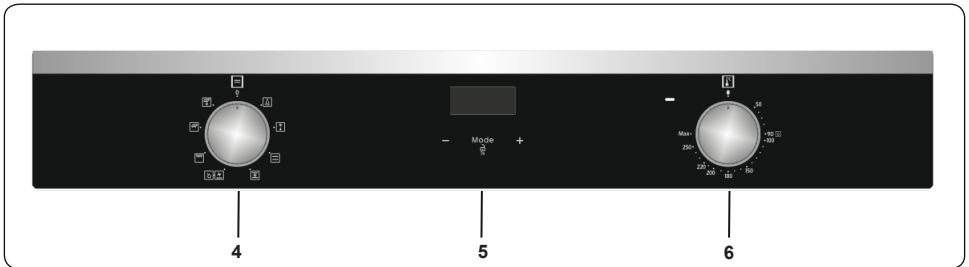
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

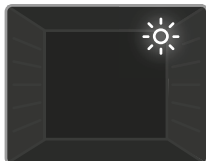
Control Panel



4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

Oven Functions



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.



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.



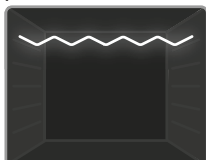
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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.



Lower Heating and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element and fan will start

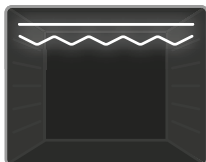
operating. The lower heating and fan function is ideal for heating foods evenly in a short time. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



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.

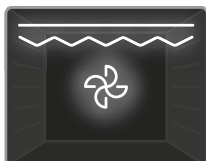
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



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.

VapClean:

Set your oven function to the function that includes the vap clean symbol (Bottom, Bottom+Fan, Turbo or Top+Bottom Function. It may differentiate among models.) at 90 °C to operate Vap Clean function. Pour 200-250ml of water into the tray. In some models there is a cavity which is stated on the oven base. In this models pour 200-250ml of water into this cavity. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for easy cleaning.

4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3	170-190	35-45
	Cake	2 - 3	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 6	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 6	170-190	25-35
	Cake	2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3	200	45-60
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	5 - 6	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.2 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



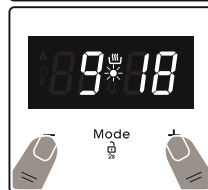
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

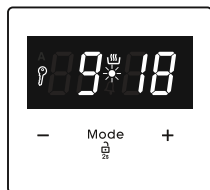
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "00:00" or "12:00" will flash on the display.



1. Press the "MODE" for 2 sec to deactivate keylock and 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.



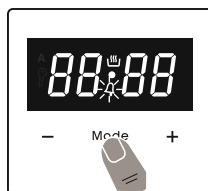
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

! Key Lock

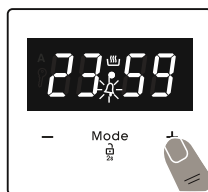
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. “**Ⓚ**” symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the “**MODE**” button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

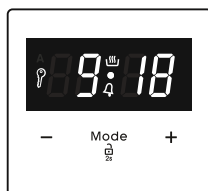
The audible warning time can be set to any time between “**00:00**” and “**23:59**” hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press “**MODE**”. The symbol “**4**” will begin to flash and “**000**” will be displayed.



2. Select the desired time period using the “**+**” and “**-**” keys while “**4**” is flashing.



3. The symbol “**4**” will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

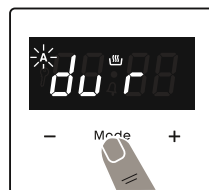
When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol “**4**” will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press “**MODE**” for 2 seconds the “**4**” symbol will disappear and the clock will be displayed.

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.

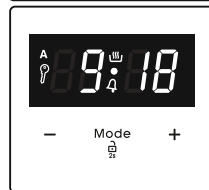
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press “**MODE**” until you see “**dur**” symbol on the display screen. The symbol “**A**” 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.

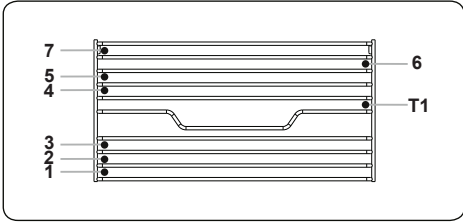
When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “**A**” will flash. Turn both control knobs to the “**0**” position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press “**MODE**” for 2 seconds the “**A**” symbol will disappear and the timer 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 “**-**” keys and the dot in the middle of the screen will start to flash. Press “**MODE**” to display current signal sound. After this, each time the “**-**” button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved. Accessories

The EasyFix Wire Rack

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



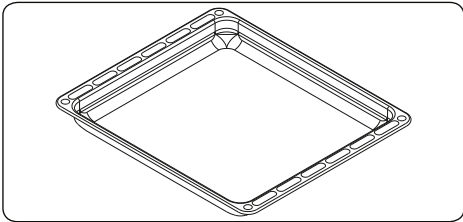
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 7.
- Telescopic rails can be positioned on level T1, 1, 2, 4, 5, 6, 7.
- Level 2 is recommended for single level cooking.
- Level 1 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- Level 1 and Level T1 are recommended for double level cooking with the telescopic rails.

