

# **Brandt**

**DE** Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

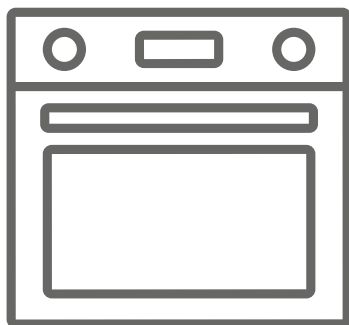
**GR** Ενσωματωμένος φούρνος / Εγχειρίδιο χρήσης

**ES** Manual de usuario de horno integrado

**FR** Four encastrable/Notice d'utilisation

**EN** Built-in Oven / User Manual

**IT** Forno a incasso / Manuale utente



**BOH1325X - BOH1325BB**

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

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

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

# INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE.....	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
1.2 Für das Dampfgaren.....	6
1.3 Einbauhinweise .....	7
1.4 Während des Gebrauchs.....	8
1.5 Während der 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.....	13
3. PRODUKTMERKMALE.....	14
4. Verwenden des Produkts.....	15
4.1 Gartabelle .....	16
4.2 Für die Dampffunktion .....	17
4.3 Nutzung des „Digital Touch Timer“ .....	18
5. REINIGUNG UND WARTUNG .....	22
5.1 Reinigung .....	22
5.2 Wartung .....	24
6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT .....	25
6.1 Fehlerbehebung .....	25
6.2 Transport .....	25
7. TECHNISCHE DATEN .....	26
7.1 Energieblatt .....	26


# 1. SICHERHEITSHINWEISE



- Lesen sie sich vor der Verwendung ihres Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren sie sie für späteres Nachschlagen an einem leicht erreichbaren Ort auf.
- Dieses Benutzerhandbuch wurde für mehr als ein Modell erstellt. Es kann daher vorkommen, dass Ihr Gerät einige der darin beschriebenen Funktionen nicht aufweist. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass Sie beim Lesen der Bedienungsanleitung besonders auf die Zahlen achten.

## 1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät kann sowohl von Kindern ab 8 Jahren als auch von durch Personen mit eingeschränkten physischen und geistigen Fähigkeiten sowie mit Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden bei der Verwendung beaufsichtigt oder wurden bezüglich der möglichen Gefahren unterwiesen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

 **ACHTUNG:** Während des Betriebs werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, sie werden ununterbrochen beaufsichtigt.



  **ACHTUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.


  **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernsteuerungssystem.

tem.

- Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
- Die Griffe können während des Gebrauchs nach kurzer Zeit heiß werden.
- Verwenden Sie keine ätzenden und scharfen Reiniger oder Scheuerschwämme, um das Glas der Ofentür und andere Oberflächen zu reinigen. Diese können die Oberflächen zerkratzen und ein Zerschlagen des Türglases oder eine Beschädigung der Oberflächen herbeiführen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

  **ACHTUNG:** Um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags auszuschließen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, ehe Sie die Lampe austauschen.

 **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können beim Braten oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von dem Gerät fern, wenn es verwendet wird.

- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt worden.
- Die Wartung sowie Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können gefährlich sein. Sie dürfen das Gerät in keiner Weise modifizieren oder umbauen. Ein ungeeigneter Kochfeldschutz kann Unfälle verursachen.
- Vor dem Anschluss Ihres Geräts müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und deren Kompatibilität mit den technischen Daten

des Geräts prüfen. Die technischen Daten dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben.

**⚠️ ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur für das Kochen von Lebensmitteln gedacht und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es sollte für keine anderen Zwecke und in keiner anderen Anwendung verwendet werden, wie für einen kommerziellen Gebrauch oder zum Heizen eines Raums.

- Verwenden Sie die Ofentürgriffe nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts.
- Es wurden alle möglichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, mit dem Zubehör gegen das Glas zu schlagen oder zu stoßen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

## **1.2 FÜR DAS DAMPFGAREN**

- Das Wasser muss vor dem Ofenbetrieb in den Wasserbehälter gegossen werden.
- Geben Sie kein Wasser in den Wassertank, wenn der Backofen heiß ist.
- Wenn die Ofentür geöffnet wird, kann der Dampf von innen entweichen. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Beim Dampfgaren kann Feuchtigkeit im Backofen zurückbleiben. Da Feuchtigkeit zu Korrosion führen kann, vergewissern Sie sich, dass das Innere des Ofens nach

dem Garen trocken ist.

- Verwenden Sie Trinkwasser zum Dampfgaren im Backofen. Benutzen Sie anstelle von Wasser keinen brennbaren Alkohol oder Feststoffe mit festen Partikeln.
- Verwenden Sie zum Dampfgaren korrosionsbeständiges Geschirr.
- Sollte sich nach jedem Dampfgaren noch etwas Wasser im Wassertank befinden, sollte es nicht für das nächste Garen verwendet werden, sondern gereinigt werden.

### **1.3 EINBAUHINWEISE**

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig eingebaut ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch einen falschen Einbau oder Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Wenn das Gerät ausgepackt wird, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden – kontaktieren Sie in diesem Fall einen autorisierten Servicetechniker. Die verwendeten Verpackungsmaterialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine mögliche Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es keinen Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder übermäßiger Feuchtigkeit aus.
- Alle Materialien um das Gerät herum (z. B. Schränke) müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C widerstehen können.
- Das Gerät darf hinter keiner Ziertür aufgestellt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

## 1.4 WÄHREND DES GEBRAUCHS

- Wenn Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, könnte ein leichter Geruch auftreten. Das ist ganz normal – er entsteht durch das Isoliermaterial der Heizelemente. Wir empfehlen Ihnen, dass Sie Ihren Backofen vor der ersten Benutzung 45 Minuten lang leer auf maximaler Temperatur laufen lassen. Vergewissern Sie sich, dass die Umgebung, in der das Produkt installiert wird, gut belüftet ist.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Garen öffnen. Der heiße Dampf aus dem Ofen kann Verbrennungen verursachen.
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammbaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder aus ihm herausnehmen.
- Sie sollten den Backofen auf keinen Fall mit Alufolie auskleiden, da andernfalls die Gefahr einer Überhitzung besteht.
- Stellen Sie während des Garvorgangs kein Geschirr und keine Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden wird sehr heiß und dies könnte zu Schäden am Produkt führen.



Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung in Brand geraten. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Schalten Sie stattdessen den Ofen aus und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke ab.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Hauptstromschalter aus.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backo-



fens immer auf „0" (Aus) stehen, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

- Die Bleche neigen sich, wenn sie herausgezogen werden. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Speisen verschütten oder fallen lassen, wenn Sie sie aus dem Ofen nehmen.
- Stellen Sie nichts auf die geöffnete Backofentür. Dies könnte das Gleichgewicht des Backofens beeinträchtigen oder die Tür beschädigen.
- Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.


### **1.5 WÄHREND DER REINIGUNG UND WARTUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät vom Stromnetz getrennt ist, ehe Sie es reinigen oder warten.
- Entfernen Sie keinesfalls die Bedienknöpfe, wenn Sie das Bedienfeld reinigen.
- Zur Gewährleistung der Effizienz und Sicherheit Ihres Geräts empfehlen wir Ihnen, stets Original-Ersatzteile zu verwenden. Kontaktieren Sie bei Bedarf unsere autorisierten Servicetechniker.
- Versuchen Sie nicht, die Kalkrückstände abzukratzen, die sich auf dem Boden des Backofens bilden können. Dies könnte den Ofenboden beschädigen.
- So lösen Sie den Kalk, der sich auf dem Boden des Backofens gebildet hat: Gießen Sie nach jeder zweiten oder dritten Benutzung 200-250 ml weißen Essig mit einem Säuregehalt von nicht mehr als 6 % auf den Boden des Backofens und lassen Sie ihn 30 Minuten lang einwirken. Reinigen Sie ihn anschließend mit einem feuchtnassen Tuch.

## 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.

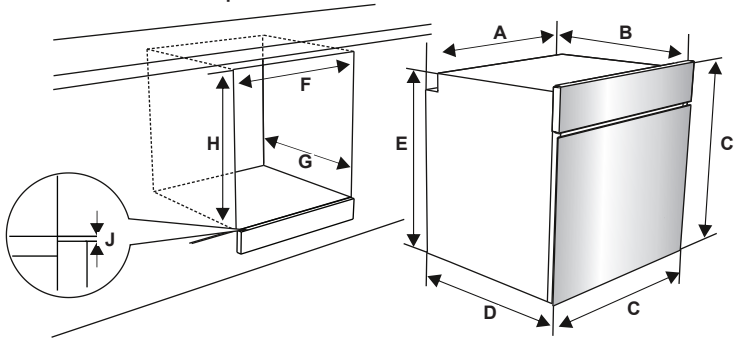
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert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

### 2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

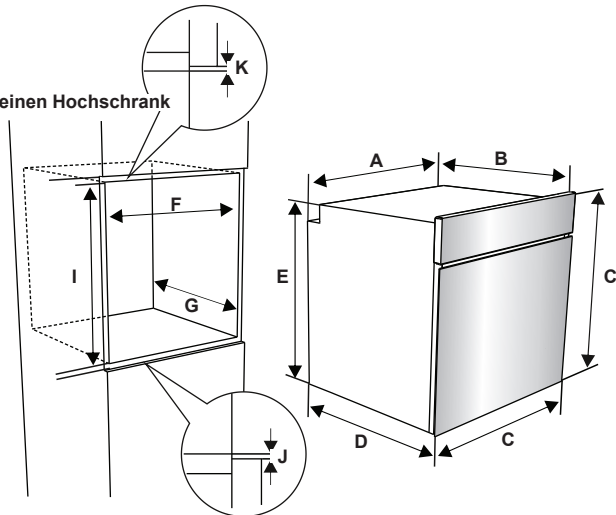
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

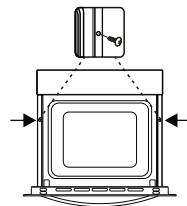
### Einbau unter einer Arbeitsplatte



### Einbau in einen Hochschrank



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



### 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

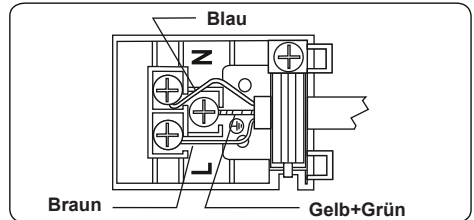
**! WARNUNG:** Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

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

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

dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.

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

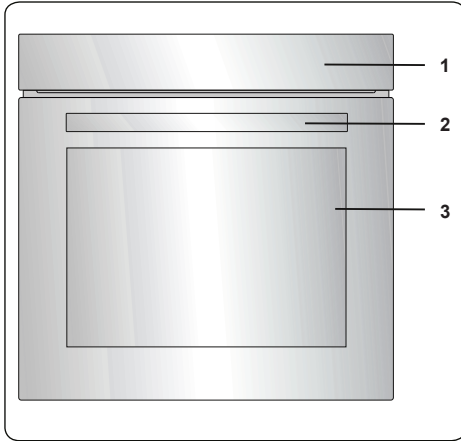


### 3. PRODUKTMERKMALE



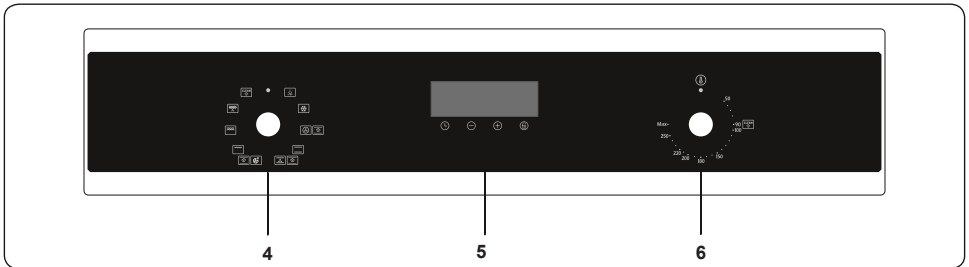
**Wichtig:**Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

#### Liste der Komponenten



1. Bedienfeld
2. Backofentürgriff
3. Backofentür

#### Bedienfeld

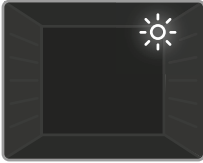


4. Einstellknopf für Backofenfunktion
5. Timer
6. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

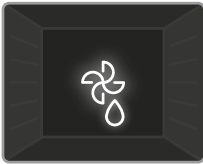
## 4. Verwenden des Produkts

### Ofenfunktionen

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



**Garraumlampe:** Es schaltet sich nur das Backofenlicht ein. Für die Dauer der Garfunktion bleibt sie eingeschaltet.



**Funktion zum Auftauen:** Die Warnlichter des Backofens werden eingeschaltet und der Lüfter beginnt zu arbeiten. Zur Nutzung

der Auftaufunktion stellen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel in den Backofen auf die dritte Schiene von unten. Es wird empfohlen, ein Ofenblech unter den aufzutauenden Nahrungsmitteln zu platzieren, um das geschmolzene Eis aufzufangen. Diese Funktion wird Ihre Nahrung nicht kochen oder backen, sondern nur beim Auftauen helfen.



**Turbofunktion:** Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein, das Ring-Heizelement heizt sich auf und der Lüfter

schaltet sich ein. Die Turbofunktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofen und alle Speisen auf allen Einsätzen werden gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

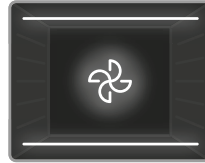
Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.



**Statische Kochfunktion:** Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein und die unteren und oberen Heizelemente heizen

sich auf. Die statische Funktion gibt Wärme ab, um die gleichmäßige Zubereitung von

Speisen zu garantieren. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelaufläufe, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen, und am besten backen Sie bei dieser Funktion nur auf einer Schiene.



**Umlufffunktion:** Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein, die oberen und unteren

Heizelemente heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein. Diese Funktion erzielt gute Ergebnisse beim Backen von Gebäck. Das Backen erfolgt durch die oberen und unteren Heizelemente im Backofen und durch die vom Lüfter erzeugte Luftzirkulation – dies sorgt für einen leichten Grilleffekt auf dem Essen. Es wird empfohlen, den Backofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

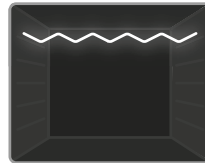
Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.



**Pizzafunktion:** Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein, das Ringelement, die unteren Heizelemente

und der Lüfter schalten sich ein. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen Backen von Speisen, wie z. B. Pizza. Während der Lüfter die Hitze im Backofen gleichmäßig verteilt, sorgt das untere Heizelement für das Backen der Speise.

Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.

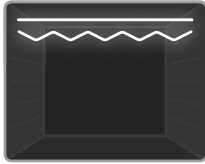


**Grillfunktion:** Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf. Diese Funktion

wird zum Grillen und Toasten verwendet. Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern, und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech unter die Speisen, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen etwa

10 Minuten lang vorzuheizen.

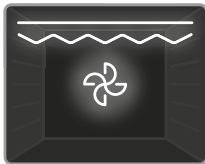
**Achtung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



**Schnellgrillfunktion:** Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein. Die Grill- und oberen Heizelemente schalten sich ein.

Diese Funktion wird für ein schnelleres Grillen und für das Grillen von Speisen mit einer größeren Oberfläche, z. B. für das Grillen von Fleisch, verwendet. Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern, und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech unter die Speisen, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

**Achtung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



**Doppelgrill-Umlufffunktion:** Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein, die Grill- und oberen Heizelemente

und der Lüfter schalten sich ein. Diese Funktion wird für das Grillen dickerer Speisen und das Grillen einer größeren Oberfläche verwendet. Sowohl die oberen Heizelemente als auch der Grill werden zusammen mit dem Lüfter verwendet, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen. Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern, und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech unter die Speisen, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

**Achtung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



**Dampfreinigungsfunktion:** Stellen Sie die Funktion des Backofens und den Thermostat auf das Symbol der Dampfreinigungsfunktion. Gießen Sie 200-250 ml Wasser (ungefähr 1 Tasse) in das kleine Blech innerhalb der Ofenbasis. Die Dampfreinigung dauert etwa 30-60 Minuten und bereitet Ihren Ofen so vor, dass er problemlos gereinigt werden kann.

#### 4.1 GARTABELLE

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

\*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.



## 4.2 FÜR DIE DAMPFFUNKTION

Lebensmittel	Funktion	Rostposition	Temp. (°C)	Wassermenge (ml)	Wasserzugabezeit (Min.)	Garzeit (Min) (etwa)	Gewicht (ungefähres Lebensmittelgewicht g)
Brot	Umluftfunktion + Dampf	3	200	100	Vor dem Start des Ofens.	30 – 50	820
Gebackene Pasta	Umluftfunktion + Dampf	3	200	200	Vor dem Start des Ofens.	30 – 40	1500
Kartoffeln	Umluftfunktion + Dampf	3	200	250	Vor dem Start des Ofens.	45 – 60	500
Hähnchen	Turbo+Dampf	3	220	200	Vor dem Start des Ofens.	60 – 70	2000
Steak	Umluftfunktion + Dampf	3	180	300	Vor dem Start des Ofens.	100 – 110	1000
Tiefkühlpizza	Pizza + Dampf	1	200	200	Vor dem Start des Ofens.	10-15	400-600
Frische Pizza	Pizza + Dampf	1	275 (Max)	200	Vor dem Start des Ofens.	5-10	200-350
Gebäck	Pizza + Dampf	3	180	200	Vor dem Start des Ofens.	20-30	600-1000
Blätterteig Gebäck	Pizza + Dampf	3	180	200	Vor dem Start des Ofens.	20-30	650-1000



**Wichtig:** Die oben angegebenen Zeitangaben sind Laborwerte und können in Abhängigkeit von der Netzspannung und der Menge der gegarten Speisen variieren.



**Wichtig:** Vor dem Kochen von Tiefkühlpizza / frischer Pizza immer vorheizen. Stellen Sie das Backblech während der Vorheizzeit auf den 1. Rost.



**Wichtig:** Geben Sie kein Wasser in den Wassertank, wenn der Backofen heiß ist.



**Wichtig:** Die Temperaturen und Zeiten in der obigen Kochtabelle wurden in unseren Labors getestet und diese Werte sind; Sie können je nach Qualität, Menge, Temperatur des zu kochenden Materials und der verwendeten Netzspannung variieren.

### 4.3 NUTZUNG DES „DIGITAL TOUCH TIMER“



Funktionsbeschreibung	
A	Automatisches Garen
	Thermostat-Symbol
	Garzeit
	Garendzeit
	Tastensperre
	Minutenerinnerung
	Modusfunktion
-	Timer verkürzen
+	Timer verlängern
2359	Zeitschaltuhranzeige

#### Zeiteinstellung

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



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



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



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

#### Einstellung des Signaltons des Timers

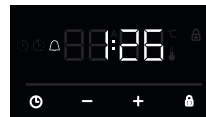
Die akustische Warnzeit kann auf eine beliebige Zeit zwischen „0:00“ und „23:59“ eingestellt werden. Der Signalton-Timer dient lediglich als Warnung. Der Ofen wird durch die Verwendung dieser Funktion nicht aktiviert.



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



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



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

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

#### Halbautomatische Zeiteinstellung (Kochdauer)

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

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



2. Drücken Sie „☰“, bis Sie „dur“ und das Symbol auf der Displayanzeige sehen. Die Zeit und die Symbole „A“ und werden blinken.



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



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

Wenn der Timer Null erreicht, wird sich der Ofen abschalten und es ertönt ein Signalton. Die Symbole „A“ und werden blinken. Drehen Sie beide Bedienknöpfe auf die Position „0“ und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um die Warnung zu stoppen. Das Symbol verschwindet und mit einem Druck auf die Taste schaltet der Timer zurück zur manuellen Funktion.

### Vollautomatische Programmierung

Diese Funktion wird verwendet, um das Garen nach einem bestimmten Zeitraum und für eine bestimmte Dauer zu starten. Es kann eine Zeitdauer von bis zu 10 Stunden nach der aktuellen Uhrzeit eingestellt werden. Machen Sie die Speisen zum Garen bereit und stellen Sie sie in den Ofen.

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



2. Drücken Sie „☰“, bis Sie „dur“ und das Symbol auf dem Bildschirm sehen. Die Symbole „A“ und werden blinken.



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



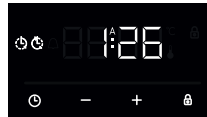
4. Drücken Sie „☰“, bis Sie „end“ und das Symbol auf dem Bildschirm sehen. Die Zeit und die Symbole „A“ und werden blinken.



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



7. Fügen Sie die Garzeit zur aktuellen Tageszeit hinzu. Sie können danach eine Zeit von bis zu 10 Stunden einstellen.



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

Nach der Berechnung der Betriebszeit wird der Backofen automatisch gestartet und der Garvorgang zur eingestellten Endzeit beendet. Wenn der Timer Null erreicht, wird sich der Ofen ausschalten, ein Signalton wird ertönen und die Symbole „A“, und werden blinken. Drehen Sie beide Bedienknöpfe auf die Position „0“ und drücken Sie eine beliebige Taste, um den Ton zu stoppen. Das Symbol verschwindet und mit einem Druck auf die Taste schaltet der Timer zurück zur manuellen Funktion.

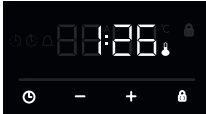
### Tonanpassung

Um die Lautstärke des akustischen Warnsignals einzustellen, während die aktuelle Tageszeit angezeigt wird, halten Sie die Taste „-“ 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Auf dem Anzeigebildschirm erscheint „ton1“. Danach ertönt bei jedem Drücken der Taste „-“ ein anderes Signal. Es gibt vier verschiedene Typen von Signaltönen. Wenn „OFF“ (AUS) ausgewählt ist, werden alle Töne ausgeschaltet, außer Alarm- und Fehlertöne. Wählen Sie den gewünschten Ton und drücken Sie keine weitere Taste. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Ton gespeichert.

## Helligkeitseinstellung

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

## Das Thermostat-Symbol

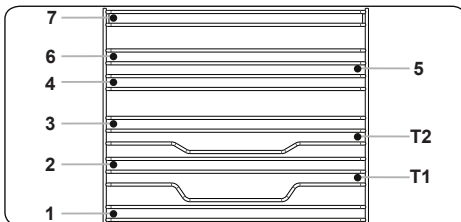


Das Thermostat-Symbol (🔥) wird automatisch aktiviert, wenn der Backofenthermostat läuft.

Zubehör

## Der EasyFix-Gittereinsatz

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



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehöerteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Die Teleskopschiene kann auf den Ebenen T1 und T2 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer

Ebene empfohlen.

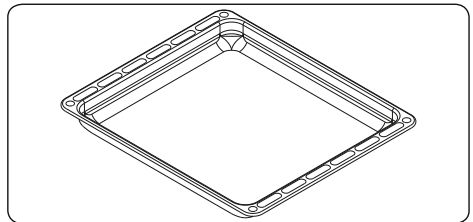
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird zur Drehspieß-Drahtgitter-Positionierung mit Teleskopschienen verwendet.

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

## Tiefe Fettpfanne

Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

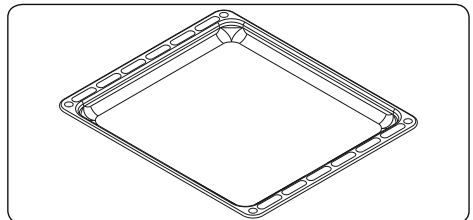
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



## Flaches Backblech

Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

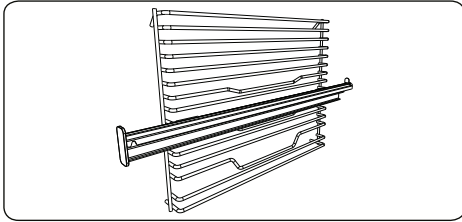
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



## Der Gittereinsatz mit halb ausziehbarer Easyfix-Teleskopschiene

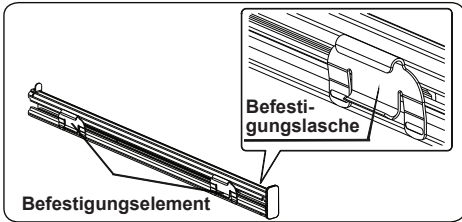
Die halb ausziehbare Teleskopschiene lässt sich bis zur Hälfte ausziehen und

bietet einen leichten Zugang zu Ihren Lebensmitteln.

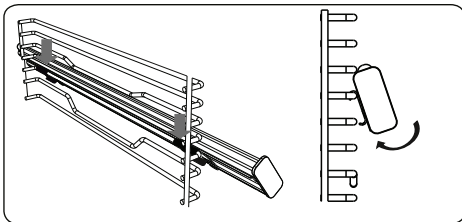


### Teleskopschienen

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“.



