LISTO

**FR. FOUR ENCASTRABLE**

**EN. BUILT-IN OVEN**

**NL. INBOUWOVEN**

**DE. EINBAU-BACKOFEN**

**ES. HORNO ENCASTRABLE**

FEC L4b/i/n

**FR. Notice d'utilisation**
Pour vous aider à bien vivre votre achat
**EN. Instruction manual**
To help you get the most out of your purchase
**NL. Handleiding**
Om u te helpen meer uit uw aankoop te halen

**DE. Bedienungsanleitung**
Damit Sie an Ihrem Kauf viel Freude haben
**ES. Manual de utilización**
Para ayudarle a disfrutar de su compra

## SOMMAIRE


**CONSIGNES DE SÉCURITÉ** 4
Avertissements de sécurité généraux 4
Avertissements relatifs à l'installation 4
Au cours de l'utilisation 4
Nettoyage et entretien 4

**INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION** 9
Instructions destinées à l'installateur 9
Installation du four 10
Branchement électrique et sécurité 11

**CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT** 11

**UTILISATION DE L'APPAREIL** 11
Commandes du four 11
Table de cuisson 11
Utilisation du minuteur électronique 11
Accessoires 11

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN** 12
Nettoyage 12
Entretien 12

**DÉPANNAGE ET TRANSPORT** 12
Dépannage 12
Transport 12

**SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES** 13
Fiche énergie 13

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE D'UTILISATION DANS SON INTÉGRALITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL ET LA CONSERVER DANS UN ENDROIT ACCESSIBLE POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ POUR PLUSIEURS MODÈLES, VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. POUR CETTE RAISON, IL EST IMPORTANT DE PRÊTER UNE ATTENTION PARTICULIÈRE AUX ILLUSTRATIONS LORS DE LA LECTURE DE CETTE NOTICE D'UTILISATION.

## Avertissements de sécurité généraux

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



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

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

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

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

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

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

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

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

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

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four



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

## Avertissements relatifs à l'installation

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un techncien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport.

En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.

- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

## Au cours de l'utilisation

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.
- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.



- **MISE EN GARDE :** La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.

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

- **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber

de nourriture en la sortant du four.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

## Nettoyage et entretien

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

## Déclaration CE de conformité

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

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

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



## Mise au rebut de votre machine

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.

**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.).

## Instructions destinées à l'installateur

### Instructions générales

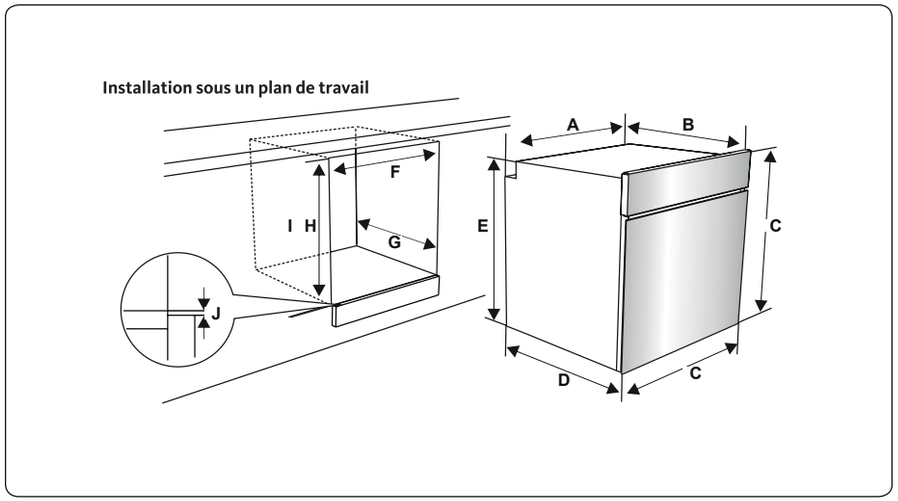
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau 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.

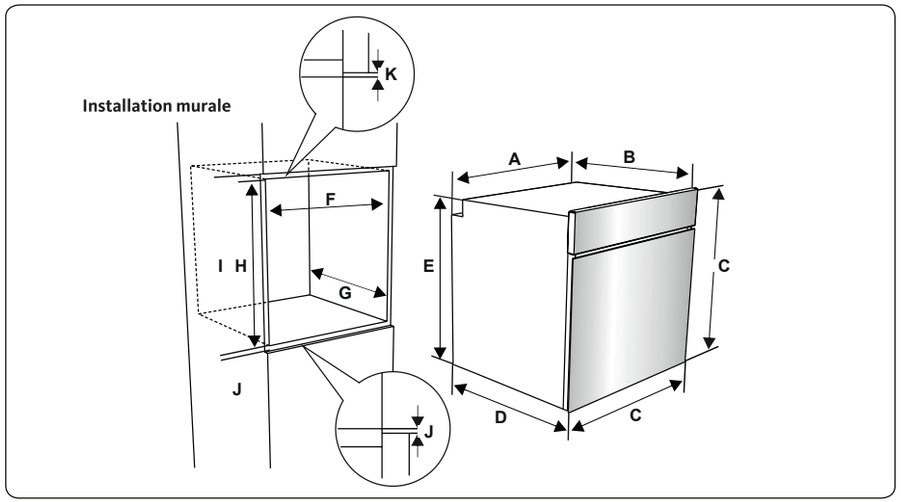
### Installation du four

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.

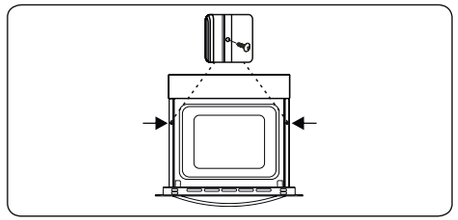
| | | | |
|---|---|---|---|
| **A (mm)** | 557 | **min./max. F (mm)** | 560/580 |
| **B (mm)** | 550 | **min. G (mm)** | 555 |
| **C (mm)** | 595 | **min. H/I (mm)** | 600/590 |
| **D (mm)** | 575 | **min. J/K (mm)** | 5/10 |
| **E (mm)** | 574 | | |






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.



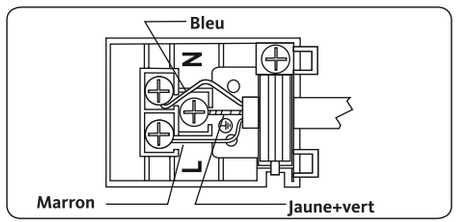
## Branchement électrique et sécurité

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

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

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240 V ~ et 380-415 V 3 N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.

- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

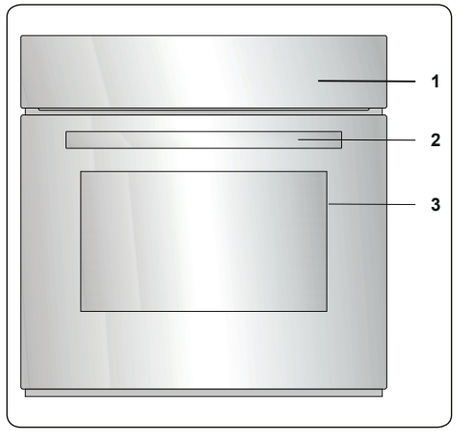





## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

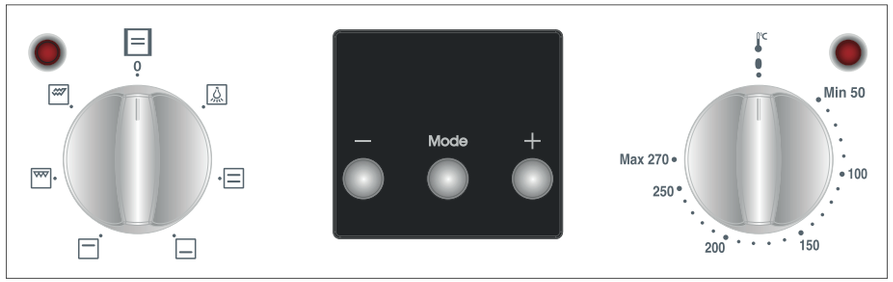
**Important :** Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

### Liste des composants




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

### Bandeau de commande




4. Manette de sélection des programmes
5. Panneau de commandes
6. Manette thermostat

## Commandes du four

### Manette de sélection des programmes

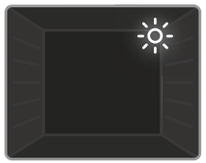
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

### Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

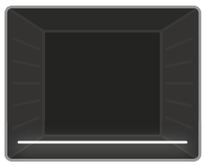
### Fonctions du four

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



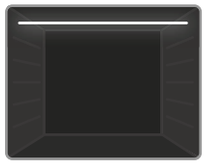
**Lampe du four :** Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.

**Fonction Convection naturelle :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin 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.

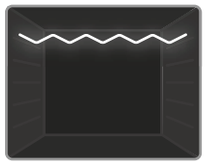


**Fonction Chaleur de sole :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance inférieure commence à chauffer. La fonction Chaleur de sole est idéale pour réchauffer des pizzas car la chaleur provient du bas du four et chauffe la pizza par en dessous. Cette fonction convient mieux pour le réchauffage que pour la cuisson des aliments.



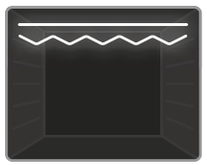


**Fonction Chaleur de voûte :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance supérieure commence à chauffer. La chaleur émanant de la résistance supérieure cuit le dessus des aliments. La fonction Chaleur de voûte est idéale pour gratiner des aliments déjà cuits et pour réchauffer des aliments.



**Fonction Gril :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

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



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

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

**Table de cuisson**

| Fonction | Plats | | °C | min. |
|---|---|---|---|---|
| Statique | Pâte feuilletée | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
| | Gâteau | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Cookies | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Pot-au-feu | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Poulet | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Gril | Boulettes grillées | 4 | 200 | 10-15 |
| | Poulet | * | 190 | 50-60 |
| | Côtelettes | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
| | Bifteck | 4 | 200 | 15-25 |

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

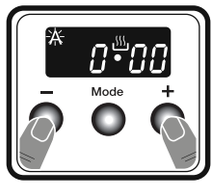


## Utilisation du minuteur électronique

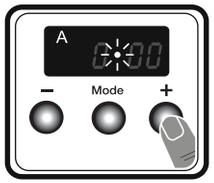
| Description des fonctions | |
|---|---|
| A | Cuisson automatique |
| ♨ | Cuisson manuelle |
| ⇥ | Durée de cuisson |
| ⇥⇤ | Heure de fin de cuisson |
| • | Point |
| 🔔 | Bip minute |
| Mode | Fonction mode |
| – | Réduction de la minuterie |
| + | Augmentation de la minuterie |
| 23 59 | Affichage de la minuterie |

### Réglage de l'heure

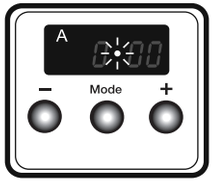
L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Une fois le raccordement électrique de l'appareil effectué, les symboles **« A »** et **« 000 »** clignotent sur l'affichage.




**1.** Appuyer simultanément sur les touches **« + »** et **« - »**. Le symbole ♨ apparaît et le point au milieu de l'écran se met à clignoter.




**2.** Régler l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».

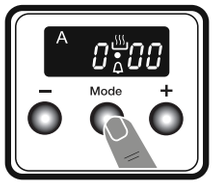



**3.** Après quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste fixe.

Si vous souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez deux fois sur la touche **« MODE »**.

**Réglage de l'alarme sonore**

L'heure de l'alarme sonore peut être réglée n'importe quand entre **0:00** et **23:59**. L'alarme sonore existe à des fins d'alerte uniquement, et n'active pas le four.




**1.** Appuyer sur **« MODE »**. Le symbole 🔔 se met à clignoter et le symbole **« 000 »** apparaît.

**2.** Sélectionner le délai souhaité à l'aide des touches « + » et « - » pendant que le symbole 🔔 clignote.

**3.** Le symbole 🔔 reste allumé, le délai est enregistré et l'alarme sonore est définie.

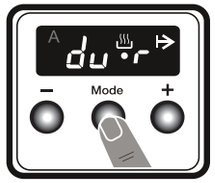
Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit et le symbole 🔔 clignote sur l'affichage. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore et effacer le symbole 🔔.



**Réglage semi-automatique du temps (temps de cuisson)**

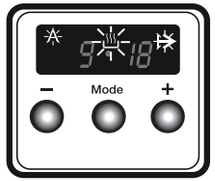
Cette fonction permet de cuire sur une période fixe. Un temps compris entre 0 et 10 heures peut être sélectionné. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

**1.** Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.




**2.** Appuyer sur **« MODE »** jusqu'à ce que **« dur »** et le symbole ⇥ s'affichent à l'écran. Le symbole **« A »** clignote.

**3.** Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches **« + »** et **« - »**.



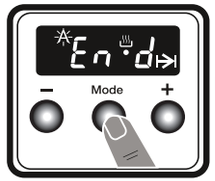

**4.** L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **« A »**, ⇥ et ♨ restent allumés.

Une fois le temps écoulé, le four s'éteint et une alarme sonore retentit. Les symboles **« A »** et ⇥ clignotent. Tourner les deux manettes sur la position « 0 » et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter l'alarme sonore. Les symboles disparaissent et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

**Réglage semi-automatique du temps (heure de fin)**

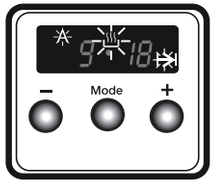
Cette fonction démarre le four automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à une heure définie. Il est possible de définir une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

**1.** Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.




**2.** Appuyer sur **« MODE »** jusqu'à ce que **« end »** et le symbole ⇥ s'affichent à l'écran. « **A »** et l'heure actuelle clignotent.

**3.** À l'aide des boutons **« + »** et **« - »**, définir l'heure de fin souhaitée.



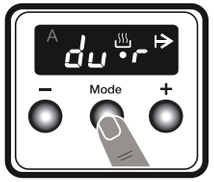

**4.** L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **« A »**, ⇥ et ♨ restent allumés.

Une fois le temps écoulé, le four s'éteint et une alarme sonore retentit. Les symboles **« A »** et ⇥ clignotent. Tourner les deux manettes sur la position **« 0 »** et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

**Programmation entièrement automatique**

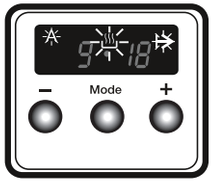
Cette fonction permet de démarrer la cuisson après un certain délai et pour une durée définie. Il est possible de définir un délai de démarrage de la cuisson jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

**1.** Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.

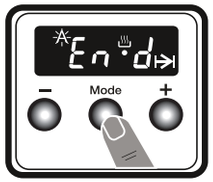



**2.** Appuyer sur **« MODE »** jusqu'à ce que **« dur »** et le symbole ⇥ s'affichent. Le symbole **« A »** clignote.

**3.** Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches **« + »** et **« - »**.

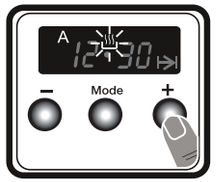



**4.** L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **« A »**, ⇥ et ♨ restent allumés.

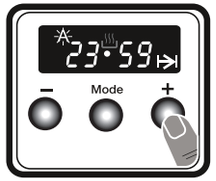



**5.** Appuyer sur **« MODE »** jusqu'à ce que **« end »** et le symbole ⇥■ s'affichent. L'heure ainsi que les symboles **« A »** et ⇥ clignotent.

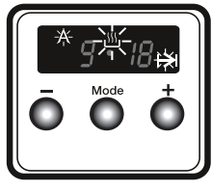





**6.** Sélectionner l'heure de fin souhaitée à l'aide des touches **« + »** et **« - »**.




**7.** Ajouter le temps de cuisson à l'heure actuelle. Le temps de cuisson peut atteindre 23 heures et 59 minutes à compter de l'heure actuelle.




**8.** L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **« A »**, ⇥ et ♨ restent allumés.

Le temps de cuisson sera alors calculé et le four démarrera automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à l'heure de fin définie. Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et les symboles **« A »** et ⇥ clignotent. Tourner les deux manettes sur la position **« 0 »** et appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

**Réglage du son**

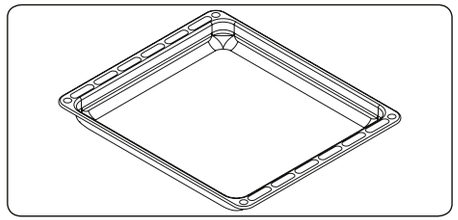
Pour régler le volume de l'alarme sonore, lorsque l'heure du jour est affichée, maintenir le bouton **« - »** enfoncé pendant 1 à 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Un signal différent retentit à chaque pression sur le bouton **« - »**. Trois signaux sonores différents sont disponibles. Sélectionner le son souhaité et n'appuyer sur aucun autre bouton. Passé un court délai, le son sélectionné est enregistré.

## Accessoires

**Lèchefrite**

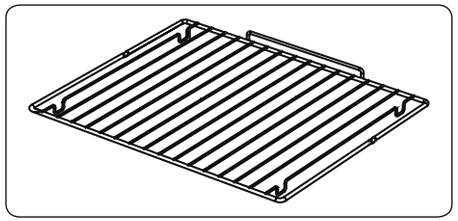
La lèchefrite convient particulièrement à la cuisson de pot-au-feu.

Placer la lèchefrite à n'importe quelle hauteur et veiller à la placer correctement en la poussant jusqu'au fond.

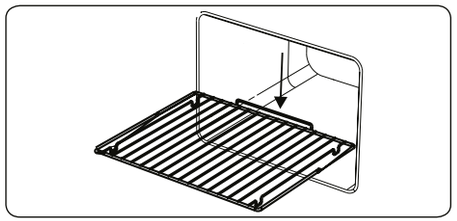


**Grille**

La grille convient particulièrement aux grillades ou aux aliments placés dans des récipients allant au four.



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



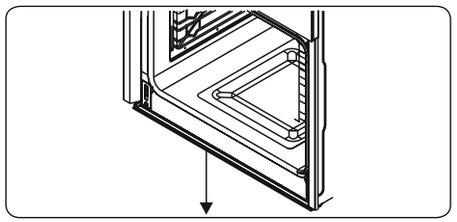
**Collecteur d'eau**

Lors de certaines cuissons, de la condensation peut apparaître sur la vitre intérieure de la porte du four. Cela est normal.

Ouvrir la porte du four en position de cuisson au gril et la laisser ainsi pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laisser refroidir le four et essuyer l'intérieur de la porte avec un chiffon sec. Répéter cette opération régulièrement.







## Nettoyage

**AVERTISSEMENT :** Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

**Instructions générales**

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

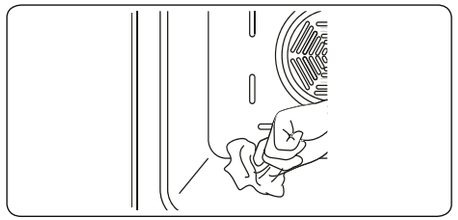
Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

**Nettoyage de l'intérieur du four**

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.



**Nettoyage par catalyse**

Des parois catalytiques sont installées dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire placés sur les côtés du four et/ou du panneau mat qui se trouve à l'arrière du four. Ils collectent les résidus de graisse et d'huile au cours de la cuisson.

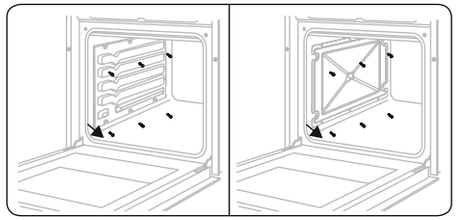
La protection se nettoie de façon automatique en absorbant les projections de graisse et d'huile et en les brûlant. Elles se décomposent sous forme de cendres, facilement récupérables sur la sole du four. La protection doit être poreuse pour rester efficace. Les protections peuvent se décolorer au fil du temps.

Si une grande quantité de graisse s'accumule sur la protection, elle peut perdre de son efficacité. Pour résoudre ce problème, régler le four sur la température maximum pendant 10 à 20 minutes. Une fois le four refroidi, nettoyer la sole du four.

Il n'est pas recommandé de nettoyer les parois catalytiques à la main. Les protections peuvent être endommagées par les tampons à récurer ou autres surfaces abrasives. En outre, l'utilisation d'aérosols nettoyants sur les protections est déconseillée. Les parois catalytiques peuvent perdre de leur efficacité en raison d'une accumulation excessive de graisses. Cet excès de graisse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge trempée dans l'eau. Effectuer ensuite le cycle de nettoyage décrit plus haut.

**Démontage des parois catalytiques**

Pour démonter la paroi catalytique, retirer les vis qui maintiennent chaque paroi dans le four.



**Nettoyage des parties en verre**

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

**Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)**

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.



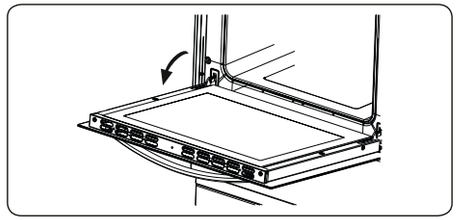
Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

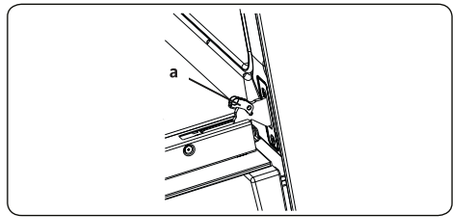
**Démontage de la porte du four**

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, il est nécessaire de retirer la porte du four, comme illustré ci-dessous.

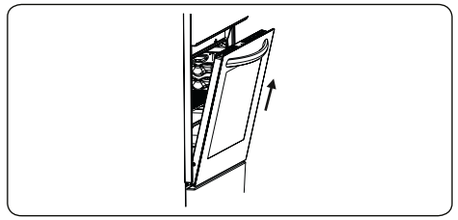
**1.** Ouvrir la porte du four.



**2.** Ouvrir entièrement l'étrier (**a**) (à l'aide d'un tournevis).




**3.** Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position fermée, puis retirer la porte en la tirant vers soi.



## Entretien

**AVERTISSEMENT :** Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

### Remplacement de la lampe du four

**AVERTISSEMENT :** Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

- Retirer la lentille en verre, puis retirer l'ampoule.
- Placer la nouvelle ampoule (résistante à 300 °C) pour remplacer celle qui a été retirée (230 V, 15-25 watts, Type E14).
- Replacer la lentille en verre. Votre four est prêt à être utilisé.

L'ampoule doit être spécifiquement conçue pour être utilisée dans les appareils ménagers de cuisson. Les ampoules destinées à l'éclairage des pièces ne sont pas adaptées.





## Dépannage

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

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

## 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.

## Fiche énergie

| | | |
|---|---|---|
| Marque | | LISTO |
| Modèle | | **FEC-L4b/i/n** |
| Type de four | | ÉLECTRIQUE |
| Masse de l'appareil | kg | 26,8 |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnel | | 95,0 |
| Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée | | - |
| Classe énergétique | | A |
| Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle | kWh/cycle | 0,81 |
| Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée | kWh/cycle | - |
| Nombre de cavités | | 1 |
| Source de chaleur | | ÉLECTRIQUE |
| Volume | l | 72 |
| 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.






