



**Notice d'utilisation**

Four catalyse

**User guide**

Catalytic oven

**Instrucciones de uso**

Horno catalítico

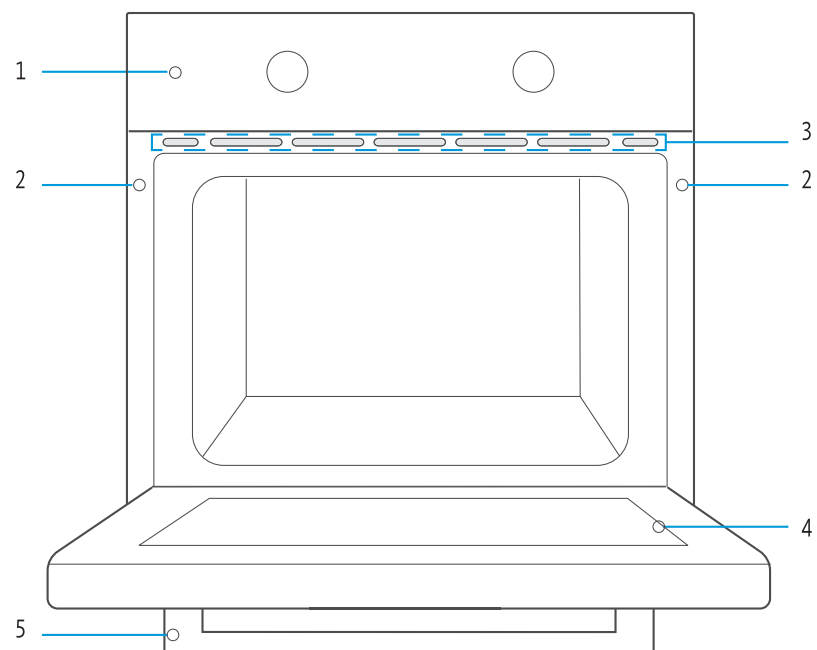
**Bedienungsanleitung**

Katalyse-Backofen

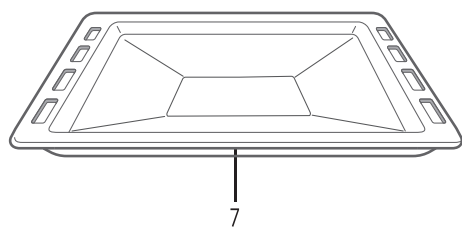
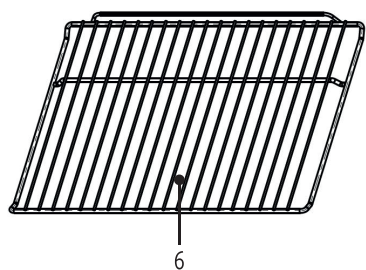
**Gebbruiksaanwijzing**

Katalyse-oven

LFCE 70n3



	FR	EN	ES	DE	NL
①	Bandeau de commandes	Control panel	Panel de control	Bedienfeld	Bedieningspaneel
②	Trou de fixation du cadre	Mounting fixing hole	Orificio de sujeción del marco	Loch zur Befestigung des Rahmens	Gat om kader vast te maken
③	Ouvertures de ventilation	Ventilating openings	Rejillas de ventilación	Lüftungsöffnungen	Ventilatieopeningen
④	Porte en verre	Glass door	Puerta de cristal	Glastür	Glazen deur
⑤	Poignée	Handle	Asa de sujeción	Griff	Handgreep
⑥	Grille métallique	Grill rack	Parrilla metálica	Metallrost	Metalen rooster
⑦	Lèchefrite	Grill tray	Bandeja	Auffangschale	Druipplaat



## INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

### Instructions destinées à l'installateur

#### Instructions générales

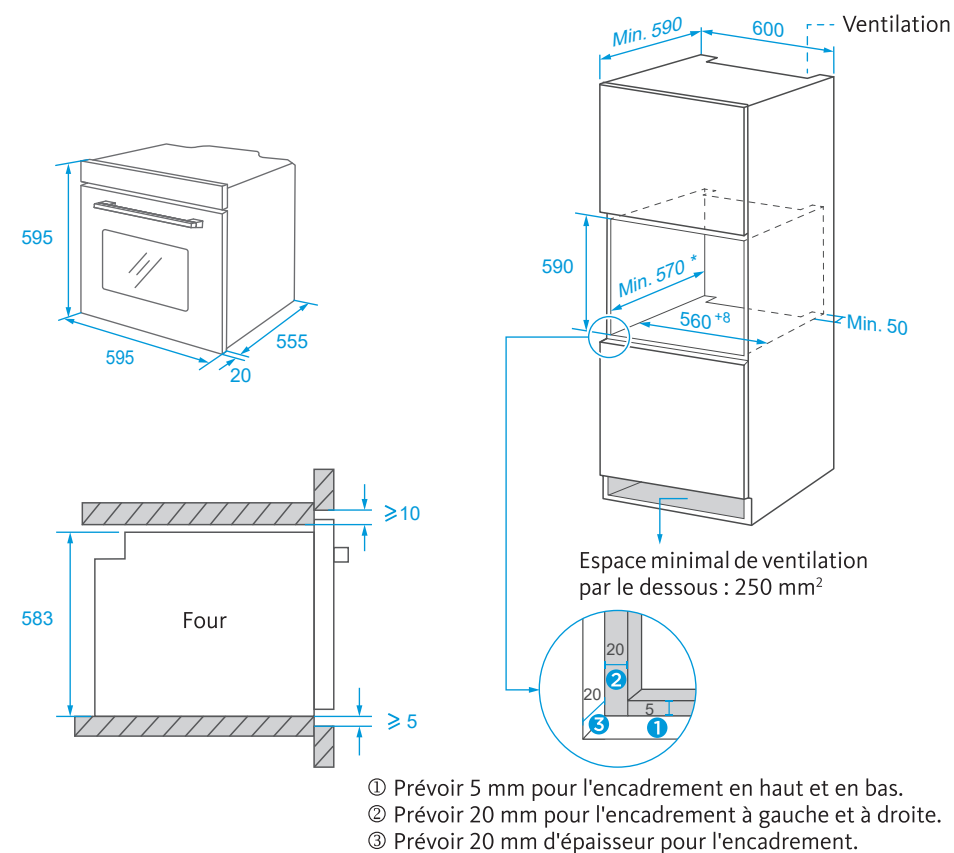
- Pour que le four fonctionne correctement, l'emplacement dans le meuble de cuisine doit être adapté.
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter 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.
- Les panneaux du meuble de cuisine qui se trouvent à côté du four doivent être constitués d'un matériau résistant à la chaleur. Assurez-vous que les colles des éléments en bois plaqué résistent à des températures d'au moins 120 °C. Les plastiques ou les colles qui ne résistent pas à de telles températures fondront et déformeront l'appareil.
- 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.
- Une fois le four encastré, les parties électriques doivent être complètement isolées. Il s'agit d'une exigence légale de sécurité. Toutes les protections doivent être solidement fixées afin qu'il soit impossible de les retirer sans utiliser d'outils spéciaux.

#### Installation du four dans le meuble de cuisine

- Installez le four dans l'espace prévu dans le meuble de cuisine.
- Il peut être installé sous un plan de travail ou dans un meuble haut.
- Pour permettre une ventilation adéquate, les mesures et les distances doivent être respectées lors de la fixation du four.
- Retirez l'arrière du meuble de cuisine pour assurer une circulation d'air adéquate autour du four.

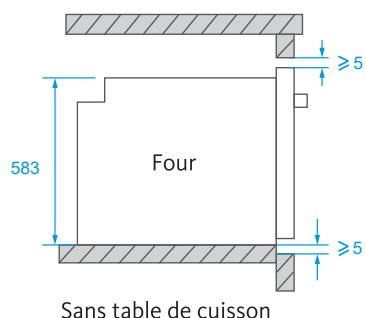
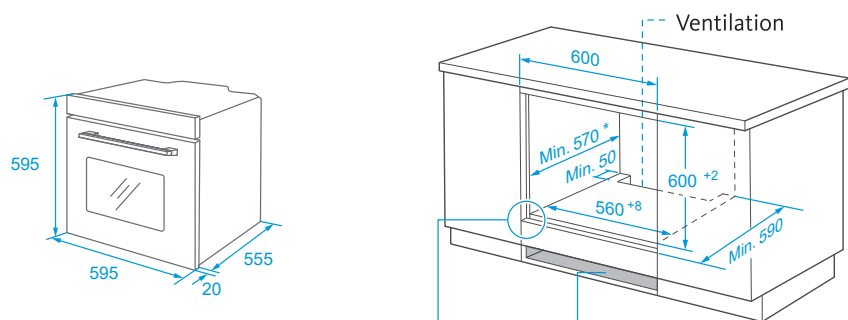
- La table de cuisson doit avoir un espace arrière d'au moins 45 mm.

#### Encastrement dans un meuble haut

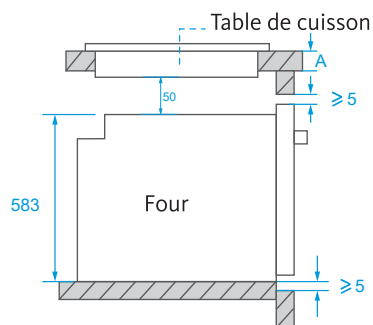


1. L'épaisseur du meuble est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture dans le meuble doit être augmentée d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions sur les schémas ci-dessus sont exprimées en mm.