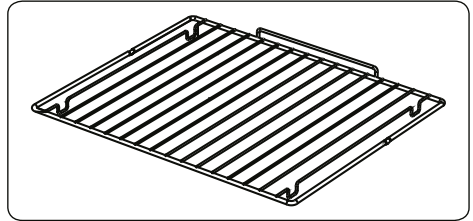
- Hängen Sie die oberen Teleskopschienen-Befestigungselemente in den Referenzdraht der seitlichen Einsatzebene ein und drücken Sie dabei auf die unteren Befestigungselemente, bis Sie deutlich hören, dass die Befestigungselemente in den Befestigungsdraht der seitlichen

Einsatzebene einrasten.

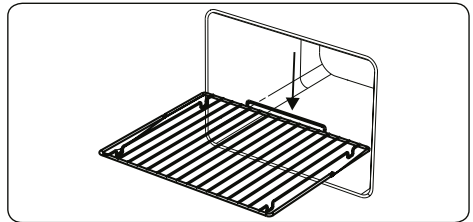
- Beim Entfernen halten Sie die Vorderseite der Schiene fest und wiederholen Sie die vorherigen Anweisungsschritte in umgekehrter Reihenfolge.

### 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.



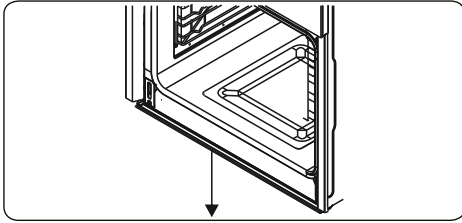
### Wasserablauf

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

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

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

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




## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

### 5.1 REINIGUNG

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

#### Allgemeine Hinweise

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

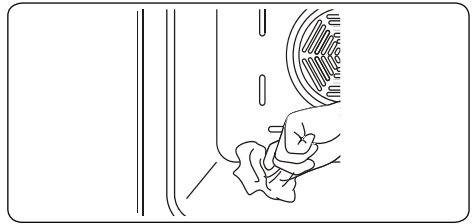
 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

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

 Keine Teile des Gerätes mit einem 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).

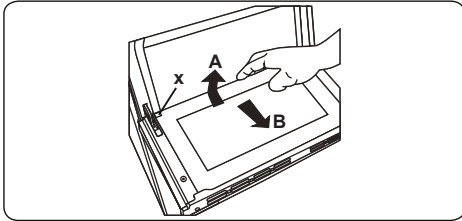
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (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

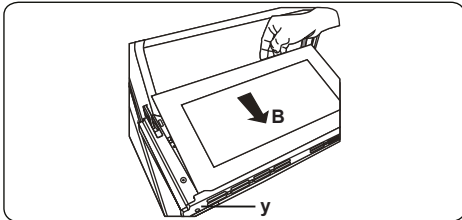
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

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

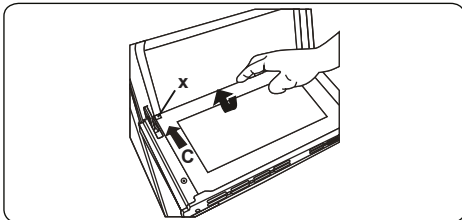



Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

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



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

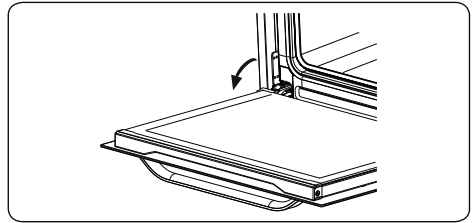


 Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

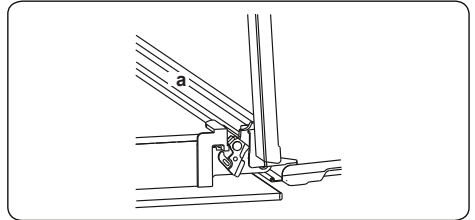
### Ausbauen der Backofentür

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

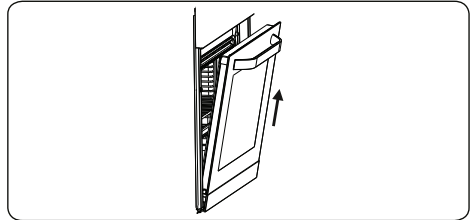
1. Die Backofentür öffnen.



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

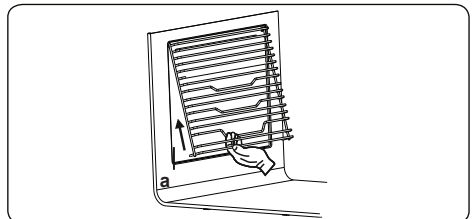


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



### Ausbauen des Seitengitters

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



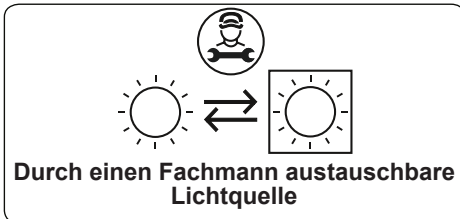
## 5.2 WARTUNG

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

### Auswechseln der Backofenlampe

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

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



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



## 6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

### 6.1 FEHLERBEHEBUNG



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

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. 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.






## 7. TECHNISCHE DATEN

### 7.1 ENERGIEBLATT

Marke		<b>Brandt</b>
Modell		BOH1325X - BOH1325BB
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	36.4
Energieeffizienzindex – konventionell		105.7
Energieeffizienzindex – Umluft		94.3
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0.93
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0.83
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	78
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
Ofen		
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.		
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.		
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.		
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.		
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		

## Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν.

Το παρόν εγχειρίδιο χρήσης περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια και οδηγίες που προορίζονται να σας βοηθήσουν στη λειτουργία και συντήρηση της συσκευής σας. Παρακαλείστε να αφιερώσετε τον απαραίτητο χρόνο για να διαβάσετε το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας και φυλάξτε το για μελλοντική ανάφορά.

Icon	Type	Meaning
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Κίνδυνος σοβαρής σωματικής βλάβης ή θανάτου
	ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ	Κίνδυνος επικίνδυνης τάσης
	<b>ΦΩΤΙΑ</b>	Προειδοποίηση: Κίνδυνος φωτιάς / εύφλεκτα υλικά
	ΠΡΟΣΟΧΗ	Κίνδυνος σωματικής ή υλικής βλάβης
	ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ / ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Ορθή λειτουργία του συστήματος

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ .....	3
1.1 Γενικές προειδοποιήσεις ασφάλειας .....	3
1.2 Για μαγείρεμα σε ατμό .....	5
1.3 Προειδοποιήσεις εγκατάστασης.....	6
1.4 Κατά τη χρήση .....	7
1.5 Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού και της συντήρησης .....	8
2.ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ.....	11
2.1 Οδηγίες για τον εγκαταστάτη .....	11
2.2 Εγκατάσταση της κουζίνας .....	11
2.3 Ηλεκτρική σύνδεση και ασφάλεια .....	13
3.ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ .....	14
4.Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ .....	15
4.1 Πίνακας μαγειρέματος .....	17
4.2 Για λειτουργία ατμού .....	18
4.3 Χρήση του ψηφιακού χρονομέτρου αφής.....	19
5.ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ .....	23
5.1 Καθαρισμός .....	23
6.ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ .....	26
6.1 Επίλυση προβλημάτων .....	26
6.2 Μεταφορά .....	26
7.ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ .....	27
<b>7.1 Ενεργειακό δελτίο .....</b>	<b>27</b>

## 1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις σε εύκαιρη θέση για να ανατρέχετε σε αυτές όποτε είναι απαραίτητο.
- Αυτό το εγχειρίδιο έχει ετοιμαστεί για περισσότερα από ένα μοντέλα, οπότε η συσκευή σας μπορεί να μη διαθέτει ορισμένα από τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται σε αυτό. Για αυτό τον λόγο, είναι σημαντικό να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στις εικόνες καθώς διαβάζετε το εγχειρίδιο λειτουργίας.

### 1.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εφόσον τους παρέχεται επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τον κίνδυνο που περιλαμβάνεται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν θα πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.



**⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή καθώς και τα προσβάσιμα τμήματά της μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία. Κρατήστε παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών μακριά, εκτός και αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.


**⚠️ 🔥 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

**⚠️ ⚡ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια παρουσιάσει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για την αποφυγή

ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας.

- Μη λειτουργείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονομετρητή ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Κατά τη χρήση, η συσκευή θερμαίνεται πολύ. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
- Οι λαβές μπορεί να ζεσταθούν μετά από λίγο κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά αποξεστικά καθαριστικά ή ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας του φούρνου και άλλων επιφανειών. Μπορεί να γρατζουνίσουν τις επιφάνειες, με αποτέλεσμα τη θραύση του τζαμιού της πόρτας ή την πρόκληση ζημιάς στις επιφάνειες.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.

  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, βεβαιωθείτε πως η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να θερμανθούν κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή χρήσης του γκριλ. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το πλυντήριο κατά τη χρήση του.

- Η συσκευή παράγεται σύμφωνα με όλα τα ισχύοντα τοπικά και διεθνή πρότυπα και τους κανονισμούς.
- Οι εργασίες συντήρησης και επισκευής θα πρέπει να διεξάγονται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς σέρβις. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευής που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ενδέχεται να είναι επικίνδυνες. Μην αλλοιώνετε ή να τροποποιείτε τις προδιαγραφές της συσκευής κατ' οιονδήποτε τρόπο. Οι ακατάλληλες ασπίδες εστιών μπορεί να προκαλέσουν ατυχήματα.

- Πριν από τη σύνδεση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (φύση και πίεση αερίου ή τάση και συχνότητα ηλεκτρικού ρεύματος) και οι προδιαγραφές της συσκευής είναι συμβατές. Οι προδιαγραφές για αυτή τη συσκευή δηλώνονται στην ετικέτα.

**!** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για μαγείρεμα φαγητού και προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε για οποιονδήποτε άλλο σκοπό ή σε οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή, όπως για μη-οικιακή χρήση ή σε εμπορικό περιβάλλον ή για θέρμανση χώρου.

- Μη χρησιμοποιείτε τις λαβές της πόρτας του φούρνου για να σηκώνετε ή να μετακινείτε τη συσκευή.
- Έχουν ληφθεί όλα τα πιθανά μέτρα για τη διασφάλισή σας. Εφόσον το γυαλί ενδέχεται να σπάσει, θα πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό για την αποφυγή γρατζουνιών. Αποφύγετε την κρούση ή το κτύπημα του γυαλιού με εξαρτήματα.
- Βεβαιωθείτε πως το καλώδιο παροχής δεν παγιδεύεται και δεν υφίσταται ζημιά κατά την εγκατάσταση. Αν το καλώδιο παροχής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του κατασκευαστή ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, για την αποτροπή κινδύνου.
- Μην αφήνετε παιδιά να σκαρφαλώνουν στην πόρτα του φούρνου ή να κάθονται σε αυτή ενώ είναι ανοιχτή.
- Κρατήστε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από τη συσκευή.

## 1.2 ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΑΤΜÓ

- Το νερό πρέπει να εισάγεται στο δοχείο νερού πριν τη λειτουργία του φούρνου.
- Μην προσθέτετε νερό στο δοχείο νερού όταν ο φούρνος είναι ζεστός.

- Όταν ανοίγει η πόρτα του φούρνου, μπορεί να διαφύγει ατμός από το εσωτερικό. Προσέχετε κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου, καθώς μπορεί να υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
- Ως αποτέλεσμα του μαγειρέματος στον ατμό, μπορεί να παραμείνει υγρασία μέσα στον φούρνο. Καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει διάβρωση, βεβαιωθείτε πως το εσωτερικό του φούρνου στεγνώνει μετά το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιείτε πόσιμο νερό στον φούρνο για μαγείρεμα σε ατμό. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτη αλκοόλη ή στερεά σωματίδια αντί για νερό.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα για μαγείρεμα σε ατμό.
- Στο τέλος κάθε μαγειρέματος στον ατμό, αν παραμένει νερό μέσα στο δοχείο νερού, θα πρέπει να το καθαρίζετε και να μη χρησιμοποιείτε το υπόλοιπο νερό στο επόμενο μαγείρεμα.

### **1.3 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ**

- Μη λειτουργείτε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η εγκατάστασή της.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά μπορεί να προκληθεί από ελαττωματική τοποθέτηση και εγκατάσταση από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Κατά την αφαίρεση της συσκευασίας της συσκευής, βεβαιωθείτε πως δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση ελαττώματος, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε άμεσα με αρμόδιο αντιπρόσωπο σέρβις. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία (νάιλον, συρραπτικό, φελιζόλ, κ.τ.λ.) ενδέχεται να είναι επιβλαβή



για παιδιά και θα πρέπει να συλλέγονται και να απομακρύνονται άμεσα.

- Προστατέψτε τη συσκευή σας από την ατμόσφαιρα. Μην την εκθέτετε σε παράγοντες όπως ο ήλιος, η βροχή, το χιόνι, η σκόνη ή υπερβολική υγρασία.
- Οποιαδήποτε υλικά (όπως ντουλάπια) γύρω από τη συσκευή πρέπει να μπορούν να αντέξουν σε θερμοκρασία τουλάχιστον 100°C.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανση.

#### **1.4 ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ**

- Κατά την πρώτη χρήση του φούρνου, μπορεί να παρατηρήσετε μια ελαφριά μυρωδιά. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και προκαλείται από τα μονωτικά υλικά στα θερμαντικά στοιχεία. Συνιστούμε πριν από τη χρήση του φούρνου για πρώτη φορά, να τον αφήσετε άδειο και να τον θέσετε στη μέγιστη θερμοκρασία για 45 λεπτά. Βεβαιωθείτε πως το περιβάλλον στο οποίο εγκαθίσταται το προϊόν εξαερίζεται καλά.
- Προσέχετε ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα. Ο θερμός ατμός από τον φούρνο μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
- Πάντοτε να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε και να επανατοποθετείτε τρόφιμα στον φούρνο.
- Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να επενδυθεί ο φούρνος με αλουμινόχαρτο, καθώς μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση.
- Μην τοποθετείτε σκεύη ή ταψιά ψησίματος απευθείας στη βάση του φούρνου κατά το μαγείρεμα. Η βάση

θερμαίνεται πολύ και μπορεί να προκληθεί ζημιά στο προϊόν.



Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά το μαγείρεμα με στερεά ή υγρά έλαια. Μπορεί να πιάσουν φωτιά υπό ακραίες συνθήκες θέρμανσης. Ποτέ μη χύνετε νερό σε φλόγες που προκαλούνται από έλαια. Αντ' αυτού, απενεργοποιήστε τον φούρνο και καλύψτε το τηγάνι με το καπάκι του ή με πυρίμαχη κουβέρτα.

- Αν το προϊόν δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλη περίοδο χρόνου, απενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη.
- Βεβαιωθείτε πως τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου της συσκευής βρίσκονται πάντοτε στη θέση "0" (διακοπή) όταν δεν είναι σε χρήση.
- Τα ταψιά γέρνουν όταν τραβηχτούν προς τα έξω. Φροντίστε να μη χύσετε και να μη ρίξετε ζεστό φαγητό ενώ το αφαιρείτε από τον φούρνο.
- Μην τοποθετείτε οτιδήποτε πάνω στην πόρτα του φούρνου ενώ είναι ανοιχτή. Υπάρχει κίνδυνος ανατροπής του φούρνου ή πρόκλησης ζημιάς στην πόρτα.
- Μην κρεμάτε πετσέτες, πανιά για το σκούπισμα των σκευών ή άλλα πανιά από τη συσκευή ή τα χερούλια της.

## **1.5 ΚΑΤΆ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ**

- Βεβαιωθείτε πως η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης.
- Μην αφαιρείτε τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.
- Προκειμένου να διατηρηθεί η απόδοση και η ασφάλεια της συσκευής, συνιστάται να χρησιμοποιείτε πάντοτε αυθεντικά ανταλλακτικά και να καλείτε μόνο


εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους σέρβις εφόσον χρειάζεται.

- Μην προσπαθείτε να ξύσετε τις αποθέσεις αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν στο δάπεδο του φούρνου. Διαφορετικά, το δάπεδο του φούρνου θα υποστεί ζημιά.
- Προκειμένου να διαλύσετε αποθέσεις αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν στο δάπεδο του φούρνου, χύστε 200-250 ml λευκό ξύδι με περιεκτικότητα οξέος μικρότερη του 6% στο δάπεδο του φούρνου μετά από κάθε 2 ή 3 χρήσεις και περιμένετε για 30 λεπτά. Στη συνέχεια, καθαρίστε το με ένα νωπό πανί.

## Δήλωση συμμόρφωσης CE

**CE** Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις ισχύουσες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα που αναφέρονται.

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο για μαγείρεμα στο σπίτι. Οποιαδήποτε άλλη χρήση (όπως θέρμανση δωματίου) είναι ακατάλληλη και επικίνδυνη.

 Οι οδηγίες λειτουργίας ισχύουν για πολλά μοντέλα. Ενδέχεται να παρατηρήσετε διαφορές ανάμεσα σε αυτές τις οδηγίες και το μοντέλο σας.

### Απόρριψη της παλιάς σας συσκευής



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία του δείχνει ότι το προϊόν αυτό δεν επιτρέπεται να απορριφθεί με τα οικιακά απορρίμματα. Αντίθετα θα πρέπει να παραδοθεί σε αρμόδια θέση συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών για ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας σωστή απόρριψη του προϊόντος, συμβάλλετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, που αλλιώς θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη αυτού του προϊόντος. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, με την τοπική υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

## 2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή από αρμόδιο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό και σε συμφωνία με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.

- Εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και βλάβη, για τα οποία ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη και η εγγύηση θα είναι άκυρη.
- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τάση και συχνότητα ηλεκτρικού ρεύματος) και οι ρυθμίσεις της συσκευής είναι συμβατές. Οι ρυθμίσεις για αυτή τη συσκευή δηλώνονται στην ετικέτα.
- Οι νόμοι, διατάξεις, οδηγίες και τα πρότυπα που βρίσκονται σε ισχύ στη χώρα χρήσης της συσκευής πρέπει να τηρούνται (κανονισμοί ασφάλειας, σωστή ανακύκλωση σε συμφωνία με τους κανονισμούς, κ.τ.λ.).
- Αν το προϊόν περιλαμβάνει αφαιρούμενους οδηγούς ραφιών (συρμάτινες βάσεις ραφιών) και το εγχειρίδιο χρήσης περιλαμβάνει συνταγές όπως γιαούρτι, οι συρμάτινες βάσεις ραφιών πρέπει να αφαιρούνται και ο φούρνος να χρησιμοποιείται στην καθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος. Οι πληροφορίες αφαίρεσης των συρμάτινων ραφιών περιλαμβάνεται στην ενότητα ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.

### 2.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ

#### Γενικές οδηγίες

- Αφού αφαιρέσετε το υλικό συσκευασίας από τη συσκευή και τα εξαρτήματά της, βεβαιωθείτε πως η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά. Αν υποψιάζεστε την ύπαρξη οποιασδήποτε ζημιάς, μην την χρησιμοποιήσετε και επικοινωνήστε αμέσως με εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή με αρμόδιο τεχνικό.
- Βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά κοντά στη συσκευή, όπως κουρτίνες, λάδι, πανιά κ.τ.λ., που πιάνουν γρήγορα φωτιά.

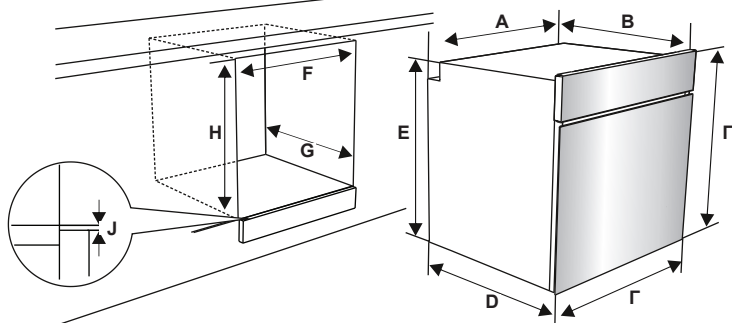
- Ο πάγκος εργασίας και τα έπιπλα γύρω από τη συσκευή πρέπει να έχουν κατασκευαστεί από υλικά ανθεκτικά σε θερμοκρασίες άνω των 100°C.
- Η συσκευή δεν θα πρέπει να εγκατασταθεί ακριβώς πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ή στεγνωτήριο ρούχων.

### 2.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

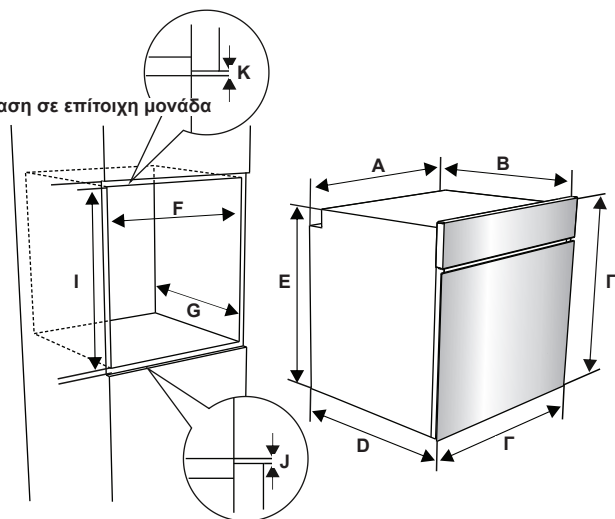
Οι συσκευές παρέχονται με κιτ εγκατάστασης και μπορούν να εγκατασταθούν πάνω σε πάγκο εργασίας με κατάλληλες διαστάσεις. Οι διαστάσεις για την εγκατάσταση της εστίας και του φούρνου παρέχονται παρακάτω.

<b>A</b> (χλστ.)	557	<b>ελάχ./μέγ. F (mm)</b>	560/580
<b>B</b> (χλστ.)	550	<b>ελάχ. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>ελάχ. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>ελάχ. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

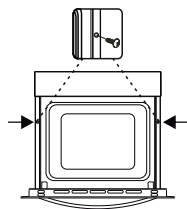
### Εγκατάσταση κάτω από πάγκο εργασίας



### Εγκατάσταση σε επίτοιχη μονάδα



Αφού κάνετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις, τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο ντουλάπι σπρώχνοντάς τον προς τα εμπρός. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε 2 βίδες στις οπές που βρίσκονται επάνω στο πλαίσιο του φούρνου. Ενώ το προϊόν βρίσκεται σε επαφή με την ξύλινη επιφάνεια του ντουλαπιού, σφίξτε τις βίδες.



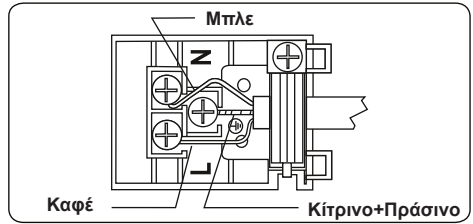
### 2.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής αυτής θα πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή από αρμόδιο ηλεκτρολόγο, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό και σε συμφωνία με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΘΕΙ.**

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, πρέπει να ελέγξετε αν η ονομαστική τάση της συσκευής (αναγράφεται στην αναγνωριστική πινακίδα της συσκευής) αντιστοιχεί στην τάση του παρεχόμενου ρεύματος. Επίσης πρέπει να ελέγξετε αν η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι επαρκής για να παραλάβει την ονομαστική ισχύ της συσκευής (επίσης υποδεικνύεται στην αναγνωριστική πινακίδα).
- Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε πως χρησιμοποιούνται μονωμένα καλώδια. Εσφαλμένη σύνδεση θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί βλάβη και πρέπει να αντικατασταθεί, αυτό πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
- Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, πολύπριζα και/ή καλώδια επέκτασης.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να διατηρείται μακριά από θερμά μέρη της συσκευής και δεν πρέπει να τσακίζει ή να συνθλίβεται. Διαφορετικά το καλώδιο μπορεί να υποστεί ζημιά, προκαλώντας βραχυκύκλωμα.
- Αν η συσκευή δεν συνδεθεί στο ρεύμα με βύσμα, πρέπει να χρησιμοποιηθεί διακόπτης απομόνωσης όλων των πόλων (με ελάχιστη απόσταση επαφών 3 mm) ώστε να πληρούνται οι κανονισμοί ασφάλειας.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για παροχή ρεύματος 220-240V. Αν η παροχή σας είναι διαφορετική, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή αρμόδιο ηλεκτρολόγο.
- Το καλώδιο ρεύματος (H05VV-F) πρέπει να είναι αρκετού μήκους ώστε να συνδεθεί στη συσκευή, ακόμα και αν η συσκευή τραβηχτεί μπροστά από το ντουλάπι.