**SAFETY INSTRUCTIONS** 32
General safety warnings 32
Installation warnings 35
During use 35
Cleaning and maintenance 37

**INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE** 39
Instructions for the installer 39
Installing the oven 39
Electrical connection and safety 41

**PRODUCT FEATURES** 42

**USING THE APPLIANCE** 43
Oven controls 43
Hob 44
Using the electronic timer 45
Accessories 50

**CLEANING AND MAINTENANCE** 51
Cleaning 51
Maintenance 54

**TROUBLESHOOTING AND TRANSPORT** 55
Troubleshooting 55
Transport 55

**TECHNICAL SPECIFICATIONS** 56
Energy sheet 56

# SAFETY INSTRUCTIONS

READ THIS USER MANUAL CAREFULLY IN ITS ENTIRETY BEFORE USING YOUR APPLIANCE AND KEEP IT IN AN ACCESSIBLE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR SEVERAL MODELS, SO YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FUNCTIONS DESCRIBED IN THIS MANUAL. FOR THIS REASON, IT IS IMPORTANT TO PAY PARTICULAR ATTENTION TO THE ILLUSTRATIONS WHEN READING THIS USER MANUAL.

## General safety warnings

- This appliance can be used by children from the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge provided they are being supervised or have received instructions for safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. Children must be supervised if they are cleaning and maintaining the appliance.

⚠ **CAUTION:** This appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements. Children under the age of 8 should be kept away unless they are under continuous supervision.



⚠ **CAUTION:** Leaving food unattended that is cooking in grease or oil can be dangerous and start a fire. NEVER try to put out a fire with water, but turn off the appliance and cover the flames, for example with a lid or a fire blanket.

⚠ **WARNING:** Risk of fire: do not store objects on the cooking surfaces.

- This appliance is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- When in use, the appliance becomes hot. Be careful not to touch the heating elements inside the oven.
- The handles can be hot even after a short period of use.
- Do not use very abrasive cleaning products or hard metal scrapers to clean the glass door of the oven, as this may scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Do not use a steam cleaner.

⚠ **CAUTION:** Make sure the appliance is disconnected from the power source before replacing the light to avoid any risk of electric shock.

⚠ **CAUTION:** Accessible parts may become hot during use. It is recommended to keep young children away.

- Your appliance has been produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair operations must only

be carried out by authorised maintenance technicians. Installation and repair work by an unauthorised technician can be dangerous. Do not alter or modify the features of the appliance. Protective devices not suitable for the cooking appliance can cause accidents.

- Before installation, make sure that the local distribution conditions (electrical voltage and frequency) and the appliance setting are compatible. The conditions for setting this appliance are listed on the rating plate of the appliance.

⚠ **CAUTION:** This appliance is to be used only for cooking purposes and is intended only for domestic use. It must not be used for other purposes, for example space heating, or commercial use.

- Do not use the oven door handle to lift or move the appliance.
- All necessary precautions have been taken to guarantee your safety. As the glass may break, clean it carefully to avoid scratching it. Avoid hitting the glass with kitchen accessories.
- Check that the power cord is not damaged or stuck during installation. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or similarly qualified persons to prevent any kind of risk.
- Do not allow children to climb on or sit on the oven door when it is open.
- Please keep this appliance out of the reach of children and pets.



## Installation warnings

- Do not use the appliance until it has been completely installed.
- The appliance must be installed by a qualified technician. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper installation by an unqualified technician .
- A means of disconnecting from the power supply with a contact gap must be provided in the fixed conduit in accordance with the installation rules.
- When unpacking the appliance, check that it has not been damaged during transport. In the event of a defect, do not use the appliance and immediately call a qualified technician. The materials used for the packaging (Nylon, staples, polystyrene, etc.) can be dangerous for children and must be collected and stored immediately.
- Protect your appliance from the elements. Do not expose it to the sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- All materials around the appliance (furniture) 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.

## During use

- When using your oven for the first time, there may be a slight odour. This is perfectly normal. This odour is due to the insulation materials placed on the resistors. Before using your oven

for the first time, run it empty on the maximum temperature for 45 minutes. Check that the environment in which the product is installed is properly ventilated.

- Be careful when opening the oven door during or after cooking. Steam escaping from the oven can cause burns.
- Do not place combustible or flammable materials in the appliance or near the appliance when in operation.
- **CAUTION:** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
- Always use oven mitts to put food in or take food out of the oven.
- In no case should the oven be covered with aluminum foil, as an increase in temperature could occur.
- Do not place dishes or baking sheets directly on the base of the oven during cooking. The base gets very hot and could damage the product.

**CAUTION:** Leaving food unattended that is cooking in grease or oil can be dangerous and start a fire. NEVER try to put out a fire with water, but stop the appliance and cover the flames, for example with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** The cooking process must be monitored. A short cooking process must be monitored without interruption.
- If the appliance will not be used for an extended period, turn off the main switch.
- Make sure that the handles of the appliance always remain in the "**0**" (off) position when not in use.
- The drip pan tilts when you pull it out of the oven. Be careful not to spill or drop food when taking it out of the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels or other fabrics on the appliance or on its handles.

## Cleaning and maintenance

- Check that the power supply to the appliance is cut off before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the knobs to clean the control panel.
- To ensure the efficiency and safety of your appliance, use only original spare parts and call on our qualified technicians if necessary.

## EC declaration of compliance

We declare that our products meet the requirements of applicable European directives, decisions and regulations.

This appliance is intended for domestic use only. Any other use (for example to heat a room) is unsuitable or dangerous.

This user manual applies to several models. There may be some differences between these instructions and your model.

## Disposal of your machine

This symbol on the product or on its packaging indicates that it should not be treated as ordinary household waste. It must be dropped off at a suitable collection point so that electrical and electronic equipment can be recycled. When this product is disposed of properly, you are helping to protect the environment and human health, which may not be the case in the event of improper disposal. For more information on recycling this product, contact local authorities, your waste collection service, or the dealer from whom you purchased this product.





**WARNING:** This appliance must be installed by an authorised professional or by a qualified technician, in accordance with the instructions in this manual and in accordance with the installation standards in force.

- Improper installation invalidates the warranty and may result in damage or injury for which the manufacturer cannot be held responsible.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (electrical voltage and frequency) and the appliance setting are compatible. The conditions for setting this appliance are listed on the label.
- The laws, regulations, decrees and standards in force in the country of installation must be applied (safety rules, recycling in accordance with regulations, etc.).

## Instructions for the installer

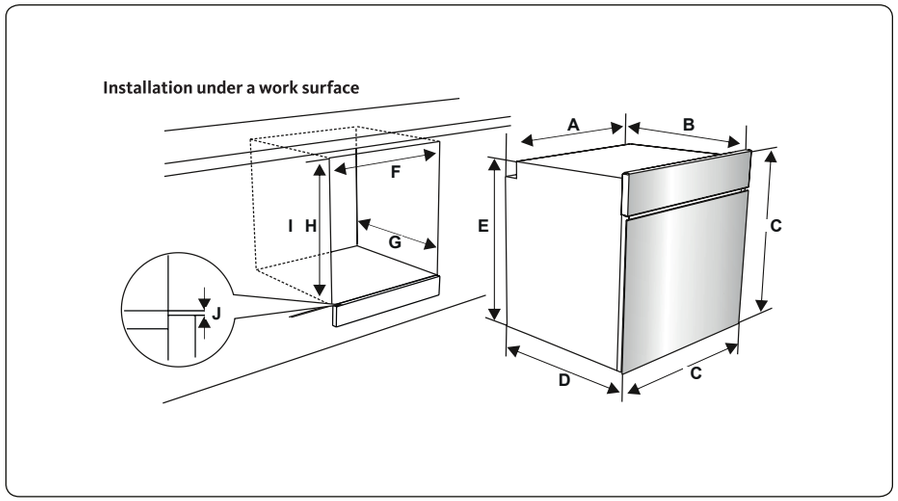
### General instructions

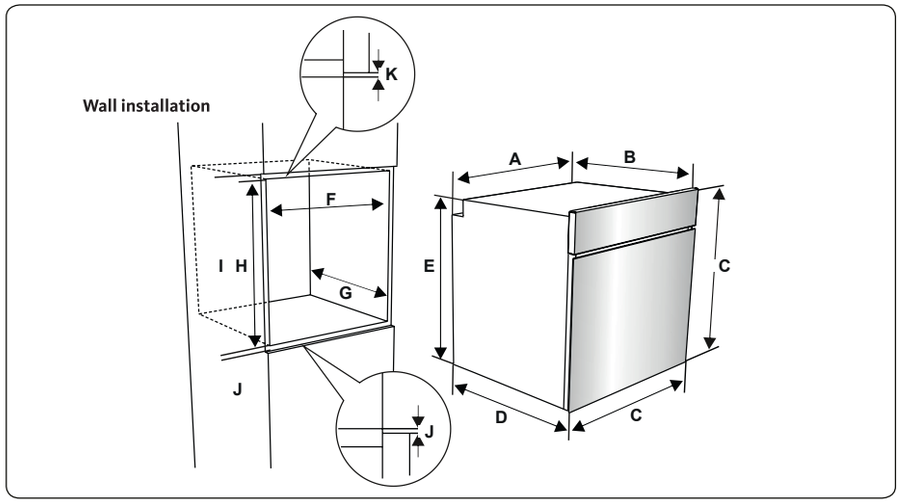
- After removing the packaging materials from the appliance and its accessories, check that the appliance is not damaged. If the appliance may be damaged, do not use it and contact an authorised professional or a qualified technician immediately.
- Check that no combustible or flammable element or material, for example a curtain, oil, fabric, etc., is in the immediate vicinity.
- The work surface and the furniture around the appliance must be able to withstand a temperature above 100° C.
- This appliance should not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer.

### Installing the oven

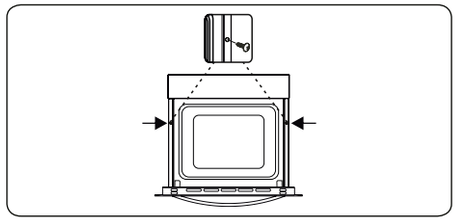
The appliances are supplied with installation kits and can be installed on a work surface of suitable dimensions. The installation dimensions for the hob and the oven are shown below.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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)** | 574 | | |




Once the electrical connections have been made, insert the oven in its location by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws into the holes in the oven frame. When the product frame touches the surface of the wood of the cabinet, tighten the screws.





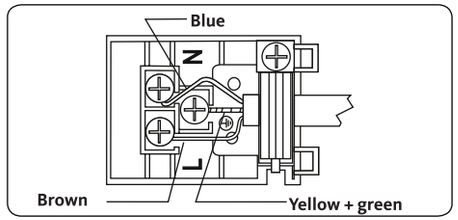
## Electrical connection and safety

**WARNING:** The electrical connection of this appliance must be carried out by a licensed professional or a qualified electrician, in accordance with the instructions in this manual and in accordance with the installation standards in force.

**WARNING : THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED TO EARTH.**

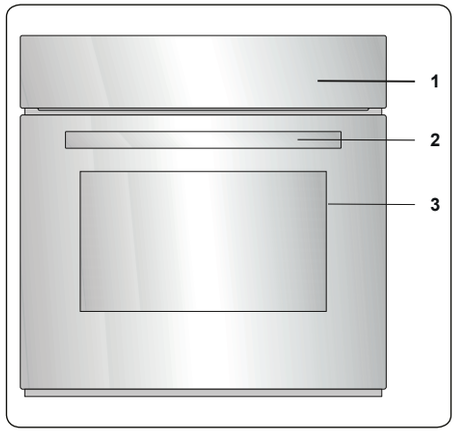
- Before connecting to the mains, check whether the rated voltage of the appliance (marked on the rating plate of the appliance) corresponds to the voltage of the power supply. The power supply cord must also be capable of withstanding the rated power of the appliance (also mentioned on the rating plate of the appliance).
- When installing, make sure to use properly insulated cables. Improper connection may damage your appliance. If the power supply cord is damaged and must be replaced, call a qualified person to carry out this operation.
- Do not use an adapter, power strip, or extension cord.
- The power cord must be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or crushed. Otherwise, the cord may be damaged and cause a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains by a socket, install a multi-pole isolating switch (with a contact spacing of at least 3 mm), in accordance with safety regulations.
- This appliance is designed to use a 220-240 V ~ and 380-415 V 3 N ~ power supply. If your power supply is different, contact a licensed professional or qualified electrician.
- The power cord (H05VV-F) must be long enough to be able to be plugged into the appliance, even if the appliance is in front of the cabinet.

- Check that all connections are properly tightened.
- Attach the power cord to the terminal block, and then close the cover.
- The connection of the junction box is placed on the junction box.



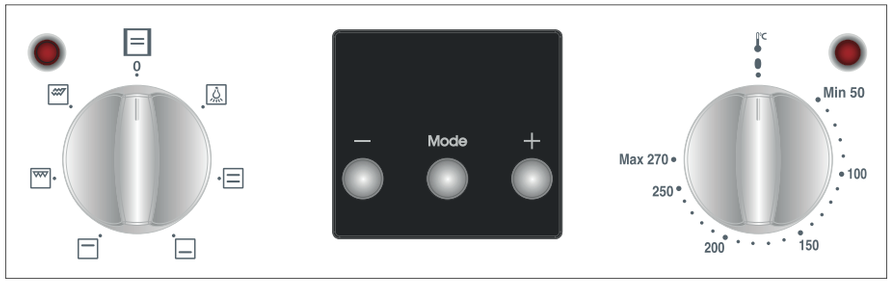
**Important:** Product features vary and the appearance of your appliance may be different from that shown in the figures below.

**List of components**




**1.** Control panel
**2.** Oven door handle
**3.** Oven door

**Control panel**




4. Program selection knob
5. Control panel
6. Thermostat knob





## Oven controls

**Program selection knob**

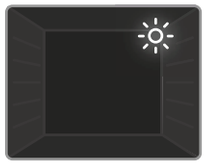
Turn the knob to the symbol corresponding to the desired function. For details of the various functions, refer to “Oven functions”.

**Oven thermostat knob**

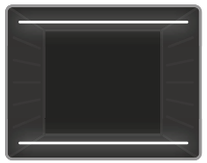
Once the cooking function has been selected, turn this knob to set the temperature. The oven thermostat light comes on as soon as the thermostat heats the oven or keeps it at temperature.

**Oven functions**

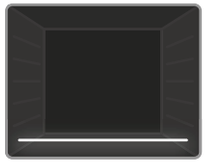
* The oven functions may differ depending on your product model.



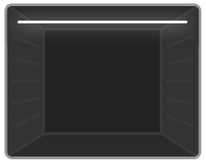
**Oven light:** Only the oven light comes on. It stays on for the duration of cooking.



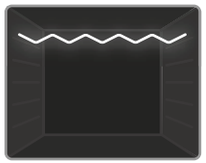
**Natural convection function:** The thermostat light and the oven light come on, and the lower and upper resistances start to heat up. The Static Heat function emits heat which guarantees even cooking of the food. It is ideal for pastries, cakes, pasta gratins, lasagna and pizza. It is recommended to preheat the oven for 10 minutes and use only one level at a time in this mode.



**Bottom heat function:** The thermostat light and the oven light come on, and the lower element starts to heat up. The bottom heat function is ideal for reheating pizzas because the heat comes from the bottom of the oven and heats the pizza from below. This function is better suited for reheating than for cooking food.

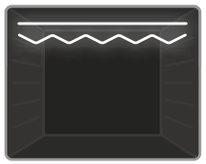


**Top heat function:** The thermostat light and the oven light come on, and the upper element starts to heat up. The heat from the upper element cooks the top of the food. The top heat function is ideal for browning already cooked food and for reheating food.



**Grill function:** The thermostat light and the oven light come on, and the grill element begins to heat up. This function is used for grilling and toasting food placed on the upper levels of the oven. Lightly oil the wire grill with a brush to prevent food from sticking, and then place the food in the centre of the grill. Always place a drip pan under the grill to collect the oil or grease. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** While grilling, the oven door must be closed and the oven temperature must be set to 190° C.



**Express grill function:** The thermostat light and the oven warning lights come on, and the grill element and the upper element start to heat up. This function is recommended for grilling food faster and over a larger surface (e.g. : meats). Use the upper level. Lightly oil the wire grill with a brush to prevent food from sticking, then place the food in the centre of the grill. Always place a drip pan under the grill to collect the oil or grease. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** While grilling, the oven door must be closed and the oven temperature must be set to 190° C.

**Hob**

| Function | Dishes | | °C | min. |
|---|---|---|---|---|
| Static | Puff pastry | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
| | Cake | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Cookies | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Stew | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Chicken | 1 - 2 | 200 | 45-60 |



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Grill | Grilled meatballs | 4 | 200 | 10-15 |
| | Chicken | * | 190 | 50-60 |
| | Chops | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
| | Steak | 4 | 200 | 15-25 |

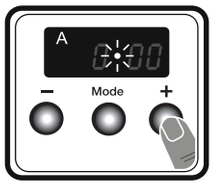
* If available, use the roasting spit.

## Using the electronic timer

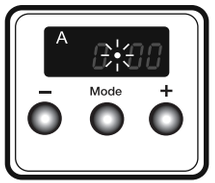
| Description of the functions | |
|---|---|
| A | Automatic cooking |
| ♨ | Manual cooking |
| ⇥ | Cooking time |
| ⇥⇤ | End of cooking time |
| • | Point |
| 🔔 | Minute beep |
| Mode | Mode function |
| – | Reduce the time |
| + | Increase the timer |
| 23 59 | Timer display |

**Setting the time**
The time must be set before you start using the oven. Once the electrical connection of the appliance has been carried out, the symbols **“A”** and **“000”** flash on the display.

**1.** Press the **“+”** and **“-”** keys simultaneously. The symbol appears and the dot in the middle of the screen starts to flash.




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

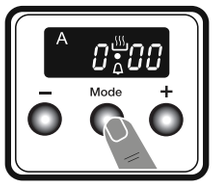



**3.** After a few seconds, the dot stops flashing and remains fixed.

If you wish to change the time setting, press the **“MODE” button** twice.

**Setting the audible alarm**

The alarm time can be set at any time between **0:00** and **23:59**. The audible alarm is only for alerting, and does not activate the oven.




**1.** Press **“MODE”**. The symbol starts to flash and the **“000”** symbol appears.

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

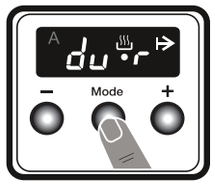
**3.** The symbol remains on, the time is saved and the audible alarm is set.

When the time has elapsed, an audible alarm beeps and the symbol flashes on the display. Press any key to stop the audible alarm and clear the symbol .

**Semi-automatic time setting (cooking time)**

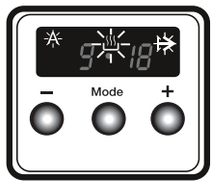
This function allows you to cook over a fixed period. A time between 0 and 10 hours can be selected. Prepare the food for cooking and place it in the oven.

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




**2.** Press **“MODE”** until **“dur”** and the symbol appear on the screen. The symbol **“A”** flashes.

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



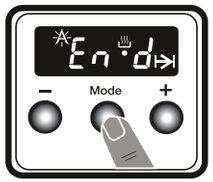

**4.** The current time appears again on the screen, and the symbols **“A”**, and remain on.

When the time has elapsed, the oven switches off and an audible alarm beeps. The symbols **“A”** and flash. Turn the two knobs to the “0” position and press any button on the timer to stop the audible alarm. The symbols disappear and the timer returns to manual operation.

**Semi-automatic time setting (end time)**

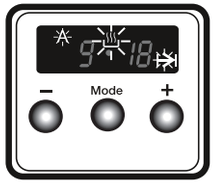
This function starts the oven automatically so that cooking ends at a set time. It is possible to set an end time up to 10 hours after the current time. Prepare the food for cooking and place it in the oven.

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




**2.** Press **“MODE”** until **“end”** and the symbol appear on the screen. “**A”** and the current time flash.

**3.** Using the buttons **“+”** and **“-”**, set the desired end time.



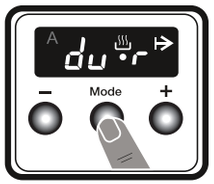

**4.** The current time appears again on the screen, and the symbols **“A”**, and remain on.

When the time has elapsed, the oven switches off and an audible alarm beeps. The symbols **“A”** and flash. Turn the two knobs to the **“0” position** and press any button on the timer to stop the tone. The symbol disappears and the timer returns to manual operation.

**Fully automatic programming**

This function allows cooking to start after a certain time and for a defined period. It is possible to define a cooking start time up to 10 hours after the current time. Prepare the food to be cooked and place it in the oven.

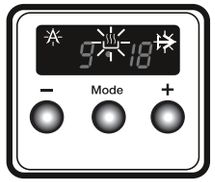
**1.** Select the desired cooking function and temperature using the knobs.



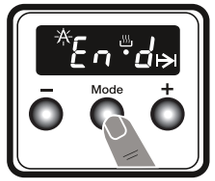

**2.** Press **“MODE”** until **“dur”** and the symbol are displayed. The symbol **“A”** flashes.

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

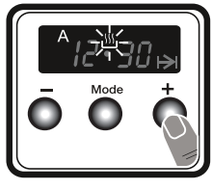




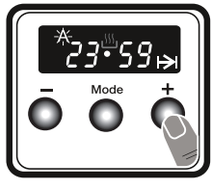

**4.** The current time appears again on the screen, and the symbols **“A”**, and remain on.



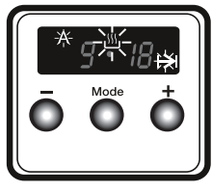

**5.** Press **“MODE”** until **“end”** and the symbol are displayed. The hour and the **“A”** and symbols flash.




**6.** Select the desired end time using the **“+”** and **“-” keys**.




**7.** Add the cooking time to the current time. The cooking time can be up to 23 hours and 59 minutes starting from the current time.




**8.** The current time appears again on the screen and the symbols **“A”**, and remain on.

The cooking time will then be calculated and the oven will start automatically so that cooking ends at the set end time. Once the time has elapsed, the oven switches off, an audible alarm beeps and the symbols **“A”** and flash. Turn the two knobs to the **“0” position** and press any key to stop the tone. The symbol disappears and the timer returns to manual operation.

**Sound adjustment**

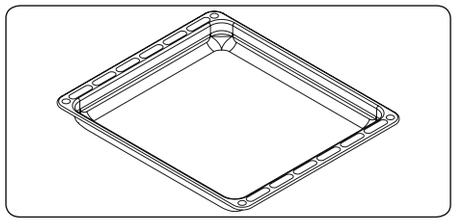
To adjust the volume of the audible alarm, when the time of day is displayed, press and hold the **“-”** button for 1 to 2 seconds until an audible signal beeps. Each time the **“-”** button is pressed, a different signal beeps. Three different audio signals are available. Select the desired sound and do not press any other button. After a short delay, the selected sound is recorded.