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

The Deep Tray

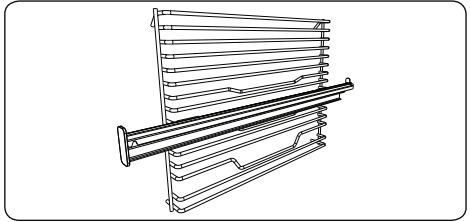
The deep tray is best used for cooking stews.

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



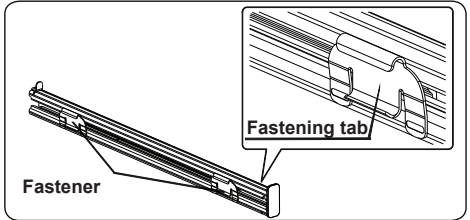
The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

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

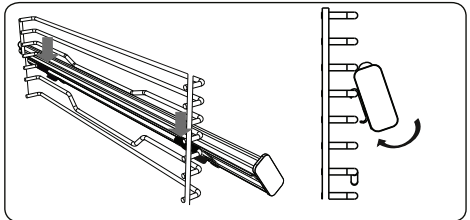


Telescopic rails

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



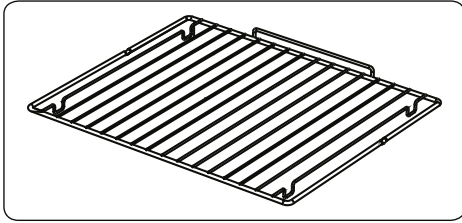
- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

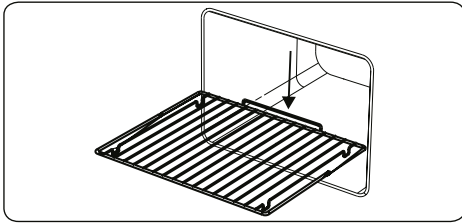
The Wire Grid

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.



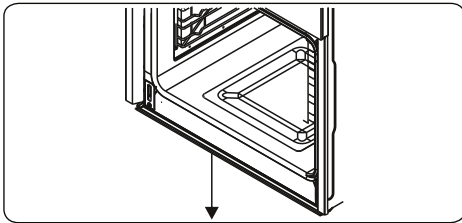
The Water Collector

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

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

Water will drip to the collector.

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



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING



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

General Instructions

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



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

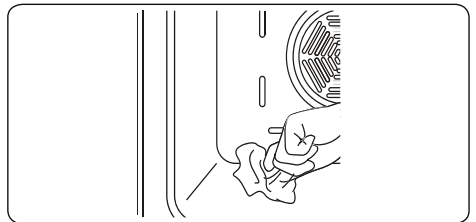
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



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

Cleaning the Inside of the Oven

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



Cleaning the Glass Parts

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

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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



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



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

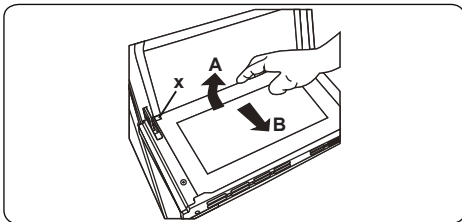
Cleaning Painted Surfaces (if available)

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

Removal of the Inner Glass

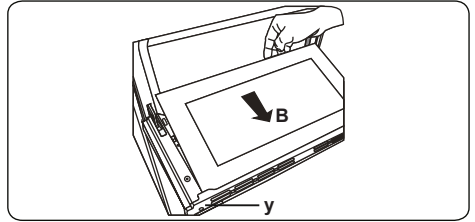
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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**.

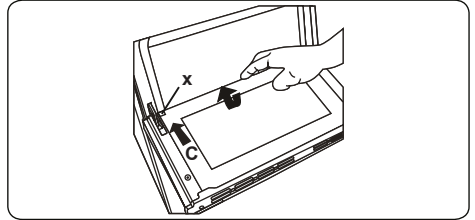


To replace the inner glass:

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**.

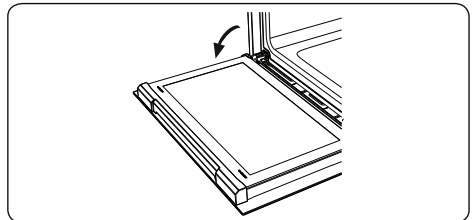


- If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

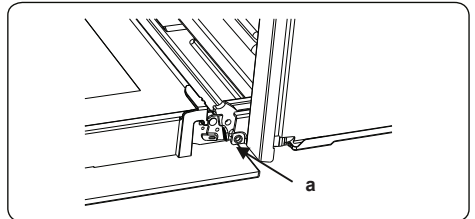
Removal of the Oven Door

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

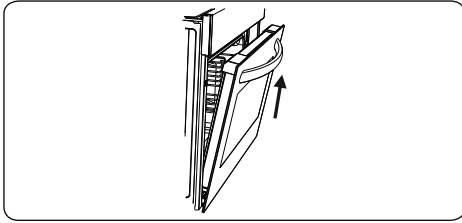
1. Open the oven door.