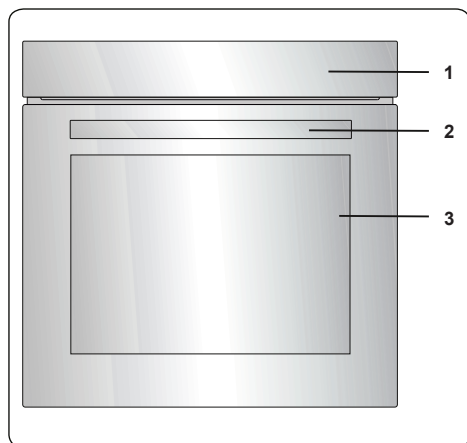
- Διασφαλίστε πως όλες οι συνδέσεις έχουν συσφιχτεί επαρκώς.
- Στερεώστε το καλώδιο παροχής στη συγκράτηση καλωδίου και στη συνέχεια κλείστε τον κάλυμμα.
- Η σύνδεση του κιβωτίου ακροδεκτών τοποθετείται μέσα στο κιβώτιο ακροδεκτών.



### 3. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

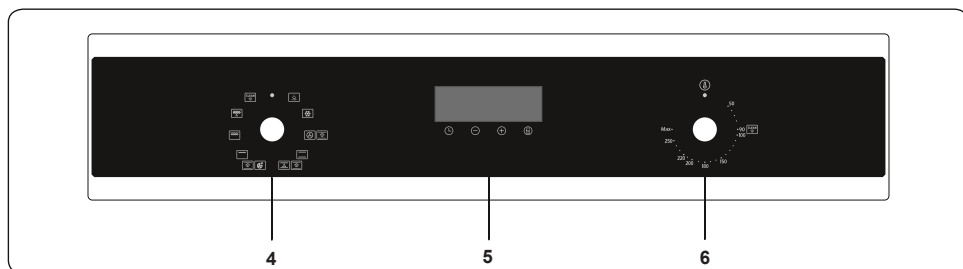
**Σημαντικό:** Οι προδιαγραφές του προϊόντος ποικίλουν και η εμφάνιση της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες παρακάτω.

#### Κατάλογος εξαρτημάτων



1. Πίνακας ελέγχου
2. Λαβή πόρτας φούρνου
3. Πόρτα φούρνου

#### Πίνακας ελέγχου



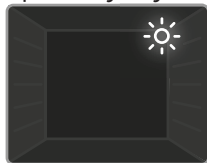
4. Κουμπί ελέγχου λειτουργίας φούρνου
5. Χρονοδιακόπτης
6. Κουμπί ελέγχου θερμοστάτη φούρνου



## 4. Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### Λειτουργίες φούρνου

\* Οι λειτουργίες του φούρνου μπορεί να είναι διαφορετικές λόγω του μοντέλου του προϊόντος σας.



**Λυχνία φούρνου:**  
Ανάβει μόνο η λυχνία του φούρνου.  
Παραμένει αναμμένη καθ' όλη τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος.



**Λειτουργία απόψυξης:**  
Ενεργοποιούνται οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου και ο ανεμιστήρας αρχίζει να λειτουργεί.

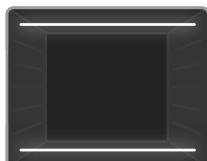
Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία απόψυξης, τοποθετήστε το καταψυγμένο φαγητό μέσα στο φούρνο σε ράφι που βρίσκεται στην τρίτη υποδοχή από κάτω. Συστήνεται να τοποθετείτε ένα ταψί φούρνου κάτω από το φαγητό που αποψύχεται, ώστε να συγκεντρώνεται το νερό που προκύπτει από το λιώσιμο του πάγου. Με τη λειτουργία αυτή το φαγητό δεν μαγειρεύεται ούτε ψήνεται, απλώς διευκολύνεται η απόψυξή του.



**Λειτουργία Turbo:**  
Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου και αρχίζει να λειτουργεί το δακτυλιοειδές

θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας. Η λειτουργία turbo διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στον φούρνο έτσι ώστε να μαγειρεύονται εξίσου όλα τα φαγητά σε όλα τα επίπεδα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το χαρακτηριστικό μαγειρέματος με ατμό σε αυτή τη λειτουργία. Για λεπτομέρειες, διαβάστε το κείμενο "Χρήση της λειτουργίας ατμού".



**Λειτουργία στατικού ψησίματος:**  
Ενεργοποιούνται οι λυχνίες του θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, και το κάτω και άνω θερμαντικό

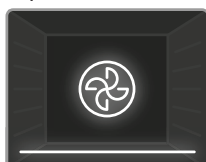
στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία στατικού ψησίματος εκπέμπει θερμότητα, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού. Είναι ιδανική για το ψήσιμο ζύμης, κέικ, ζυμαρικών στον φούρνο, για λαζάνια και πίτσα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά. Ακόμη, συστήνεται το ψήσιμο σε ένα ράφι κάθε φορά με αυτή την λειτουργία.



**Λειτουργία ανεμιστήρα:**  
Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, και αρχίζει να λειτουργεί το πάνω

και το κάτω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας. Η λειτουργία αυτή είναι καλή για το ψήσιμο ζύμης. Το ψήσιμο πραγματοποιείται από το κάτω και το άνω θερμαντικό στοιχείο μέσα στο φούρνο και με τον ανεμιστήρα που παρέχει κυκλοφορία του αέρα, με αποτέλεσμα να ξεροψήνεται ελαφρώς το φαγητό. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.

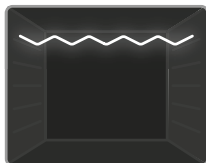
Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το χαρακτηριστικό μαγειρέματος με ατμό σε αυτή τη λειτουργία. Για λεπτομέρειες, διαβάστε το κείμενο "Χρήση της λειτουργίας ατμού".



**Λειτουργία Πίτσας:**  
Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, και λειτουργεί το δακτυλιοειδές

θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας. Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για ψήσιμο φαγητών, όπως η πίτσα, ομοιόμορφα σε μικρό χρονικό διάστημα. Ενώ ο ανεμιστήρας διαδίδει τη θερμότητα του φούρνου ομοιόμορφα, το κάτω θερμαντικό στοιχείο εξασφαλίζει το ψήσιμο του φαγητού.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το χαρακτηριστικό μαγειρέματος με ατμό σε αυτή τη λειτουργία. Για λεπτομέρειες, διαβάστε το κείμενο "Χρήση της λειτουργίας ατμού".

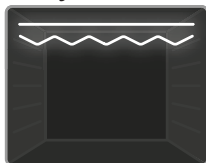


#### **Λειτουργία γκριλ:**

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, και το θερμαντικό στοιχείο γκριλ αρχίζει να

λειτουργεί. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ψήσιμο σε γκριλ και φρυγάνισμα φαγητού. Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια το φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλήσει το φαγητό και τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω από το φαγητό, ώστε να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λαδιού ή λίπους. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.

**!** **Προειδοποίηση:** Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμισμένη στους 190°C.

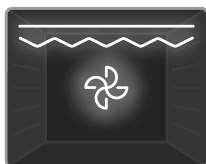


#### **Λειτουργία ταχύτερου γκριλ:**

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου. Το γκριλ και το άνω θερμαντικό

στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο σε γκριλ και για μαγείρεμα σε γκριλ μεγαλύτερης επιφάνειας, όπως για το ψήσιμο κρέατος. Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια το φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλήσει το φαγητό και τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω από το φαγητό, ώστε να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λαδιού ή λίπους. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.

**!** **Προειδοποίηση:** Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμισμένη στους 190°C.



#### **Λειτουργία Διπλού Γκριλ και Ανεμιστήρα:**

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το γκριλ το

άνω θερμαντικό στοιχείο καθώς και ο

ανεμιστήρας αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο στο γκριλ φαγητών μεγάλου πάχους και για ψήσιμο σε γκριλ μεγαλύτερης επιφάνειας φαγητού. Τόσο το άνω θερμαντικό στοιχείο όσο και το γκριλ ενεργοποιούνται, ενώ ο ανεμιστήρας εξασφαλίζει ομοιόμορφο ψήσιμο.

Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια το φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλήσει το φαγητό και τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω από το φαγητό, ώστε να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λαδιού ή λίπους. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.

**!** **Προειδοποίηση:** Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμισμένη στους 190°C.






#### **Λειτουργία καθαρισμού με ατμό (Var Clean):**

Ρυθμίστε τη λειτουργία του φούρνου και τον θερμοστάτη στο σύμβολο της λειτουργίας Var Clean.

Ρίξτε 200-250ml νερό (περίπου 1 φλιτζάνι) στο μικρό ταψί στη βάση του φούρνου. Η λειτουργία Var Clean εκτελείται για περίπου 30 - 60 λεπτά και προετοιμάζει τον φούρνο ώστε να μπορεί να καθαριστεί ευκολότερα.

#### 4.1 ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λειτουργία	Φαγητά			 min.
Στατική	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Κέικ	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Μπισκότα	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Στιφάδο	2	175-200	40-50
	Κοτόπουλο	2 - 3 - 4	200	45-60
Ανεμιστήρας	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Κέικ	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Μπισκότα	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Στιφάδο	2	175-200	40-50
	Κοτόπουλο	2 - 3 - 4	200	45-60
ΤΑΧΥΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Κέικ	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Μπισκότα	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Στιφάδο	2	175-200	40-50
Γκριλ	Μπιφτέκια	7	200	10-15
	Κοτόπουλο	*	190	50-60
	Χοιρινή μπιριζόλα	6 - 7	200	15-25
	Μοσχαρίσια μπιριζόλα	6 - 7	200	15-25

\* Εάν διατίθεται μαγείρεμα κοτόπουλο στη σούβλα.

## 4.2 ΓΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΤΜΟΥ

Τρόφιμα	Λειτουργία	Θέση σχάρας	Θερμ. (°C)	Ποσότητα νερού (ml)	Χρόνος προσθήκης νερού (λεπ.)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ) (περ.)	Βάρος (κατά προσέγγιση βάρος φαγητού g)
Ψωμί	Ανεμιστήρας Λειτουργία + Ατμός	3	200	100	Πριν την έναρξη του φούρνου.	30-50	820
Ψητά ζυμαρικά	Ανεμιστήρας Λειτουργία + Ατμός	3	200	200	Πριν την έναρξη του φούρνου.	30-40	1500
Πατάτα	Ανεμιστήρας Λειτουργία + Ατμός	3	200	250	Πριν την έναρξη του φούρνου.	45-60	500
Κοτόπουλο	Turbo+Ατμός	3	220	200	Πριν την έναρξη του φούρνου.	60-70	2000
Μπριζόλα	Ανεμιστήρας Λειτουργία + Ατμός	3	180	300	Πριν την έναρξη του φούρνου.	100-110	1000
Κατεψυγμένη Πίτσα	Πίτσα + Ατμός	1	200	200	Πριν την έναρξη του φούρνου.	10-15	400-600
Φρέσκια Πίτσα	Πίτσα + Ατμός	1	275 (Μέγιστη)	200	Πριν την έναρξη του φούρνου.	5-10	200-350
Ζύμες	Πίτσα + Ατμός	3	180	200	Πριν την έναρξη του φούρνου.	20-30	600-1000
οιπή Ζύμες	Πίτσα + Ατμός	3	180	200	Πριν την έναρξη του φούρνου.	20-30	650-1000



**Σημαντικό:** Οι χρόνοι που παρέχονται παραπάνω είναι αυτοί που προέκυψαν υπό εργαστηριακές συνθήκες και μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με την τάση παροχής ρεύματος και την ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύεται.



**Σημαντικό:** Πάντα προθερμαίνετε πριν μαγειρέψετε κατεψυγμένη πίτσα / φρέσκια πίτσα. Τοποθετήστε το δίσκο ψησίματος στην 1η σχάρα κατά τη διάρκεια της περιόδου προθέρμανσης.

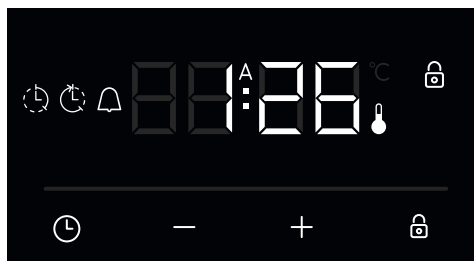


**Σημαντικό:** Μην προσθέτετε νερό στο δοχείο νερού όταν ο φούρνος είναι ζεστός.



**Σημαντικό:** Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι στο παραπάνω διάγραμμα μαγειρέματος έχουν δοκιμαστεί στα εργαστήριά μας και αυτές οι τιμές είναι. μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποιότητα, την ποσότητα, τη θερμοκρασία του υλικού που πρόκειται να μαγειρευτεί και την τάση δικτύου που χρησιμοποιείται.

### 4.3 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΨΗΦΙΑΚΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΑΦΗΣ



Περιγραφή λειτουργίας	
A	Αυτόματο μαγειρέμα
🔥	Σύμβολο θερμοστάτη
🕒	Χρόνος μαγειρέματος
🕒	Ωρα λήξης μαγειρέματος
🔒	Κλειδωμα κουμπιών
🔔	Αντίστροφη μέτρηση
🕒	Κατάσταση λειτουργίας
-	Μείωση χρονομέτρου
+	Αύξηση χρονομέτρου
2359	Ένδειξη χρονομέτρου

#### Ρύθμιση ώρας

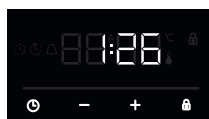
Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τον φούρνο πρέπει να ρυθμιστεί η ώρα. Μετά από τη σύνδεση με το ρεύμα, το σύμβολο "A" και η ένδειξη "0:00" αναβοσβήνουν στην οθόνη.



1. Πατήστε τα κουμπιά "+" και "-" ταυτόχρονα. Η τελεία στο μέσο της οθόνης αρχίζει να αναβοσβήνει.



2. Προσαρμόστε τον χρόνο ενώ αναβοσβήνει η τελεία χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-".



3. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, οι τελείες παύουν να αναβοσβήνουν και παραμένουν αναμμένες.

#### Ρύθμιση ώρας ηχητικής προειδοποίησης:

Η ώρα ηχητικής προειδοποίησης μπορεί να οριστεί σε οποιαδήποτε ώρα μεταξύ "0:00" και "23:59". Η ώρα ηχητικής προειδοποίησης προορίζεται μόνο για προειδοποίηση. Ο φούρνος δεν ενεργοποιείται με αυτή τη λειτουργία.



1. Πατήστε "🔔". Το σύμβολο 🔔 αρχίζει να αναβοσβήνει και εμφανίζεται η ένδειξη "0:00".



2. Επιλέξτε το επιθυμητό χρονικό διάστημα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-" ενώ αναβοσβήνει η ένδειξη 🔔.



3. Το σύμβολο 🔔 παραμένει αναμμένο, η ώρα αποθηκεύεται και ορίζεται η προειδοποίηση.

Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν, ακούγεται ηχητική προειδοποίηση και αναβοσβήνει το σύμβολο 🔔 στην οθόνη. Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσει η ηχητική προειδοποίηση, οπότε σβήνει το σύμβολο 🔔.

#### Ημιαυτόματη ρύθμιση χρόνου (διάρκεια ψησίματος)

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ψήσιμο για προσδιορισμένο χρονικό διάστημα. Μπορεί

να ρυθμιστεί εύρος χρόνου μεταξύ 0 και 10 ωρών. Ετοιμάστε το φαγητό για ψήσιμο και τοποθετήστε το στον φούρνο.

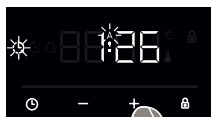
1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία ψησίματος και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου.



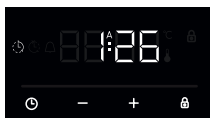
2. Πατήστε "⌚" ώσπου να δείτε την ένδειξη "dur" και το σύμβολο ⌚ στην οθόνη.

Αναβοσβήνουν ο χρόνος και τα σύμβολα "A" και ⌚.

3. Επιλέξτε το επιθυμητό χρονικό διάστημα μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-".



4. Η τρέχουσα ώρα εμφανίζεται ξανά στην οθόνη και τα σύμβολα "A" και ⌚ και παραμένουν αναμμένα.



Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν, ο φούρνος απενεργοποιείται και ακούγεται ηχητική προειδοποίηση. Αναβοσβήνουν τα σύμβολα "A" και ⌚. Γυρίστε και τα δύο περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου στη θέση "0" και πατήστε οποιοδήποτε κουμπί στο χρονόμετρο για τερματισμό του προειδοποιητικού ήχου. Το σύμβολο σβήνει και με το πάτημα του κουμπιού "⌚" γίνεται επαναφορά του χρονόμετρου σε χειροκίνητη λειτουργία.

### Πλήρως αυτόματος προγραμματισμός

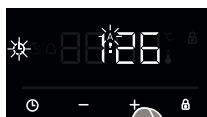
Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για έναρξη μαγειρέματος μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα και για καθορισμένη διάρκεια. Μπορείτε να ορίσετε ώρα ως 10 ώρες μετά από την τρέχουσα ώρα. Ετοιμάστε το φαγητό για ψήσιμο και τοποθετήστε το στον φούρνο.

1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία ψησίματος και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου.



2. Πατήστε "⌚" ώσπου να δείτε την ένδειξη "dur" και το σύμβολο ⌚ στην οθόνη.

Αναβοσβήνουν τα σύμβολα "A" και ⌚.



3. Επιλέξτε το επιθυμητό χρονικό διάστημα μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-".

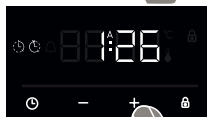


4. Πατήστε "⌚" ώσπου να δείτε στην οθόνη την ένδειξη "end" και το σύμβολο ⌚.

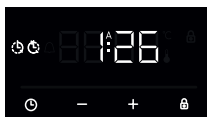
Αναβοσβήνουν ο χρόνος και τα σύμβολα "A" και ⌚.



5. Επιλέξτε την επιθυμητή ώρα λήξης χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-".



7. Προσθέστε το διάστημα μαγειρέματος στην τρέχουσα ώρα της μέρας. Μπορείτε να ορίσετε μια ώρα μέχρι 10 ώρες μετά από αυτό.



8. Η τρέχουσα ώρα εμφανίζεται ξανά στην οθόνη και τα σύμβολα "A", "⌚" και "⌚" παραμένουν αναμμένα.

Ο χρόνος λειτουργίας υπολογίζεται και ο φούρνος αρχίζει αυτόματα λειτουργία ώστε το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί στην καθορισμένη ώρα λήξης. Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν, ο φούρνος απενεργοποιείται, ακούγεται προειδοποιητικός ήχος και αναβοσβήνουν τα σύμβολα "A", "⌚" και "⌚". Γυρίστε και τα δύο περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου στη θέση "0" και πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για τερματισμό του ήχου. Το σύμβολο σβήνει και με το πάτημα του κουμπιού "⌚" το χρονόμετρο επανέρχεται στη χειροκίνητη λειτουργία.

## Ρύθμιση ήχου

Για να ρυθμίσετε την ένταση του προειδοποιητικού ήχου, ενώ προβάλλεται η τρέχουσα ώρα, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί “-” για 3 δευτερόλεπτα ώσπου να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Εμφανίζεται η ένδειξη “**ton1**” στην οθόνη. Μετά από αυτό, κάθε φορά που πατάτε το κουμπί “-”, ακούγεται ένας διαφορετικός ήχος. Υπάρχουν τέσσερις διαφορετικοί τύποι ηχητικών σημάτων. Αν επιλέξετε “OFF”, απενεργοποιούνται όλοι οι ήχοι εκτός από τους ήχους συναγερμού και σφαλμάτων. Επιλέξτε το επιθυμητό ηχητικό σήμα και μην πατήσετε κανένα άλλο κουμπί. Μετά από σύντομο διάστημα, αποθηκεύεται ο επιλεγμένος ήχος.

## Ρύθμιση φωτεινότητας

Για να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα της οθόνης, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί “+” για 3 δευτερόλεπτα. Εμφανίζεται η ένδειξη “**br1**” στην οθόνη. Μετά από αυτό, κάθε φορά που πατάτε το κουμπί “+”, εμφανίζεται διαφορετική φωτεινότητα.

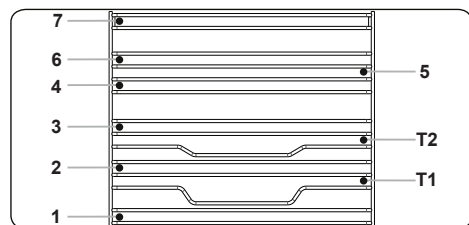
## Το σύμβολο θερμοστάτη



Το σύμβολο θερμοστάτη (👉) ενεργοποιείται αυτόματα κατά τη λειτουργία του θερμοστάτη του φούρνου.

## Εξαρτήματα Συρμάτινος οδηγός EasyFix

Καθαρίστε καλά τα αξεσουάρ με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό πανί πριν από την πρώτη χρήση.



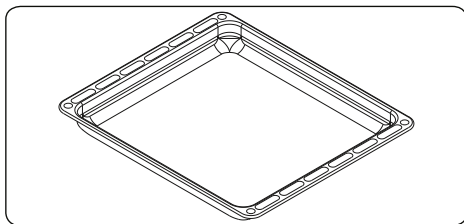
- Τοποθετήστε το αξεσουάρ στη σωστή θέση στο εσωτερικό του φούρνου.
- Αφήστε περιθώριο τουλάχιστον 1 cm μεταξύ του καλύμματος του ανεμιστήρα και των αξεσουάρ.

- Προσέχετε κατά την αφαίρεση σκευών μαγειρέματος ή/και αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου. Τα θερμά φαγητά ή αξεσουάρ είναι δυνατά να τροκαλέσουν εγκαύματα.
  - Τα αξεσουάρ μπορεί να παραμορφωθούν λόγω της θερμότητας. Αφού κρυώσουν, ανακτούν την αρχική τους εμφάνιση και απόδοση.
  - Τα ταψιά και οι συρμάτινες σχάρες μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιαδήποτε στάθμη μεταξύ των 1 και 7.
  - Οι τηλεσκοπικές ράγες μπορούν να τοποθετηθούν στις στάθμες T1, T2.
  - Η στάθμη 3 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο.
  - Η στάθμη T2 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο με τις τηλεσκοπικές ράγες.
  - Η στάθμη 2 και η στάθμη 4 συστήνονται για μαγείρεμα σε δύο επίπεδα.
  - Η συρμάτινη σχάρα σούβλας πρέπει να τοποθετείται στη στάθμη 3.
  - Η στάθμη T2 χρησιμοποιείται για συρμάτινη σχάρα σούβλας που τοποθετείται με τηλεσκοπικές ράγες.
- \*\*\*\*Τα αξεσουάρ μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράστηκε.

## Ο βαθύς δίσκος

Ο βαθύς δίσκος χρησιμοποιείται καλύτερα για τα μαγειρευτά φαγητά.

Βάλτε το δίσκο σε οποιαδήποτε βάση και στρώστε τον προς το τέλος για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος.

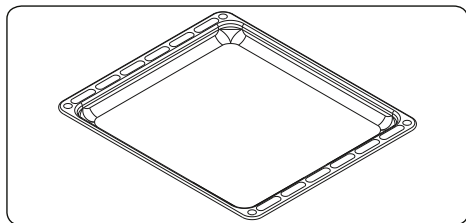


## Ο ρηχός δίσκος

Ο ρηχός δίσκος χρησιμοποιείται καλύτερα για το ψήσιμο ζαχαροπλαστικής.

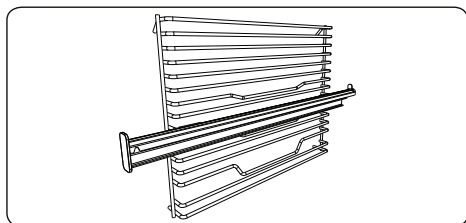
Βάλτε τον δίσκο σε οποιαδήποτε βάση και στρώστε τον προς το τέλος για να

βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος.