## Accessories

**Drip pan**

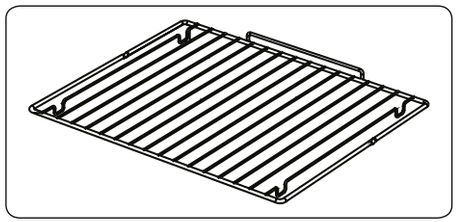
The drip pan is particularly suitable for cooking stew.

Place the drip pan at any height and be sure to place it correctly by pushing it to the back.

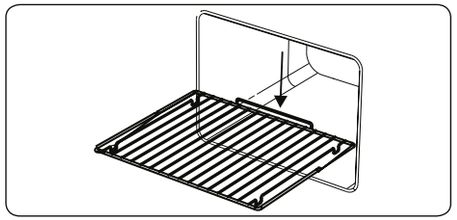


**Grill**

The grill is particularly suitable for grilling food or for food placed in ovenproof containers.



**WARNING:** Place the grill correctly in the oven cavity and push it to the back.



**Water collector**

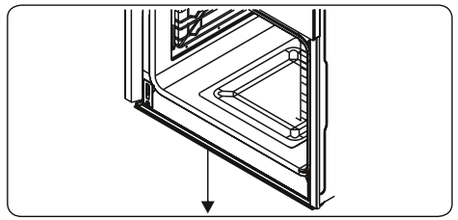
During certain cooking operations, condensation may appear on the interior glass of the oven door. This is normal.

Open the oven door in the grilling position and leave it that way for 20 seconds.

The water then flows into the collector.



Let the oven cool down and wipe the inside of the door with a dry cloth. Repeat this operation regularly.



CLEANING AND MAINTENANCE

## Cleaning

**WARNING:** Stop the appliance and allow it to cool down before cleaning it.

**General instructions**

- Check if the cleaning agents are suitable and recommended by their manufacturer before using them on your appliance.
- Use a cleaning cream or cleaning fluid that does not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, steel wool or excessively hard utensils, as they may damage the surfaces of the appliance.

Do not use cleaning products containing particles, as they may scratch the glass and the enamelled and painted parts of your appliance.

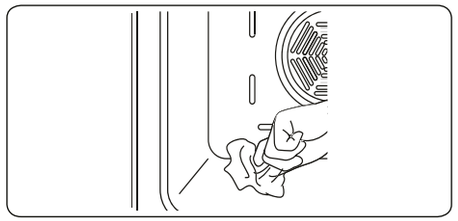
- Immediately clean up any spilled liquid to prevent the various parts from being damaged.

Do not use a steam cleaner to clean the various parts of the appliance.

**Cleaning the inside of the oven**

- The best time to clean the enamel surfaces inside the oven is when the oven is still a little warm.

- After each use, wipe the oven with a soft cloth dipped in water. Then wipe the oven again with a damp cloth and dry it.
- It may be necessary to occasionally use a liquid cleaning agent to completely clean the oven.



**Catalyst cleaning**

Catalytic walls are installed in the oven cavity. These are the light-coloured matte panels placed on the sides of the oven and/or the matte panel which is at the rear of the oven. They collect grease and oil residues during cooking.

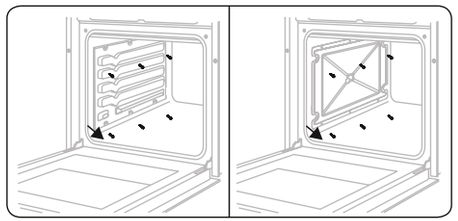
The protective surface is cleaned automatically by absorbing the grease and oil spatter and burning it. They decompose into ash that can be easily recovered from the oven floor. The protective surface must be porous to remain effective. The protective surfaces may become discoloured over time.

If a large amount of grease accumulates on the protective surface, it may become less effective. To solve this problem, set the oven to the maximum temperature for 10 to 20 minutes. Once the oven has cooled, clean the oven floor.

It is not recommended to clean the catalytic walls by hand. The protective surfaces can be damaged by scouring pads or other abrasive surfaces. In addition, the use of cleaning aerosols on the protective surfaces is not recommended. The catalytic walls may become less effective if there is an excessive accumulation of grease. This excess grease can be cleaned with a soft cloth or a sponge dipped in water. Then carry out the cleaning cycle described above.

**Dismantling the catalytic walls**

To dismantle the catalytic wall, remove the screws that hold each wall in the oven.



**Cleaning the glass parts**

- Clean the glass parts of your appliance regularly.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Rinse them and then dry them with a dry cloth.



**Cleaning of stainless steel parts (if applicable)**

- Clean the stainless steel parts of your appliance regularly.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth dipped in clean water. Rinse, and then dry with a dry cloth.

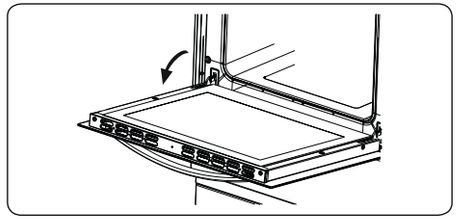
Do not clean the stainless steel parts while they are still hot after cooking.

Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon juice or tomato juice on stainless steel surfaces for too long.

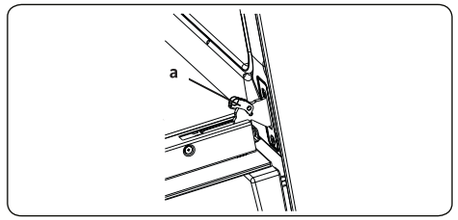
**Removing the oven door**

Before cleaning the glass of the oven door, it is necessary to remove the oven door, as shown below.

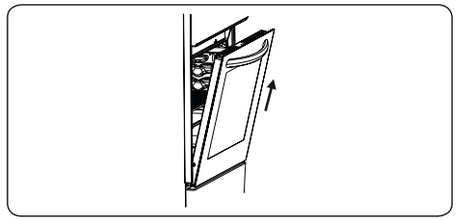
**1.** Open the oven door.



**2.** Fully open the calliper (**a**) (using a screwdriver).




**3.** Close the door until it is almost in the closed position, and then remove the door by pulling it toward you.



## Maintenance

**WARNING:** Maintenance operations on this appliance must be carried out only by an authorised professional or a qualified technician.

### Oven light replacement

**WARNING:** Stop the appliance and allow it to cool down before cleaning it.

- Remove the glass lens, and then remove the bulb.
- Place the new bulb (resistant to 300° C) to replace the one that was removed (230 V, 15-25 watts, Type E14).
- Put the glass lens back on. Your oven is ready to use.

The bulb must be specifically designed for use in household cooking appliances. Bulbs intended for lighting rooms are not suitable.





## Troubleshooting

If the problem persists on your appliance after following these basic troubleshooting steps, contact a licensed professional or qualified technician.

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| The oven does not turn on. | The power supply is cut off. | Check that the power supply is connected.<br>Also check that the other kitchen appliances are working. |
| No heat is produced or the oven does not preheat. | The oven temperature setting is incorrect.<br>The oven door is left open. | Check that the oven temperature knob is set correctly. |
| The oven lighting (if present) does not work. | The bulb does not work.<br>The power supply is cut or disconnected. | Replace the bulb according to the instructions.<br>Check that the power supply is connected to the power outlet. |
| The cooking is uneven in the oven. | The baking sheets/grills are incorrectly positioned. | Check compliance with the recommended temperatures and levels.<br>Do not open the door frequently unless the dish needs to be turned. Opening the door too often causes the temperature in the oven to drop, which can have an impact on the cooking result. |
| The timer buttons do not press properly. | Foreign objects are trapped in the timer buttons.<br>Tactile model: the control panel is wet.<br>The locking function is activated. | Remove the foreign objects, and then try again.<br>Remove any moisture, and then try again.<br>Check that the locking function is not activated. |
| The oven fan (if present) is noisy. | The oven baking sheets/grills vibrate. | Check that the oven is level.<br>Check that no baking sheet/grill and that no oven dish is vibrating or touching the rear panel of the oven. |

## Transport

If it is necessary to transport the product, place it in its original packaging and its original box. Follow the transport instructions on the packaging. Using adhesive tape, fix the moving parts to the product in order to avoid any damage during transport.

If you no longer have the original packaging, prepare a cardboard box to protect the appliance (especially the external surfaces) from external risks.

## Energy sheet

| | | |
|---|---|---|
| Mark | | LISTO |
| Model | | **FEC-L4b/i/n** |
| Type of oven | | ELECTRIC |
| Appliance mass | kg | 26.8 |
| Energy efficiency index - conventional | | 95.0 |
| Energy efficiency index - forced ventilation | | - |
| Energy class | | A |
| Energy consumption (electricity) - conventional | kWh/cycle | 0.81 |
| Energy consumption (electricity) - forced ventilation | kWh/cycle | - |
| Number of cavities | | 1 |
| Heat source | | ELECTRIC |
| Volume | l | 72 |
| This oven complies with the EN 60350-1 standard | | |

Energy saving tips

Oven
- Cook meals simultaneously, if possible.
- Reduce the preheating time.
- Do not extend the cooking time.
- Do not forget to switch off the oven at the end of cooking.
- Do not open the oven door during cooking.






**VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 58**
Algemene veiligheidswaarschuwingen 58
Waarschuwingen m.b.t. de installatie 61
Tijdens het gebruik 62
Reiniging en onderhoud 64

**INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK 66**
Instructies voor de installateur 66
Installatie van de oven 66
Elektrische aansluiting en beveiliging 68

**KENMERKEN VAN HET PRODUCT 69**

**GEBRUIK VAN HET TOESTEL 70**
Bediening van de oven 70
Baktabel 72
Gebruik van de elektrische timer 73
Accessoires 77

**REINIGING EN ONDERHOUD 79**
Reiniging 79
Onderhoud 82

**PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT 83**
Probleemoplossing 83
Transport 83

**TECHNISCHE SPECIFICATIES 84**
Energiefiche 84

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES AANDACHTIG DEZE HANDLEIDING ALVORENS UW TOESTEL IN GEBRUIK TE NEMEN EN BEWAAR DEZE OP EEN TOEGANKELIJKE PLEK OM ZE LATER TE RAADPLEGEN.
DEZE HANDLEIDING IS ONTWORPEN VOOR VERSCHILLENDE MODELLEN, HET IS MOGELIJK DAT UW TOESTEL NIET OVER ALLE FUNCTIES BESCHIKT DIE IN DEZE HANDLEIDING BESCHREVEN WORDEN. DAAROM IS HET BELANGRIJK OM BIJ HET LEZEN VAN DEZE HANDLEIDING BIJZONDERE AANDACHT TE BESTEDEN AAN DE AFBEELDINGEN.

### Algemene veiligheidswaarschuwingen

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Dit toestel en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Het is aangewezen om de warm



wordende elementen niet aan te raken. Het is aangewezen om kinderen jonger dan 8 jaar op een afstand te houden, tenzij ze onder constant toezicht staan.

⚠ **WAARSCHUWING:** Voedingsmiddelen onbeheerd laten bakken door vetstoffen of olie te gebruiken, kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT om een brand met water te blussen, maar schakel het toestel eerst uit en dek de vlammen vervolgens af met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gevaar op brand: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- Dit toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem ingeschakeld te worden.
- Tijdens het gebruik wordt het toestel warm. Let erop de warm wordende elementen aan de binnenkant van de oven niet aan te raken.
- De handvatten kunnen warm zijn, zelfs wanneer het toestel maar even gebruikt wordt.
- Gebruik geen zeer schurende onderhoudsproducten of harde metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen, want u zou het oppervlak wel eens kunnen bekrassen en het glas kunnen doen barsten.
- Gebruik geen stoomreinigers.

⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer of het toestel van het stroomnet gekoppeld is alvorens

de lamp te vervangen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

⚠ **WAARSCHUWING:** De toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Het wordt aanbevolen om jonge kinderen uit de buurt te houden.

- Uw toestel werd vervaardigd in overeenstemming met alle plaatselijke en internationale geldende normen en wetgevingen.
- Alle onderhouds- en herstellingswerken dienen uitsluitend uitgevoerd te worden door erkende onderhoudstechnici. Installaties en herstellingen die uitgevoerd worden door niet-bevoegde technici kunnen gevaarlijk zijn. Transformeer of wijzig de kenmerken van het toestel niet. Veiligheidsvoorzieningen die niet aangepast zijn aan het kooktoestel kunnen ongelukken veroorzaken.
- Voor de installatie controleert u of de plaatselijke distributievoorschriften (elektrische spanning en frequentie) en de afstelling van het toestel compatibel zijn. De afstellingsvoorschriften van het toestel staan aangeduid op het kenplaatje.

⚠ **OPGELET:** Dit toestel is enkel bedoeld om op te koken en is exclusief bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld voor het verwarmen van de ruimte of voor commercieel gebruik.

- Gebruik het handvat van de ovendeur niet om het toestel op te tillen of te verplaatsen.



- Alle noodzakelijke voorzorgen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien glas kan breken, dient u het zorgvuldig te reinigen om krassen te vermijden. Vermijd om tegen glas te slaan met keukenaccessoires.
- Controleer of het elektriciteitssnoer niet beschadigd is of geklemd zit tijdens de installatie. Als het elektriciteitssnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, door diens dienst-na-verkoop of door personen met een soortgelijke kwalificatie worden vervangen om gevaar te vermijden.
- Laat kinderen niet op de deur van de oven klimmen of zitten wanneer deze geopend is.
- Houd het toestel buiten het bereik van kinderen en huisdieren.

## Waarschuwingen m.b.t. de installatie

- Gebruik het toestel niet vooraleer het volledig is geïnstalleerd.
- Het toestel moet door een gekwalificeerde vakman worden geïnstalleerd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door een verkeerde installatie door een niet-bevoegde technicus.
- In overeenstemming met de installatieregels moet in de vaste leiding een uitschakelaar van het elektriciteitsnet worden voorzien met een contactopening aan alle polen.
- Controleer wanneer u het toestel uit de verpakking haalt of het niet beschadigd werd tijdens het transport. Gebruik het toestel

niet wanneer het gebreken vertoont en doe onmiddellijk een beroep op een gekwalificeerde vakman. De verpakkingsmaterialen (nylon, nietjes, polystyreen, enz.) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen en moeten meteen worden verzameld en opgeruimd.

- Bescherm uw toestel tegen de weersomstandigheden. Stel het toestel niet bloot aan zon, regen, sneeuw, stof of overmatige vochtigheid.
- Alle materialen rondom het toestel (meubels) moeten in staat zijn om een minimale temperatuur van 100 °C te verdragen.
- Om het risico op oververhitting uit te sluiten, mag het toestel niet geïnstalleerd worden achter een decoratieve deur.

## Tijdens het gebruik

- Tijdens het eerste gebruik van de oven kan een lichte geur vrijkomen. Dat is volledig normaal. Deze geur wordt veroorzaakt door de isolatiematerialen die op de weerstanden aangebracht werden. Laat de oven vóór het eerste gebruik gedurende 45 minuten leeg werken op de maximumtemperatuur. Controleer of de omgeving waarin het toestel geïnstalleerd wordt goed geventileerd is.
- Blijf steeds voorzichtig wanneer u de deur van de oven opent tijdens of na de bereiding. De stoom die uit de oven ontsnapt, kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen brandbare of ontvlambare materialen in of dicht bij het toestel wanneer dit in werking is.



- **WAARSCHUWING:** De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.
- Gebruik steeds isolerende keukenhandschoenen om gerechten in de oven te steken of eruit te halen.
- Bedek de oven in geen geval met aluminiumfolie, want dat zou een stijging van de temperatuur kunnen veroorzaken.
- Plaats tijdens het koken de gerechten of de kookplaten niet rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt zeer heet en als u dit wel doet, kan er schade aan het product worden veroorzaakt.

**WAARSCHUWING:** Wanneer u voedingsmiddelen onbeheerd laat bakken en u gebruikmaakt van vetstof of olie, kan dit gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT te doven met water, maar schakel eerst het toestel uit en dek vervolgens de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.

- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het bereidingsproces. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.
- Schakel de hoofdschakelaar uit wanneer het toestel gedurende lange tijd niet gebruikt wordt.
- Controleer steeds of de bedieningsknoppen van het toestel op '**0**' (uit) staan wanneer het toestel niet gebruikt wordt.
- De vetvanger helt af wanneer deze uit de

oven gehaald wordt. Let erop dat u geen voedingsmiddelen morst of laat vallen wanneer u deze uit de oven haalt.

- Plaats niets op de deur van de oven wanneer deze geopend is. Dit zou de oven kunnen doen vallen of de deur kunnen beschadigen.
- Hang geen vaatdoeken of andere doeken op het toestel of de handvatten.

## Reiniging en onderhoud

- Controleer of de stroomtoevoer van het toestel goed afgesloten is alvorens onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uit te voeren.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet om het bedieningspaneel schoon te maken.
- Gebruik, om de efficiëntie en veiligheid van uw toestel te garanderen, enkel originele reserveonderdelen en doe indien nodig een beroep op onze gekwalificeerde technici.

## EU-conformiteitsverklaring

CE Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de vereisten van de richtlijnen, van de beslissingen en van de geldende Europese wetgevingen.

Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik (bijvoorbeeld om een ruimte te verwarmen) is ongeschikt of gevaarlijk.

Deze handleiding is van toepassing om meerdere modellen. Het is mogelijk dat er bepaalde verschillen zijn tussen deze instructies en uw model.



## Afdanken van uw toestel

Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat het toestel niet mag worden behandeld als gewoon huishoudelijk afval. Het moet in een aangepast verzamelpunt worden afgeleverd zodat het elektrische en elektronische materiaal wordt gerecycleerd. Wanneer dit product correct wordt afgedankt, draagt u bij aan de bescherming van het milieu en van de gezondheid, wat niet het geval zou zijn in geval van een onjuiste afdanking. Voor meer informatie over het recycleren van dit product, kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten, uw afvalophaaldienst of de dealer waar u dit product hebt gekocht.

**WAARSCHUWING:** Dit toestel moet geïnstalleerd worden door een erkende vakman of een gekwalificeerde technicus, conform de instructies van deze handleiding en de geldende installatievoorschriften.

- Elke verkeerde installatie annuleert de garantie en kan schade of letsels veroorzaken waarvoor de fabrikant niet verantwoordelijk gesteld kan worden.
- Vóór de installatie controleert u of de plaatselijke distributievoorschriften (elektrische spanning en frequentie) en de afstellingen van het toestel compatibel zijn. De afstellingsvoorwaarden van het toestel staan vermeld op het label.
- De wetten, reglementeringen, decreten en normen die gelden in het land waar het toestel geïnstalleerd is (veiligheidsregels, recyclage conform de wetgeving, enz.) dienen nageleefd te worden.

## Instructies voor de installateur

### Algemene instructies

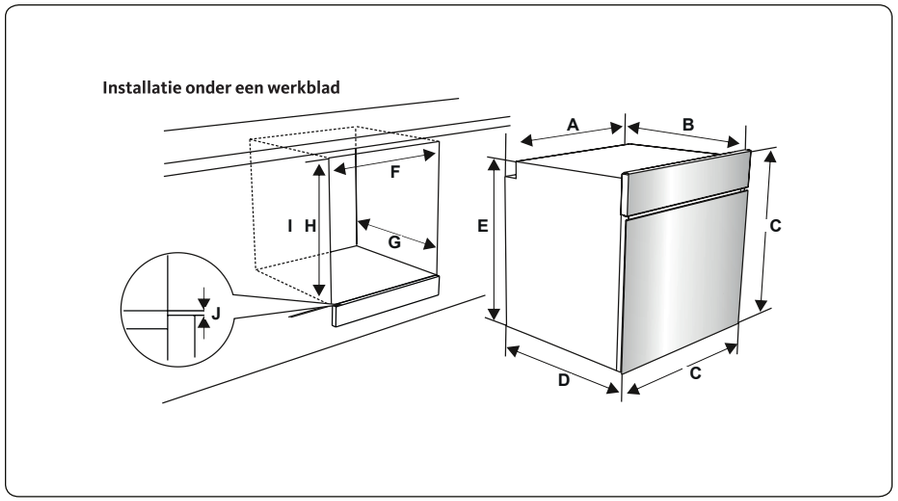
- Controleer na het verwijderen van de verpakkingsmaterialen van het toestel en van de accessoires of het toestel niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet wanneer het misschien beschadigd is en contacteer onmiddellijk een erkende vakman of een gekwalificeerde technicus.
- Controleer of er zich geen brandbare of ontvlambare elementen of materialen zoals een gordijn, olie, stof enz. in de onmiddellijke buurt van het toestel bevinden.
- Het werkblad en de meubels rondom het toestel dienen bestand te zijn tegen een temperatuur van meer dan 100 °C.
- Dit toestel mag niet vlak boven een vaatwasser, een koelkast, een diepvriezer, een wasmachine of een droogkast geïnstalleerd worden.

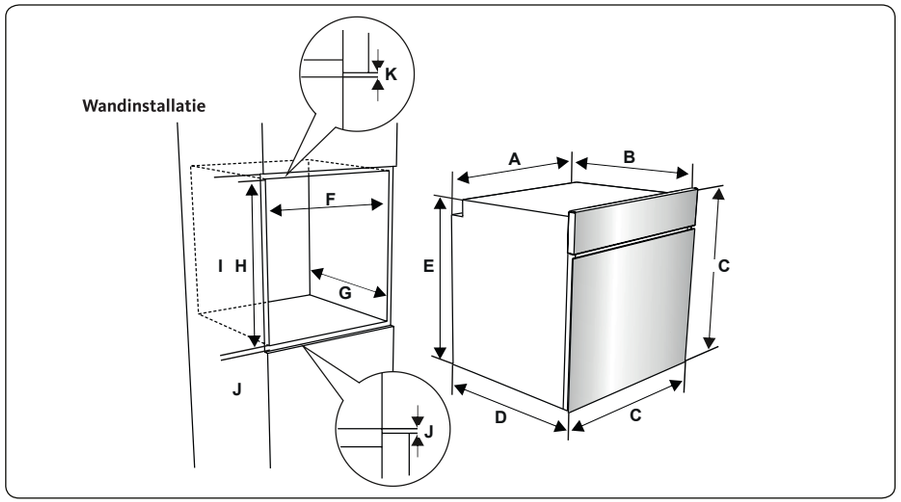
### Installatie van de oven

Het toestel wordt geleverd met installatiekits en kan worden geïnstalleerd op een werkblad met aangepaste afmetingen. De installatieafmetingen van de kookplaat en van de oven staan hieronder vermeld.