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

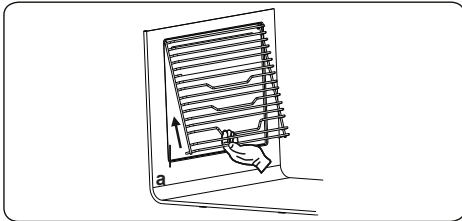


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



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.



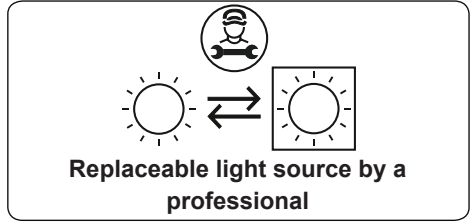
5.2 MAINTENANCE

! **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.



Replaceable light source by a professional



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

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



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

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

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.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si no puede corregir el error, comuníquese con su servicio al cliente. En tal caso, no insista en repararlo, especialmente en las partes eléctricas del equipo.

IMPORTANTE

Tome en cuenta que la visita del técnico de servicio al cliente, en caso de uso incorrecto o de una de las averías descritas como No Incluidas, incluso durante el período de la garantía, no es gratuito.

Dirección de Servicio al cliente responsable:

Tel: (+34) 876 03 66 60

Los pedidos de reparación también pueden solicitarse en línea.

Se le solicitará la siguiente información para procesar su pedido:

- Dirección completa, núm. de teléfono
- Descripción de la avería
- Información de la placa de características

Placa de características

La placa de características está en el propio producto y hay una placa de identificación en el paquete de accesorios, junto con el manual de funcionamiento.

CONDICIONES DE LA GARANTIA

Condiciones de garantía

Como comprador de este dispositivo, usted tiene derecho a las garantías legales del contrato de compra con su distribuidor.

Para ello, recuerde conservar la FACTURA o el TICKET DE COMPRA pues es el único modo válido para mostrar la fecha de comienzo del periodo de Garantía. Sin ellos no se aplicará ninguna reparación cubierta por la Garantía del fabricante.

Adicionalmente, le proporcionamos las siguientes condiciones:

Vigencia de la garantía

La garantía tiene una duración de 36 meses a partir de la fecha de compra (se debe presentar un comprobante de compra). Los fallos o defectos en el equipo se rectifican de forma gratuita durante los primeros 24 meses, siempre que el equipo sea accesible para reparaciones sin ningún esfuerzo especial. En los 12 meses posteriores, el comprador está obligado a demostrar que el fallo o defecto ya existía desde la entrega.

Su producto no ha sido diseñado para uso comercial (por ejemplo, en hoteles, bares, restaurantes, ...) o para uso compartido por varios hogares. En estos casos, la garantía no será de aplicación.

Al hacer uso de la garantía, la garantía no se extiende para el equipo ni para las piezas recién instaladas.

Alcance de las medidas correctivas

Repararemos todos los defectos del equipo, dentro de los periodos especificados, que se puedan atribuir de manera demostrable a una fabricación defectuosa o a defectos de los materiales. Las piezas reemplazadas se convierten en nuestra propiedad.

Queda excluido lo siguiente:

Desgaste normal, daños intencionales o por negligencia, daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de uso, colocación o instalación incorrecta del equipo, conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, en la pintura, en el esmalte y eventuales diferencias de color, así como bombillas defectuosas. Los defectos en el equipo también se excluyen si se deben a daños en el transporte. Tampoco realizamos ningún servicio si, personas no autorizadas realizan algún trabajo o se utilizan piezas no originales.

Alcance de validez de la garantía

Nuestra garantía se aplica a equipos que se adquirieron en España o Portugal y que están en funcionamiento en España o Portugal

Para aparatos instalados en cualquier otro país, el consumidor deberá dirigirse al Servicio Oficial de la filial consultando la página Web de la marca, que ejercerá la garantía conforme a la legislación de su país.

Para las órdenes de reparación fuera del periodo de garantía aplica lo siguiente:

Si se repara un equipo, las facturas de reparación vencen de inmediato y son pagaderas sin deducción.

Si un equipo es revisado o una reparación que ha comenzado no se termina, se calcularán los gastos de transporte y del trabajo hecho. El asesoramiento por parte de nuestro centro de atención al cliente es gratuito.

El servicio de asistencia técnica cuenta con una extensa red de centros por toda la geografía española y portuguesa.

En caso de precisar una atención técnica o para ordenar repuestos, comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente

TEL: (+34) 876 03 66 60

Torre Aragonia
Avda. Juan Pablo II 35, Planta 3
ES-50.009 Zaragoza
www.silverline-home.com

2.06287.28.825.01

52511940