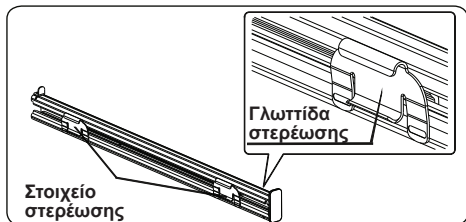
### Συρμάτινος οδηγός με τηλεσκοπική ράγα Easyfix μισής έκτασης

Η τηλεσκοπική ράγα εκτείνεται ως το μέσο του μήκους προς τα έξω για εύκολη πρόσβαση στο φαγητό.

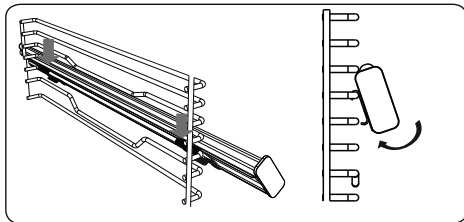


### Τηλεσκοπικές ράγες

Καθαρίστε καλά τα αξεσουάρ με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό πανί πριν από την πρώτη χρήση.



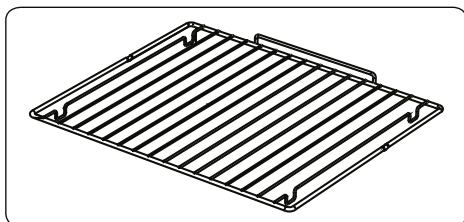
- Σε κάθε τηλεσκοπική ράγα υπάρχουν στοιχεία στερέωσης που επιτρέπουν την αφαίρεσή τους για καθαρισμό και ανατοποθέτηση.
- Αφαιρέστε το πλευρικό στοιχείο ολίσθησης. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αφαίρεση του συρμάτινου ραφιού".



- Κρεμάστε τα άνω στοιχεία στερέωσης της τηλεσκοπικής ράγας στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη αναφοράς, και, ταυτόχρονα, πιέστε τα κάτω στοιχεία στερέωσης ώσπου να ακούσετε καθαρά τα στοιχεία στερέωσης να κουμπώνουν στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη σταθεροποίησης.
- Για να την αφαιρέσετε, κρατήστε την μπροστινή επιφάνεια της ράγας και επαναλάβετε τις προηγούμενες οδηγίες με αντίστροφη σειρά.

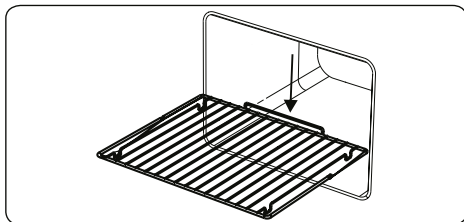
### Το πλέγμα σχάρας

Το πλέγμα σχάρας χρησιμοποιείται καλύτερα για το ψήσιμο στη σχάρα ή για την επεξεργασία τροφίμων σε σκεύη φιλικά προς το φούρνο.



### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Τοποθετήστε το πλέγμα σε οποιαδήποτε αντίστοιχη σχάρα στο θάλαμο του φούρνου σωστά και σπρώξτε το προς το τέλος.



### Ο συλλέκτης νερού

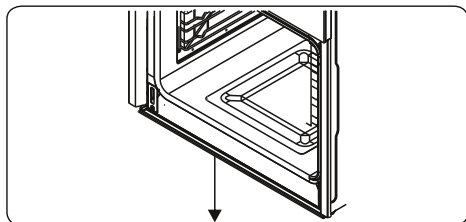


Σε ορισμένες περιπτώσεις μαγειρέματος μπορεί να εμφανιστεί συμπύκνωση στο εσωτερικό γυαλί της πόρτας του φούρνου. Δεν αποτελούν σφάλμα της παραγωγής.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου στη θέση ψησίματος και αφήστε τη σε αυτή τη θέση για 20 δευτερόλεπτα.

Το νερό θα στάξει στον συλλέκτη.

Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και σκουπίστε το εσωτερικό της πόρτας με μια στεγνή πετσέτα. Αυτή η διαδικασία πρέπει να εφαρμόζεται τακτικά.




## 5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

### 5.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

#### Γενικές οδηγίες

- Ελέγξτε κατά πόσο τα καθαριστικά είναι κατάλληλα κι αν συνιστώνται από τον κατασκευαστή πριν τα χρησιμοποιήσετε στη συσκευή σας.
- Χρησιμοποιείτε υγρά καθαριστικά ή σε μορφή κρέμας, που δεν περιέχουν σωματίδια. Επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες της κουζίνας, μη χρησιμοποιείτε καυστικές (διαβρωτικές) κρέμες, αποξεστικές καθαριστικές σκόνες, σκληρό σύρμα καθαρισμού ή σκληρά εργαλεία.

 Μη χρησιμοποιήσετε καθαριστικά με σωματίδια τα οποία μπορούν να χαράξουν τα γυάλινα, εμαγιέ ή/και βαμμένα μέρη της συσκευής σας.

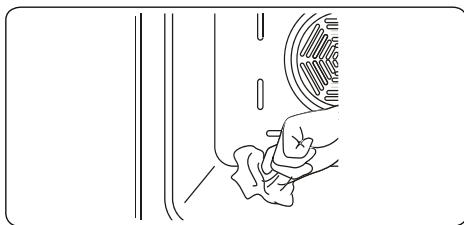
• Αν υπάρξει υπερχειλίση υγρών, καθαρίστε τα αμέσως ώστε να αποφύγετε τυχόν ζημιά στα εξαρτήματά σας.

 Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό οποιουδήποτε

εξαρτήματος της συσκευής.

### Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου

- Το εσωτερικό των σμαλτωμένων φούρνων είναι καλύτερα να καθαρίζεται ενώ ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός.
- Σκουπίστε το φούρνο με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με σαπουνόνερο έπειτα από κάθε χρήση. Στη συνέχεια σκουπίστε πάλι το φούρνο με ένα νωπό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε το.
- Μπορεί να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε περιστασιακά ένα υγρό υλικό καθαρισμού για να καθαρίσετε τελείως το φούρνο.





### Καθαρισμός των γυάλινων εξαρτημάτων

- Καθαρίζετε τα γυάλινα εξαρτήματα της συσκευής σας σε τακτική βάση.
- Χρησιμοποιήστε καθαριστικό για τζάμια για να καθαρίσετε εσωτερικά και εξωτερικά τα γυάλινα εξαρτήματα. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.

### Καθαρισμός των εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα (εάν υπάρχουν)

- Καθαρίζετε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα της συσκευής σας σε τακτική βάση.
- Σκουπίστε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα με ένα μαλακό πανί βρεμένο με νερό μόνο. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.

 Μην πλένετε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα όταν είναι ακόμη ζεστά από το μαγείρεμα.

 Μην αφήνετε ξύδι, καφέ, γάλα, αλάτι, νερό, λεμόνι ή τοματοχυμό στον ανοξείδωτο χάλυβα για πολλή ώρα.

### Καθαρισμός βαμμένων επιφανειών (εάν διατίθεται)

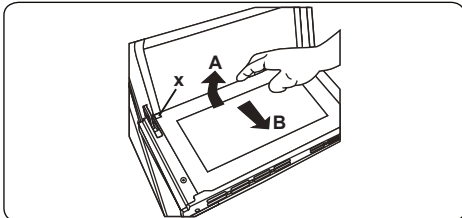
- Λεκέδες από ντομάτα, ντοματοπολτό,

κέτσοπ, λεμόνι, παράγωγα ελαίου, γάλα, σακχαρούχα τρόφιμα, σακχαρούχα ροφήματα και καφέ θα πρέπει να καθαρίζονται αμέσως με ένα πανί βυθισμένο σε ζεστό νερό. Εάν αυτοί οι λεκέδες δεν καθαριστούν και μείνουν να στεγνώσουν στις επιφάνειες που έχουν πέσει, ΔΕΝ θα πρέπει να τους τρίψετε με σκληρά αντικείμενα (αιχμηρά αντικείμενα, συρματάκια από ατσάλι και πλαστικό, σφουγγαράκι πιάτων που προκαλεί ζημιά στην επιφάνεια) ή καθαριστικούς παράγοντες που περιέχουν υψηλά επίπεδα οινόπνεύματος, αφαιρετικά λεκέδων, απολιπαντικά, αποξεστικά χημικά επιφανειών. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει διάβρωση στις βαμμένες με σκόνη επιφάνειες και να επέλθουν λεκέδες. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημία έχει προκληθεί από την χρήση ακατάλληλων καθαριστικών προϊόντων ή μεθόδων.

### Αφαίρεση του εσωτερικού γυαλιού

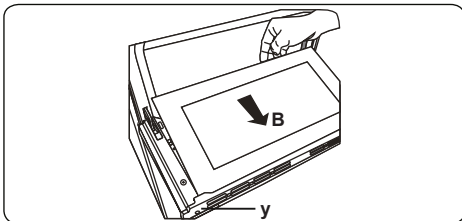
Πρέπει να αφαιρέσετε το γυαλί της πόρτας του φούρνου πριν καθαρίσετε, όπως φαίνεται παρακάτω.

1. Σπρώξτε το γυαλί προς την κατεύθυνση **B** και απομακρύνετε το από το βραχίονα τοποθέσις (**x**). Τραβήξτε το γυαλί έξω προς την κατεύθυνση **A**.



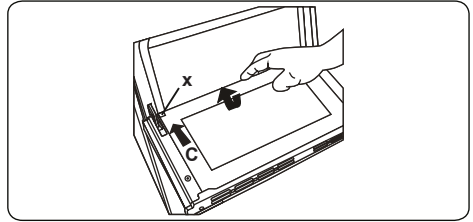
Για να αντικαταστήσετε το εσωτερικό γυαλί:

2. Σπρώξτε το γυαλί προς τα μπροστά και κάτω από το βραχίονα τοποθέτησης (**y**), προς την κατεύθυνση **B**.



3. Τοποθετήστε το γυαλί κάτω από το

βραχίονα τοποθέτησης (**x**) προς την κατεύθυνση **C**.

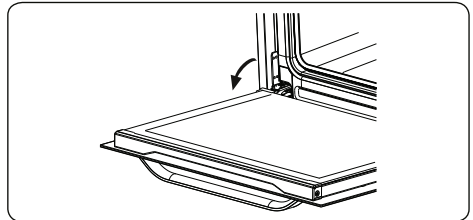


Εάν η πόρτα του φούρνου είναι τριπλή γυάλινη πόρτα φούρνου, η τρίτη γυάλινη στρώση μπορεί να αφαιρεθεί με τον ίδιο τρόπο όπως και η δεύτερη γυάλινη στρώση.

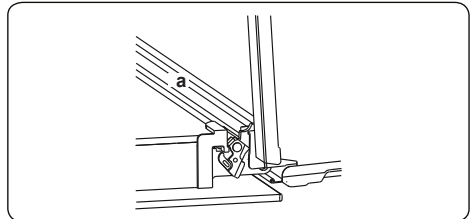
### Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Πρέπει να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου πριν καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα φούρνου, όπως φαίνεται παρακάτω.

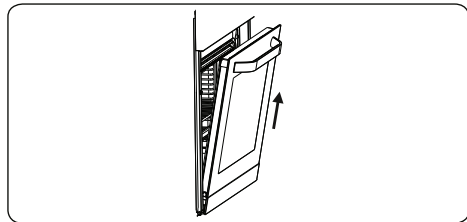
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2. Ανοίξτε το στήριγμα στο περίγραμμα (**a**) (με την άκρη του κατασβιδιού) μέχρι την τελική του θέση.

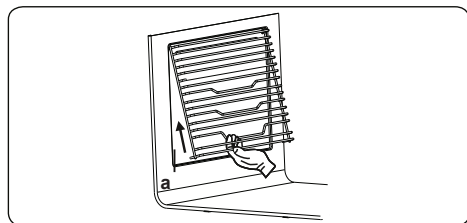


3. Κλείστε την πόρτα μέχρι να φτάσει σχεδόν στην πλήρως κλειστή θέση και αφαιρέστε την πόρτα τραβώντας την προς το μέρος σας.



### Αφαίρεση του μεταλλικού ραφιού

Για να αφαιρέσετε τη μεταλλική σχάρα, τραβήξτε την όπως φαίνεται στην εικόνα. Αφού την απελευθερώσετε από τα κλιπ (a), σηκώστε την.



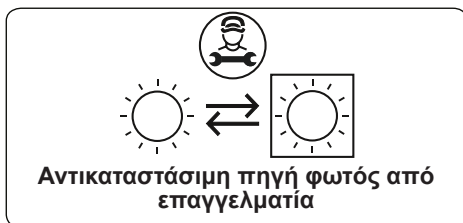
## 5.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συντήρηση αυτής της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο υπάλληλο του σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό.

### Αλλαγή του λαμπτήρα φούρνου

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.


- Αφαιρέστε τον γυάλινο φακό και έπειτα αφαιρέστε τη λυχνία.
- Τοποθετήστε τη νέα λυχνία (ανθεκτική στους 300 °C) για να αντικαταστήσετε τη λυχνία που αφαιρέσατε (230 V, 15-25 Watt, Τύπος E14).
- Αντικαταστήστε τον γυάλινο φακό και ο φούρνος σας είναι έτοιμος για χρήση.
- Το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G.
- Η πηγή φωτός δεν μπορεί να αντικατασταθεί από τον τελικό χρήστη. Απαιτείται υπηρεσία μεταπωλήσεων.
- Η περιλαμβανόμενη φωτεινή πηγή δεν προορίζεται για χρήση σε άλλες εφαρμογές.



**⚠** Ο λαμπτήρας έχει σχεδιαστεί ειδικά για χρήση σε οικιακές συσκευές μαγειρέματος. Δεν είναι κατάλληλος για φωτισμό δωματίου.

## 6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ

### 6.1 ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

 Αφού ελέγξετε αυτά τα βασικά βήματα επίλυσης προβλημάτων, αν εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα με τη συσκευή σας, επικοινωνήστε με υπάλληλο εξουσιοδοτημένου σέρβις ή με εξειδικευμένο τεχνικό.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν ανάβει.	Η τροφοδοσία είναι απενεργοποιημένη.	Ελέγξτε αν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος. Επίσης ελέγξτε αν οι λοιπές συσκευές της κουζίνας λειτουργούν.
Καμία θέρμανση ή φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο έλεγχος θερμοκρασίας του φούρνου δεν έχει ρυθμιστεί σωστά. Η πόρτα του φούρνου έχει παραμείνει ανοικτή.	Ελέγξτε αν ο διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας του φούρνου έχει ρυθμιστεί σωστά.
Το φως του φούρνου (αν υπάρχει) δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει χαλάσει. Η ηλεκτρική τροφοδοσία έχει αποσυνδεθεί ή είναι απενεργοποιημένη.	Αντικαταστήστε τη λυχνία σύμφωνα με τις οδηγίες. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τροφοδοσία είναι ενεργοποιημένη στην πρίζα.
Το μαγείρεμα είναι ανομοιογενές μέσα στο φούρνο.	Τα ράφια του φούρνου είναι τοποθετημένα εσφαλμένα.	Ελέγξτε αν χρησιμοποιούνται οι συνιστώμενες θερμοκρασίες και οι θέσεις ραφιών. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα εκτός αν μαγειρεύετε πράγματα που πρέπει να γυρίσετε. Αν ανοίξετε συχνά την πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία θα είναι χαμηλότερη και αυτό μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος.
Τα κουμπιά χρονοδιακόπτη δεν μπορούν να πατηθούν σωστά.	Υπάρχει ξένο υλικό που πιάνεται ανάμεσα στα κουμπιά χρονοδιακόπτη. Μοντέλο αφής: Υπάρχει υγρασία στον πίνακα ελέγχου. Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων έχει οριστεί.	Αφαιρέστε το ξένο υλικό και δοκιμάστε ξανά. Αφαιρέστε την υγρασία και δοκιμάστε ξανά. Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων έχει οριστεί.
Ο ανεμιστήρας του φούρνου (αν υπάρχει) είναι θορυβώδης.	Τα ράφια του φούρνου δονούνται.	Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι επίπεδος. Βεβαιωθείτε ότι τα ράφια και τα προϊόντα ψησίματος δεν δονούνται ή έρχονται σε επαφή με τον πίσω πίνακα του φούρνου.

### 6.2 ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Αν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, χρησιμοποιήστε την αρχική συσκευασία του προϊόντος και μεταφέρετέ το χρησιμοποιώντας την αρχική συσκευασία. Ακολουθήστε τις επισημάνσεις μεταφοράς πάνω στη συσκευασία. Κολλήστε με ταινία όλα τα ανεξάρτητα εξαρτήματα του προϊόντος για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του προϊόντος κατά τη μεταφορά.

Αν δεν έχετε την αρχική συσκευασία, ετοιμάστε ένα κουτί μεταφοράς προκειμένου η συσκευή, ειδικά οι εξωτερικές επιφάνειες του προϊόντος να προστατεύονται από τις εξωτερικές απειλές.

## 7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

### 7.1 ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

Μάρκα		<b>Brandt</b>
Μοντέλο		BOH1325X - BOH1325BB
Τύπος φούρνου		ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
Μάζα	kg	36.4
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης - συμβατικός		105.7
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης - με ανεμιστήρα		94.3
Ενεργειακή Κλάση		A
Κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρισμός) - συμβατικός	kWh/κύκλο	0.93
Κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρισμός) - με ανεμιστήρα	kWh/κύκλο	0.83
Πλήθος θαλάμων		1
Πηγή θέρμανσης		ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
Όγκος	l	78
Αυτός ο φούρνος συμμορφώνεται με το EN 60350-1		
Συμβουλές Εξοικονόμησης Ενέργειας		
Φούρνος		
- Μαγειρεύετε τα φαγητά μαζί, εάν είναι εφικτό.		
- Διατηρήστε σύντομο χρόνο προθέρμανσης.		
- Μην παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.		
- Μην ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.		
- Μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.		

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

# ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	3
1.1. Advertencias de seguridad generales .....	3
1.2. Para preparar alimentos al vapor .....	5
1.3. Advertencias relativas a la instalación.....	6
1.4. Durante el uso .....	7
1.5. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO .....	10
2.1. Instrucciones para el instalador.....	10
2.2. Instalación del horno .....	10
2.3. Conexión eléctrica y seguridad .....	12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO .....	13
4.USO DEL PRODUCTO .....	14
4.1. Mesa de cocción.....	15
4.2. Para la función de vapor.....	16
4.3. Uso del temporizador táctil digital.....	17
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	20
5.1. Limpieza .....	20
5.2. Mantenimiento.....	23
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	24
6.1. Solución de problemas .....	24
6.2. Transporte .....	24
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....	25
7.1. Ficha energética .....	25

# 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



- Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y manténgalo en un lugar adecuado para consultarlo.
- Este manual se ha preparado para más de un modelo, por lo que el aparato puede no incluir alguna de las funciones que aparecen aquí. Por este motivo, es importante prestar especial atención a todas las cifras al leer el manual de uso.

## 1.1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD GENERALES

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y entienden el riesgo que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

 **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan al usarlos. Debe prestar atención para evitar tocar los elementos que se calientan. Mantenga a los niños de menos de 8 años alejados a menos que permanezcan supervisados.

  **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos encima de las superficies de cocción.



  **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el dispositivo para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.


- No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia distinto.
- El aparato se calienta al utilizarlo. Debe prestar



atención para evitar tocar los elementos que se calientan en el interior del horno.


- Las asas pueden calentarse tras un breve periodo de uso.
- No use limpiadores abrasivos ni rascadores para limpiar el cristal de la puerta del horno ni ninguna otra superficie. Estos productos pueden arañar las superficies, lo que puede ocasionar que la puerta estalle o que las superficies puedan resultar dañadas.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

  **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara.

 **PRECAUCIÓN:** Las piezas a las que se puede acceder pueden calentarse cuando se utilizan las funciones de cocción o grill. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté utilizando.

- El aparato se ha fabricado de conformidad con todos los estándares y normas locales e internacionales aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo por técnicos autorizados. Los trabajos de instalación y reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados pueden ser peligrosos. Es peligroso realizar cualquier modificación de las especificaciones del aparato. El uso de protecciones de fuegos puede causar accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión de gas, o tensión y frecuencia de la electricidad) y los ajustes del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etique-

ta.

 **PRECAUCIÓN:** Este aparato se ha diseñado exclusivamente para preparar alimentos y para su uso en entornos domésticos. No debe usarse para ninguna otra finalidad ni otra aplicación, como un uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice las asas de la puerta del horno para levantar o mover el aparato.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Como el cristal se puede romper, debe tener cuidado al limpiarlo para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no queda atrapado o se daña durante la instalación. Si el cable eléctrico resulta dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente del servicio técnico u otras personas con cualificaciones similares para evitar peligros.
- No permita que los niños se suban a la puerta del horno o se sienten encima cuando esté abierta.
- Mantenga a los niños y a los animales lejos del aparato.

## **1.2. PARA PREPARAR ALIMENTOS AL VAPOR**

- Vierta agua en el depósito de agua antes de utilizar el horno
- No añada agua al depósito cuando el horno esté caliente.
- Si la puerta del horno está abierta, puede salir vapor de su interior. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, para evitar el riesgo de quemaduras.
- El horno puede presentar restos de humedad como

resultado de usar la función cocción al vapor. Como la humedad puede causar corrosión, asegúrese de secar el interior del horno tras la cocción.

- Use el agua potable en el horno para la cocción al vapor. No use alcohol inflamable ni sólidos con partículas en lugar de agua.
- Utilice platos de acero inoxidable para la cocción al vapor.
- Al final de cada sesión de cocción al vapor, debe retirarse cualquier resto de agua del depósito y no utilizarse para preparar el siguiente plato al vapor.

### **1.3. ADVERTENCIAS RELATIVAS A LA INSTALACIÓN**

- No utilice el aparato antes de instalarlo completamente.
- El aparato debe ser instalado por un técnico autorizado. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que se puedan derivar de una colocación e instalación incorrectas por parte de personas no autorizadas.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se ha dañado durante el transporte. Si observara cualquier defecto, no use el aparato y póngase en contacto de inmediato con un agente del servicio técnico autorizado. Los materiales utilizados en el embalaje (nylon, grapas, poliestireno, etc.) pueden provocar daños en los niños. Recoja y elimine estos materiales de inmediato.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No exponga el aparato a efectos como el sol, la lluvia, la nieve, el polvo o la humedad excesiva.
- Cualquier material (p. ej., carcasa) alrededor del aparato debe poder resistir una temperatura de 100 °C.

- El aparato no debe instalarse tras una puerta decorativa, para evitar el sobrecalentamiento.

#### **1.4. DURANTE EL USO**

- Cuando use por primera vez el horno, puede observar un ligero olor. Esto es perfectamente normal y es causado por los materiales aislantes de los elementos de calentador. Le sugerimos que, antes de utilizar el horno por primera vez, lo vacíe y lo caliente a temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que está instalado está bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o tras su uso. El vapor del horno puede causar quemaduras.
- No coloque materiales inflamables ni combustibles sobre el aparato o cerca de este mientras esté funcionando.
- Utilice siempre manoplas de horno para retirar y cambiar los alimentos en el horno.
- Bajo ninguna circunstancia deben cubrirse las paredes del horno con papel aluminio pues puede ocasionar sobrecalentamiento.
- No coloque platos ni bandejas de hornear directamente sobre la base del horno al preparar alimentos. La base puede alcanzar altas temperaturas y el producto puede dañarse.



No deje el horno sin supervisión mientras prepara alimentos con aceites sólidos o líquidos, En condiciones de temperatura muy alta puede producirse incendios. No vierta agua sobre las llamas causadas por aceite. En su lugar, apague el horno y cubra el recipiente con su tapa o una manta de fuego.

- Si el producto no va a usarse durante un largo peri-

odo de tiempo, apague el interruptor de control principal.

- Asegúrese de que los botones de control del aparato siempre estén en la posición "0" (parada) cuando no se esté utilizando.
- Las bandejas se inclinan al tirar de ellas hacia fuera. Evite derramar o dejar caer alimentos al removerlos desde los hornos.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando está abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No cuelgue toallas, trapos de cocina o prendas en el aparato o en sus tiradores.


### **1.5. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO**

- Asegúrese de desconectar el aparato de la corriente antes de realizar labores de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los botones de control para limpiar el panel de control.
- Para mantener la eficiencia y la seguridad del aparato, recomendamos utilizar siempre piezas de recambio originales y acudir exclusivamente a nuestros agentes de servicio técnico autorizados en caso necesario.
- No intente rascar los residuos de cal que puedan formarse sobre la parte inferior del horno para evitar que resulte dañado.
- Para disolver cualquier residuo de cal que pueda formarse sobre la base del horno, vierta de 200 y 250 ml de vinagre blanco con una proporción ácido de no más del 6 % sobre la base del horno tras cada 2 a 3 usos y espere 30 minutos. A continuación limpie con un paño húmedo.