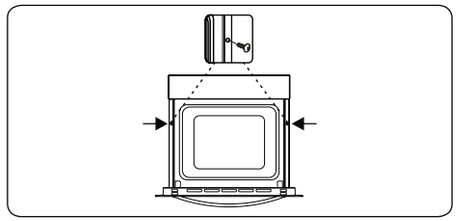
| | | | |
|---|---|---|---|
| **A (mm)** | 557 | **min./max. F (mm)** | 560/580 |
| **B (mm)** | 550 | **min. G (mm)** | 555 |
| **C (mm)** | 595 | **min. H/I (mm)** | 600/590 |
| **D (mm)** | 575 | **min. J/K (mm)** | 5/10 |
| **E (mm)** | 574 | | |






Wanneer de elektrische aansluitingen zijn uitgevoerd, zet u de oven op zijn plaats door deze naar voor te duwen. Open de ovendeur en breng 2 schroeven aan in de gaten van de behuizing van de oven. Wanneer de behuizing het houtoppervlak van het meubel raakt, draait u de schroeven vast.



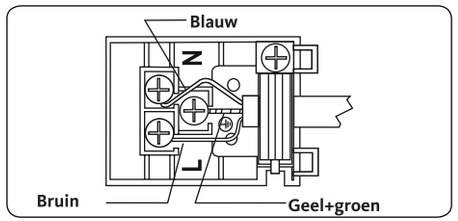
## Elektrische aansluiting en beveiliging

**WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit toestel moet gebeuren door een erkende vakman of een gekwalificeerde elektricien, conform de instructies van deze handleiding en de geldende installatievoorschriften.

**WAARSCHUWING: DIT TOESTEL DIENT GEAARD TE WORDEN.**

- Controleer vóór de aansluiting op het net of de nominale spanning van het toestel (die vermeld wordt op het kenplaatje van het toestel) overeenkomt met de spanning van de elektrische voeding. Het elektriciteitssnoer moet eveneens in staat zijn om het nominale vermogen van het toestel te weerstaan (eveneens vermeld op het kenplaatje van het toestel).
- Gebruik bij de installatie zeker kabels die goed geïsoleerd zijn. Verkeerde aansluitingen kunnen leiden tot beschadiging van uw toestel. Indien het elektriciteitssnoer beschadigd is en moet worden vervangen, moet u een beroep doen op een bevoegde persoon om deze handeling uit te voeren.
- Gebruik geen adapter, stekkerdoos of verlengsnoer.
- Het elektriciteitssnoer dient ver genoeg van de warme onderdelen van het toestel gehouden te worden en mag niet geplooid of geplet worden. Anders zou het snoer beschadigd kunnen worden en kortsluiting kunnen veroorzaken.
- Wanneer het toestel niet via een stopcontact aangesloten is op het net, installeer dan een meerpolige scheidingsschakelaar (met een tussenafstand van de contacten van minstens 3 mm), conform de veiligheidsvoorschriften.
- Dit toestel is ontworpen om een voedingsspanning van 220 à 240 V en 380-415 V 3 N te gebruiken. Contacteer een erkende vakman of een gekwalificeerde elektricien wanneer uw spanning anders is.
- Het elektriciteitssnoer (H05VV-F) moet lang genoeg zijn om op het toestel te kunnen worden aangesloten, ook al bevindt het toestel zich voor het meubel.

- Controleer of alle aansluitingen goed vastzitten.
- Sluit het voedingssnoer aan op het aansluitblok en sluit het deksel opnieuw.
- De aansluiting van de lasdoos wordt op de lasdoos geplaatst.

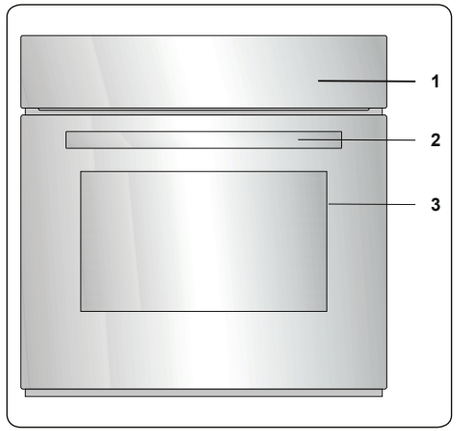





## KENMERKEN VAN HET PRODUCT

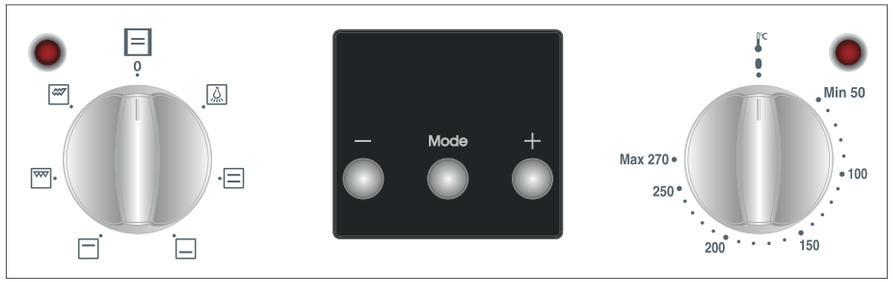
**Belangrijk:** De kenmerken van het product variëren en het uiterlijk van uw toestel kan verschillen van het uiterlijk dat hieronder in de afbeeldingen wordt weergegeven.

### Lijst met onderdelen




**1.** Bedieningspaneel
**2.** Handvat van de ovendeur
**3.** Ovendeur

### Bedieningspaneel




4. Programmaselectieknop
5. Display
6. Thermostaatknop

## Bediening van de oven

### Programmaselectieknop

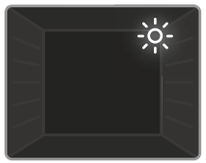
Draai aan de knop tot op het overeenkomende symbool van de gewenste functie. Voor meer informatie over de verschillende functies, kunt u "Functies van de oven" raadplegen.

### Thermostaatknop van de oven

Wanneer u de bakfunctie hebt geselecteerd, draait u aan de knop om de temperatuur in te stellen. Het controlelampje van de thermostaat van de oven gaat branden zodra de thermostaat actief is om de oven te verwarmen of om deze op temperatuur te houden.

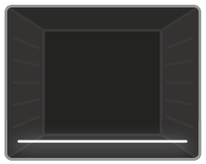
### Functies van de oven

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



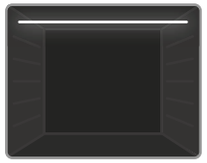
**Lamp van de oven:** Alleen de lamp van oven gaat branden. Deze blijft branden gedurende het hele bakproces.

**Functie Natuurlijke convectie:** Het controlelampje van de thermostaat en het controlelampje van de oven gaan branden, en de weerstanden boven- en onderaan beginnen op te warmen. De functie Statische warmte geeft een warmte af die een homogene bereiding van de gerechten garandeert. Deze is ideaal voor gebak, cakes, pastagratins, lasagnes en pizza's. Het is aanbevolen om de oven 10 minuten voor te verwarmen en slechts één niveau tegelijkertijd in deze modus te gebruiken.

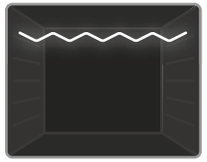


**Functie Onderwarmte:** Het controlelampje van de thermostaat en het controlelampje van de oven gaan branden, en de weerstand onderaan begint op te warmen. De functie Onderwarmte is ideaal om pizza's op te warmen, want de warmte komt van beneden in de oven en verwarmt de pizza langs onder. Deze functie is eerder geschikt voor het opwarmen dan voor het bakken van voedingsmiddelen.



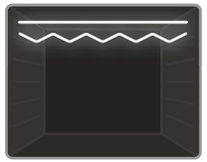


**Functie Bovenwarmte:** Het controlelampje van de thermostaat en het controlelampje van de oven gaan branden, en de weerstand bovenaan begint op te warmen. De warmte van de bovenste weerstand bakt de bovenkant van de voedingsmiddelen. De functie Bovenwarmte is ideaal om reeds gebakken voedingsmiddelen te gratineren en om voedingsmiddelen op te warmen.



**Functie Grill:** Het controlelampje van de thermostaat en het controlelampje van de oven gaan branden, en de weerstand van de grill begint op te warmen. Deze functie dient om voedingsmiddelen op de bovenste niveaus van de oven te grillen en te roosteren. Vet het metalen rooster lichtjes in met olie door middel van een borsteltje om te voorkomen dat de voedingsmiddelen eraan blijven plakken. Plaats daarna de voedingsmiddelen in het midden van het rooster. Plaats altijd een vetvanger onder het rooster om de olie of de vetten op te vangen. Het is aanbevolen om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**Waarschuwing:** Tijdens grillbereidingen moet de ovendeur gesloten zijn en de temperatuur van de oven moet zijn ingesteld op 190 °C.



**Functie Grill express:** Het controlelampje van de thermostaat en de waarschuwingslampjes van de oven gaan branden, en de weerstand van de grill en de bovenste weerstand beginnen op te warmen. Deze functie is aanbevolen om voedingsmiddelen sneller te grillen en op een groter oppervlak (bv.: vlees). Gebruik het bovenste niveau. Vet het metalen rooster lichtjes in met olie door middel van een borsteltje om te voorkomen dat de voedingsmiddelen eraan blijven plakken. Plaats daarna de voedingsmiddelen in het midden van het rooster. Plaats altijd een vetvanger onder het rooster om de olie of de vetten op te vangen. Het is aanbevolen om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**Waarschuwing:** Tijdens grillbereidingen moet de ovendeur gesloten zijn en de temperatuur van de oven moet zijn ingesteld op 190 °C.

**Baktabel**

| Functie | Gerechten | | °C | min. |
|---|---|---|---|---|
| Statisch | Bladerdeeg | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
| | Taart | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Koekjes | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Pot-au-feu | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Kip | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Grill | Gegrilde vleesballetjes | 4 | 200 | 10-15 |
| | Kip | * | 190 | 50-60 |
| | Koteletten | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
| | Biefstuk | 4 | 200 | 15-25 |

*Indien beschikbaar gebruikt u de draaispit.

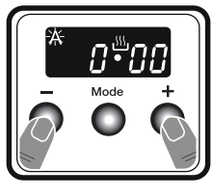


## Gebruik van de elektrische timer

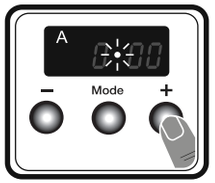
| Beschrijving van de functies | |
|---|---|
| A | Automatische bereiding |
| ♨ | Manuele bereiding |
| ⇥ | Bereidingsduur |
| ⇥⇤ | Einduur van bereiding |
| • | Punt |
| 🔔 | Geluidssignaal (instelbaar per minuut) |
| Mode | Modusfunctie |
| – | Insteltijd timer verlagen |
| + | Insteltijd timer verhogen |
| 23 59 | Weergave van de timer |

### Instellen van het uur

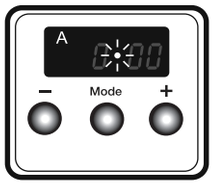
Stel het uur in alvorens de oven te gebruiken. Wanneer het toestel is aangesloten op het net knipperen de symbolen **"A"** en **"000"** op het display.




**1.** Druk tegelijkertijd op de toetsen **"+"** en **"-"**. Het symbool ♨ verschijnt en het punt in het midden van het scherm begint te knipperen.




**2.** Stel het uur in terwijl het punt knippert met behulp van de toetsen "+" en "-".

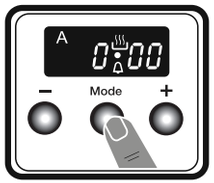



**3. Na enkele seconden houdt het punt op met knipperen en brandt het constant.**

**Is u de instelling van het uur wilt wijzigen, druk dan twee keer op de toets**

**Instellen van het geluidssignaal**

Het tijdstip van het geluidssignaal kan eender wanneer worden ingesteld tussen **0:00** en **23:59**. Het geluidssignaal is enkel bestemd om te waarschuwen; het activeert de oven niet.




**1.** Druk op **"MODE"**. Het symbool 🔔 begint te knipperen en het symbool **"000"** verschijnt.

**2.** Selecteer de gewenste tijdsduur in met de toetsen "+" en "-" terwijl het symbool 🔔 knippert.

**3.** Het symbool 🔔 blijft branden, de ingestelde tijdsduur wordt opgeslagen en het geluidssignaal wordt bepaald.

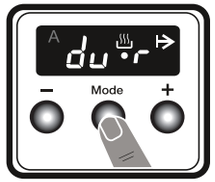
Wanneer de tijd verstreken is, weerklinkt een geluidssignaal en het symbool 🔔 knippert op het display. Druk op eender welke toets om het geluidssignaal uit te schakelen en het symbool 🔔 te verwijderen.



**Semi-automatische tijdsinstelling (bereidingsduur)**

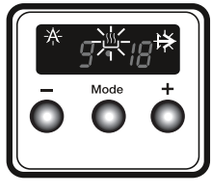
Met deze functie kunt u voedingsmiddelen gedurende een vaste tijdsduur bereiden. U kunt een tijdsduur selecteren tussen 0 en 10 uren. Zet het gerecht in de oven.

**1.** Selecteer de gewenste bereidingsfunctie en temperatuur met behulp van de bedieningsknoppen.




**2.** Druk op **"MODE"** tot **"dur"** en het symbool ⇥ op het scherm worden weergegeven. Het symbool **"A"** knippert.

**3.** Selecteer de gewenste bereidingsduur met behulp van de toetsen **"+"** en **"-"**.



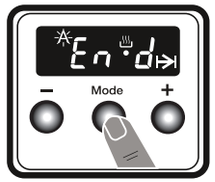

**4.** Het huidige tijdstip verschijnt opnieuw op het scherm en de symbolen **"A"**, ⇥ en ♨ blijven branden.

Wanneer de tijd verstreken is, schakelt de oven uit en er weerklinkt een geluidssignaal. De symbolen **"A"** en ⇥ knipperen. Draai de twee bedieningsknoppen op "0" en druk op eender welke toets van de timer om het geluidssignaal uit te schakelen. De symbolen verdwijnen en de timer schakelt opnieuw over op de manuele modus.

**Semi-automatische tijdsinstelling (einduur)**

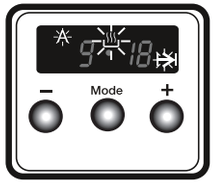
Met deze functie start de oven automatisch zodat het gerecht op een bepaald tijdstip klaar is. U kunt een einduur instellen tot 10 uur na het huidige tijdstip. Zet de voedingsmiddelen in de oven.

**1.** Selecteer de gewenste bereidingsfunctie en temperatuur met behulp van de bedieningsknoppen.




**2.** Druk op **"MODE"** tot **"end"** en het symbool ⇥| op het scherm worden weergegeven. "**A**" en het huidige tijdstip knipperen.

**3.** Met behulp van de knoppen **"+"** en **"-"** bepaalt u het gewenste einduur.



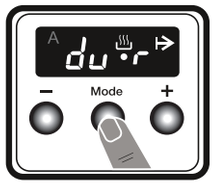

**4.** Het huidige tijdstip verschijnt opnieuw op het scherm en de symbolen **"A"**, ⇥ en ♨ blijven branden.

Wanneer de tijd verstreken is, schakelt de oven uit en er weerklinkt een geluidssignaal. De symbolen **"A"** en ⇥ knipperen. Draai de twee bedieningsknoppen op **"0"** en druk op eender welke toets van de timer om het geluidssignaal uit te schakelen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt opnieuw over op de manuele modus.

**Volledige automatische programmering**

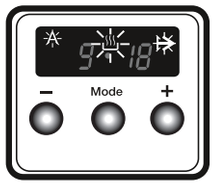
Met deze functie kunt u de bereiding starten na een bepaalde tijd en voor een bepaalde duur. U kunt een uitsteltijd instellen tot 10 uur na het huidige tijdstip. Zet de voedingsmiddelen in de oven.

**1.** Selecteer de gewenste bereidingsfunctie en temperatuur met behulp van de bedieningsknoppen.



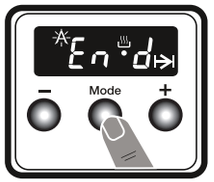

**2.** Druk op **"MODE"** tot **"dur"** en het symbool ⇥ worden weergegeven. Het symbool **"A"** knippert.

**3.** Selecteer de gewenste bereidingsduur met behulp van de toetsen **"+"** en **"-"**.



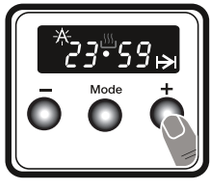

**4.** Het huidige tijdstip verschijnt opnieuw op het scherm en de symbolen **"A"**, ⇥ en ♨ blijven branden.



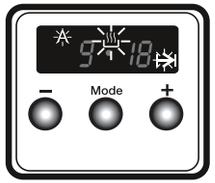



**5.** Druk op **"MODE"** tot **"end"** en het symbool ⇥■ worden weergegeven. Het tijdstip en de symbolen **"A"** en ⇥ knipperen.

**6.** Selecteer het gewenste einduur met behulp van de toetsen **"+"** en **"-"**.




**7.** Voeg de bereidingsduur toe aan het huidige tijdstip. De bereidingsduur kan 23 uur en 59 minuten duren, te tellen vanaf het huidige tijdstip.




**8.** . Het huidige tijdstip verschijnt opnieuw op het scherm en de symbolen **"A"**, ⇥ en ♨ blijven branden.

Daarna wordt de bereidingsduur berekend en de oven start automatisch zodat de bereiding op het vastgelegde einduur klaar is. Wanneer de tijdsduur op de timer verstreken is, weerklinkt een geluidssignaal en de symbolen **"A"** en ⇥ knipperen. Draai de twee bedieningsknoppen op **"0"** en druk op eender welke toets om het geluidssignaal uit te schakelen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt opnieuw over op de manuele modus.

**Instellen van het geluid**

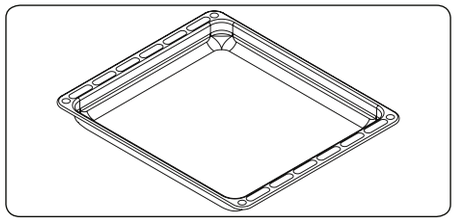
Wanneer het huidige tijdstip wordt weergegeven, houdt u de knop **"-"** 1 à 2 seconden ingedrukt tot er een geluidssignaal weerklinkt om het volume van het signaal in te stellen. Er weerklinkt een ander signaal bij elke druk op de knop **"-"**. Er zijn drie verschillende geluidssignalen te horen. Selecteer het gewenste geluid en druk daarbij niet op een andere knop. Na enkele seconden is het geselecteerde geluid opgeslagen.

## Accessoires

**Vetvanger**

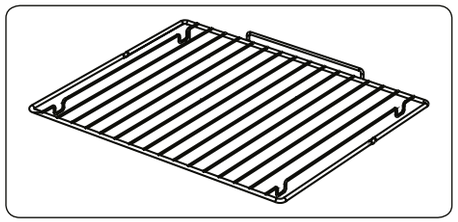
De vetvanger is bijzonder geschikt voor het bereiden van stoofpotjes.

Plaats de vetvanger op eender welke hoogte en let er hierbij op dat u deze correct plaatst door ze tot helemaal achteraan te duwen.

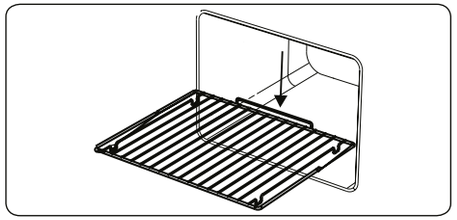


**Rooster**

Het rooster is bijzonder geschikt om te grillen of voor gerechten die in een vuurvaste schaal geplaatst zijn.



**WAARSCHUWING:**Plaats het rooster goed in de bakruimte van de oven en duw het tot achteraan.



**Wateropvangbak**

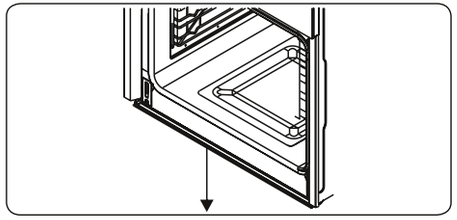
Bij sommige bereidingen kan er condens optreden op de binnenruit van de ovendeur. Dat is normaal.

Open de ovendeur in de grill-stand en laat ze zo 20 seconden openstaan.

Zo zal het water in de opvangbak druppelen.

Laat de oven afkoelen en wrijf de binnenkant van de deur schoon met een droge doek. Herhaal deze handeling regelmatig.





REINIGING EN ONDERHOUD

## Reiniging

**WAARSCHUWING:** Schakel het toestel uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.

**Algemene instructies**

- Controleer of de schoonmaakmiddelen aangepast en aanbevolen zijn door hun fabrikant, alvorens ze voor uw toestel te gebruiken.
- Gebruik een reinigende crème of vloeistof die geen partikels bevat. Gebruik geen bijtende crèmes, schurende schoonmaakpoeders, staalwol of te hard gereedschap, want deze zouden de oppervlakken van het toestel wel eens kunnen beschadigen.

Gebruik geen reinigingsproducten die particulen bevatten, want deze kunnen het glas en de geëmailleerde en geverfde onderdelen van uw toestel bekrassen.

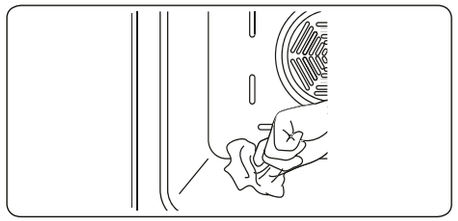
- Verwijder het overlopen van vloeistoffen onmiddellijk om te vermijden dat de verschillende onderdelen beschadigd raken.

Gebruik geen stoomreinigers om de verschillende delen van het toestel schoon te maken.

**Reiniging van de binnenkant van de oven**

- Het beste moment om de geëmailleerde oppervlakken binnenin de oven te reinigen, is wanneer de oven nog een beetje warm is.

- Veeg de oven na elk gebruik schoon met een zachte doek, die u eerst in water hebt gedrenkt. Veeg de oven opnieuw schoon met een vochtige doek en wrijf droog.
- Het is mogelijk dat u af en toe een vloeibaar reinigingsproduct dient te gebruiken om de oven volledig schoon te maken.



**Reiniging door katalyse**

In de bakruimte van de oven bevinden zich katalytische wanden. Dit zijn de matte panelen met een lichte kleur die aan de zijkanten van de oven zijn geplaatst en/of het matte paneel dat zich aan de achterkant van de oven bevindt. Deze verzamelen de vetresten en olieresten tijdens het bereidingsproces.

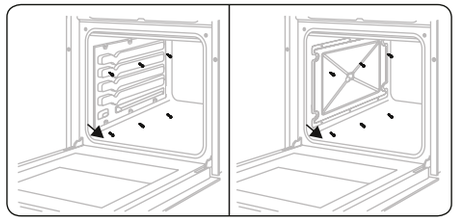
De beveiliging wordt automatisch gereinigd door de olie- en vetspatten te absorberen en te verbranden. Ze worden ontbonden in de vorm van assen, die u gemakkelijk kunt terugvinden op de bodem van de oven. De beveiliging moet poreus zijn om doeltreffend te blijven. Beveiligingen kunnen na verloop van tijd verkleuren.