## 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 SU USO

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

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

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- El aparato no se debe instalar

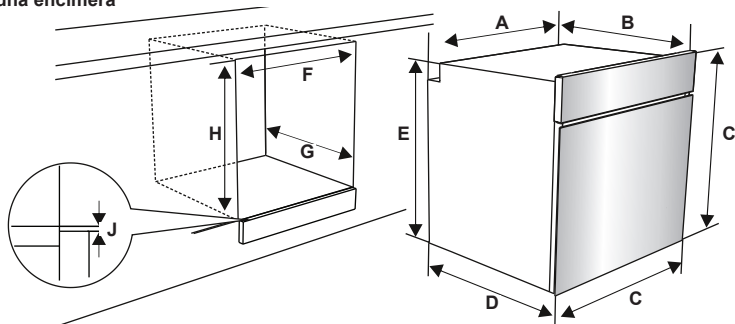
directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

### 2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

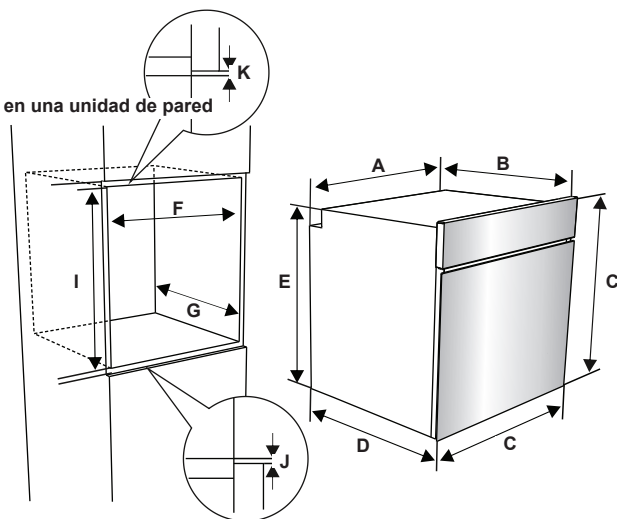
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

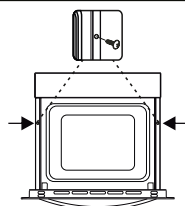
**Instalación bajo una encimera**



**Instalación en una unidad de pared**



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





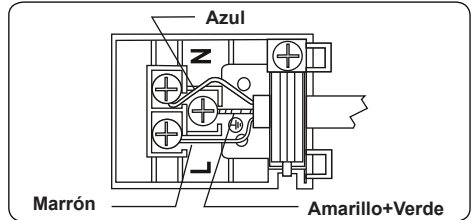
### 2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

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

**⚠️ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.**

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla personal cualificado.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240V. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato aunque este se encuentre en la parte delantera del armario.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.

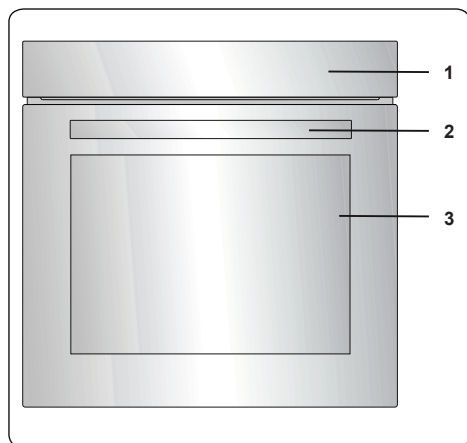
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



### 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

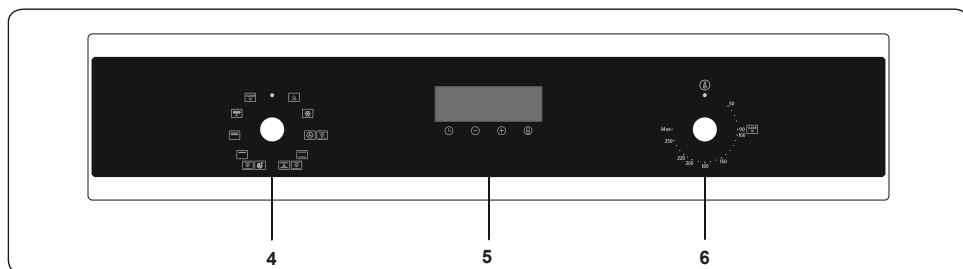
**Importante:** Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

#### Lista de componentes



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

#### Panel de mando

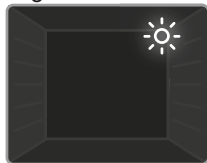


4. Mando de control de funciones del horno
5. Temporizador
6. Mando de termostato del horno

## 4. USO DEL PRODUCTO

### Funciones del horno

\* Las funciones del horno pueden variar según el modelo del producto.

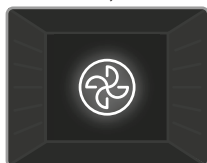


**Lámpara del horno:** Solo se encenderá la luz del horno. Permanecerá encendida durante la función de reloj.



**Función de descongelado:** las luces de advertencia del horno se encenderán y el ventilador se pondrá en marcha. Para

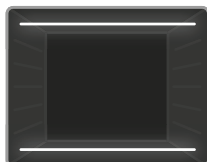
utilizar la función de descongelado, coloque los alimentos congelados en la bandeja situada en la tercera ranura empezando por abajo. Se recomienda disponer una bandeja debajo de los alimentos que se vayan a descongelar para recoger el agua acumulada debido al hielo que se derrite. Esta función no cocerá ni horneará los alimentos; solo servirá para descongelarlos.



**Función turbo:** el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán, y el elemento calefactor y el ventilador se pondrán

en marcha. La función turbo dispersa el calor en el horno de manera uniforme para que los alimentos de todas las bandejas se preparen de forma homogénea. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Puede usar la función de cocción en esta función. Para obtener detalles, lea la sección "Uso de la función del vapor".



**Función de cocción estática:** el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores inferior y superior se pondrán en marcha. La

función de cocción estática emite calor, lo que garantiza una preparación uniforme de los alimentos. Esta función es ideal para preparar bollería, pasteles, pasta al horno,

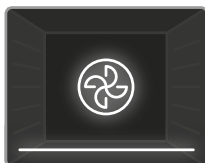
lasaña y pizza. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y es mejor usar solo una bandeja a la vez con esta función.



**Función de ventilador:** el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior e

inferior y el ventilador se pondrán en marcha. Esta función es idónea para bollería. La cocción es realizada a través de los elementos calefactores superior e inferior del horno, y por el ventilador, que hace circular el aire y aporta un ligero efecto de parrilla a los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

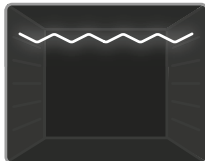
Puede usar la función de cocción en esta función. Para obtener detalles, lea la sección "Uso de la función del vapor".



**Función de pizza:** el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán, y el elemento calefactor inferior y el ventilador se pondrán

en marcha. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizza, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador dispersa el calor del horno de manera uniforme, el elemento calefactor inferior garantiza el horneado de los alimentos.

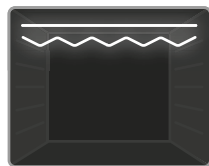
Puede usar la función de cocción en esta función. Para obtener más detalles, lea la sección "Uso de la función de vapor".



**Función de grill:** El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán, y el elemento calefactor de la parrilla y el ventilador se

pondrán en marcha. Esta función se usa para asar y tostar alimentos. Utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente de aceite la parrilla para evitar que los alimentos se peguen y colóquelos en el centro de la parrilla. Disponga siempre una bandeja debajo de los alimentos para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

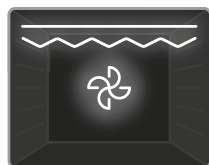
**Advertencia:** Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.



**Función de parrilla rápida:** el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán. Los elementos calefactores superior y de la parrilla

se pondrán en marcha. Esta función se usa para asados más rápidos y para preparar a la parrilla alimentos con una mayor superficie, por ejemplo, carne. Utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente de aceite la parrilla para evitar que los alimentos se peguen y colóquelos en el centro de la parrilla. Disponga siempre una bandeja debajo de los alimentos para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**Advertencia:** Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.



**Función doble de parrilla y ventilador:** el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán, y los elementos calefactores

superiores y de la parrilla y el ventilador se pondrán en marcha. La función se utiliza para asar a la parrilla alimentos de mayor grosor, así como alimentos con una superficie más grande. Tanto los elementos calefactores superiores como la parrilla se pondrán en marcha, junto con el ventilador, para garantizar una preparación uniforme. Utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente de aceite la parrilla para evitar que los alimentos se peguen y colóquelos en el centro de la parrilla. Disponga siempre una bandeja debajo de los alimentos para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**Advertencia:** Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.



**Función de limpieza por vapor:** establezca la función de horno y el termostato para la función de limpieza por vapor. Vierta de 200 a

250 ml de agua (una taza aproximadamente) en la pequeña bandeja situada en la base del horno. La función de limpieza por vapor se ejecuta aproximadamente de 30 a 60 minutos y preparará el horno para permitirle limpiarlo de forma sencilla.

#### 4.1. MESA DE COCCIÓN

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

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

## 4.2. PARA LA FUNCIÓN DE VAPOR

Alimentos	Función	Posición de la bandeja	Temp. (°C)	Cantidad de agua (ml)	Tiempo de adicción de agua (min.)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)	Peso (peso aproximado de los alimentos en g)
Pan	Función de ventilador + Vapor	3	200	100	Antes de iniciar el horno.	30-50	820
Pasta horneada	Función de ventilador + vapor	3	200	200	Antes de iniciar el horno.	30-40	1500
Patatas	Función de ventilador + vapor	3	200	250	Antes de iniciar el horno.	45-60	500
Pollo	Turbo+Vapor	3	220	200	Antes de iniciar el horno.	60-70	2000
Filete	Función de ventilador + vapor	3	180	300	Antes de iniciar el horno.	100-110	1000
Pizza Congelada	Pizza + Vapor	1	200	200	Antes de iniciar el horno.	10-15	400-600
Pizza Fresca	Pizza + Vapor	1	275 (Max)	200	Antes de iniciar el horno.	5-10	200-350
Masas	Pizza + Vapor	3	180	200	Antes de iniciar el horno.	20-30	600-1000
Hojaldre	Pizza + Vapor	3	180	200	Antes de iniciar el horno.	20-30	650-1000



**Importante:** Los tiempos indicados arriba son los obtenidos en condiciones de laboratorio y pueden variar en función de la alimentación de red y de la cantidad de alimentos preparados.



**Importante:** Siempre precaliente antes de cocinar Pizza Congelada / Pizza Fresca. Coloque la bandeja para hornear en la primera rejilla durante el período de precalentamiento.



**Importante:** No añada el agua al depósito de agua con el horno caliente.



**Importante:** Las temperaturas y los tiempos en la tabla de cocción anterior han sido probados en nuestros laboratorios y estos valores son; Puede variar dependiendo de la calidad, cantidad, temperatura del material a cocinar y la tensión de red utilizada.

### 4.3. USO DEL TEMPORIZADOR TÁCTIL DIGITAL



Descripción de la función	
A	Cocción automática
	Símbolo del termostato
	Tiempo de cocción
	Hora de finalización de la cocción
	Bloqueo de las teclas
	Minutero
	Función de modo
-	Reducir temporizador
+	Aumentar temporizador
2359	Indicador del temporizador

#### Ajuste de la hora

La hora se debe ajustar antes de empezar a usar el horno. Tras conectar el aparato a la corriente, en la pantalla parpadearán el símbolo "A" y "0:00".



1. Pulse las teclas "+" y "-" simultáneamente. El punto en medio de la pantalla empezará a parpadear.



2. Ajuste la hora mientras el punto parpadea con ayuda de las teclas "+" y "-".



3. Transcurridos unos segundos, el punto dejará de parpadear y permanecerá encendido.

#### Ajuste de aviso sonoro

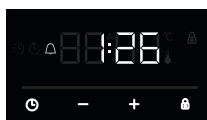
El aviso sonoro se puede establecer para cualquier hora entre "0:00" y "23:59" horas. El aviso sonoro solo se utiliza para fines de advertencia. El horno no se activará con esta función.



1. Pulse "⌚". El símbolo empezará a parpadear y se mostrará "0:00".



2. Seleccione la hora deseada con ayuda de las teclas "+" y "-" mientras "⌚" parpadea.



3. El símbolo permanecerá iluminado, la hora se guardará y el aviso se establecerá.

Cuando el temporizador llegue a cero, se oirá un aviso sonoro y el símbolo parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier tecla para detener el aviso sonoro y el símbolo desaparecerá de la pantalla.

#### Ajuste semiautomático del tiempo (tiempo de cocción)

Esta función le ayuda a preparar alimentos durante un periodo dado de tiempo. Se puede programar un periodo de cocción para un intervalo de tiempo de entre 0 y 10 horas. Prepare los alimentos para cocción y póngalos en el horno.

1. Seleccione la función de cocción y

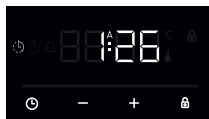
la temperatura deseada utilizando los mandos de control.



2. Pulse "⌚" hasta que vea "dur" y el símbolo ☀ en la pantalla. La hora y los símbolos "A" y ⌚ parpadearán.



3. Seleccione el intervalo de cocción deseado con ayuda de las teclas "+" y "-".



4. La hora actual volverá a aparecer en la pantalla y los símbolos "A" y ⌚ permanecerán iluminados.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará y se oirá un aviso sonoro. Los símbolos "A" y ⌚ parpadearán. Gire ambos mandos de control a la posición "0" y pulse cualquier tecla del temporizador para detener el sonido de aviso. El símbolo desaparecerá y si se presiona el botón "⌚", el temporizador volverá a la función manual.

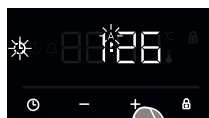
### Programación completamente automática

Esta función se utiliza para empezar la cocción transcurrido cierto tiempo, con una determinada duración. Se puede establecer hasta 10 horas tras la hora actual del día. Prepare los alimentos para cocción y póngalos en el horno.

1. Seleccione la función de cocción y la temperatura deseada utilizando los mandos de control.



2. Pulse "⌚" hasta que vea "dur" y el símbolo ☀ en la pantalla. El símbolo "A" y ⌚ parpadearán.



3. Seleccione el intervalo de cocción deseado con ayuda de las teclas "+" y "-".



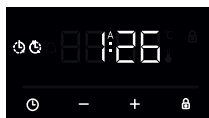
4. Pulse "⌚" hasta que vea "end" y el símbolo ⌚ en la pantalla. La hora y los símbolos "A" y ⌚ parpadearán.



5. Seleccione el intervalo de finalización deseado con ayuda de las teclas "+" y "-".



7. Añada el tiempo de cocción a la hora actual del día. Puede establecer un intervalo de hasta 10 horas.



8. La hora actual volverá a aparecer en la pantalla y los símbolos "A", ⌚ y "⌚" permanecerán iluminados.

El tiempo de funcionamiento se calculará y el horno se pondrá en marcha automáticamente, de modo que la cocción se complete en el tiempo de finalización establecido. Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se oirá un aviso sonoro y los símbolos "A", ⌚ y "⌚" parpadearán. Gire ambos mandos de control a la posición "0" y pulse cualquier tecla para detener el sonido. El símbolo desaparecerá y si se presiona el botón "⌚", el temporizador volverá a la función manual.

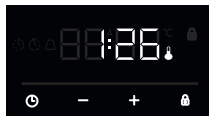
### Ajuste sonoro

Para ajustar el volumen del sonido de aviso, mientras se muestra la hora de día, mantenga pulsado el botón "-" durante tres segundos hasta que se oiga una señal sonora. Aparecerá "ton1" en la pantalla. Tras ello, cada vez que pulse el botón "-" se oirá una señal diferente. Se incluyen cuatro tipos diferentes de sonidos de señal. Si selecciona "OFF", se desactivarán todos los sonidos, salvo los de alarma y error. Seleccione el deseado y no pulse ningún otro botón. Transcurrido un breve periodo de tiempo, se guardará el sonido.

### Ajuste del brillo

Para ajustar el brillo de la pantalla, mantenga pulsada el botón "+" durante tres segundos. Aparecerá "br1" en la pantalla. Tras ello, cada vez que pulse el botón "+"; aparecerá un nivel de brillo diferente.

## El símbolo del termostato

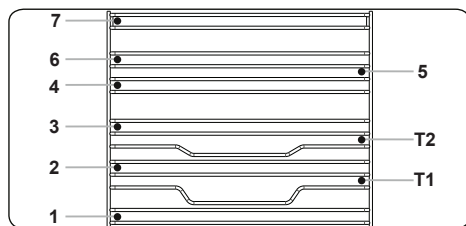


El símbolo del termostato (🔥) se activa automáticamente mientras el termostato del horno se encuentra en marcha.

Accesorios

## La rejilla EasyFix

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



- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 7.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en los niveles T1 y T2.
- Se recomienda utilizar el nivel 3 para preparar alimentos en un nivel.
- Se recomienda utilizar el nivel T2 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- Se recomienda utilizar los niveles 2 y 4 para preparar alimentos en dos niveles.
- La rejilla de parrilla giratoria debe

colocarse en el nivel 3.

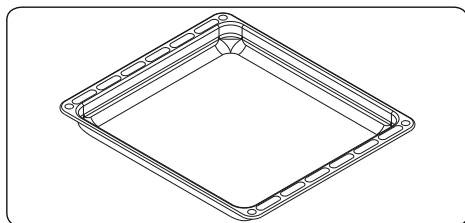
- El nivel T2 se utiliza para colocar la rejilla de parrilla giratoria con guías telescópicas.

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

## La bandeja honda

La bandeja honda es ideal para estofados.

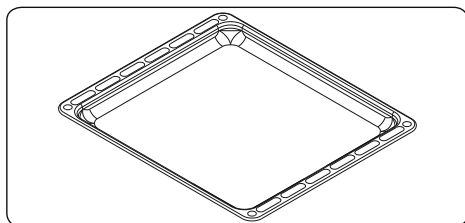
Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



## La bandeja llana

La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos.

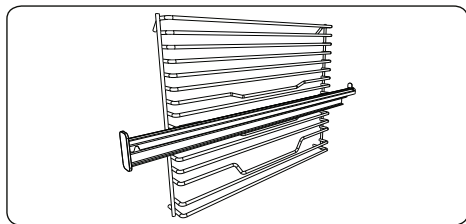
Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



## Rejilla con guía telescópica de media extensión Easyfix

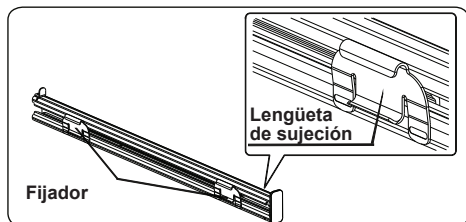
La guía telescópica se extiende hasta la mitad para permitir un acceso sencillo a los alimentos.



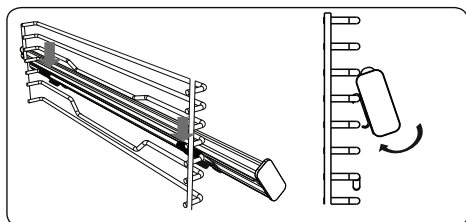


### Guías telescópicas

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



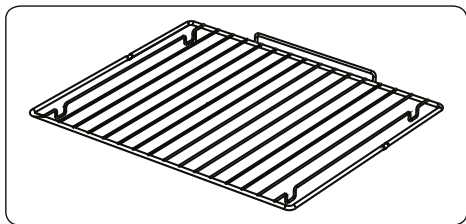
- A cada lado de la guía telescópica hay sujetadores que permiten retirarlos para tareas de limpieza y reubicación.
- Retire el carril lateral. Consulte la sección «Retirar la bandeja de rejilla».



- 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.

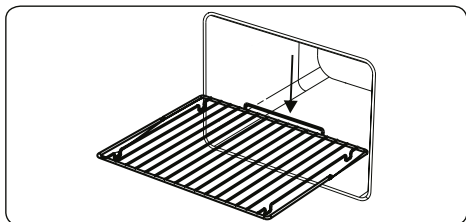
### Parrilla

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.



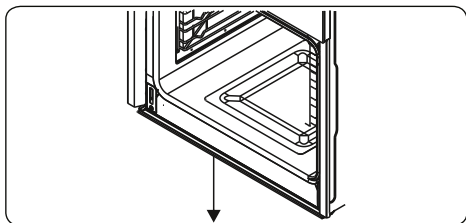
### Colector de agua

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.

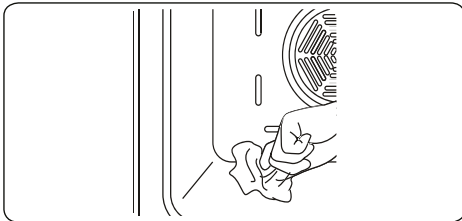
- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.



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.

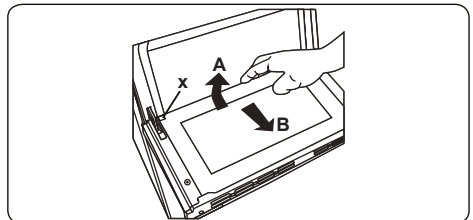
### Limpieza de superficies pintadas (si existen)

- 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

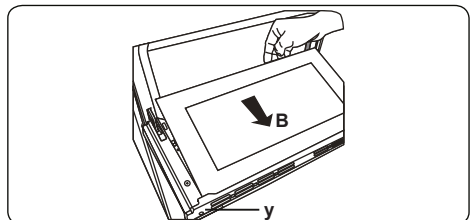
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

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

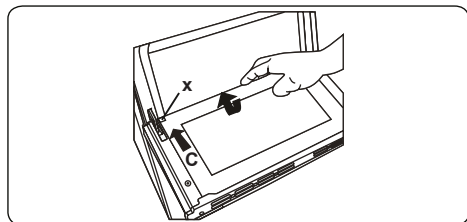



Para cambiar el cristal interior:

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**.

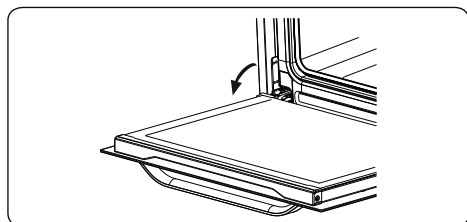


 Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

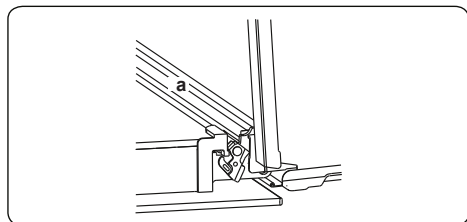
### Extracción de la puerta del horno

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

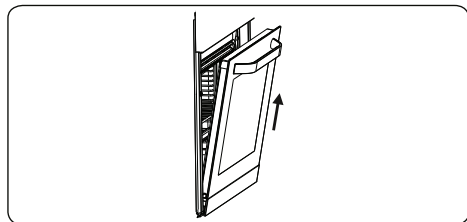
1. Abra la puerta del horno.



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

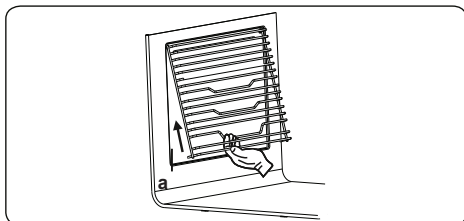


3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



### Extracción de la parrilla

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



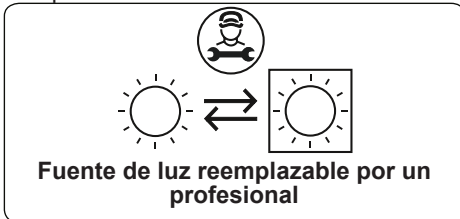
## 5.2. MANTENIMIENTO

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

### Cambio de la lámpara del horno

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

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.
- 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 transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

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






## 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 7.1. FICHA ENERGÉTICA

Marca		<b>Brandt</b>
Modelo		BOH1325X - BOH1325BB
Tipo de horno		ELÉCTRICO
Masa	Kg	36.4
Índice de eficiencia energética – convencional		105.7
Índice de eficiencia energética – ventilación forzada		94.3
Clase energética		A
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh/ciclo	0.93
Consumo de energía (electricidad) – ventilación forzada	kWh/ciclo	0.83
Número de cavidades		1
Fuente de calor		ELÉCTRICO
Volumen	L	78
Este horno cumple con EN 60350-1		
<b>Trucos para ahorrar energía</b> 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.		