Indien een grote hoeveelheid vet zich op de beveiliging ophoopt, kan deze laatste minder goed werken. Om dit probleem op te lossen, stelt u de oven 10 à 20 minuten in op de maximumtemperatuur. Reinig de bodem van de oven wanneer de oven is afgekoeld.

Het wordt afgeraden om de katalytische wanden manueel te reinigen. De beveiligingen kunnen worden beschadigd door schuursponzen of andere schurende oppervlakken. Bovendien wordt het gebruik van reinigingssprays op de beveiligingen afgeraden. De katalytische wanden kunnen minder doeltreffend werken indien er een te grote vetophoping is. Dit teveel aan vet kan worden verwijderd met een zachte doek of een in water gedrenkte spons. Voer daarna de hierboven beschreven reinigingsprocedure uit.

**Verwijderen van de katalytische wanden**

Om de katalytische wanden te demonteren, verwijdert u de schroeven die elke wand in de oven vasthouden.



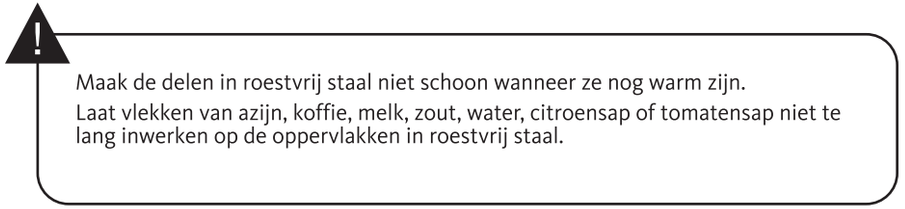
**Reinigen van de delen in glas**

- Maak de delen in glas van uw toestel regelmatig schoon.
- Gebruik voor de binnen- en buitenkant van de delen in glas een schoonmaakproduct voor ruiten. Spoel ze af en wrijf ze daarna droog met een droge doek.



**Reinigen van de delen in roestvrij staal (indien van toepassing)**

- Maak de delen in roestvrij staal van uw toestel regelmatig schoon.
- Veeg de delen in roestvrij staal schoon met een zachte, in zuiver water gedrenkte doek. Spoel af en wrijf daarna droog met een droge doek.



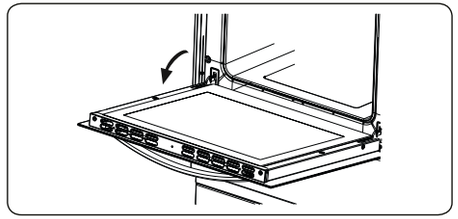
Maak de delen in roestvrij staal niet schoon wanneer ze nog warm zijn.

Laat vlekken van azijn, koffie, melk, zout, water, citroensap of tomatensap niet te lang inwerken op de oppervlakken in roestvrij staal.

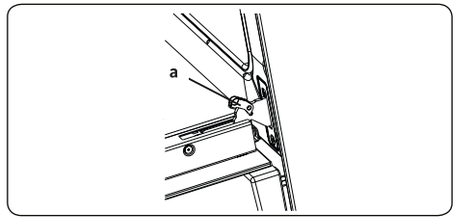
**Demontage van de deur van de oven**

Alvorens het ruitje van de deur van de oven schoon te maken, moet u de deur volledig verwijderen, zoals hieronder geïllustreerd.

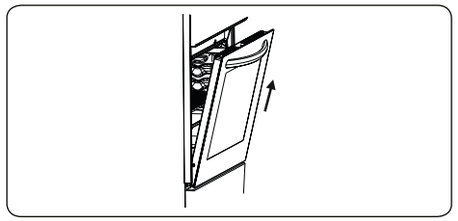
**1.** Open de deur van de oven.



**2.** Open de beugel (**a**) volledig (met een schroevendraaier).




**3.** Klap de deur terug tot deze bijna volledig gesloten is en verwijder vervolgens de deur door deze naar u toe te trekken.



## Onderhoud

**WAARSCHUWING:** Het onderhoud van dit toestel mag enkel uitgevoerd worden door een erkende vakman of een gekwalificeerde technicus.

### Vervanging van de ovenlamp

**WAARSCHUWING:** Schakel het toestel uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.

- Verwijder de glazen lens en verwijder vervolgens de lamp.
- Plaats de nieuwe lamp (bestand tegen 300 °C) om de verwijderde lamp (230 V, 15-25 Watt, type E14) te vervangen.
- Plaats de glazen glazen lens terug. Nu is uw oven gebruiksklaar.

De lamp dient specifiek voor kooktoestellen ontworpen te zijn. Lampen voor de verlichting van kamers zijn niet geschikt.





## Probleemoplossing

Wanneer het probleem na het volgen van deze basisprobleemoplossing blijft aanhouden, contacteert u een erkende vakman of gekwalificeerde technicus.

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De oven werkt niet. | De stroomtoevoer is afgesloten. | Controleer of de stroomtoevoer is aangesloten.<br>Controleer eveneens of de andere toestellen in de keuken werken. |
| Er wordt geen warmte geproduceerd of de oven verwarmt niet voor. | De temperatuur van de oven werd verkeerd ingesteld.<br>De deur van de oven staat nog open. | Controleer of de bedieningsknop voor de oventemperatuur correct is afgesteld. |
| De verlichting van de oven (indien aanwezig) werkt niet. | De lamp werkt niet.<br>De stroomtoevoer is afgesloten of niet aangesloten. | Vervang de lamp volgens de instructies.<br>Controleer of de stroomtoevoer aangesloten is op het netstopcontact. |
| Het bakken in de oven gebeurt niet gelijkmatig. | De bakplaten/roosters werden verkeerd geplaatst. | Controleer of de aanbevolen temperaturen en niveaus gerespecteerd worden.<br>Open de deur niet te vaak, behalve als het gerecht moet worden omgedraaid. Wanneer de deur te vaak wordt geopend, daalt de temperatuur in de oven, wat een impact kan hebben op het resultaat van de bereiding. |
| De knoppen van de timer kunnen niet goed worden ingedrukt. | Er zitten vreemde voorwerpen gekneld in de knoppen van de timer.<br>Model met touchscreen: het bedieningspaneel is vochtig.<br>De vergrendelingsfunctie is ingeschakeld. | Verwijder de vreemde voorwerpen en probeer opnieuw.<br>Verwijder alle sporen van vocht en probeer opnieuw.<br>Controleer of de vergrendelingsfunctie niet is ingeschakeld. |
| De ventilator van de oven (indien aanwezig) maakt veel lawaai. | De bakplaten/roosters van de oven trillen. | Controleer of de oven waterpas staat.<br>Controleer of er geen bakplaat/rooster en geen ovenschotel trilt of het achterpaneel van de oven raakt. |

## Vervoer

Wanneer het toestel getransporteerd dient te worden, dient u het in de originele verpakking en doos te vervoeren. Leef de voorschriften voor het transport die op de verpakking staan na. Maak met tape alle mobiele delen van het toestel vast om schade tijdens het transport te vermijden.

Wanneer u de originele verpakking niet meer heeft, neemt u een kartonnen doos om het toestel (voornamelijk wat de buitenoppervlakken betreft) tegen externe risico's te beschermen.

## Energiefiche

| | | |
|---|---|---|
| Merk | | LISTO |
| Model | | **FEC-L4b/i/n** |
| Type oven | | ELEKTRISCH |
| Gewicht van het toestel | kg | 26,8 |
| Energie-efficiëntie-index - conventioneel | | 95,0 |
| Energie-efficiëntie-index - geforceerde ventilatie | | - |
| Energieklasse | | A |
| Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel | kWh/cyclus | 0,81 |
| Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde ventilatie | kWh/cyclus | - |
| Aantal bakruimten | | 1 |
| Warmtebron | | ELEKTRISCH |
| Volume | l | 72 |
| Deze oven is conform norm EN 60350-1 | | |

Tips om energie te besparen

Oven
- Bereid gerechten, indien mogelijk, tegelijkertijd.
- Beperk de voorverwarmingsduur.
- Verleng de bereidingsduur niet.
- Vergeet de oven niet uit te schakelen na afloop van de bereiding.
- Open de oveNdeur niet te vaak tijdens de bereiding.






**SICHERHEITSANWEISUNGEN 86**
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 86
Hinweise für die Montage 89
Während der Benutzung 89
Reinigung und Wartung 90

**MONTAGE UND VORBEREITUNG FÜR DIE VERWENDUNG 94**
Anweisungen für den Monteur 94
Montage des Ofens 94
Stromanschluss und Sicherheit 96

**PRODUKTMERKMALE 97**

**BENUTZUNG DES GERÄTS 98**
Bedienteile des Backofens 98
Kochplatte 100
Benutzung des elektronischen Timers 100
Zubehör 105

**REINIGUNG UND WARTUNG 106**
Reinigung 106
Wartung 109

**FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT 110**
Fehlerbehebung 110
Transport 110

**TECHNISCHE DATEN 111**
Energiedatenblatt 111

# SICHERHEITSHINWEISE

BEVOR SIE IHR GERÄT BENUTZEN, LESEN SIE BITTE AUFMERKSAM DIE GESAMTE HIER VORLIEGENDE BEDIENUNGSANLEITUNG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE AN EINEM ORT AUF, WO SIE SIE SPÄTER PROBLEMLOS WIEDEREINSEHEN KÖNNEN.

DIESER LEITFADEN WURDE GLEICHZEITIG FÜR MEHRERE MODELLE ERSTELLT, WAS BEDEUTET, DASS IHR GERÄT VIELLEICHT NICHT ÜBER GEWISSE, IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBENE FUNKTIONEN VERFÜGT. DESHALB IST ES WICHTIG, BEI DER LEKTÜRE DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG INSBESONDERE AUF DIE ILLUSTRATIONEN ZU ACHTEN.

## Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder die nötigen Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die bestehenden Risiken verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer auszuführenden Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.



⚠ **WARNUNG:** Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich während des Gebrauchs. Es sollte darauf geachtet werden, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sollten unbedingt ferngehalten werden, außer sie stehen unter ständiger Aufsicht.

⚠ **WARNUNG:** Lebensmittel, denen Fett oder Öl beigegeben wurde, unbeaufsichtigt garen zu lassen, kann sich als gefährlich erweisen und einen Brand auslösen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus, um dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke zu ersticken.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: keine Gegenstände auf die Kochflächen legen.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Bei seiner Benutzung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.
- Die Griffe können heiß sein, selbst nach nur kurzem Gebrauch.
- Benutzen Sie keine sehr scheuernden Reinigungsmittel oder harte metallische Schaber für die Reinigung der Glastür des Ofens, sonst riskieren Sie, die Oberfläche zu verkratzen, und das Glas könnte zerspringen.
- Kein Dampfreinigungsgerät benutzen.

⚠⚠ **WARNUNG:** Um jedes Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, vergewissern sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie die Lampe auswechseln.

⚠ **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können sich im Laufe der Benutzung erhitzen. Es ist angeraten, kleine Kinder fernzuhalten.

- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit allen geltenden lokalen und internationalen Normen und Regelungen hergestellt.
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich von autorisierten Servicetechnikern ausgeführt werden. Montage und Reparaturarbeiten, die von einem nicht autorisierten Techniker durchgeführt werden, können sich als gefährlich erweisen. Die Merkmale des Geräts weder beeinträchtigen noch ändern. Sicherheitsvorrichtungen, die für das Kochgerät nicht geeignet sind, können Unfälle bewirken.
- Vergewissern Sie sich vor der Montage, dass die Bedingungen der lokalen Versorgung (elektrische Spannung und Frequenz) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind. Die Einstellbedingungen dieses Geräts befinden sich auf dem Typenschild des Geräts.

⚠ **ACHTUNG:** Dieses Gerät eignet sich ausschließlich zum Kochen oder Backen und ist nur für den häuslichen Gebrauch gedacht. Es darf nicht für andere Zwecke eingesetzt werden, zum Beispiel zum Heizen des Raumes oder für gewerblicher Nutzung.

- Benutzen Sie den Türgriff nicht, um das Gerät



hochzuheben oder zu verrücken.
- Alle notwendigen Maßnahmen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, wurden vorgenommen. Um zu verhindern, dass das Glas zerspringt oder verkratzt wird, reinigen Sie es vorsichtig. Vermeiden Sie, mit Küchenzubehör gegen das Glas zu stoßen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel bei der Montage nicht beschädigt oder eingeklemmt wird. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Erlauben Sie Kindern nicht, auf die Ofentür zu klettern oder sich daraufsetzen, wenn sie offen ist.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder und Haustiere nicht an das Gerät herankommen.

## Hinweise für die Montage

- Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor es vollständig montiert ist.
- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker montiert werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch nicht ordnungsgemäße Montage oder einen unqualifizierten Techniker entstehen.
- Gemäß den Montageregeln muss in der stationären Verbindungsleitung ein Stromabschaltungsmittel mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von allen Polen

vorgesehen werden.

- Vergewissern Sie sich beim Auspacken des Geräts, dass es beim Transport nicht beschädigt wurde. Wenn ein Mangel auftritt, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern wenden sich unmittelbar an einen qualifizierten Techniker. Die für die Verpackung benutzten Materialien (Nylon, Klammern, Styropor usw.) können für Kinder gefährlich sein und müssen unmittelbar eingesammelt und aufgeräumt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor atmosphärischen Elementen. Weder Sonne, noch Regen, Schnee, Staub oder übermäßiger Feuchtigkeit aussetzen.
- Alle Materialien um das Gerät herum (Möbel) müssen eine Temperatur von mindestens 100 °C aushalten.
- Um Überhitzung zu vermeiden, darf der Apparat nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

## Während der Benutzung

- Bei der ersten Benutzung Ihres Ofens ist es möglich, dass eine leichte Geruchsbildung entsteht. Dies ist absolut normal. Dieser Geruch wird von den Isoliermaterialien auf den Widerständen erzeugt. Bevor Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, lassen Sie ihn leer und bei maximaler Temperatur 45 Minuten lang laufen. Vergewissern Sie sich, dass die Umgebung, in der sich das Produkt befindet, ausreichend belüftet ist.
- Seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie die Ofentür während oder nach dem Kochen oder Backen



öffnen. Der Wasserdampf, der aus dem Ofen entweicht, kann Verbrennungen verursachen.
- Legen Sie keine brenn- oder entflammbaren Materialien in das Gerät oder in seine Nähe, solange es in Betrieb ist.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der zugänglichen Flächen sehr hoch sein.
- Wenn Sie Lebensmittel in den Ofen schieben oder herausnehmen, benutzen Sie stets isolierende Küchenhandschuhe.
- Der Ofen darf unter keinen Umständen mit Aluminiumfolie bedeckt werden, nachdem dies eine Temperaturerhöhung bewirken könnte.
- Beim Backen oder Kochen, stellen Sie Schüsseln oder Bleche niemals direkt auf den Bodenbereich des Ofens. Der Boden wird sehr heiß, und das Produkt könnte Schaden nehmen.

**WARNUNG:** Lebensmittel, denen Fett oder Öl beigefügt wurde, unbeaufsichtigt kochen zu lassen, kann sich als gefährlich erweisen und einen Brand auslösen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus, um dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke zu ersticken.

- **ACHTUNG:** Der Koch- oder Backvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Koch- oder Backvorgang muss ununterbrochen überwacht werden.
- Wenn das Gerät während eines längeren Zeitraums nicht benutzt wird, schalten Sie den Hauptschalter aus.

- Vergewissern Sie sich, dass die Schalter des Geräts stets auf der Position „**0**“ (Stopp) stehen, wenn es nicht benutzt wird.
- Die Auffangschale neigt sich, wenn Sie aus dem Ofen genommen wird. Geben Sie Acht, die Nahrungsmittel weder auszuschütten noch fallenzulassen, wenn Sie sie aus dem Ofen nehmen.
- Nichts auf die offene Ofentür stellen. Sonst könnte der Ofen aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Geschirrtücher oder andere Stoffe an das Gerät oder seine Griffe.

## Reinigung und Wartung

- Vergewissern Sie sich vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
- Zur Reinigung des Bedienfelds, nicht die Schalter abmontieren.
- Um die Effizienz und die Sicherheit Ihres Geräts zu garantieren, benutzen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile und wenden sich bei Bedarf an unsere qualifizierten Techniker.

## EU-Konformitätserklärung

CE Wir erklären, dass unsere Produkte die Anforderungen der geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Reglementierungen erfüllen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch bestimmt. Jede andere Art von Benutzung (zum Beispiel zum Heizen eines



Raumes) ist unsachgemäß oder gefährlich.

Diese Bedienungsanleitung gilt gleichzeitig für mehrere Modelle. Es ist daher möglich, dass Sie einige Unterschiede zwischen der Anleitung und Ihrem Modell feststellen.

## Entsorgung Ihres Geräts

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass es nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Es muss zu einer geeigneten Sammelstelle gebracht werden, wo elektrische und elektronische Geräte recycelt werden. Wenn Sie dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgen, tragen Sie zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit bei, was bei einer unsachgemäßen Entsorgung nicht der Fall wäre. Um weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts zu erhalten, wenden Sie sich an die örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.

**HINWEIS:** Dieses Gerät muss von einem autorisierten Fachmann oder einem qualifizierten Techniker montiert werden, gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung und den geltenden Normen für die Montage.

- Jede unsachgemäße Montage hebt die Garantie auf und kann Schäden oder Verletzungen bewirken, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.
- Vergewissern Sie sich vor der Montage, dass die Bedingungen der lokalen Versorgung (elektrische Spannung und Frequenz) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind. Sie finden die Einstellungsbedingungen dieses Geräts auf dem Etikett.
- Die im Land der Montage geltenden Gesetze, Dekrete und Normen müssen eingehalten werden (Sicherheitsregeln, Recycling gemäß der Regelung usw.).

## Anweisungen für den Monteur

### Allgemeine Anweisungen

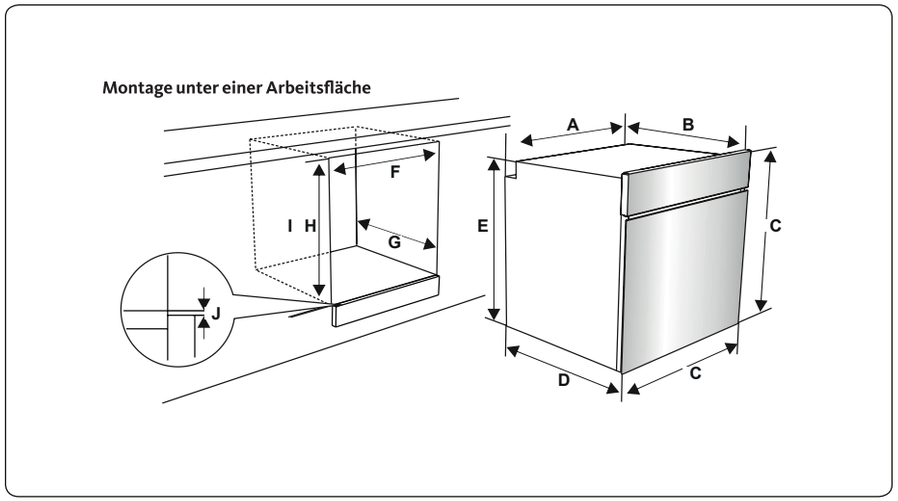
- Nachdem der Apparat und seine Zubehörteile vom Verpackungsmaterial befreit wurden, vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Wenn das Gerät beschädigt sein könnte, darf es nicht benutzt werden. Wenden Sie sich unmittelbar an einen autorisierten Fachmann oder einem qualifizierten Techniker.
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine brenn- oder entflammbaren Materialien, zum Beispiel ein Vorhang, Öl, ein Tuch usw. in unmittelbarer Nähe befinden.
- Die Arbeitsfläche und die Möbel um das Gerät herum müssen eine Temperatur von mindestens 100 °C aushalten.
- Dieses Gerät darf nicht direkt über einer Geschirrspülmaschine, einem Kühl- oder Gefrierschrank, einer Wasch- oder Trockenmaschine aufgestellt werden.

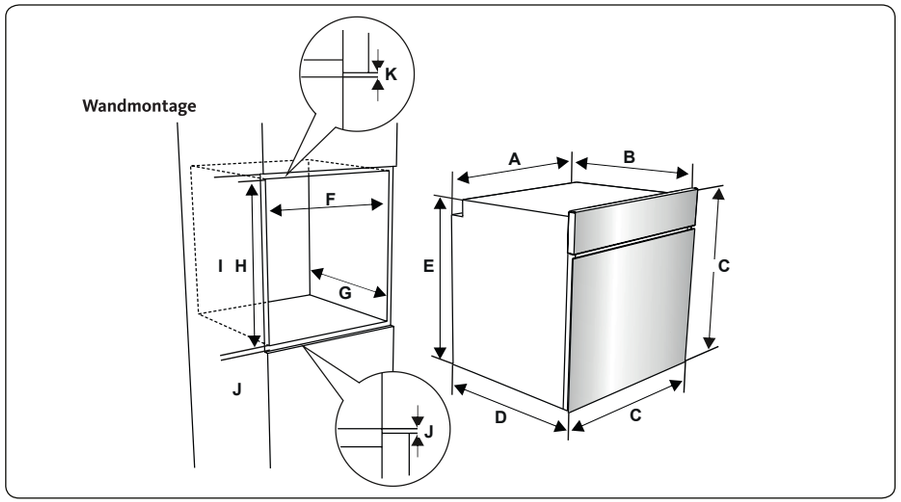
### Montage des Ofens

Diese Geräte werden mit Montagekits geliefert und können auf einer Arbeitsfläche von entsprechender Größe aufgestellt werden. Die Abmessungen für die Montage der Kochplatte und des Backofens sind hierunter angegeben.

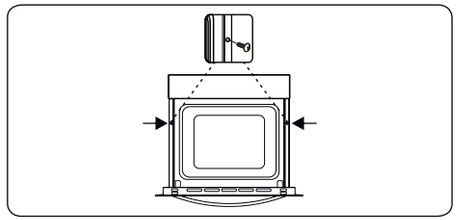
| | | | |
|---|---|---|---|
| **A (mm)** | 557 | **min./max. F (mm)** | 560/580 |
| **B (mm)** | 550 | **min. G (mm)** | 555 |
| **C (mm)** | 595 | **min. H/I (mm)** | 600/590 |
| **D (mm)** | 575 | **min. J/K (mm)** | 5/10 |
| **E (mm)** | 574 | | |






Nachdem die elektrischen Anschlüsse gelegt sind, schieben Sie den Ofen an seinen Platz, indem Sie ihn nach vorne stoßen. Öffnen Sie die Ofentür und stecken Sie 2 Schrauben in die Löcher im Ofenrahmen. Wenn der Rahmen des Produkts die Oberfläche vom Holz des Möbelstücks berührt, ziehen Sie die Schrauben an.