## Merci d'avoir choisi ce produit.

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

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

# TABLE DES MATIÈRES

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ .....	3
1.1. Avertissements généraux de sécurité .....	3
1.2. Pour la cuisson à la vapeur .....	5
1.3. Avertissements d'installation .....	6
1.4. Durant l'utilisation .....	7
1.5. Durant le nettoyage et l'entretien .....	8
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION .....	10
2.1. Instructions destinées à l'installateur .....	10
2.2. Installation du four .....	10
2.3. Branchement électrique et sécurité .....	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT .....	13
4. UTILISATION DE L'APPAREIL .....	14
4.1. Table de cuisson .....	15
4.2. Pour la fonction vapeur .....	16
4.3. Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile .....	17
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	21
5.1. Nettoyage .....	21
5.2. Entretien .....	23
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT .....	25
6.1. Dépannage .....	25
6.2. Transport .....	25
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES .....	26
7.1. Fiche énergie .....	26



# 1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les dans un endroit pratique pour pouvoir les consulter en cas de besoin.
- Ce manuel a été préparé pour plus d'un modèle, il se peut donc que votre appareil ne possède pas certaines des fonctionnalités qui y sont décrites. C'est pourquoi il est important de prêter une attention particulière à tous les chiffres lors de la lecture du manuel d'utilisation.

## 1.1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

- • Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté et comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.


**⚠ AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.


**🔥 ⚠ AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

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

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

- Durant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent devenir chaudes après une courte période d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'éponges pour nettoyer la vitre de la porte du four et les autres surfaces. Ils peuvent rayer les surfaces, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre de la porte ou endommager les surfaces.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.

 **AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.

 **ATTENTION** : Les pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation en cuisson normale ou au gril. Gardez les enfants loin de l'appareil lorsqu'il est utilisé.

- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués par un personnel qualifié uniquement. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non autorisés peuvent vous mettre en danger. N'altérez ou ne modifiez pas les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière. Des protections inadaptées peuvent provoquer des accidents.
- Avant de raccorder votre appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence de l'électricité) et les spécifications de l'appareil sont compatibles. Les spécifications de cet appareil sont indiquées sur exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.

**⚠ ATTENTION** : Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et est destiné à un usage domestique intérieur uniquement. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, par exemple pour un usage non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer une pièce.

- N'utilisez pas les poignées de la porte du four pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Toutes les mesures possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou endommagé pendant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.
- Ne laissez pas les enfants grimper sur la porte du four ou s'asseoir dessus lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir les enfants et les animaux éloignés de cet appareil.

## **1.2. POUR LA CUISSON À LA VAPEUR**

- L'eau doit être versée dans le réservoir d'eau avant de faire fonctionner le four.
- N'ajoutez pas d'eau dans le réservoir d'eau lorsque le four est chaud.
- Lorsque la porte du four est ouverte, de la vapeur peut s'échapper de l'intérieur. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car cela peut créer un risque de brûlure.
- En raison de la cuisson à la vapeur, de l'humidité peut rester dans le four. L'humidité pouvant provoquer de

la corrosion, veillez à ce que l'intérieur du four sèche après la cuisson.



- Utilisez de l'eau potable dans le four pour la cuisson à la vapeur. N'utilisez pas d'alcool inflammable ou de solides contenant des particules solides à la place de l'eau.
- Utilisez des plats en inox pour la cuisson à la vapeur.
- À la fin de chaque cuisson vapeur, s'il reste de l'eau dans le réservoir d'eau, vous devez le nettoyer, et l'eau restante ne doit pas être utilisée pour la prochaine cuisson.

### **1.3. AVERTISSEMENTS D'INSTALLATION**

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être provoqué par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.
- Lorsque l'appareil est déballé, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafeuses, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et ils doivent être collectés et retirés immédiatement.
- Protégez votre appareil de l'atmosphère. Ne l'exposez pas à des effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poussière ou une humidité excessive.
- Tous les matériaux (étagères, etc.) autour de l'appareil doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter toute surchauffe.

## 1.4. DURANT L'UTILISATION

- Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, vous pourriez remarquer une légère odeur. Ce phénomène est parfaitement normal et est dû aux matériaux d'isolation des éléments chauffants. Nous vous suggérons, avant d'utiliser votre four pour la première fois, de le laisser vide et de le régler à la température maximale pendant 45 minutes. Assurez-vous que l'environnement dans lequel le produit est installé est bien ventilé.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur chaude du four peut provoquer des brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est en route.
- Utilisez toujours des gants pour four pour retirer et remplacer les aliments dans le four.
- Le four ne doit en aucun cas être recouvert de papier d'aluminium, au risque de provoquer une surchauffe.
- Ne placez pas de plats ou de plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et votre produit pourrait être endommagé.

  Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Ils peuvent s'enflammer dans les conditions de chauffage extrêmes. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provoquées par de l'huile ; éteignez plutôt le four et couvrez la casserole avec son couvercle ou une couverture anti-feu.

- Si le produit n'est pas utilisé pendant une longue période, mettez l'interrupteur de commande principal hors tension.

- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les plaques de cuisson s'inclinent lorsqu'elles sont retirées du four. Veillez à ne pas renverser ou faire tomber les aliments chauds lorsque vous les sortez du four.
- Ne posez rien sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Cela pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- N'accrochez pas de chiffon ou de vêtements sur l'appareil ou sa poignée.


## **1.5. DURANT LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN**

- Assurez-vous que votre appareil est hors tension avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser des pièces détachées d'origine et de n'appeler que nos agents de services autorisés en cas de besoin.
- N'essayez pas de gratter les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la surface du four. Sinon, la surface du four sera endommagée.
- Afin de dissoudre le calcaire qui peut se former sur la surface du four, versez 200-250 mL de vinaigre blanc dont le taux d'acidité ne dépasse pas 6 % sur la surface du four toutes les 2 ou 3 utilisations et attendez 30 minutes. Essuyez ensuite avec un chiffon humide.

## Déclaration CE de conformité

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

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

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

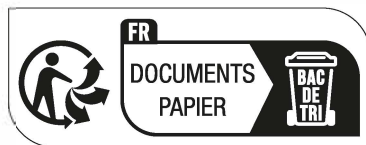
## Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

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

### 2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

#### Instructions générales

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

une température supérieure à 100 °C.

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

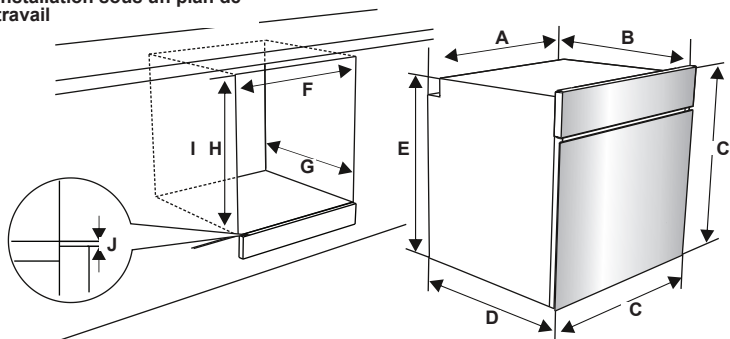
### 2.2. INSTALLATION DU FOUR

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

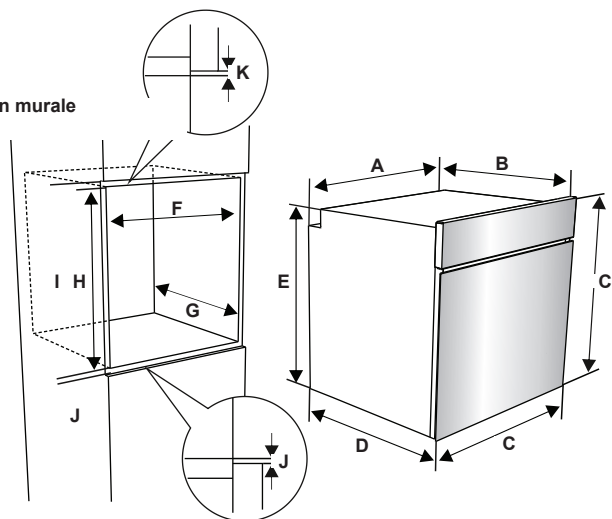
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		



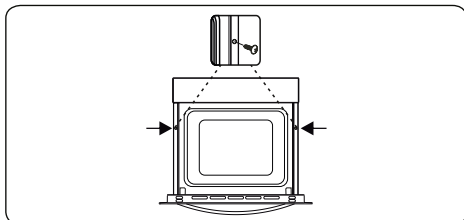
**Installation sous un plan de travail**



**Installation murale**



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



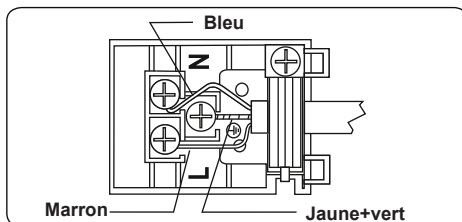
### 2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

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


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

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

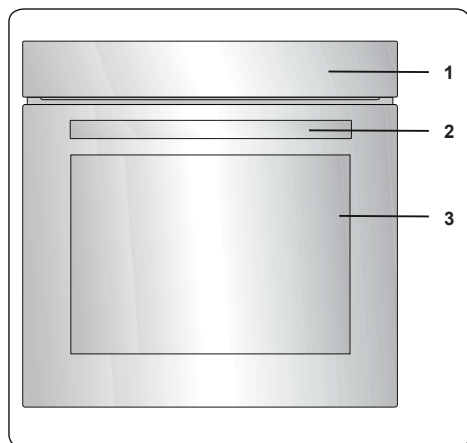
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

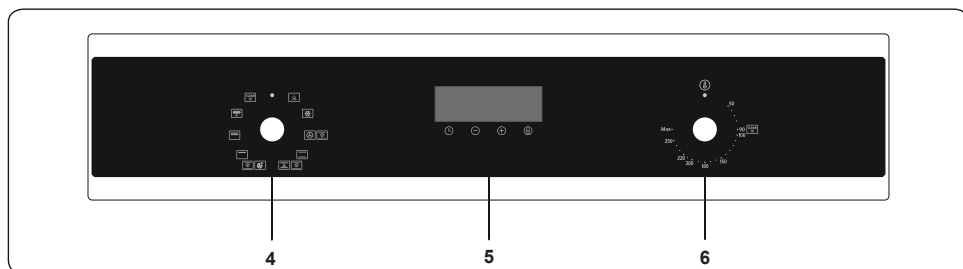
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



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

#### Bandeau de commande

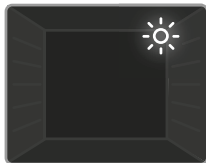


4. Manette de fonction
5. Minuteur
6. Manette thermostat du four

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### Fonctions du four

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

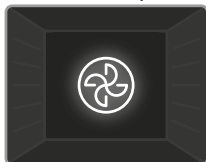


**Lampe du four :**  
Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



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

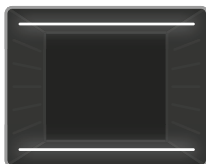
Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos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



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

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

Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».



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

commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les

pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



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

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

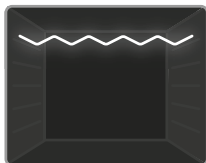
Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».



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

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

Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».

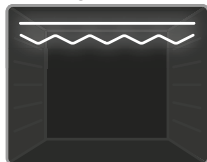


**Fonction Gril :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer.

Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est

recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

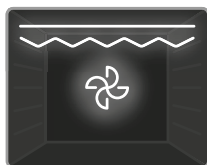
**! Avertissement :** Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



**Fonction Gril express :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument. Le gril et les résistances

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

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



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

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

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



**Fonction Nettoyage vapeur :** Régler la fonction du four et le thermostat sur le symbole de la

fonction Nettoyage vapeur. Verser entre 200 et 250 ml d'eau (1 tasse environ) dans le petit récipient situé à la base du four. La fonction Nettoyage vapeur s'exécute pendant environ 30 - 60 minutes et prépare votre four afin d'en faciliter le nettoyage.

#### 4.1. TABLE DE CUISSON

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

\*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

## 4.2. POUR LA FONCTION VAPEUR

Nourriture	Fonction	Position de grille	Temp. (°C)	Quantité d'eau (mL)	Temps d'ajout d'eau (min.)	Temps de cuisson (min) (approx.)	Poids (poids approximatif des aliments en g)
Pain	Fonction ventilateur + vapeur	3	200	100	Avant de mettre le four en marche.	30-50	820
Pâtes	Fonction ventilateur + vapeur	3	200	200	Avant de mettre le four en marche.	30-40	1500
Pommes de terre	Fonction ventilateur + vapeur	3	200	250	Avant de mettre le four en marche.	45-60	500
Poulet	Turbo+vapeur	3	220	200	Avant de mettre le four en marche.	60-70	2000
Steak	Fonction ventilateur + vapeur	3	180	300	Avant de mettre le four en marche.	100-110	1000
Pizza Surgelée	Pizza + Vapeur	1	200	200	Avant de mettre le four en marche	10-15	400-600
Pizza Fraîche	Pizza + Vapeur	1	275 (Max)	200	Avant de mettre le four en marche	5-10	200-350
Pâtisserie	Pizza + Vapeur	3	180	200	Avant de mettre le four en marche	20-30	600-1000
Feuilletés	Pizza + Vapeur	3	180	200	Avant de mettre le four en marche	20-30	650-1000



**Important** : les temps indiqués ci-dessus sont ceux obtenus dans des conditions de laboratoire et peuvent varier en fonction de la tension d'alimentation et de la quantité d'aliments à cuire.



**Important**: Préchauffez toujours avant de cuire une pizza surgelée / une pizza fraîche. Placez la plaque de cuisson sur la 1ère grille pendant la période de préchauffage.

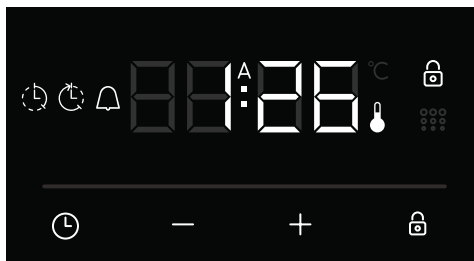


**Important** : N'ajoutez pas d'eau dans le réservoir d'eau lorsque le four est chaud.



**Important**: Les températures et les durées indiquées dans le tableau de cuisson ci-dessus ont été testées dans nos laboratoires et ces valeurs peuvent varier en fonction de la qualité, de la quantité, de la température du matériau à cuire et de la tension secteur utilisée.

### 4.3. UTILISATION DE LA MINUTERIE NUMÉRIQUE À ÉCRAN TACTILE



#### Description des fonctions

A	Cuisson automatique
	Symbole du thermostat
	Durée de cuisson
	Fin de cuisson
	Verrouillage des touches
	Bip minute
	Fonction mode
-	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23:59	Affichage de la minuterie

#### Réglage de l'heure

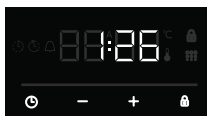
Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension du four, l'icône "A" et "000" ou clignotent à l'écran.



1. Appuyez simultanément sur les touches "+" et "-". Les deux points au milieu de l'écran commenceront à clignoter



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



3. Au bout de quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste en surbrillance.

#### Réglage de la minuterie indépendante

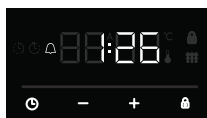
La durée de réglage de la minuterie est comprise entre « 00:00 » et « 23:59 » minutes. La minuterie indépendante est réservée à des fins d'avertissement. Cette fonction ne permet pas d'activer le four.



1. Appuyez sur le bouton "A". L'icône A commence à clignoter et « 0:00 » s'affiche.



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



3. L'icône A va rester en surbrillance, le temps sera enregistré et le temps d'avertissement sera programmé.

Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit et le symbole A clignote sur l'affichage. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore et effacer le symbole A.

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

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de réglage peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton "0" jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône "C". L'icône "A" clignote.



3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches "+" et "-".



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes "A", et "C" restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône "A" clignote. Placez les deux boutons de commande sur "0" et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur "C" pendant 2 secondes et l'icône "A" disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

## Réglage semi-automatique du temps (temps de fin)

Cette fonction permet de mettre automatiquement en marche le four pour que la cuisson se termine à une heure programmée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton "0" jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « end » et le temps actuel clignotant.



3. Sélectionnez le temps de fin souhaité à l'aide des touches "+" et "-".



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes "A" et "C" restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône "A" clignote. Placez les deux boutons de commande sur « 0 » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur "C" pendant 2 secondes et l'icône "A" disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

## Programmation complètement automatique

Cette fonction est utilisée pour cuire les aliments après une période donnée et pendant une durée donnée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 23 heures et 59 minutes après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez 2 fois sur le bouton "0" s'afficher à l'écran le symbole « dur ». Les symboles "A" et "C" clignotent.





3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



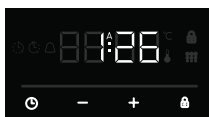
4. Appuyez 3 fois sur le bouton "0" jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « end » et l'icône « A » clignote.



5. Sélectionnez le temps de fin souhaité à l'aide des touches « + » et « - ».



6. Ajoutez la durée de cuisson à l'heure actuelle. Vous pouvez ensuite programmer un délai de 10 heures maximum.



7. Le temps actuel réapparaît à l'écran, l'icône « A » reste en surbrillance.

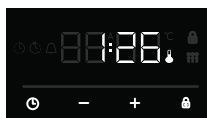
La durée de fonctionnement est calculée et l'icône « A » apparaît sur l'écran pour que la cuisson se termine à l'heure de fin programmée. Le four se met en marche automatiquement. Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête, un signal sonore résonne et l'icône « A » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « 0 » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. L'icône disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel. Appuyez 2 fois sur "0" et l'icône « A » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

### Réglage du signal sonore

Pour régler le volume du signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, appuyez sur les touches « + » et « - » et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter. Appuyez sur « + » pour afficher le signal sonore actuel. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « - », un

bip différent est émis. Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

### Symbole du thermostat

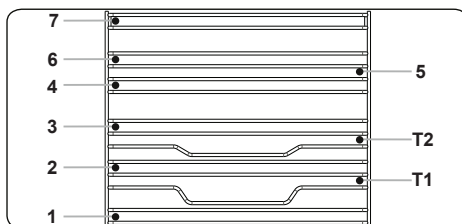


8. Le symbole du thermostat (🌡️) s'active automatiquement lorsque le thermostat du four est en marche.

### ACCESSOIRES

#### Les gradins métalliques EasyFix

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



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

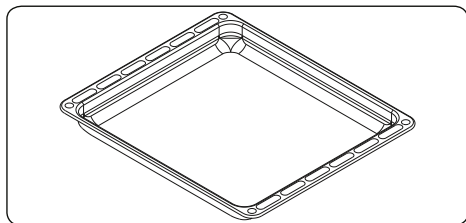
- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec les rails télescopiques.

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

### Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragôts.

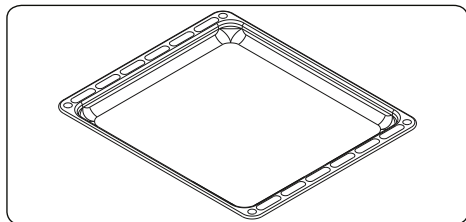
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel niveau de gradin et poussez jusqu'au bout.



### Plateau peu profond

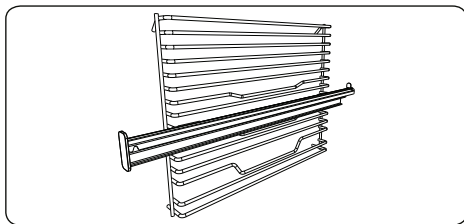
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

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



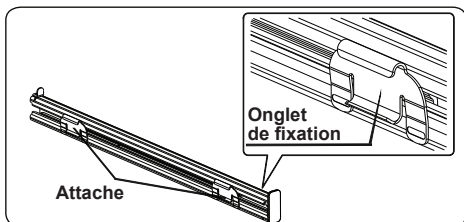
### La grille métallique avec un rail télescopique à demi-extension

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

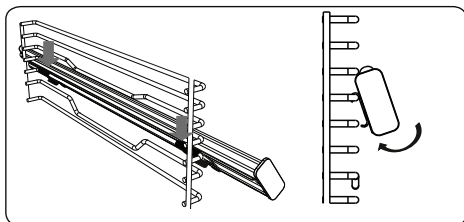


### Rails télescopiques

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



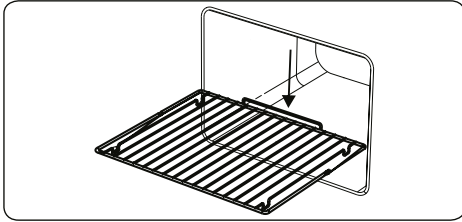
- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches qui vous permettent de les retirer pour le nettoyage et le repositionnement.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».



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

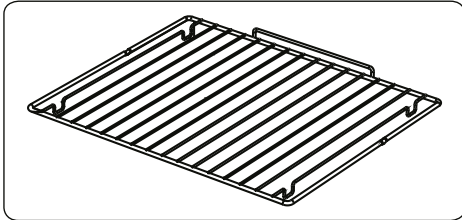
## Grille

La grille métallique est utilisée lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



### ⚠ AVERTISSEMENT

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



## Collecteur d'eau

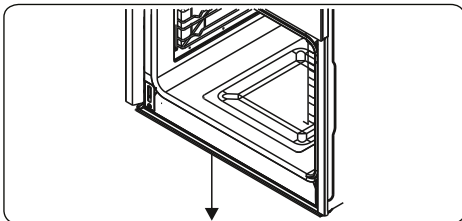
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.





## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1. NETTOYAGE

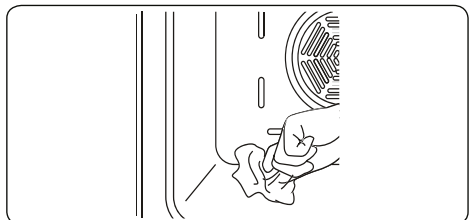
⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

#### Instructions générales

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

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



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



## Nettoyage des pièces en verre

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

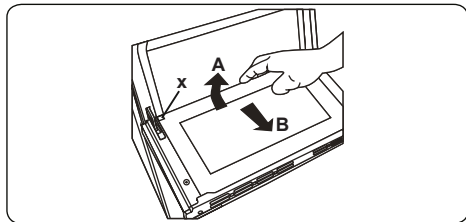
## Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

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

## Retrait des vitres internes

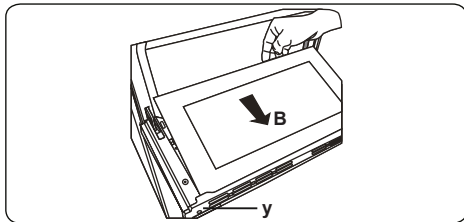
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

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

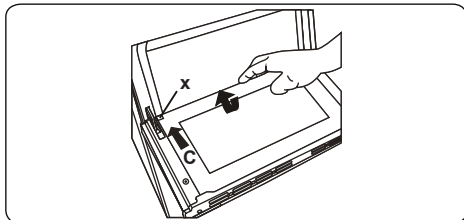



Pour remplacer la vitre interne :

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



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

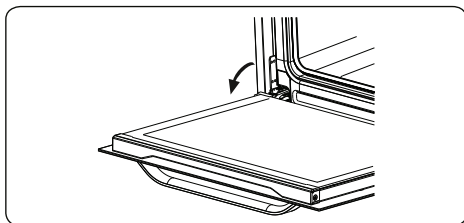


 Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

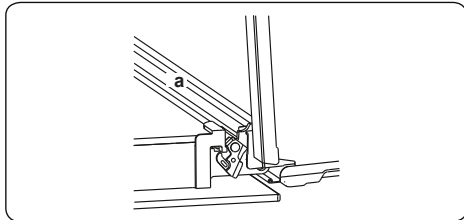
## Démontage de la porte du four

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

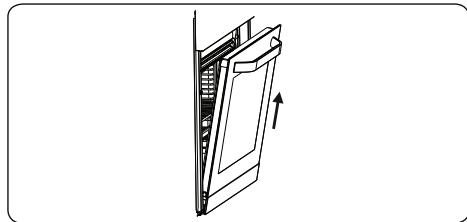
**1.** Ouvrez la porte du four.