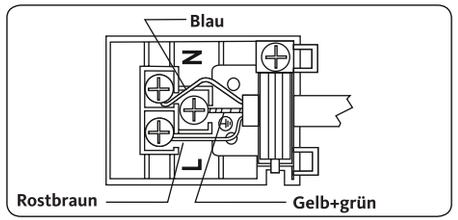
## Stromanschluss und Sicherheit

**HINWEIS:** Der Stromanschluss dieses Geräts muss von einem autorisierten Fachmann oder einem qualifizierten Elektriker hergestellt werden, gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung und den geltenden Normen für die Montage.

**HINWEIS: DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.**

- Bevor Sie das Gerät an den Strom anschließen, vergewissern Sie sich, dass seine Netzspannung (vermerkt auf dem Typenschild des Geräts) der Spannung der Stromversorgung entspricht. Das Stromkabel muss auch in der Lage sein, die Nennleistung des Geräts (ebenfalls auf dem Typenschild des Geräts vermerkt) auszuhalten.
- Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die verwendeten Kabel ordnungsgemäß isoliert sind. Bei einem unsachgemäßen Anschluss kann Ihr Gerät beschädigt werden. Wenn das Stromkabel beschädigt ist und ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich an einen Fachmann, um diese Arbeit ausführen zu lassen.
- Verwenden Sie weder Adapter, noch Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht in die Nähe der heißen Teile des Geräts kommt. Es darf weder abgeknickt noch gequetscht werden. Ansonsten könnte das Kabel beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen.
- Wenn das Gerät nicht über eine Steckdose an die Stromversorgung angeschlossen ist, installieren Sie einen mehrpoligen Trennschalter (mit einem Abstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm), gemäß den Sicherheitsregelungen.
- Dieses Gerät wurde für den Gebrauch einer Stromversorgung von 220-240 V ~ und 380-415 V 3 N~ konstruiert. Wenn Ihre Stromversorgung diesen Angaben nicht entspricht, wenden Sie sich an einen autorisierten Fachmann oder einen qualifizierten Elektriker.
- Das Stromkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, um mit dem Gerät verbunden werden zu können, selbst wenn es sich vor dem Möbelstück befindet.

- Vergewissern Sie sich, dass alle Verbindungen korrekt angezogen sind.
- Bringen Sie das Stromkabel an der Klemmleiste an und schließen den Deckel.
- Der Anschluss der Verbindungsdose befindet sich über der Verbindungsdose.

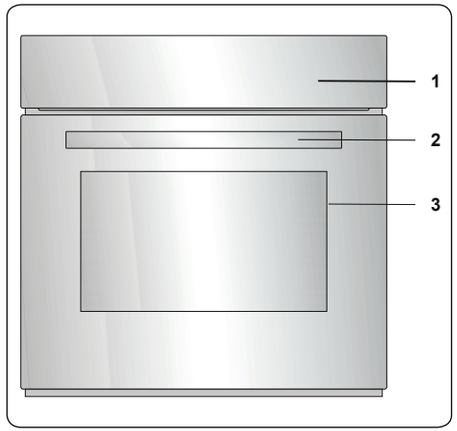






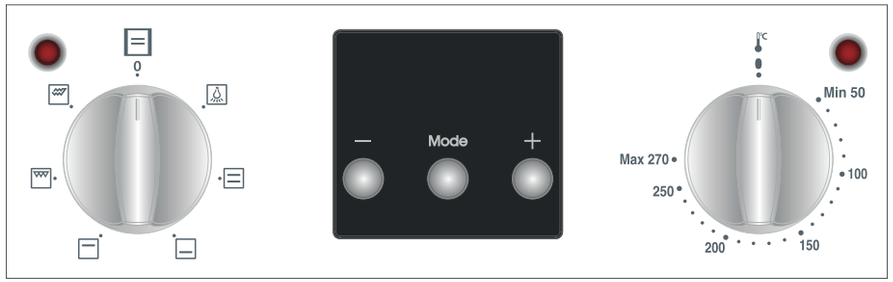

**Wichtig:** Die Merkmale des Produkts sind verschieden, und das Aussehen Ihres Geräts kann sich von dem, das hierunter gezeigt wird, unterscheiden.

**Komponentenliste**




**1.** Bedienfeld
**2.** Griff der Ofentür
**3.** Ofentür

**Bedienfeld**




4. Schalter zur Wahl der Programme
5. Bedienfeld
6. Temperaturheizkontrollschalter

## Bedienteile des Backofens

### Schalter zur Wahl der Programme

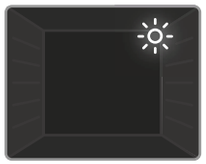
Drehen Sie den Schalter bis er auf dem Symbol steht, das der gewünschten Funktion entspricht. Für detaillierte Angaben betreffend die verschiedenen Funktionen, siehe „Funktionen des Ofens“.

### Temperaturheizkontrollschalter des Backofens

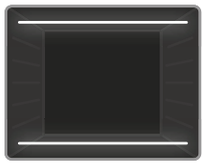
Nach der Wahl der Koch- oder Backfunktion, drehen Sie den Schalter, um die Temperatur einzustellen. Die Anzeigelampe des Ofenthermostats leuchtet auf, sobald das Thermostat dafür sorgt, dass der Ofen angeheizt oder die Temperatur gehalten wird.

### Funktionen des Backofens

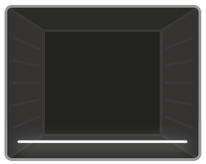
* Die Funktionen des Backofens können unterschiedlich sein, je nach dem Modell ihres Produkts.



**Backofenlampe** Nur die Backofenlampe geht an. Sie bleibt an während der gesamten Dauer des Backvorgangs.

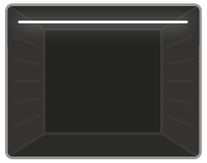


**Funktion Natürliche Konvektion:** Die Anzeigelampe des Ofenthermostats und die Kontrolllampe des Ofens gehen an, und der untere sowie der obere Heizwiderstand beginnen, sich zu erhitzen. Die Funktion Statische Hitze strahlt eine Wärme aus, die eine homogene Garung der Lebensmittel garantiert. Sie eignet sich sehr gut für Patisserie, Cakes, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es ist angeraten, den Ofen während 10 Minuten vorzuheizen und in diesem Modus nur ein einziges Niveau gleichzeitig zu benutzen.

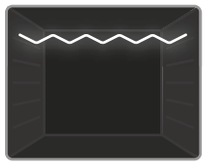


**Funktion Unterhitze:** Die Anzeigelampe des Ofenthermostats und die Kontrolllampe des Ofens gehen an, und der untere Heizwiderstand beginnt, zu heizen. Die Funktion Unterhitze ist ideal, um Pizza aufzuwärmen, denn die Hitze kommt vom Boden des Ofens und erhitzt die Pizza von unten her. Diese Funktion eignet sich besser zum Aufwärmen von Lebensmitteln als zum Kochen oder Backen.



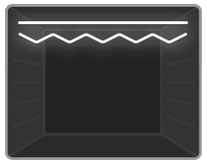


**Funktion Oberhitze:** Die Anzeigelampe des Ofenthermostats und die Kontrolllampe des Ofens gehen an, und der obere Heizwiderstand beginnt, zu heizen. Die Hitze, die vom oberen Heizwiderstand ausgestrahlt wird, gart die Lebensmittel von oben. Die Funktion Oberhitze eignet sich sehr gut zum Überbacken von bereits gekochten Lebensmitteln sowie zum Aufwärmen.



**Funktion Grill:** Die Anzeigelampe des Ofenthermostats und die Kontrolllampe des Ofens gehen an, und der Heizwiderstand des Grills beginnt, zu heizen. Diese Funktion dient dazu, Lebensmittel auf den oberen Niveaus des Ofens zu grillen oder zu toasten. Bepinseln Sie das Metallgitter mit ein wenig Öl, damit die Lebensmittel nicht festkleben, dann legen Sie die Lebensmittel mitten auf das Gitter. Stellen Sie stets eine Auffangschale unter den Rost, damit das Öl und die Fette aufgenommen werden. Es ist angeraten, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

**Hinweis:** Während des Garens auf dem Grill muss die Ofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur des Ofens auf 190 °C eingestellt werden.



**Grill-Expressfunktion:** Die Anzeigelampe des Ofenthermostats und die Kontrolllampen des Ofens gehen an, und der Heizwiderstand des Grills sowie der obere Heizwiderstand beginnen, zu heizen. Diese Funktion wird empfohlen, um Lebensmittel schneller und auf einer größeren Oberfläche (z. B. Fleisch) : zu grillen. Benutzen Sie dafür das oberste Niveau. Bepinseln Sie das Metallgitter mit ein wenig Öl, damit die Lebensmittel nicht festkleben, dann legen Sie die Lebensmittel mitten auf das Gitter. Stellen Sie stets eine Auffangschale unter das Gitter, um das Öl und die Fette aufzunehmen. Es ist angeraten, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

**Hinweis:** Während des Garens auf dem Grill muss die Ofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur des Ofens auf 190 °C eingestellt werden.

**Kochplatte**

| Funktion | Gefäße | | °C | min. |
|---|---|---|---|---|
| Statisch | Blätterteig | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
| | Kuchen | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Plätzchen | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Eintopf | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Hühnchen | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Grill | Gegrillte Frikadellen | 4 | 200 | 10-15 |
| | Hühnchen | * | 190 | 50-60 |
| | Koteletts | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
| | Beefsteak | 4 | 200 | 15-25 |

*Wenn vorhanden, den Grillspieß verwenden.

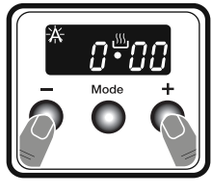
## Benutzung des elektronischen Timers

| Beschreibung der Funktionen | |
|---|---|
| A | Automatisches Kochen |
| ♨ | Manuelles Kochen |
| ⇥ | Garzeit |
| ⇥⇤ | Uhrzeit und Ende der Garzeit |
| • | Punkt |
| 🔔 | Piepton Minute |
| Mode | Funktion Mode |
| – | Reduzierung der Zeit des Timers |
| + | Verlängerung der Zeit des Timers |
| 23 59 | Anzeige des Timers |

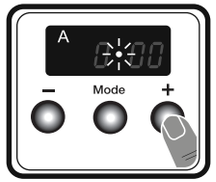


### Einstellen der Uhrzeit

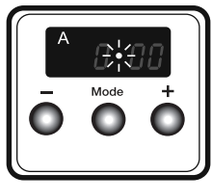
Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen muss die Uhrzeit eingestellt werden. Nachdem das Gerät an den Strom angeschlossen wurde, blinken die Symbole **„A“** und **„000“** auf dem Display.




**1.** Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten **„+“** et **„-“**. Das Symbol ♨ erscheint, und der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken.




**2.** Während der Punkt blinkt, regeln Sie die Uhrzeit mit Hilfe der Tasten „+“ und „-“.

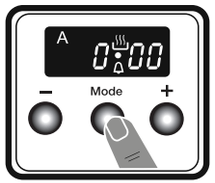



**3.** Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und bleibt erleuchtet.

Wenn Sie die Einstellung der Uhrzeit ändern möchten, drücken Sie zweimal auf die Taste **„MODE“**.

### Einstellung des akustischen Alarms

Der akustische Alarm kann auf jede Uhrzeit zwischen **0:00** und **23:59** eingestellt werden. Der akustische Alarm dient ausschließlich dazu, ein Warnsignal abzugeben, und aktiviert nicht den Ofen.




**1.** Drücken Sie auf **„MODE“**. Das Symbol 🔔 beginnt zu blinken, und das Symbol **„000“** erscheint.

**2.** Während das Symbol 🔔 blinkt, regeln Sie die gewünschte Zeitspanne mit Hilfe der Tasten „+“ und „-“.

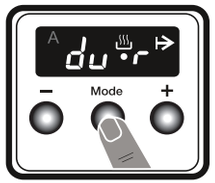
**3.** Das Symbol 🔔 bleibt erleuchtet, die Zeitspanne ist abgespeichert und der akustische Alarm definiert.

Nach Ablauf der Zeit erklingt ein akustisches Signal, und das Symbol 🔔 blinkt auf dem Display. Um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol verlöschen zu lassen, drücken Sie auf eine beliebige Taste 🔔.

**Halbautomatische Zeiteinstellung (Koch- oder Backzeit)**

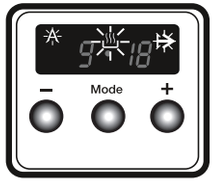
Diese Funktion dient dazu, die Lebensmittel während einer gegebenen Zeitspanne zu kochen oder zu backen. Ein Zeitraum zwischen 0 und 10 Stunden kann eingestellt werden. Bereiten Sie die Lebensmittel für den Garvorgang vor und legen sie in den Ofen.

**1.** Wählen Sie die Koch- oder Backfunktion und die gewünschte Temperatur mit Hilfe der Schalter aus.




**2.** Drücken Sie auf **„MODE“** bis **„dur“** und das Symbol ⇥ auf dem Bildschirm angezeigt werden. Das Symbol **„A“** blinkt.

**3.** Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit Hilfe der Tasten **„+“** und **„-“** ein.




**4.** Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder auf dem Bildschirm, und die Symbole **„A“**, ⇥ und ♨ bleiben erleuchtet.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Ofen aus, und ein akustisches Signal ertönt. Die Symbole **„A“** und ⇥ blinken. Stellen Sie die beiden Schalter auf die Position „0“ und drücken auf eine beliebige Taste des Timers, um den akustischen Alarm auszuschalten. Die Symbole verschwinden, und der Timer stellt sich wieder auf manuellen Betrieb.

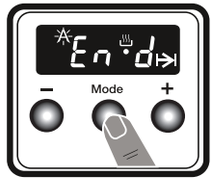
**Regeln der halbautomatischen Zeiteinstellung (Endzeit)**

Die Funktion schaltet den Ofen automatisch ein und beendet den Koch- oder Backvorgang zu



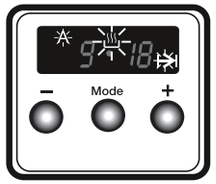
einer vorgegebenen Uhrzeit. Die Endzeit kann bis zu 10 Stunden nach der aktuellen Uhrzeit liegen. Bereiten Sie die Lebensmittel für den Garvorgang vor und legen sie in den Ofen.

**1.** Wählen Sie die Koch- oder Backfunktion und die gewünschte Temperatur mit Hilfe der Schalter aus.




**2.** Drücken Sie auf **„MODE“** bis **„end“** und das Symbol ⇥ am Bildschirm angezeigt werden. **„A“**, und die aktuelle Uhrzeit blinken.

**3.** Definieren Sie die gewünschte Endzeit mit Hilfe der Tasten **„+“** und **„-“**.



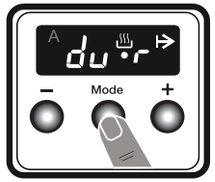

**4.** Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder auf dem Bildschirm, und die Symbole **„A“**, ⇥ und ♨ bleiben erleuchtet.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Ofen aus, und ein akustisches Signal ertönt. Die Symbole **„A“** und ⇥ blinken. Stellen Sie die beiden Schalter auf die Position **„0“** und drücken auf eine beliebige Taste des Timers, um den akustischen Alarm auszuschalten. Das Symbol verschwindet, und der Timer stellt sich wieder auf manuellen Betrieb.

**Vollautomatische Programmierung**

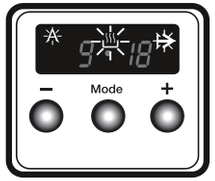
Diese Funktion bietet die Möglichkeit, den Back- oder Kochvorgang nach einer gewissen Zeitspanne beginnen und ihn nach einer vordefinierten Dauer beenden zu lassen. Die Zeitspanne bis zum Beginn des Back- oder Kochvorgangs kann bis zu 10 Stunden nach der aktuellen Uhrzeit betragen. Bereiten Sie die Lebensmittel für den Garvorgang vor und legen sie in den Ofen.

**1.** Wählen Sie die Koch- oder Backfunktion und die gewünschte Temperatur mit Hilfe der Schalter aus.

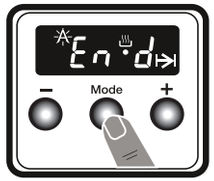



**2.** Drücken Sie auf **„MODE“** bis **„dur“** und das Symbol ⇥ angezeigt werden. Das Symbol **„A“** blinkt.

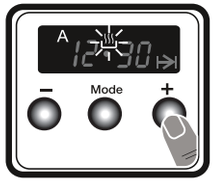
**3.** Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit Hilfe der Tasten **„+“** und **„-“** ein.



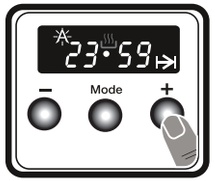

**4.** Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder auf dem Bildschirm, und die Symbole **„A“**, ⇥ und ♨ bleiben erleuchtet.



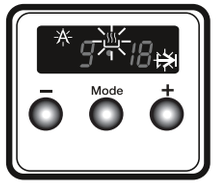

**5.** Drücken Sie auf **„MODE“** bis **„end“** und das Symbol ⇥■ angezeigt werden. Die Uhrzeit sowie die Symbole **„A“** und ⇥ blinken.




**6.** Stellen Sie die gewünschte Endzeit mit Hilfe der Tasten **„+“** und **„-“** ein.




**7.** Addieren Sie die Garzeit und die aktuelle Uhrzeit. Die Garzeit kann, von der aktuellen Uhrzeit aus gerechnet, auf bis zu 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.




**8.** Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder auf dem Bildschirm, und die Symbole **„A“**, ⇥ und ♨ bleiben erleuchtet.

Daraufhin wird die Garzeit ausgerechnet, und der Ofen geht automatisch an, um die Garzeit anschließend zu der vordefinierten Zeit zu beenden. Nach Ablauf des Timers schaltet sich der Ofen aus, ein akustisches Signal ertönt und die Symbole **„A“** und ⇥ blinken. Stellen Sie die beiden Schalter auf die Position **„0“** und drücken auf eine beliebige Taste, um den Ton zu stoppen. Das Symbol verschwindet, und der Timer stellt sich wieder auf manuellen Betrieb.



**Toneinstellung**

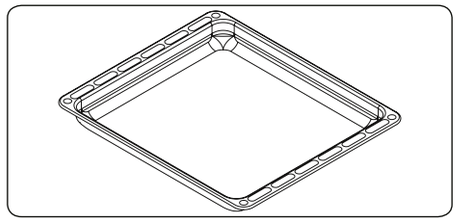
Um die Lautstärke des akustischen Alarms einzustellen, wenn die Uhrzeit und das Datum angezeigt werden, drücken Sie während 1 oder 2 Sekunden auf die Taste **„-“**, bis ein akustisches Signal ertönt. Ein unterschiedliches Signal ertönt bei jedem Druck auf die Taste **„-“**. Drei verschiedene Signaltöne stehen zur Verfügung. Wählen Sie den gewünschten Ton und drücken auf keine andere Taste. Nach einem kurzen Moment ist der gewählte Ton abgespeichert.

## Zubehör

**Auffangschale**

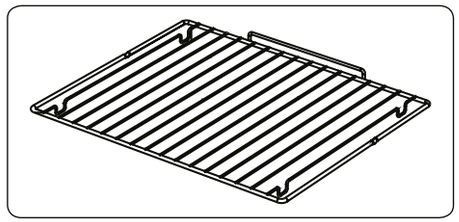
Die Auffangschale eignet sich insbesondere für die Zubereitung von Eintöpfen.

Sie können die Auffangschale auf jeder Höhe platzieren, doch sorgen Sie dafür, dass Sie richtig steht, indem Sie sie ganz nach hinten schieben.

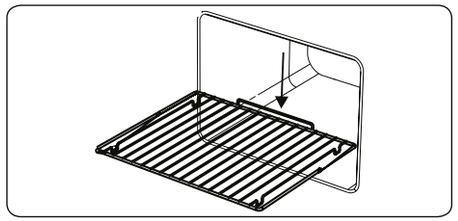


**Grill**

Der Grill dient speziell für einen Barbecue oder wird für Lebensmittel in ofengeeigneten Behältnissen verwendet.



**HINWEIS:** Platzieren Sie den Rost ordnungsgemäß im Hohlraum des Ofens und schieben ihn bis nach hinten.



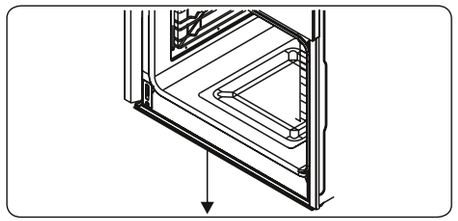
**Wassersammelbehälter**

Bei gewissen Kochvorgängen kann sich Kondenswasser bilden, das sich auf der inneren Seite des Glases der Ofentür ablagert. Dies ist normal.

Öffnen Sie die Ofentür in Position von Garen auf dem Grill und lassen sie so während 20 Sekunden.

Dadurch fließt das Wasser in den Sammelbehälter.

Lassen Sie den Ofen abkühlen und reiben das Innere der Tür mit einem trockenen Tuch ab. Wiederholen Sie diese Aktion regelmäßig.



REINIGUNG UND WARTUNG

## Reinigung

**HINWEIS:** Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und lassen es abkühlen.

**Allgemeine Hinweise**

- Vergewissern Sie sich, dass die Reinigungsmittel geeignet sind und von ihrem Hersteller empfohlen werden, bevor Sie sie für Ihr Gerät benutzen.
- Benutzen Sie eine Reinigungscreme oder ein flüssiges Reinigungsmittel, das keine Partikel enthält. Benutzen Sie keine kaustischen Cremes (korrosiv), kein scheuerndes Reinigungspulver, keine Stahlwolle oder zu harte Utensilien, denn sie könnten die Oberflächen des Geräts beschädigen.



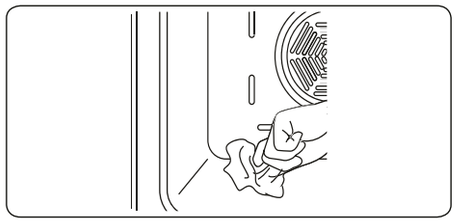
Benutzen Sie keine Reinigungsprodukte, die Partikel enthalten, denn sie könnten das Glas und die emaillierten und lackierten Teile Ihres Geräts verkratzen.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, wischen Sie sie sofort auf, um zu vermeiden, dass die verschiedenen Teile beschädigt werden.

Benutzen Sie kein Dampfreinigungsmittel zum Reinigen der verschiedenen Teile des Geräts.

**Reinigung des Inneren des Ofens**

- Der beste Zeitpunkt für die Reinigung der emaillierten Oberflächen im Inneren des Ofens ist der Augenblick, in dem der Ofen noch ein wenig warm ist.
- Wischen Sie den Ofen nach jeder Benutzung mit einem weichen Tuch aus, das Sie vorher ins Wasser tauchen. Anschließend wischen Sie den Ofen noch einmal mit einem feuchten Tuch aus, danach trocknen Sie ihn.
- Von Zeit zu Zeit benötigen Sie möglicherweise ein flüssiges Reinigungsmittel, um den Ofen vollständig zu reinigen.



**Reinigung durch Katalyse**

Die katalytischen Platten befinden sich im Hohlraum des Ofens. Es handelt sich um matte Platten von heller Farbe, die sich an den Seiten des Ofens befinden und/oder um eine matte Platte hinten im Ofen. Auf ihnen sammeln sich die Fett- und Ölrückstände an, die im Laufe des Kochvorgangs entstehen.

Die Schutzplatte reinigt sich automatisch, indem sie die Fett- und Ölrückstände absorbiert und sie verbrennt. Sie zerfallen zu Asche, die auf dem Boden des Ofens leicht entfernt werden kann. Um effizient zu sein, muss die Schutzplatte porös bleiben. Die Schutzplatten können mit der Zeit ausbleichen.

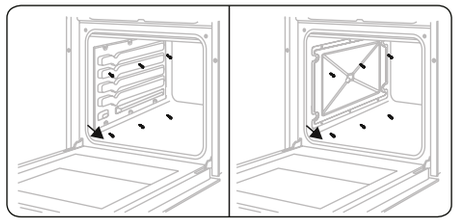
Wenn sich auf der Schutzplatte sehr viel Fett ansammelt, kann sie ihre Wirksamkeit verlieren. Um dieses Problem zu lösen, lassen sie den Ofen während 10 bis 20 Minuten auf Höchsttemperatur laufen. Nachdem der Ofen wieder abgekühlt ist, reinigen Sie seine Bodenplatte.

Es ist nicht angeraten, die katalytischen Platten per Hand zu reinigen. Die Schutzplatten können durch die Scheuerschwämme oder andere scheuernde Oberflächen beschädigt werden. Daneben wird auch von der Benutzung von Sprühreinigern für die Schutzplatten abgeraten. Durch eine übermäßige Ansammlung von Fett können die katalytischen Platten ihre Wirksamkeit verlieren. Ein solches Übermaß an Fett kann mit einem weichen Tuch oder

einem Schwamm, der ins Wasser getaucht wurde, gereinigt werden. Führen Sie anschließend den weiter oben beschriebenen Reinigungsvorgang durch.

**Ausbau der katalytischen Platten**

Um die katalytische Platte auszubauen, entfernen Sie die Schrauben, die jede Platte mit dem Ofen verbindet.



**Reinigung der Glasteile**

- Reinigen Sie regelmäßig die Glasteile Ihres Geräts.
- Benutzen Sie einen Glasreiniger für das Innere und Äußere der verglasten Teile. Spülen Sie sie ab und trocknen sie anschließend mit einem trockenen Lappen.

**Reinigung der Edelstahlteile (falls zutreffend)**

- Reinigen Sie regelmäßig die Edelstahlteile Ihres Geräts.
- Wischen Sie die Edelstahlteile mit einem weichen Lappen ab, den Sie vorher in reines Wasser tauchen. Spülen Sie sie ab und trocknen sie anschließend mit einem trockenen Lappen.

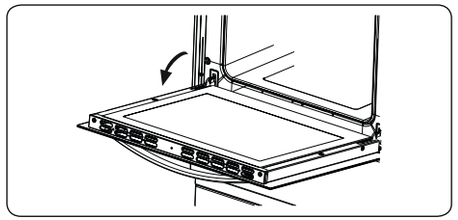
Reinigen Sie die Teile aus Edelstahl nicht, solange Sie nach der Benutzung noch heiß sind.

Sorgen Sie dafür, dass Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronen- oder Tomatensaft nicht zu lange auf den Edelstahloberflächen bleiben.

**Demontieren der Ofentür**

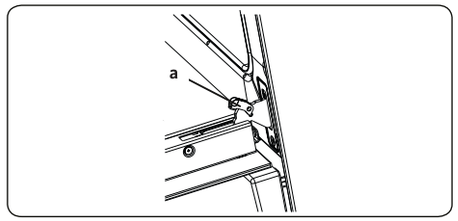
Bevor das Glas der Ofentür gereinigt werden kann, ist es nötig, die Ofentür zu entfernen, wie hierunter gezeigt wird.

**1.** Die Ofentür öffnen.

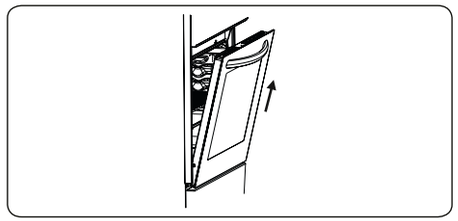




**2.** Die Halterung vollständig öffnen (**a**) (mit Hilfe eines Schraubendrehers).




**3.** Schließen Sie die Tür, bis sie fast in geschlossener Position steht, dann entfernen Sie sie, indem Sie sie in Ihre Richtung ziehen.



## Wartung

**HINWEIS:** Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von einer autorisierten Fachkraft oder einem Servicetechniker durchgeführt werden.

**Auswechseln der Backofenlampe**

**HINWEIS:** Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und lassen es abkühlen.

- Zuerst die Glaslinse, dann die Glühbirne entfernen.
- Platzieren Sie die neue Glühbirne (die bis zu 300 °C aushält), um die, die Sie entfernt haben, zu ersetzen (230 V, 15-25 Watts, Typ E14).
- Die Glaslinse einsetzen. Ihr Ofen ist bereit, benutzt zu werden.

Die Glühbirne muss speziell für den Gebrauch in Haushaltsgeräten zum Backen oder Kochen hergestellt worden sein. Die Glühbirnen, die zur Beleuchtung von Räumen dienen, sind für das Gerät nicht geeignet.

## Fehlerbehebung

Wenn das Problem Ihres Geräts nach den grundlegenden Etappen der Fehlerbeseitigung nicht beseitigt ist, wenden Sie sich an einen autorisierten Fachmann oder einem qualifizierten Techniker.

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Der Ofen geht nicht an. | Die Stromversorgung ist unterbrochen. | Überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.<br>Vergewissern Sie sich auch, dass die anderen Küchengeräte funktionieren. |
| Es entsteht keinerlei Wärme oder der Ofen lässt sich nicht vorheizen. | Die Temperatureinstellung des Ofens ist nicht korrekt.<br>Die Ofentür ist offen. | Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturschalter des Ofens richtig eingestellt ist. |
| Die Ofenbeleuchtung (falls vorhanden) funktioniert nicht. | Die Birne funktioniert nicht.<br>Die Stromversorgung ist unterbrochen oder das Kabel ausgesteckt. | Tauschen Sie die Glühbirne gemäß den Anweisungen aus.<br>Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel mit der Steckdose verbunden ist. |
| Die Lebensmittel im Ofen werden ungleichmäßig gegart. | Die Bleche/Roste sind falsch platziert. | Vergewissern Sie sich, dass die Temperaturen und die empfohlenen Niveaus eingehalten wurden.<br>Öffnen Sie die Tür nicht oft, außer das Gefäß muss umgedreht werden. Wenn Sie die Tür zu oft öffnen, fällt die Temperatur im Ofen ab, was sich auf das Ergebnis des Back- oder Kochvorgangs auswirken kann. |
| Die Tasten des Timers lassen sich nicht richtig eindrücken. | Zwischen den Tasten des Timers stecken Fremdkörper.<br>Touch-Modell: Das Bedienfeld ist feucht.<br>Die Verriegelungsfunktion ist aktiviert. | Entfernen Sie die Fremdkörper und versuchen es noch einmal.<br>Entfernen Sie jede Spur von Feuchtigkeit und versuchen es noch einmal.<br>Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungsfunktion nicht aktiviert ist. |
| Das Gebläse des Ofens (falls vorhanden) ist zu laut. | Die Bleche/Roste des Ofens vibrieren. | Vergewissern Sie sich, dass der Ofen nivelliert ist.<br>Vergewissern Sie sich, dass kein Blech/Rost und keine Auflauf- oder Backform vibriert oder die Rückwand des Ofens berührt. |

## Transport

Wenn es nötig ist, das Produkt zu transportieren, platzieren Sie es in seine Original-Verpackung und seinen Original-Karton. Beachten Sie die Hinweise für den Transport, die sich auf der Verpackung befinden. Befestigen Sie die mobilen Elemente mit Hilfe von Klebeband am Produkt, um während des Transports jeden Schaden zu vermeiden.

In Ermangelung der Original-Verpackung, bereiten Sie einen Karton vor, um das Gerät (speziell die äußeren Oberflächen) vor Risiken von außen zu schützen.





## Energiedatenblatt

| | | |
|---|---|---|
| Marke | | LISTO |
| Modell | | **FEC-L4b/i/n** |
| Ofentyp | | ELEKTRISCH |
| Masseanschluss des Geräts | kg | 26,8 |
| Energieeffizienzindex - konventionell | | 95,0 |
| Energieeffizienzindex - Zwangsentlüftung | | - |
| Energieklasse | | A |
| Energieverbrauch (Strom) - konventionell | kWh/Zyklus | 0,81 |
| Energieverbrauch (Strom) - Zwangsentlüftung | kWh/Zyklus | - |
| Anzahl von Hohlräumen | | 1 |
| Wärmequelle | | ELEKTRISCH |
| Volumen | l | 72 |
| Dieser Ofen entspricht der Norm EN 60350-1 | | |

Ratschläge zur Energieeinsparung

Ofen
- Wenn möglich, kochen Sie die Mahlzeiten gleichzeitig.
- Verkürzen Sie die Vorwärmzeit.
- Verlängern Sie nicht die Kochzeit.
- Vergessen Sie nicht, den Ofen nach Ablauf des Kochvorgangs auszuschalten.
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während er kocht oder backt.

## ÍNDICE


**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD** 113
Advertencias de seguridad generales 113
Advertencias relativas a la instalación 116
Durante la utilización 117
Limpieza y mantenimiento 119

**INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA LA UTILIZACIÓN** 121
Instrucciones destinadas al instalador 121
Instalación del horno 121
Conexión eléctrica y seguridad 123

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO** 124

**UTILIZACIÓN DEL APARATO** 125
Controles del horno 125
Tabla de cocción 127
Utilización del temporizador electrónico 128
Accesorios 132

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO** 134
Limpieza 134
Mantenimiento 137

**RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE** 138
Resolución de problemas 138
Transporte 138

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** 139
Ficha energética 139




# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE Y POR COMPLETO ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR EL APARATO, Y GUÁRDELAS EN UN LUGAR DE FÁCIL ACCESO PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

ESTE MANUAL SE HA ELABORADO PARA VARIOS MODELOS; POR TANTO, ES POSIBLE QUE SU APARATO NO DISPONGA DE ALGUNAS DE LAS FUNCIONES DESCRITAS EN ESTE MANUAL. POR ESTE MOTIVO, AL LEER ESTAS INSTRUCCIONES DE USO, ES IMPORTANTE QUE PRESTE ATENCIÓN EN PARTICULAR A LAS ILUSTRACIONES.

## Advertencias de seguridad generales

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia o conocimientos, a condición de que estén supervisadas, hayan recibido las instrucciones pertinentes para utilizar el aparato con absoluta seguridad y de que comprendan los peligros que puede conllevar su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin vigilancia.

⚠ **ADVERTENCIA:** Este aparato sus las piezas

accesibles se calientan durante el uso. Asegúrese de no tocar los elementos calefactores. Se recomienda mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén supervisados continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Dejar los alimentos cocinándose con materias grasas o aceite sin supervisión podría ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA debe intentar apagar un incendio con agua; apague el aparato y, a continuación, cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.

⚠ **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.

- Este aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- El aparato se calienta cuando se utiliza. Asegúrese de no tocar los elementos calefactores situados en el interior del horno.
- Los tiradores podrían estar calientes, incluso después de usar el aparato durante poco tiempo.
- No utilice productos de limpieza muy agresivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podría rayar la superficie y provocar el estallido del cristal.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la corriente antes



de cambiar la bombilla, para evitar riesgos de descarga eléctrica.

⚠ **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden calentarse al usar el aparato. Se recomienda mantener alejados a los niños pequeños.

- El aparato se ha fabricado de conformidad con todas las normas y reglamentaciones locales e internacionales vigentes.
- Las operaciones de mantenimiento y reparación deben ser realizadas únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. La instalación y los trabajos de reparación realizados por un técnico no autorizado podrían resultar peligrosos. No altere ni modifique las características del aparato. Los dispositivos de protección no compatibles con el aparato de cocción pueden provocar accidentes.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tensión y frecuencia eléctrica) y los ajustes del aparato sean compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se encuentran en la placa de características del aparato.

⚠ **ATENCIÓN:** Este aparato solamente debe utilizarse para cocinar y está destinado exclusivamente a un uso doméstico. No se debe utilizar con otros fines, por ejemplo, para calentar el lugar o para un uso comercial.

- No utilice el tirador de la puerta del horno para levantar o desplazar el aparato.
- Se han aplicado todas las medidas de precaución necesarias para garantizar su seguridad. Como el cristal podría romperse,

- límpielo con cuidado para evitar rayarlo. Evite golpear el cristal con utensilios de cocina.
- Durante la instalación, compruebe que el cable de alimentación no esté dañado ni atrapado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reparado por el fabricante, su servicio posventa o una persona que cuente con una cualificación similar para evitar peligros.
- No deje que los niños se suban a la puerta del horno ni que se sienten en el horno cuando la puerta esté abierta.
- Asegúrese de mantener el aparato lejos del alcance de los niños y de los animales domésticos.

## Advertencias relativas a la instalación

- No utilice el aparato antes de haberlo instalado por completo.
- El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños provocados en caso de instalación incorrecta por un técnico no cualificado.
- Se debe prever un medio de desconexión de la red eléctrica en la canalización fija, con distancia de apertura de los contactos de todos los polos, de conformidad con la normativa de instalación.
- Al desembalar el aparato, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. En caso de avería, no utilice el aparato y avise de inmediato a un técnico cualificado. Los materiales utilizados en el embalaje



- (nailon, grapas, poliestireno, etc.) podrían ser peligrosos para los niños y se deben recoger y desechar de inmediato.
- Proteja el aparato de los elementos atmosféricos. No debe exponerlo al sol, la lluvia, la nieve, el polvo y una humedad excesiva.
- Todos los materiales que se encuentren en torno al aparato (muebles) deben poder soportar una temperatura mínima de 100 °C.
- El aparato no se debe instalar detrás de una puerta decorativa, para evitar sobrecalentamientos.

## Durante la utilización

- Al utilizar el horno por primera vez, es posible que note un ligero olor. Esto es algo perfectamente normal. El olor se debe a los materiales de aislamiento colocados sobre las resistencias. Antes de utilizar el horno por primera vez, póngalo en marcha en vacío y a la temperatura máxima durante 45 minutos. Compruebe que el entorno en el que se haya instalado el aparato cuente con una ventilación adecuada.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, durante o después de cocinar. El vapor que sale del horno podría provocar quemaduras.
- No coloque materiales combustibles o inflamables dentro del horno, ni cerca del aparato, mientras esté en marcha.
- **ADVERTENCIA:** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el

- aparato está en funcionamiento.
- Siempre debe utilizar guantes de cocina aislantes para introducir los alimentos en el horno y también para sacarlos.
- El horno nunca se debe recubrir con una hoja de papel de aluminio, ya que se podría producir un aumento de la temperatura.
- No coloque los platos o las bandejas de horno directamente sobre la base del horno durante la cocción. La base se calienta mucho y se podrían producir daños en el producto.

**ADVERTENCIA:** Dejar los alimentos cocinándose con materias grasas o aceite sin supervisión podría ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA debe intentar apagar un incendio con agua; apague el aparato y, a continuación, cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.

- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción se debe supervisar. Un proceso de cocción corto se debe supervisar de forma ininterrumpida.
- Si el aparato no se fuera a utilizar durante mucho tiempo, desconecte el interruptor principal.
- Asegúrese de que los botones del aparato se mantengan siempre en posición «**0**» (parada) cuando no se utilice el aparato.
- La bandeja del horno se inclina al sacarla. Tenga cuidado de no derramar ni volcar los alimentos al sacarlos del horno.
- No coloque nada sobre la puerta del horno mientras esté abierta, ya que podría desequilibrar el horno y dañar la puerta.



- No cuelgue trapos de cocina ni otros tejidos del aparato o de sus tiradores.

## Limpieza y mantenimiento

- Compruebe que la alimentación eléctrica del aparato se haya desconectado antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No quite los botones para limpiar el panel de control.
- Para garantizar la eficacia y la seguridad del aparato, utilice únicamente piezas de recambio originales y avise a nuestros técnicos cualificados en caso necesario.

## Declaración CE de conformidad

CE Declaramos que nuestros productos satisfacen los requisitos de las directivas, las decisiones y los reglamentos europeos en vigor.

Este aparato se ha diseñado para un uso exclusivamente doméstico. Cualquier otro uso (por ejemplo, para calentar una habitación, no es adecuado y es peligroso.

Estas instrucciones de uso corresponden a varios modelos. Es posible que haya algunas diferencias entre estas instrucciones y su modelo.

## Eliminación de la máquina

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse como basura doméstica. Debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Cuando este producto se elimina correctamente, usted contribuye a proteger el medio ambiente y la salud, algo que no ocurriría en caso de eliminación inadecuada. Si quiere obtener más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, su servicio de recogida de basura o el comerciante a quien haya comprado este producto.





**ADVERTENCIA:** Este aparato debe ser instalado por un profesional autorizado o por un técnico cualificado, de conformidad con estas instrucciones de uso y la normativa de instalación vigente.

- Toda instalación incorrecta anulará la garantía y puede provocar daños o lesiones personales, de los cuales no se podrá considerar responsable al fabricante.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tensión y frecuencia eléctrica) y los ajustes del aparato sean compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se encuentran en la etiqueta.
- Se deben respetar las leyes, los reglamentos, los decretos y las normas vigente sen el país de instalación (normas de seguridad y reciclaje de conformidad con la reglamentación, etc.).

## Instrucciones destinadas al instalador

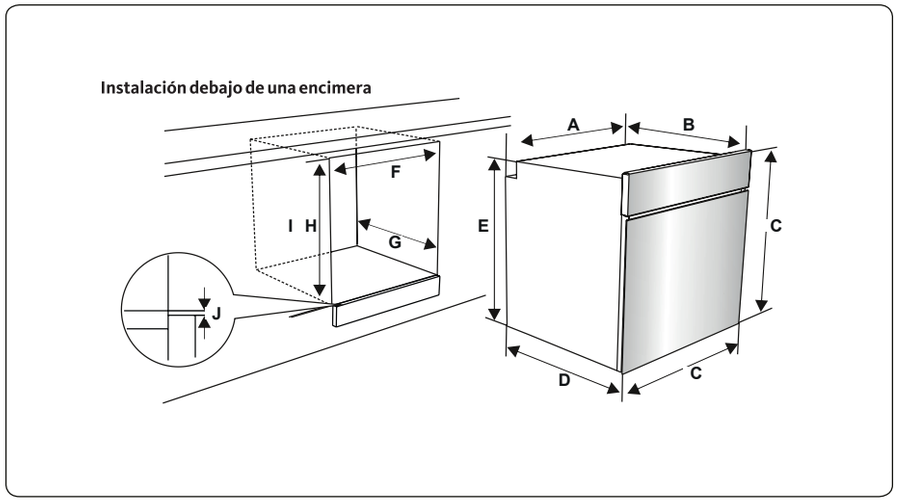
### Instrucciones generales

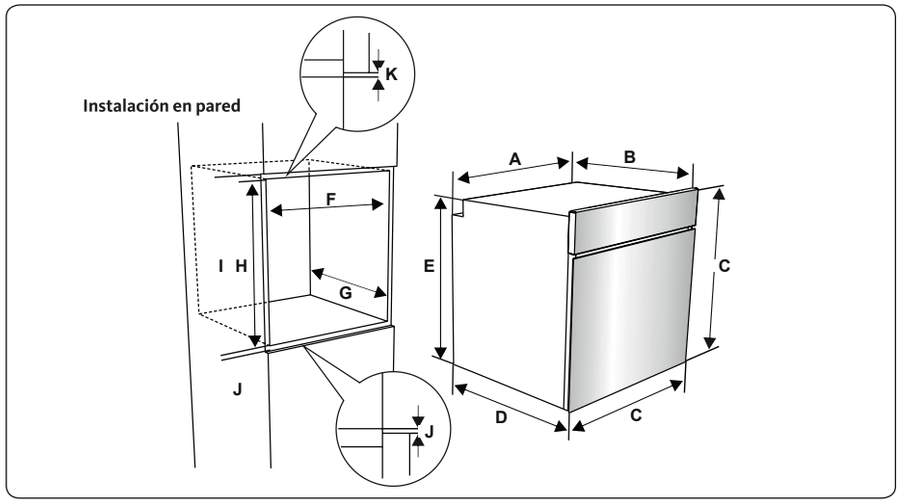
- Una vez retirados los materiales de embalaje del aparato y de sus accesorios, compruebe que el aparato no haya sufrido daños. Si pareciera que el aparato está dañado, no lo utilice y póngase en contacto de inmediato con un profesional autorizado o un técnico cualificado.
- Compruebe que no haya elementos o materiales combustibles o inflamables (por ejemplo, cortinas, aceite, pañuelos de papel, etc.) cerca del aparato.
- La encimera y los muebles que se encuentran en torno al aparato deben poder soportar una temperatura superior a 100 °C.
- Este aparato no se debe instalar directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora.

### Instalación del horno

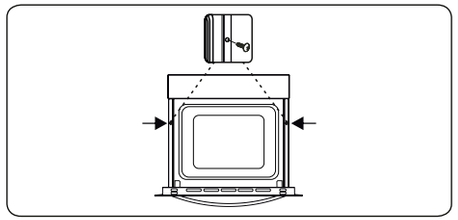
Los aparatos se entregan con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones de instalación de la cocina y del horno se indican más adelante.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **A (mm)** | 557 | **mín./máx. F (mm)** | 560/580 |
| **B (mm)** | 550 | **mín. G (mm)** | 555 |
| **C (mm)** | 595 | **mín. H/I (mm)** | 600/590 |
| **D (mm)** | 575 | **mín. J/K (mm)** | 5/10 |
| **E (mm)** | 574 | | |




Una vez realizadas las conexiones eléctricas, introduzca el horno en su ubicación empujándolo hacia delante. Abra la puerta del horno e introduzca 2 tornillos en los orificios del armazón del horno. Cuando el armazón del producto entre en contacto con la superficie de madera del mueble, apriete los tornillos.





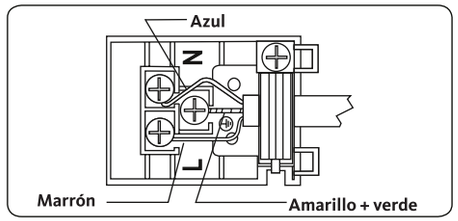
## Conexión eléctrica y seguridad

**ADVERTENCIA:** Este aparato debe ser instalado por un profesional autorizado o por un técnico cualificado, de conformidad con estas instrucciones de uso y la normativa de instalación vigente.