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

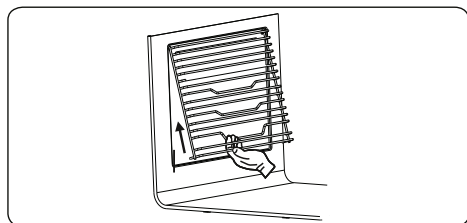


**3.** Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



### Retrait des gradins

Pour retirer les gradins ;  
Tirez le gradin tel qu'illustré dans la figure.  
Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



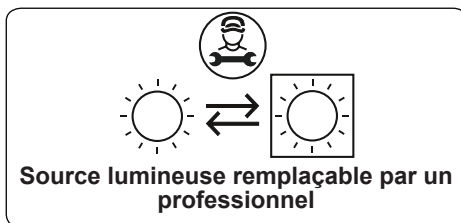
## 5.2. ENTRETIEN

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

### Remplacement de la lampe du four

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

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



**Source lumineuse remplaçable par un professionnel**

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

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. DÉPANNAGE



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

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

### 6.2. TRANSPORT

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

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

## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES






### 7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		<b>Brandt</b>
Modèle		BOH1325X - BOH1325BB
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	36.4
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		105.7
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94.3
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0.93
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0.83
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	78
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Four		
- Cuisinez les repas simultanément, si possible.		
- Réduisez le temps de préchauffage.		
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.		
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.		
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.		

**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
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly



# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings .....	3
1.2 For steam cooking.....	5
1.3 Installation Warnings .....	6
1.4 During Use.....	6
1.5 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.....	12
3.PRODUCT FEATURES .....	13
4.USE OF PRODUCT .....	14
4.1 Cooking Table.....	15
4.2 For Steam Function .....	16
4.3 Use of the Digital Touch Timer.....	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
5.1 Cleaning .....	20
5.2 Maintenance.....	22
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	23
6.1 Troubleshooting.....	23
6.2 Transport .....	23
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	24
7.1 Energy Fiche .....	24



# 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 FOR STEAM COOKING**

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and



this remaining water should not be used in the next cooking.

### **1.3 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 is 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.

### **1.4 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.


## **1.5 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.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

## CE Declaration of conformity

**CE** 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

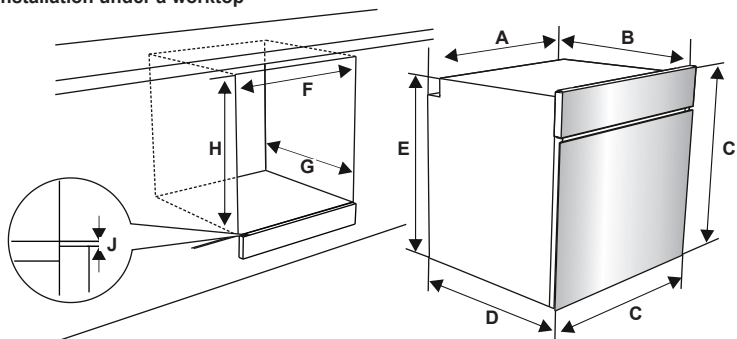
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials 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

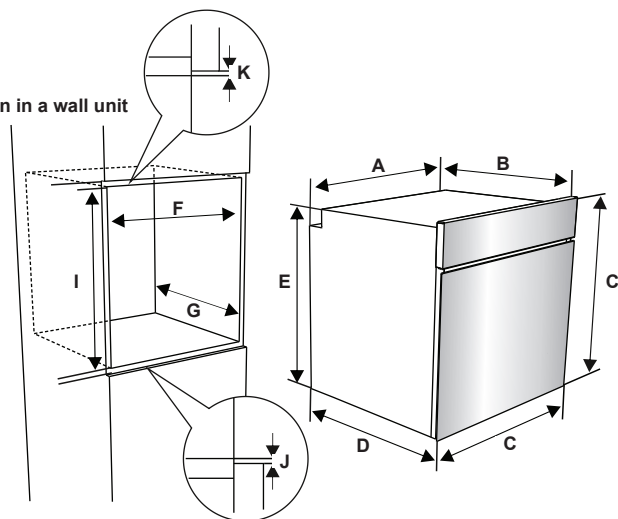
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

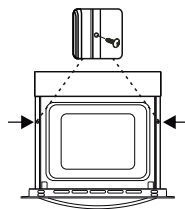
### Installation under a worktop



### 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.

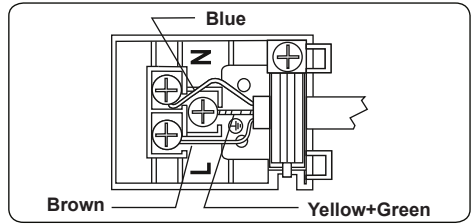


### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**⚠ 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.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

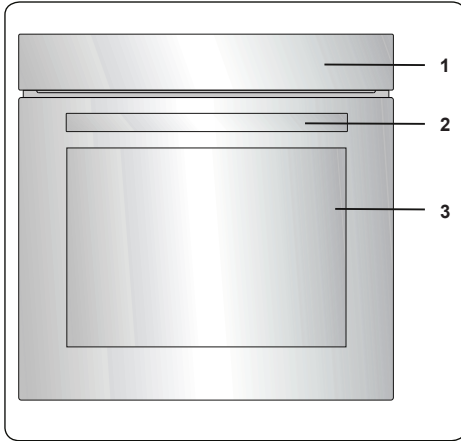


### 3. PRODUCT FEATURES



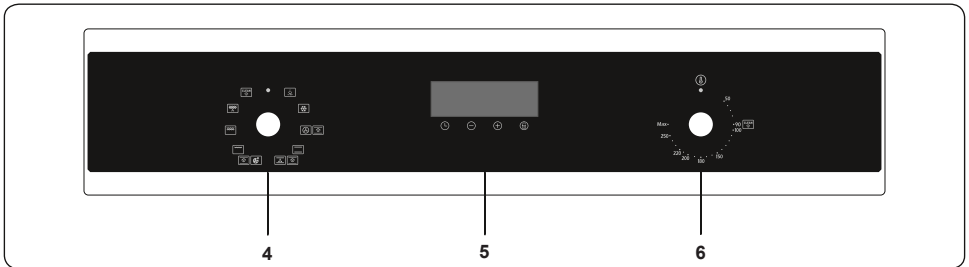
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel

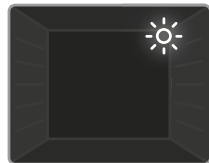


4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob

## 4. USE OF PRODUCT

### Oven Functions

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

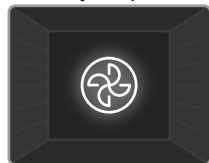


**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



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

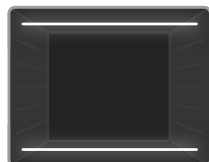
on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



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

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

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**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.

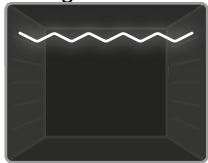
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



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

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

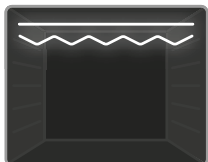
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**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 food. 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.

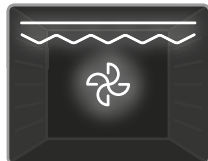


**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on. The grill and upper heating elements will start

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 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.



**Vap Clean Function:** Set the oven function and thermostat to the Vap Clean function symbol. Pour 200-250ml of water (about 1 cup) into the small tray on the oven base. Vap Clean runs for approximately 30 - 60 minutes and will prepare your oven so that it can be easily cleaned.

## 4.1 COOKING TABLE

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

\*If available cook with roast chicken skewer.

## 4.2 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Rack Position	Temp. (°C)	Amount of water (ml)	Water addition time (min.)	Cooking Time (min) (approx.)	Weight (approximate food weight g)
Bread	Fan Function + Steam	3	200	100	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta	Fan Function + Steam	3	200	200	Before starting the oven.	30-40	1500
Potato	Fan Function + Steam	3	200	250	Before starting the oven.	45-60	500
Chicken	Turbo+Steam	3	220	200	Before starting the oven.	60-70	2000
Steak	Fan Function + Steam	3	180	300	Before starting the oven.	100-110	1000
Frozen Pizza	Pizza + Steam	1	200	200	Before starting the oven	10-15	400-600
Fresh Pizza	Pizza + Steam	1	275 (Max)	200	Before starting the oven	5-10	200-350
Pastry	Pizza + Steam	3	180	200	Before starting the oven	20-30	600-1000
Puff Pastry	Pizza + Steam	3	180	200	Before starting the oven	20-30	650-1000



**Important:** The times given above are those obtained under laboratory conditions and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food cooked.



**Important:** Always preheat before cooking Frozen Pizza/Fresh Pizza. Put the baking tray on the 1st rack during the preheating period.

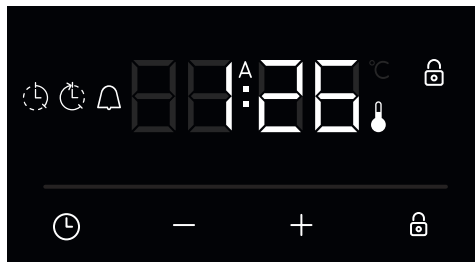


**Important:** Do not add water to the water tank when the oven is hot.



**Important:** The temperatures and times in the cooking chart above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.

### 4.3 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



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

#### Time adjustment

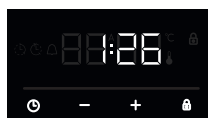
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "0:00" will flash on the display.



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



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



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

#### Audible warning time adjustment

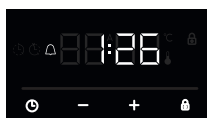
The audible warning time can be set to any time between "0:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "A". The symbol will begin to flash and "0:00" will be displayed.



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



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

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

#### Semi-automatic time adjustment (cooking period)

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

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



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





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



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

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

### Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 10 hours after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

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



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



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



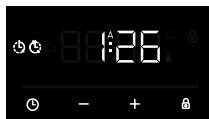
4. Press “⌚” until you see “end” and “⌚” symbol on the screen. The time and the symbols “A” and “⌚” will flash.



5. Select the desired finishing time using the “+” and “-” keys.



7. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 10 hours after this.



8. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A”, “⌚” and “⌚” will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols “A”, “⌚” and “⌚” will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and press “⌚” button the timer will switch back to manual function.

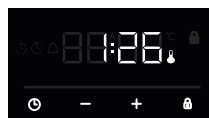
### Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the “-” button for 3 seconds until an audible signal sounds. “ton1” will appear on the display screen. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound. There are four different types of signal sounds. If “OFF” is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

### Brightness adjustment

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

### The Thermostat symbol

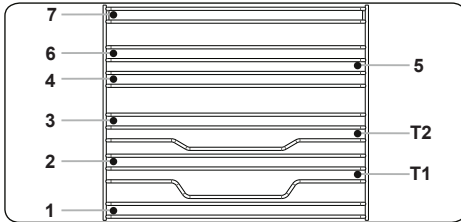


The thermostat symbol (🔥) automatically activates during oven thermostat is running.

### Accessories

## The EasyFix Wire Rack

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



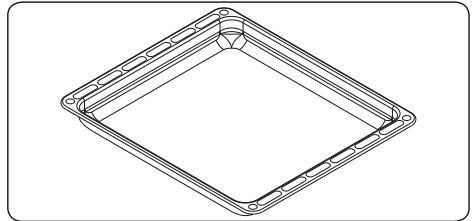
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

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

## The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking steaks.

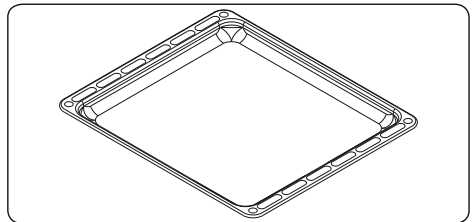
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



## The Shallow Tray

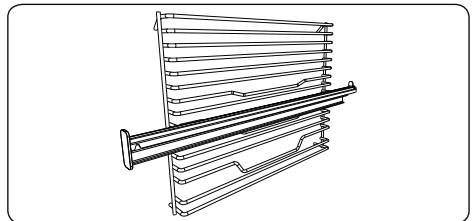
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



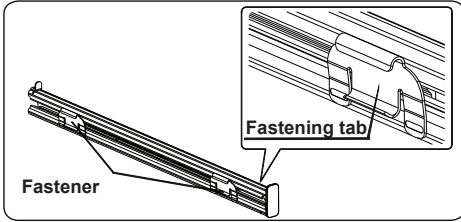
## The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

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

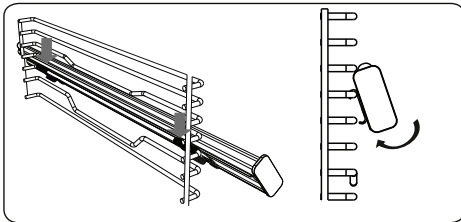


## Telescopic rails

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



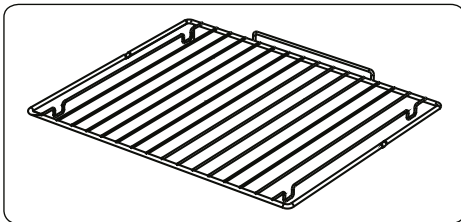
- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



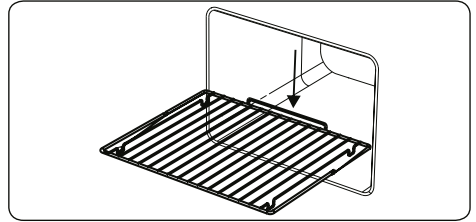
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in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

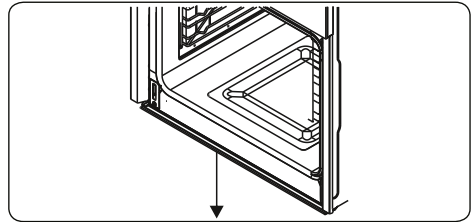


### The Water Collector

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.

- ! WARNING**
- Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts

of your appliance.

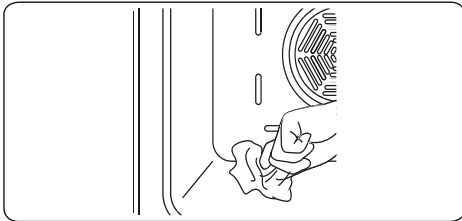
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



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)

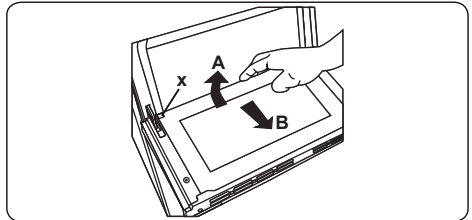
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are

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

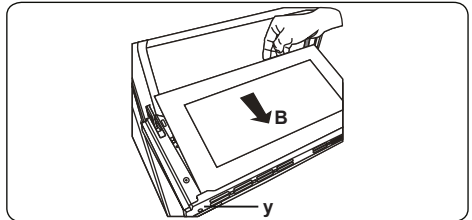
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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**.

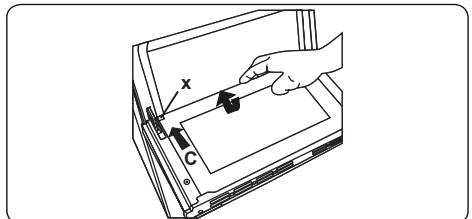


To replace the inner glass:

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**.



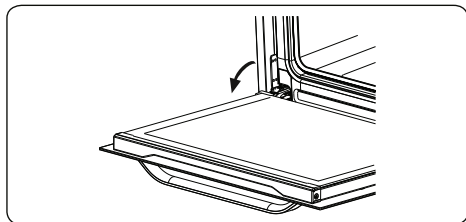
If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be

removed the same way as the second glass layer.

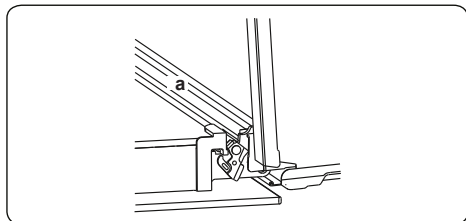
### Removal of the Oven Door

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

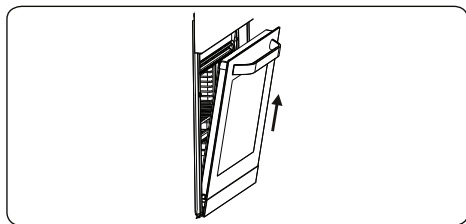
1. Open the oven door.



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

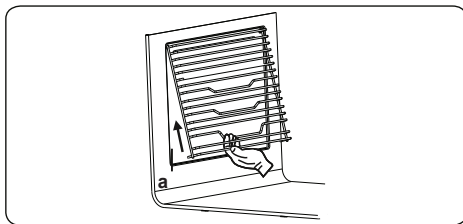


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### 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.



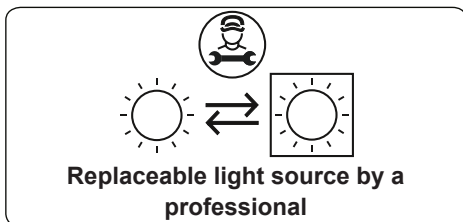
## 5.2 MAINTENANCE

**!** **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.



**!** 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.




## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 ENERGY FICHE

Brand		<b>Brandt</b>
Model		BOH1325X - BOH1325BB
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	36.4
Energy Efficiency Index - conventional		105.7
Energy Efficiency Index - fan forced		94.3
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0.93
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0.83
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		
Energy Saving Tips		
Oven		
- Cook the meals together, if possible.		
- Keep the pre-heating time short.		
- Do not elongate cooking time.		
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.		
- Do not open oven door during cooking period.		

**Grazie per aver scelto questo prodotto.**

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

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



# SOMMARIO


1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	3
1.1. Avvertenze generali sulla sicurezza .....	3
1.2. Per la cottura a vapore .....	5
1.3. avvertenze sull'installazione .....	6
1.4. Durante l'uso .....	7
1.5. Durante la pulizia e la manutenzione .....	8
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO.....	10
2.1. Istruzioni per l'installatore .....	10
2.2. Installazione del forno.....	10
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza.....	12
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO .....	13
4.USO DEL PRODOTTO.....	14
4.1. Tabella di cottura .....	15
4.2. Per la funzione vapore.....	16
4.3. Utilizzo del timer tattile digitale .....	17
5.PULIZIA E MANUTENZIONE .....	21
5.1. Pulizia .....	21
5.2. Manutenzione .....	23
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO .....	24
6.1. Risoluzione dei problemi .....	24
6.2. Trasporto .....	24
7.SPECIFICHE TECNICHE.....	25
7.1. Scheda prodotto .....	25

# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA



- Leggere con attenzione tutte le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura e tenerle in un luogo comodo per riferimento, quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello quindi la tua apparecchiatura potrebbe non disporre delle funzionalità che descrive. Per questa ragione, è importante fare molta attenzione alle cifre durante la lettura di questo manuale di istruzioni.

## 1.1. AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, sensorie e fisiche ridotte o assenza di esperienza e conoscenza nel caso in cui sia presente un supervisore o istruzioni riguardanti l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli che sussistono. L'apparecchiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini in assenza di supervisione.

 **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a meno che non siano costantemente sorvegliati.


  **AVVERTENZA:** Pericolo d'incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.


  **AVVERTENZA:** Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali scosse elettriche.

- Non usare l'apparecchiatura con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Durante l'uso, l'apparecchiatura diventa incan-

descente. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti all'interno del forno.

- Le maniglie possono diventare incandescenti subito dopo l'uso.
- Non usare detergenti o spugnette abrasivi o per pulire il vetro dello sportello del forno o altre superfici. Possono graffiare le superfici e potrebbero causare la spaccatura del vetro dello sportello o danneggiare le superfici.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.

 **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scosse elettriche, accertarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la spia.

 **ATTENZIONE:** le parti accessibili potrebbero essere incandescenti durante la cottura o l'uso del grill. Tieni i bambini a distanza dall'apparecchiatura quando è in uso.

- La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.
- La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. È pericoloso alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura. Piani cottura non adeguati possono causare incidenti.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. Le specifiche di questa apparecchiatura sono indicate sull'etichetta.

**⚠ ATTENZIONE:** L'apparecchiatura è destinata alla sola cottura di alimenti ed è progettata per l'uso domestico. Non deve essere usata per altri scopi o altre applicazioni, per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per il riscaldamento degli ambienti.

- Non usare le maniglie dello sportello del forno per sollevare o spostare l'apparecchiatura.
- Tutte le possibili misure di sicurezza sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia intrappolato o danneggiato durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal vostro agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare rischi.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o siedano su di esso quando è aperto.
- Tenere bambini e animali lontano da questa apparecchiatura.

## **1.2. PER LA COTTURA A VAPORE**

- L'acqua deve essere versata nella riserva dell'acqua prima di usare il forno.
- Non aggiungere acqua alla riserva di acqua quando il forno è caldo.
- Quando lo sportello del forno è aperto, dall'interno potrebbe uscire vapore. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno, potrebbe provocare ustioni.
- Per effetto della cottura a vapore, l'umidità potreb-

be rimanere nel forno. Poiché l'umidità potrebbe causare corrosione, accertarsi che l'interno del forno sia asciutto dopo la cottura.

- Usare acqua potabile nel forno per la cottura a vapore. Non usare alcool infiammabile o particelle solide al posto dell'acqua.
- Usare piatti in acciaio inox per la cottura a vapore
- Al termine della cottura a vapore, se nel serbatoio dell'acqua c'è ancora acqua, deve essere pulita e l'acqua rimanente non va usata per la cottura successiva.

### **1.3. AVVERTENZE SULL'INSTALLAZIONE**

- Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.
- L'apparecchiatura deve essere installata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.
- Quando l'apparecchiatura viene disimballata, accertarsi che non sia stata danneggiata durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa, ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, polvere o dall'eccessiva umidità.
- Ogni materiale (come cabinati) attorno all'apparecchiatura deve essere in grado di resistere a una temperatura minima di 100°C.
- L'apparecchiatura non deve essere installata dietro

una porta decorativa per evitare surriscaldamento.

#### 1.4. DURANTE L'USO

- Quando usi il forno per la prima volta potresti notare un cattivo odore. È perfettamente normale, ciò è causato da materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Sugeriamo che, prima di usare il forno per la prima volta, di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Accertarsi che l'ambiente in cui il prodotto è installato sia ben ventilato.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore bollente del forno potrebbe causare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.
- Usare sempre guanti da forno per rimuovere e spostare gli alimenti nel forno.
- In nessuna circostanza foderare il forno con fogli di alluminio perché potrebbe causare il surriscaldamento.
- Non collocare piatti o vassoio da forno direttamente nella base del forno durante la cottura. La base diventa molto calda e il prodotto potrebbe danneggiarsi.



Non allontanarsi dal fornello durante la cottura con oli liquidi o solidi. Potrebbero prendere fuoco in condizioni estreme di riscaldamento. Non versare acqua sulle fiamme causate da olio, piuttosto spegnere il forno e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.

- Se il prodotto non verrà usato per molto tempo, spegnere l'interruttore di controllo.

- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.
- Il vassoio si inclina quando viene estratto. Fare attenzione a non versare o rilasciare alimenti caldi mentre vengono rimossi dai forni.
- Non poggiare oggetti sullo sportello del forno quando è aperto. Ciò potrebbe sbilanciare il forno e danneggiare lo sportello.
- Non appendere tovaglie, panni o indumenti all'apparecchiatura o alle relative maniglie.


### **1.5. DURANTE LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE**

- Accertarsi che l'apparecchiatura sia spenta dalla presa su parete prima di eseguire la pulizia o altre operazioni di manutenzione.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza della propria apparecchiatura, raccomandiamo di usare sempre parti originali o chiamare i nostri agenti di assistenza autorizzati in caso di necessità.
- Non provare a grattare i residui vischiosi che potrebbero formarsi sulla base del forno. Altrimenti il forno potrebbe danneggiarsi.
- Per dissolvere eventuali residui vischiosi che potrebbero formarsi sul fondo del forno, versare 200-250 ml di aceto bianco con una percentuale di acido non superiore al 6% sul fondo del forno dopo ogni 2 o 3 usi e attendere 30 minuti. Quindi pulire con un panno umido.

## Dichiarazione di conformità CE

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

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

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

### Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.