**ADVERTENCIA: EL APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A UNA TOMA DE TIERRA.**

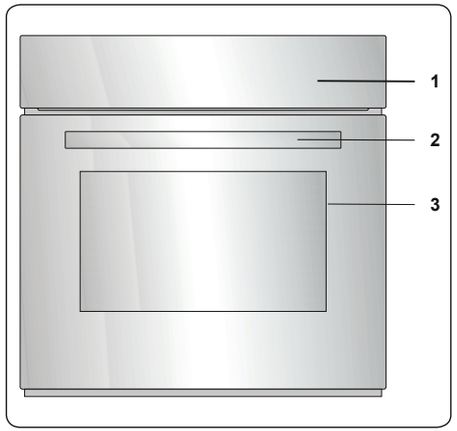
- Antes de conectarlo a la corriente, compruebe que la tensión nominal del aparato (indicado en su placa de características) coincida con la tensión de la alimentación eléctrica. El cable de alimentación también debe poder soportar la potencia nominal del aparato (que también está indicada en la placa de características del aparato).
- Al realizar la instalación, asegúrese de utilizar cables que tengan un aislamiento correcto. Una conexión incorrecta podría provocar daños en el aparato. Si el cable de alimentación eléctrica se daña y hay que cambiarlo, recurra a una persona cualificada para realizar esa operación.
- No debe utilizar adaptadores, regletas ni alargadores eléctricos.
- El cable de alimentación debe mantenerse apartado de las piezas calientes del aparato y no debe quedar doblado ni aplastado. Si no es así, el cable podría sufrir daños y se podría producir un cortocircuito.
- Si el aparato no se conecta a la red eléctrica con una toma de corriente, instale un seccionador multipolar (con los contactos separados 3 mm como mínimo), de conformidad con la normativa en materia de seguridad.
- Este aparato se ha diseñado para utilizar una alimentación de 220-240 V ~ y 380-415 V 3 N~. Si su alimentación es distinta, póngase en contacto con un profesional autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para poder conectarlo al aparato, aunque este se encuentre delante del mueble.

- Compruebe que todas las conexiones estén bien apretadas.
- Sujete el cable de alimentación al bloque de terminales y luego cierre la tapa.
- La conexión de la caja de empalmes se encuentra en esta.



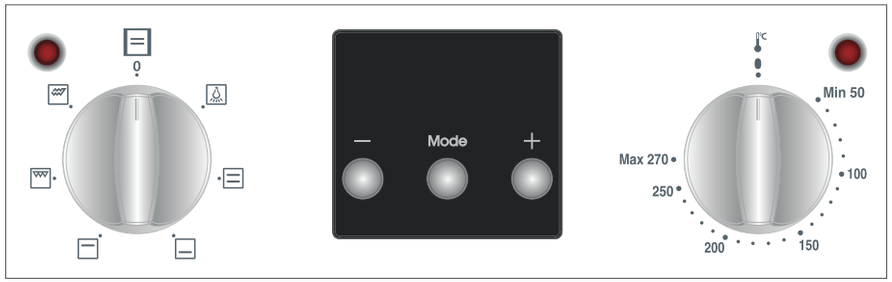
**Importante:** Las características del producto varían y el aspecto de su aparato podría ser distinto del que se presenta en las figuras siguientes.

**Lista de componentes**




**1.** Panel de control
**2.** Tirador de la puerta del horno
**3.** Puerta del horno

**Panel de control**




4. Botón de selección de programas
5. Panel de control
6. Botón del termostato





## Controles del horno

**Botón de selección de programas**

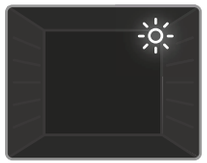
Gire el botón al símbolo correspondiente a la función deseada. Para obtener información sobre las distintas funciones, consulte el apartado «Funciones del horno».

**Botón del termostato del horno**

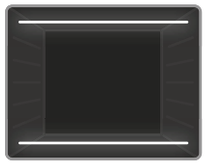
Una vez seleccionada la función de cocción, gire este botón para ajustar la temperatura. El indicador del termostato del horno se enciende en cuanto el termostato se pone en marcha para calentar el horno o mantener su temperatura.

**Funciones del horno**

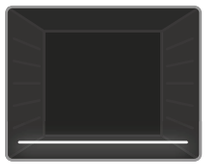
*Las funciones del horno pueden variar según el modelo del producto.



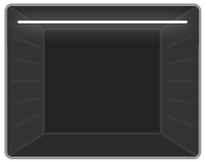
**Luz del horno:** Solo se enciende la luz del horno. Se mantiene encendida durante toda la cocción.



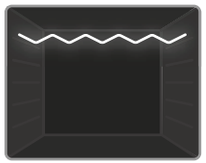
**Función Convección natural:** El indicador del termostato y la luz indicadora del horno se encienden, y las resistencias inferior y superior empiezan a calentar. La función Calor estático emite calor que garantiza una cocción homogénea de los alimentos. Es ideal para elaborar pasteles, bizcochos, gratinados de pasta, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y utilizar solamente un nivel a la vez en ese modo.



**Función Calor inferior:** El indicador del termostato y la luz indicadora del horno se encienden, y la resistencia inferior empieza a calentar. La función Calor inferior es ideal para recalentar pizzas, ya que la calor proviene de la parte inferior del horno y calienta la pizza por debajo. Esta función es más adecuada para recalentar que para cocinar alimentos.

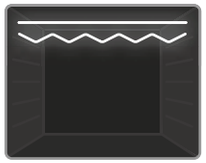


**Función Calor superior:** El indicador del termostato y la luz indicadora del horno se encienden, y la resistencia superior empieza a calentar. El calor generado por la resistencia superior cocina la parte superior de los alimentos. La función Calor superior es ideal para gratinar alimentos ya cocinados y para recalentar alimentos.



**Función Grill:** El indicador del termostato y la luz indicadora del horno se encienden, y la resistencia del grill empieza a calentar. Esta función sirve para asar y tostar los alimentos colocados en los niveles superiores del horno. Ponga un poco de aceite en la parrilla metálica con una brocha, para impedir que los alimentos se queden pegados, y luego coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja debajo de la parrilla para recoger el aceite o la grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**Advertencia:** Durante la cocción a la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe estar a 190 °C.



**Función Grill exprés:** El indicador del termostato y las luces de advertencia del horno se encienden, y la resistencia del grill y la resistencia superior empiezan a calentar. Esta función se recomienda para asar los alimentos más rápidamente y en una superficie mayor (por ejemplo, : la carne). Utilice el nivel superior. Ponga un poco de aceite en la parrilla metálica con una brocha, para impedir que los alimentos se queden pegados, y luego coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja debajo de la parrilla para recoger el aceite o la grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**Advertencia:** Durante la cocción a la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe estar a 190 °C.



**Tabla de cocción**

| Función | Platos | | °C | min. |
|---|---|---|---|---|
| Estático | Pasta laminada | 1-2 | 170-190 | 35-45 |
| | Pastel | 1-2 | 170-190 | 30-40 |
| | Galletas | 1-2 | 170-190 | 30-40 |
| | Estofado | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Pollo | 1-2 | 200 | 45-60 |
| Grill | Albóndigas asadas | 4 | 200 | 10-15 |
| | Pollo | * | 190 | 50-60 |
| | Chuletas | 3-4 | 200 | 15-25 |
| | Bistec | 4 | 200 | 15-25 |

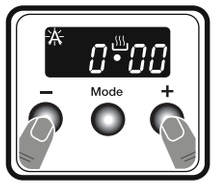
*Si está disponible, utilice la varilla para asar.

## Utilización del temporizador electrónico

| Descripción de las funciones | |
|---|---|
| A | Cocción automática |
| ♨ | Cocción manual |
| ⇥ | Duración de la cocción |
| ⇥⇤ | Hora de finalización de la cocción |
| • | Punto |
| 🔔 | Pitido minuto |
| Mode | Función de modo |
| – | Disminución del temporizador |
| + | Aumento del temporizador |
| 23 59 | Pantalla del temporizador |

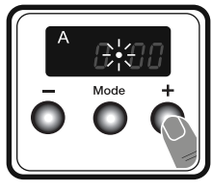
### Ajuste de la hora

Antes de empezar a utilizar el horno debe ajustar la hora. Una vez realizada la conexión eléctrica del aparato, parpadearán en la pantalla los símbolos **«A»** y **«000»**.

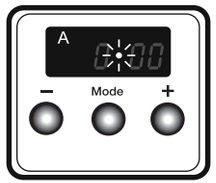



**1.** Pulse simultáneamente las teclas **«+»** y **«-»**. Aparecerá el símbolo ♨ y el punto del centro de la pantalla empezará a parpadear.






**2.** Ajuste la hora mientras el punto esté parpadeando, con las teclas «+» y «-».

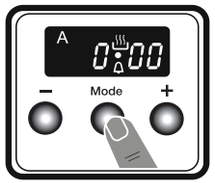



**3.** Después de unos segundos, el punto dejará de parpadeará y se quedará fijo.

Si quiere modificar el ajuste de la hora, pulse dos veces la tecla **«MODE»**.

### Ajuste de la alarma sonora

La hora de la alarma sonora se puede ajustar en cualquier momento entre **0:00** y **23:59**. La alarma sonora solamente sirve para avisar y no activa el horno.




**1.** Pulse **«MODE»**. El símbolo 🔔 empezará a parpadear y aparecerá el símbolo **«000»**.

**2.** Seleccione el intervalo de tiempo que desee con las teclas «+» y «-» mientras el símbolo 🔔 esté parpadeando.

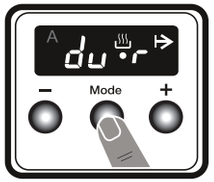
**3.** El símbolo 🔔 seguirá encendido, se guardará el intervalo de tiempo y se definirá la alarma sonora.

Una vez transcurrido el tiempo, se escuchará una alarma y el símbolo 🔔 parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier tecla para detener la alarma sonora y borrar el símbolo 🔔.

**Ajuste semiautomático del tiempo (duración de la cocción)**

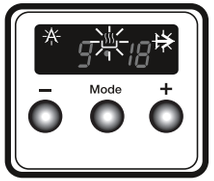
Esta función permite cocinar durante un tiempo establecido. Se puede seleccionar un intervalo de tiempo entre 0 y 10 horas. Prepare los alimentos que vaya a cocinar e introdúzcalos en el horno.

**1.** Seleccione con los botones la función de cocción y la temperatura que desee.




**2.** Pulse **«MODE»** hasta que aparezcan en la pantalla **«dur»** y el símbolo ⇥. Parpadeará el símbolo **«A»**.

**3.** Seleccione el tiempo de cocción que desee con las teclas **«+»** y **«-»**.



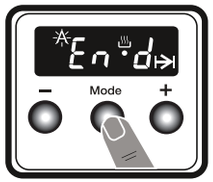

**4.** La hora actual aparecerá de nuevo en la pantalla y los símbolos **«A»** ⇥ y ♨ permanecerán encendidos.

Una vez transcurrido el tiempo, el horno se apagará y se escuchará una alarma. Parpadearán los símbolos **«A»** y ⇥. Gire los dos botones a la posición «0» y pulse cualquier tecla del temporizador para detener la alarma sonora. Los símbolos desaparecerán y el temporizador volverá a quedar en el modo manual.

**Ajuste semiautomático del tiempo (hora de finalización)**

Esta función pone en marcha el horno automáticamente, de modo que la cocción finalice a una hora determinada. Se puede definir una hora de finalización de hasta 10 horas después de la hora actual. Prepare los alimentos que vaya a cocinar e introdúzcalos en el horno.

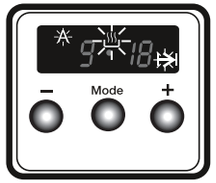
**1.** Seleccione con los botones la función de cocción y la temperatura que desee.




**2.** Pulse **«MODE»** hasta que aparezcan en la pantalla **«end»** y el símbolo ⇥. Parpadearán «**A**» y la hora actual.

**3.** Con los botones **«+»** y **«-»**, defina la hora de finalización que desee.





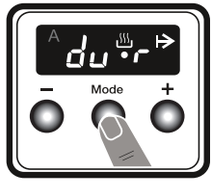

**4.** La hora actual aparecerá de nuevo en la pantalla y los símbolos **«A»** ⇥ y ♨ permanecerán encendidos.

Una vez transcurrido el tiempo, el horno se apagará y se escuchará una alarma. Parpadearán los símbolos **«A»** y ⇥. Gire los dos botones a la posición **«0»** y pulse cualquier tecla del temporizador para detener el sonido. El símbolo desaparecerá y el temporizador volverá a quedar en el modo manual.

**Programación completamente automática**

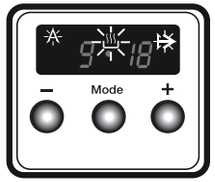
Esta función permite iniciar la cocción después de un tiempo determinado y durante un tiempo definido. Se puede definir una hora de inicio de la cocción de hasta 10 horas después de la hora actual. Prepare los alimentos que vaya a cocinar e introdúzcalos en el horno.

**1.** Seleccione con los botones la función de cocción y la temperatura que desee.

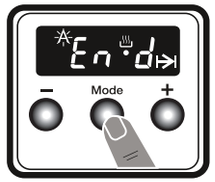



**2.** Pulse **«MODE»** hasta que aparezcan **«dur»** y el símbolo ⇥. Parpadeará el símbolo **«A»**.

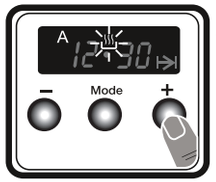
**3.** Seleccione el tiempo de cocción que desee con las teclas **«+»** y **«-»**.



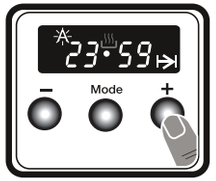

**4.** La hora actual aparecerá de nuevo en la pantalla y los símbolos **«A»** ⇥ y ♨ permanecerán encendidos.



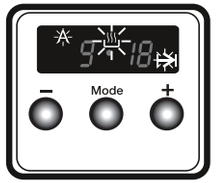

**5.** Pulse **«MODE»** hasta que aparezcan **«end»** y el símbolo ⇥■. Parpadearán la hora y los símbolos **«A»** y ⇥.




**6.** Seleccione la hora de finalización que desee con las teclas **«+»** y **«-»**.




**7.** Añada el tiempo de cocción a la hora actual. El tiempo de cocción puede alcanzar 23 horas y 59 minutos a partir de la hora actual.




**8.** La hora actual aparece de nuevo en la pantalla y los símbolos **«A»** y permanecen encendidos.

A continuación, se calculará el tiempo de cocción y el horno se pondrá en marcha automáticamente, de modo que la cocción termine a la hora de finalización definida. Una vez agotado el tiempo del temporizador, se apagará el horno, sonará una alarma y parpadearán los símbolos **«A»** y . Gire los dos botones a la posición **«0»** y pulse cualquier tecla para detener el sonido. El símbolo desaparecerá y el temporizador volverá a quedar en el modo manual.

**Ajuste del sonido**

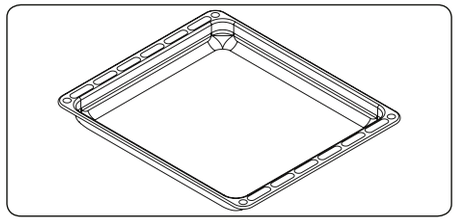
Para ajustar el volumen de la alarma sonora, cuando la hora se visualice, mantenga pulsado el botón **«-»** durante 1 o 2 segundos, hasta que se escuche una señal. Cada vez que se presione el botón **«-»** se escuchará una señal distinta. Hay disponibles tres señales sonoras distintas. Seleccione el sonido que desee y no pulse ningún otro botón. El sonido seleccionado quedará registrado después de unos segundos.

## Accesorios

**Bandeja**

La bandeja se recomienda sobre todo para cocinar estofado.

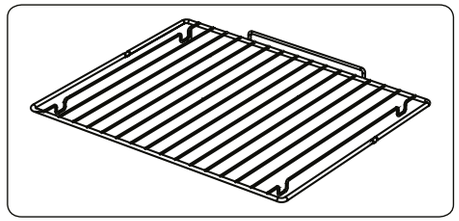
Coloque la bandeja a cualquier altura y asegúrese de que quede colocada correctamente, empujándola hasta el fondo.



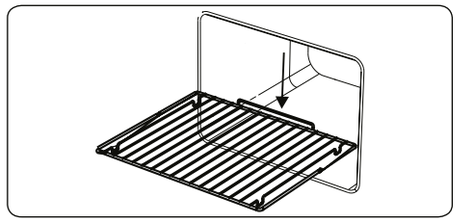


**Parrilla**

La parrilla se recomienda sobre todo para preparar alimentos a la parrilla o alimentos introducidos en recipientes que se vayan a colocar en el horno.



**ADVERTENCIA:** Coloque la parrilla correctamente en el hueco del horno y empuje hasta el fondo.



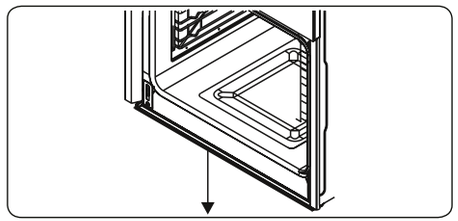
**Colector de agua**

En algunas cocciones, se puede generar condensación en el cristal interior de la puerta del horno. Eso es normal.

Abra la puerta del horno en posición de cocción a la parrilla y déjela así durante 20 segundos.

El agua se recogerá en el colector.

Deje enfriar el horno y seque el interior de la puerta con un paño seco. Repita esta operación con frecuencia.



## Limpieza

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

**Instrucciones generales**

- Antes de utilizar productos de limpieza, compruebe si son adecuados y son los recomendados por el fabricante.
- Utilice una crema o un líquido de limpieza que no contenga partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), limpiadores abrasivos en polvo, estropajos metálicos o utensilios demasiado rígidos, ya que podrían provocar daños en la superficie del aparato.

No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían rayar el cristal y las piezas esmaltadas y pintadas del aparato.

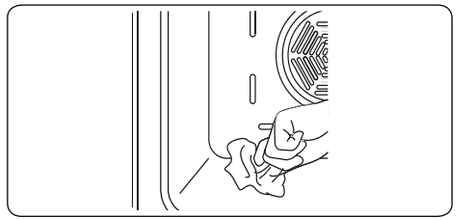
- Limpie de inmediato todos los líquidos derramados, para evitar que se produzcan daños en las distintas piezas.

No utilice limpiadores con vapor para limpiar las distintas piezas del aparato.

**Limpieza del interior del horno**

- El mejor momento para limpiar las superficies esmaltadas del interior del horno es cuando el horno está todavía algo caliente.
- Después de cada uso, limpie el horno con un paño empapado de agua. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un paño húmedo, y luego séquelo.
- Es posible que tenga que utilizar ocasionalmente un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.





**Limpieza por catálisis**

El hueco del horno tiene paredes catalíticas instaladas. Son paneles mates de color claro, instalados en los laterales del horno o del panel mate que se encuentra en la parte trasera del horno. Sirven para recoger los restos de grasa y aceite durante la cocción.

La protección se limpia automáticamente, absorbiendo y quemando las salpicaduras de grasa y aceite. Se descomponen en forma de cenizas, que se pueden recoger fácilmente en la parte inferior del horno. La protección debe ser porosa para seguir siendo eficaz. Las protecciones pueden ir perdiendo color a lo largo del tiempo.

Si se acumula mucha grasa sobre la protección, esta podría perder eficacia. Para resolver este problema, ajuste el horno a la temperatura máxima durante 10-20 minutos. Una vez se haya enfriado el horno, limpie su parte inferior.

No se recomienda limpiar manualmente las paredes catalíticas. Las protecciones podrían sufrir daños si se utilizan estropajos u otras superficies abrasivas. Asimismo, se desaconseja utilizar productos de limpieza en aerosol. Las paredes catalíticas pueden perder eficacia

## Resolución de problemas

Si el problema del aparato persiste después de seguir estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un profesional autorizado o un técnico cualificado.

| Problema | Causa posible | Solución |
|---|---|---|
| El horno no se enciende. | La alimentación eléctrica no está conectada. | Compruebe que la alimentación eléctrica esté conectada.<br>Compruebe también si funcionan el resto de electrodomésticos de la cocina. |
| No se genera calor o el horno no se precalienta. | El ajuste de la temperatura del horno es incorrecto.<br>La puerta del horno se ha dejado abierta. | Compruebe que el botón de ajuste de temperatura del horno esté en la posición correcta. |
| La luz del horno (si tuviera) no funciona. | La bombilla no funciona.<br>La alimentación eléctrica no está conectada o se ha desenchufado. | Cambie la bombilla de acuerdo con las instrucciones.<br>Compruebe que la alimentación eléctrica esté conectada a la toma de corriente. |
| La cocción es desigual en el horno. | Las placas o rejillas no están bien colocadas. | Compruebe que se estén respetando las temperaturas y los niveles recomendados.<br>No abra con frecuencia la puerta, salvo si tiene que girar el plato. Si abre la puerta con demasiada frecuencia, disminuirá la temperatura del horno, lo que puede influir en el resultado de la cocción. |
| Los botones del temporizador no se presionan correctamente. | Hay cuerpos extraños atrapados en los botones del temporizador.<br>Modelo táctil: el panel de control está húmedo.<br>Se ha activado la función de bloqueo. | Retire los cuerpos extraños y vuelva a intentarlo.<br>Elimine los restos de humedad y vuelva a intentarlo.<br>Compruebe que no se haya activado la función de bloqueo. |
| El ventilador del horno (si lo hubiera) hace ruido. | Las placas o rejillas del horno vibran. | Compruebe que el horno esté nivelado.<br>Compruebe que las placas o rejillas, o las bandejas de horno, no estén vibrando ni estén en contacto con el panel trasero del horno. |

## Transporte

Si fuera necesario transportar el producto, colóquelo en el embalaje y la caja originales. Siga las indicaciones de transporte que se encuentran en el embalaje. Con cinta adhesiva, sujete los elementos móviles al producto para evitar que se dañen durante el transporte.

Si no tiene el embalaje original, prepare una caja que permita proteger el aparato (sobre todo las superficies externas) de los riesgos exteriores.





## Ficha energética

| | | |
|---|---|---|
| Marca | | LISTO |
| Modelo | | **FEC-L4b/i/n** |
| Tipo de horno | | ELÉCTRICO |
| Masa del aparato | kg | 26,8 |
| Índice de eficacia energética: convencional | | 95,0 |
| Índice de eficacia energética: ventilación forzada | | - |
| Clase energética | | A |
| Consumo energético (electricidad): convencional | kWh/ciclo | 0,81 |
| Consumo energético (electricidad): ventilación forzada | kWh/ciclo | - |
| Número de huecos | | 1 |
| Fuente de calor | | ELÉCTRICO |
| Volumen | l | 72 |