## 2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

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

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

### 2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

#### Istruzioni generali

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

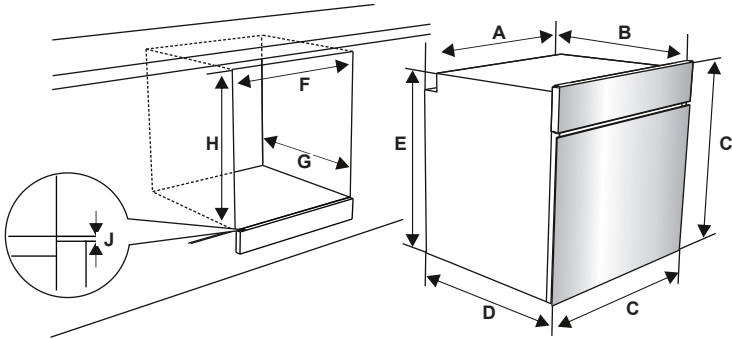
installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

### 2.2. INSTALLAZIONE DEL FORNO

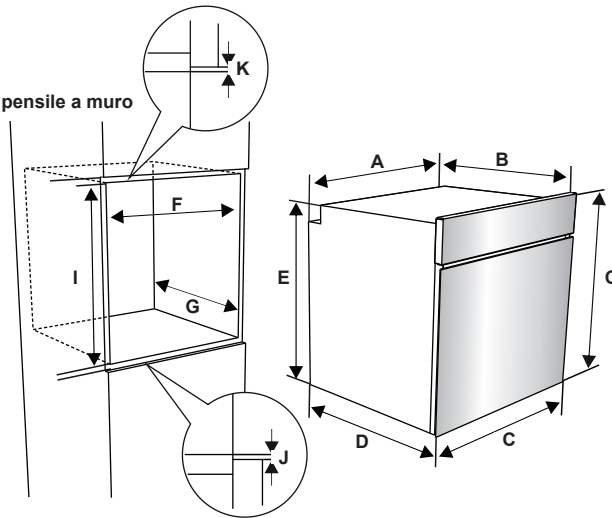
L'apparecchio viene fornito con kit di installazione e può essere installato sotto un piano di lavoro di dimensioni appropriate. Di seguito sono riportate le dimensioni per l'installazione del forno.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>G min. (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>H/I min. (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>J/K min. (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

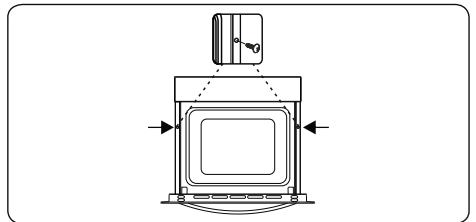
### Installazione sotto un piano di lavoro



### Installazione in un pensile a muro



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



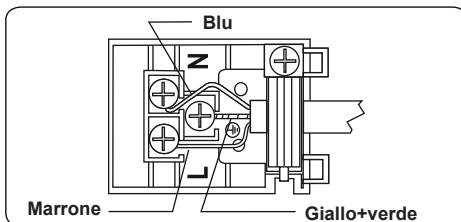
### 2.3. COLLEGAMENTO ELETTTRICO E SICUREZZA

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

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

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240V. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio, anche quando questo si trova fuori, al di fronte del suo alloggiamento.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.

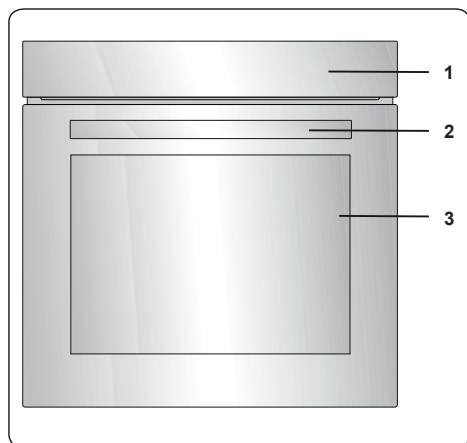
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.



### 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

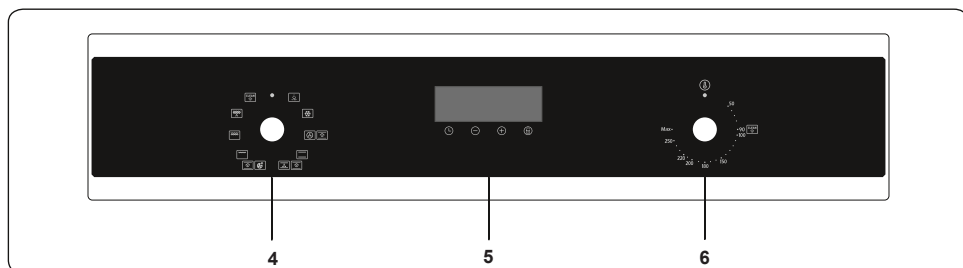
**Importante:** le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

#### Elenco delle parti



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

#### Pannello dei comandi

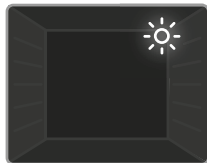


4. Manopola di controllo delle funzioni forno
5. Timer
6. Manopola del termostato forno

## 4. USO DEL PRODOTTO

### Funzioni forno

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



**Illuminazione forno:** Solo la luce del forno si accende. Resta accesa solo per la durata della funzione di cottura.



**Funzione sbrinamento:** Le spie di avviso del forno si accendono, la ventola inizia a funzionare. Per usare la funzione di sbrinamento, prendere

gli alimenti congelati e collocarli nel forno su uno scaffale posto nel terzo alloggiamento partendo dalla parte inferiore. Si raccomanda di collocare un vassoio da forno sotto gli alimenti da sbrinare, per raccogliere l'acqua accumulata a causa del ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non cuocerà né preparerà al forno il tuo cibo, serve solo a sbrinarlo.



**Funzione tubo:** Le spie di avviso del forno e del termostato si accendono, l'elemento di cottura e la ventola iniziano a funzionare. La funzione turbo

disperde in maniera omogenea il calore nel forno così che tutto il cibo sugli scaffali si cuoce in maniera uniforme. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

Puoi usare la cottura a vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggere il testo "Uso della funzione cottura".



**Funzione di cottura statica:** Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore iniziano a funzionare. La funzione di cottura

statica emette calore, assicurando anche la cottura degli alimenti superiori e inferiori. È l'ideale per cucinare dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Si raccomanda di preriscaldare il forno per 10 minuti e di cuocere usando una sola mensola alla volta

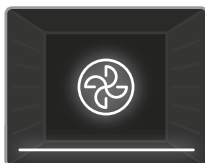
con questa funzione.



**Funzione ventola:** Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore iniziano a

funzionare. Questa funzione è ottima per ottenere risultati nella cottura di dolci. La cottura viene effettuata dall'elemento riscaldante inferiore e superiore all'interno del forno e dalla ventola che fornisce la circolazione dell'aria, dando un leggero effetto griglia al cibo. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

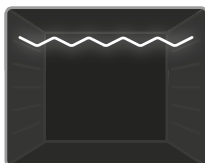
Puoi usare la cottura a vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggere il testo "Uso della funzione cottura".



**Funzione pizza:** Le spie di avviso del forno e del termostato si accendono, l'elemento di cottura e la ventola iniziano a funzionare. La ventola e la

funzione riscaldante inferiore è l'ideale per cuocere alimenti come pizze in poco tempo. Mentre la ventola disperde il calore del forno in modo uniforme, l'elemento riscaldante inferiore assicura la cottura degli alimenti.

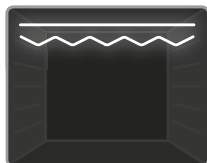
Puoi usare la cottura a vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggere il testo.



**Funzione grill:** Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare. Questa funzione è usata per la grigliatura e la

tostatura degli alimenti. Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o grasso. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

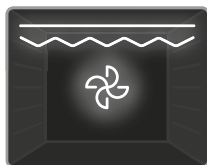
**! Avvertenza:** Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



**Funzione griglia rapida:** Il termostato del forno e le spie di avviso si accendono. La griglia e gli elementi riscaldanti superiori cominceranno a

funzionare. La funzione è usata per la grigliatura rapida e per coprire un'area superficiale maggiore, come nella grigliatura di carni. Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o grasso. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

**Avvertenza:** Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



**Funzione griglia doppia e ventola:** Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la griglia e gli elementi riscaldanti superiore iniziano a

funzionare. La funzione è usata per grigliare rapidamente alimenti spessi e per coprire una superficie maggiore. Sia gli elementi riscaldanti superiori che la griglia vengono alimentati insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme. Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o grasso. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

**Avvertenza:** Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



**Funzione pulizia a vapore**  
Impostare la funzione del forno e del termostato per la funzione di pulizia a vapore. simbolo. Versare 200-

250 ml d'acqua (circa 1 coppa) come indicato su un vassoio di piccole dimensioni alla base del forno. La pulizia a vapore funziona per circa 30 - 60 minuti e preparerà il forno in modo che sia facilmente pulibile.

#### 4.1. TABELLA DI COTTURA

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

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

## 4.2. PER LA FUNZIONE VAPORE

Alimenti	Funzione	Posizione degli scaffali	Temp. (°C)	Quantità d'acqua (ml)	Tempo di aggiunta di acqua (min.)	Tempo di cottura (min) (appross.)	Peso (peso approssimativo degli alimenti g)
Pane	Funzione della ventola + vapore	3	200	100	Prima di accendere il forno.	30-50	820
Pasta al forno	Funzione della ventola+ vapore	3	200	200	Prima di accendere il forno.	30-40	1500
Patate	Funzione della ventola+ vapore	3	200	250	Prima di accendere il forno.	45-60	500
Pollo	Turbo+vapore	3	220	200	Prima di accendere il forno.	60-70	2000
Bistecca	Funzione della ventola + vapore	3	180	300	Prima di accendere il forno.	100-110	1000
Pizza surgelata	Pizza + Vapore	1	200	200	Prima di accendere il forno.	10-15	400-600
Pizza fresca	Pizza + Vapore	1	275 (Max)	200	Prima di accendere il forno.	5-10	200-350
Dolci	Pizza + Vapore	3	180	200	Prima di accendere il forno.	20-30	600-1000
Pasta sfoglia	Pizza + Vapore	3	180	200	Prima di accendere il forno.	20-30	650-1000



**Importante:** Gli orari indicati sono ottenuti in condizioni di laboratorio e possono variare a seconda della tensione di alimentazione e della quantità di cibo cotta.



**Importante:** Preriscaldare sempre prima di cuocere la Pizza surgelata / Pizza fresca. Posizionare la teglia sul rack 1 rack durante il periodo di preriscaldamento.



**Importante:** Non aggiungere acqua al serbatoio dell'acqua quando il forno è caldo.



**Importante:** Le temperature e i tempi riportati nella tabella di cottura sopra sono stati testati nei nostri laboratori e questi valori sono; possono variare a seconda della qualità, della quantità, della temperatura del materiale da cuocere e della tensione di rete utilizzata.

### 4.3. UTILIZZO DEL TIMER TATTILE DIGITALE



Descrizione del funzionamento	
A	Cottura automatica
	Simbolo del termostato
	Durata cottura
	Ora fine cottura
	Bloccaggio
	riduttore minuto
	Funzione modalità
-	Decremento timer
+	Aumento timer
2359	Schermo timer

#### Regolazione ora

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



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



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



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

#### Regolazione dell'avviso temporale acustico:

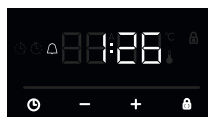
L'orario dell'avviso temporale acustico può essere configurato in qualsiasi istante tra "0:00" e "23:59" ore. L'ora del segnale di avviso serve solo come avviso. Il forno non viene attivato da questa funzione.



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



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



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

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

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

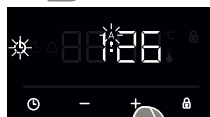
Questa funzione permette di cuocere per una durata preimpostata. Può essere impostato un intervallo orario tra 0 e 10 ore. Preparare il cibo per la cottura e inserirlo nel forno.

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

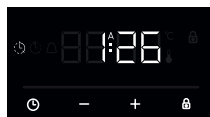




2. Premere "⌚" fino a che non viene visualizzato "dur" e il simbolo ☀️ sullo schermo. L'ora e i simboli "A" e ⌚ lampeggeranno.



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



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

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

### Programmazione interamente automatica

Questa funzione viene usata per cuocere dopo un certo periodo di tempo e per una certa durata. Puoi impostare l'ora di conclusione fino a 10 ore dopo l'ora corrente del giorno. Preparare il cibo per la cottura e inserirlo nel forno.

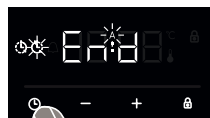
1. Selezionare la funzione di cottura desiderata e la temperatura usando le manopole di controllo



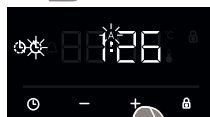
2. Premere "⌚" fino a che sullo schermi non vedrai "dur" e il simbolo ☀️. I simboli "A" e ⌚ lampeggiano.



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



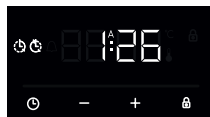
4. Premere "⌚" fino a che sullo schermi non vedrai "dur" e il simbolo ☀️. L'ora e i simboli "A" e ⌚ lampeggeranno.



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



7. Aggiungere il periodo di cottura all'ora attuale del giorno. Puoi impostare l'ora di conclusione fino a 10 ore dopo l'ora corrente del giorno.



8. L'orario corrente appare sullo schermo, e i simboli "A", ⌚ e ⌚ restano illuminati.

L'ora di utilizzo sarà calcolata e il forno si avvierà automaticamente in modo tale che la cottura terminerà all'orario impostato. Quando il timer arriva a zero, il forno si spegne, si udirà un segnale acustico e i simboli "A", ⌚ e ⌚ lampeggeranno sullo schermo. Ruotare entrambe le manopole in posizione "0" e premere un tasto qualunque sul timer per arrestare il suono. Il simbolo scompare, quindi premendo il pulsante "⌚" il timer tornerà alla funzione manuale..

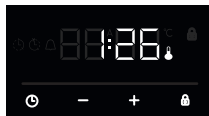
### Regolazione audio

Per regolare il volume dell'avviso acustico, mentre viene visualizzata l'ora del giorno corrente, premere e tenere premuto il pulsante "-" per 3 secondi fino a che non si sente un segnale acustico. "ton1" appare sullo schermo del display. Dopodiché, ogni volta che viene premuto il pulsante "-", si udirà un diverso segnale acustico. Ci sono tre diversi tipi di suono. Se viene selezionato "Off", tutti i suoni saranno disattivati eccetto i suoni di avvertimento e di errore. Selezionare il segnale acustico desiderato e non premere altri pulsanti. Dopo poco tempo, il segnale acustico selezionato sarà salvato.

### Regolazione luminosità

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

## Il simbolo del termostato

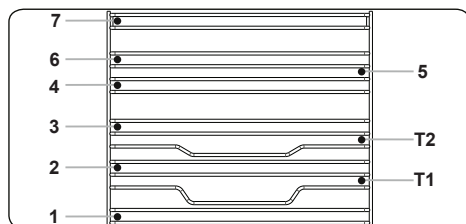


Il simbolo del termostato si attiva (🔥) automaticamente quando il termostato del forno è in esecuzione.

## Accessori

### Griglia Easyfix

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



- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 7.
- La guida telescopica può essere posizionata nei livelli T1 e T2.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- Il livello 2 e il livello 4 sono consigliati per la cottura su doppio livello.
- La griglia girarrosto deve essere

posizionata al livello 3.

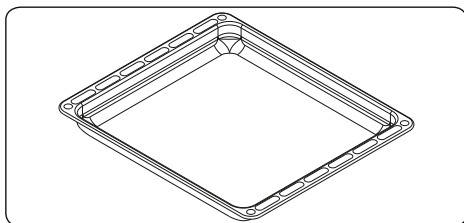
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

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

## Teglia fonda

La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

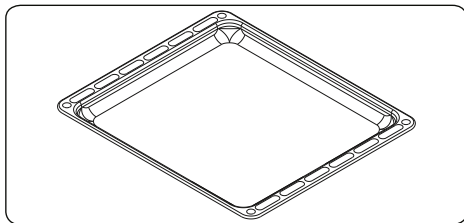
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



## Teglia piatta

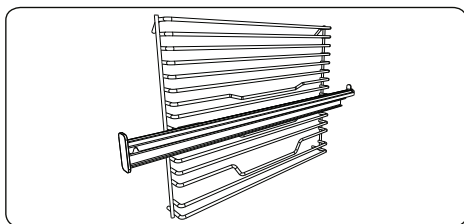
La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria.

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



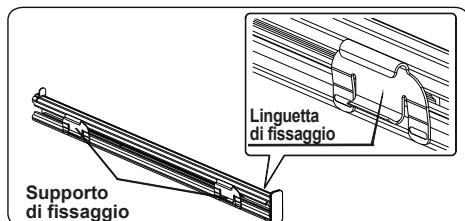
## Griglia con guida telescopica Easyfix a mezza estensione

La mezza guida telescopica si estende verso l'esterno fino a metà strada per permettere un facile accesso al cibo.

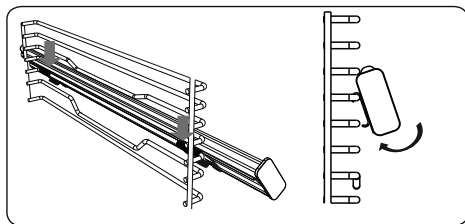


## Guide telescopiche

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



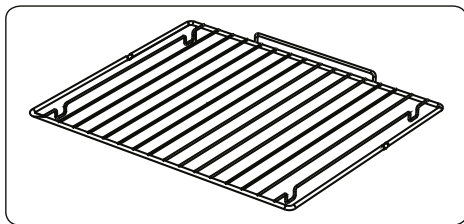
- Su ogni guida telescopica ci sono i supporti di fissaggio che permettono di rimuoverla per la pulizia e lo spostamento.
- Rimuovere il carrello laterale. Consultare la sezione "Rimozione della griglia."



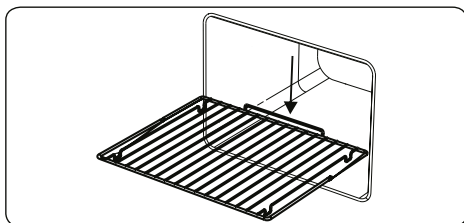
- Appendere i supporti di fissaggio superiore della guida telescopica sul filo di riferimento del livello della griglia laterale e premere contemporaneamente i supporti di fissaggio finché non si sente chiaramente uno scatto.
- Per rimuoverlo, reggere la superficie frontale della guida e seguire le istruzioni precedenti in ordine inverso

## Griglia metallica

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



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



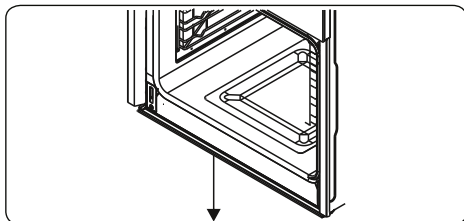
## Raccogliatore dell'acqua

In alcuni casi, durante la cottura potrebbe apparire della condensa sul vetro interno dello sportello del forno. Questo non è un malfunzionamento del prodotto.

Aprire lo sportello del forno in posizione di grigliatura e lasciarlo in questa posizione per 20 secondi.

L'acqua gocciolerà verso il raccogliatore.

Raffreddare il forno e pulire l'interno dello sportello con un panno asciutto. Questa procedura deve essere eseguita regolarmente.




## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 5.1. PULIZIA


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

#### Istruzioni generali

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

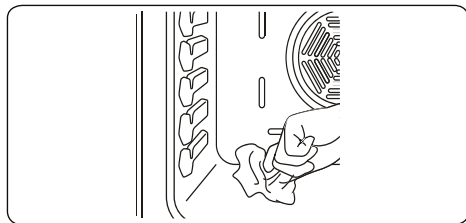
 Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

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

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

#### Pulizia dell'interno del forno

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




#### Pulizia delle parti in vetro


- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.
- Utilizzare un detergente per vetri per

pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

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

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

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

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

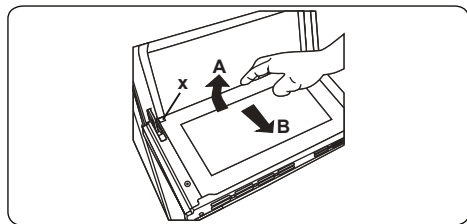
#### Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

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

#### Rimozione del vetro interno

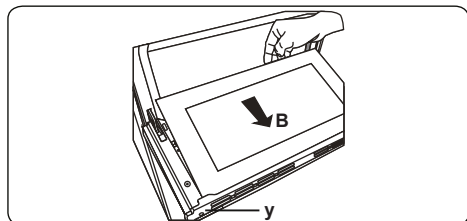
È necessario rimuovere il vetro dello sportello del forno prima di pulirlo come mostrato di seguito.

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

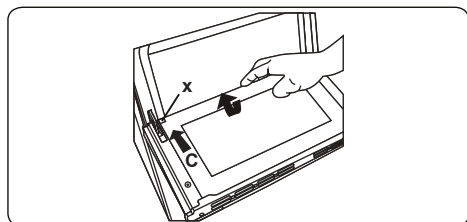



Per inserire il vetro interno:

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



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

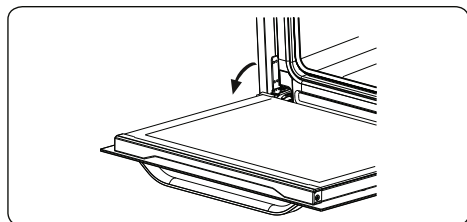


 Se lo sportello del forno è a triplo vetro, il terzo strato di vetro può essere rimosso allo stesso modo del secondo strato di vetro.

### Rimozione dello sportello del forno

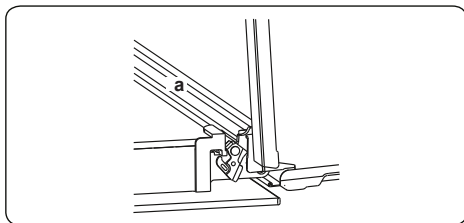
Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello come mostrato di seguito.

**1.** Aprire lo sportello del forno.

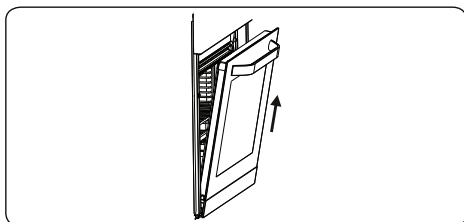


**2.** Aprire il fermo di bloccaggio (a) (con l'aiuto di un cacciavite) fino alla posizione

finale.

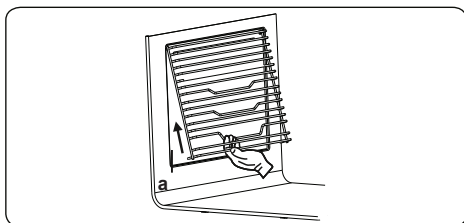


**3.** Chiudere lo sportello fino alla posizione di chiusura quasi completa, quindi rimuoverlo tirandolo verso di sé.




### Rimozione della griglia metallica


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



## 5.2. MANUTENZIONE

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

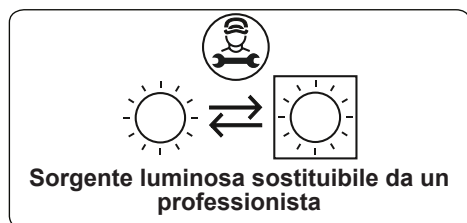
### Sostituzione della lampada del forno


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

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente

a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14).

- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.
- Il prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente finale. È necessario un servizio post vendita.
- La fonte di luce inclusa non è destinata all'utilizzo in altre applicazioni.



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

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

### 6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

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

### 6.2. TRASPORTO

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

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

## 7. SPECIFICHE TECNICHE

### 7.1. SCHEDA PRODOTTO

Marchio		<b>Brandt</b>
Modello		BOH1325X - BOH1325BB
Tipo di forno		ELETTRICO
Massa	kg	36.4
Indice di efficienza energetica - convenzionale		105.7
Indice di efficienza energetica - ventilazione forzata		94.3
Classe energetica		A
Consumo energetico (elettricità) - convenzionale	kWh/ciclo	0.93
Consumo energetico (elettricità) - ventilazione forzata	kWh/ciclo	0.83
Numero di cavità		1
Fonte di calore		ELETTRICO
Volume	l	78
Questo forno è conforme a EN 60350-1		
Consigli per il risparmio energetico		
Forno		
- Cuocere i pasti assieme, se possibile.		
- Tenere al minimo il tempo di pre-riscaldamento.		
- Non prolungare il tempo di cottura.		
- Non dimenticare di spegnere il forno alla fine della cottura.		
- Non aprire lo sportello del forno durante il periodo di cottura.		



**52439788**