## Encastrement sous un plan de travail



Sans table de cuisson



Avec table de cuisson

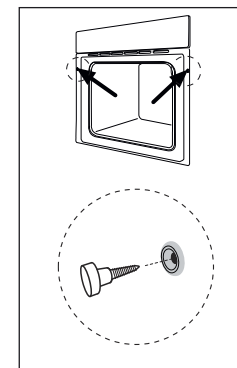
Espace minimal de ventilation par le dessous : 250 mm<sup>2</sup>

- ① Prévoir 5 mm pour l'encadrement en haut et en bas.
- ② Prévoir 20 mm pour l'encadrement à gauche et à droite.
- ③ Prévoir 20 mm d'épaisseur pour l'encadrement.

Si le four est installé sous une table de cuisson, l'épaisseur minimale du plan de travail A devra être comme indiquée ci-dessous :

Type de plaque de cuisson	Plan de travail A
Plaque induction	37 mm
Plaque induction sur la totalité de la surface	47 mm
Plaque gaz	30 mm
Plaque électrique	27 mm

1. L'épaisseur du meuble est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture dans le meuble doit être augmentée d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions sur les schémas ci-dessus sont exprimées en mm.



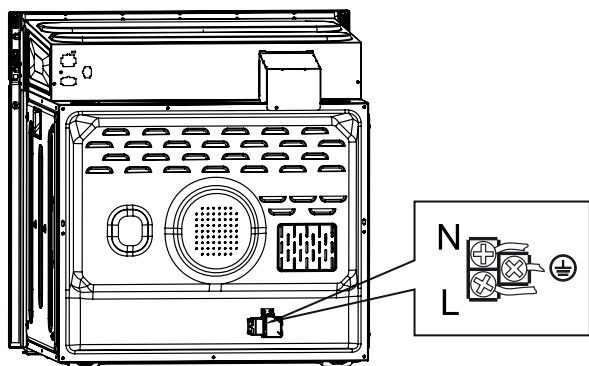
Lorsque les branchements électriques ont été effectués, insérez le four dans son emplacement en le poussant vers l'avant. Ouvrez la porte du four et insérez 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrez les vis.

## Branchement électrique

**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.

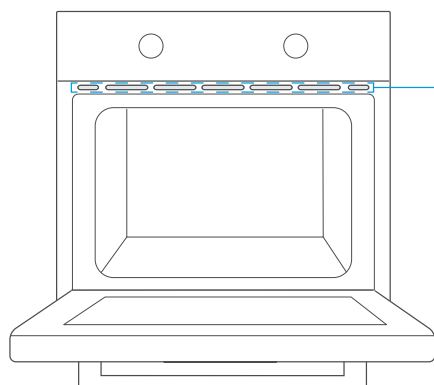
**AVERTISSEMENT :** L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- 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~. 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.



### Ouvertures de ventilation

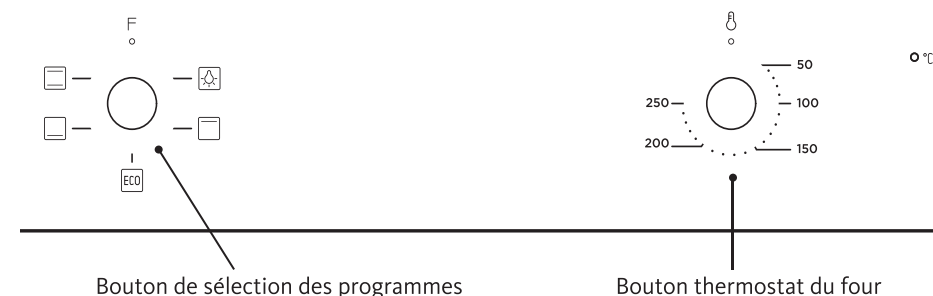
Lorsque la cuisson est terminée, si la température au niveau des ouvertures de ventilation dépasse 70°C, le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner. Le ventilateur de refroidissement ne cessera de fonctionner que lorsque la température deviendra inférieure à 60°C.



Ouvertures de ventilation

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Description du bandeau de commandes



### Commandes du four






#### Bouton de sélection des programmes

Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant au programme souhaité. Pour les détails des différents programmes, se reporter au paragraphe « Programmes du four ».

#### Bouton thermostat du four

Après avoir sélectionné un programme, 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.

#### Programmes du four

-  **Lampe du four** : permet à l'utilisateur d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. La lampe du four s'allumera pour tous les programmes de cuisson excepté le programme ECO.
-  **Voûte** : La résistance supérieure fonctionne. Ce programme est idéal pour gratiner des aliments déjà cuits et pour réchauffer des aliments.
-  **ECO** : Pour une cuisson économe en énergie. Les résistances inférieure et supérieure fonctionnent. Cuisson douce.
-  **Sole** : La résistance inférieure fonctionne. Utilisez ce programme pour réchauffer des pizzas car la chaleur provient du bas du four et chauffe la pizza par le dessous. Ce programme convient mieux pour le réchauffage que pour la cuisson des aliments.
-  **Convection naturelle** : Les résistances inférieure et supérieure fonctionnent. Cuisson homogène. Ce programme est idéal pour idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les gratins, les lasagne, etc. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois.

## Utilisation

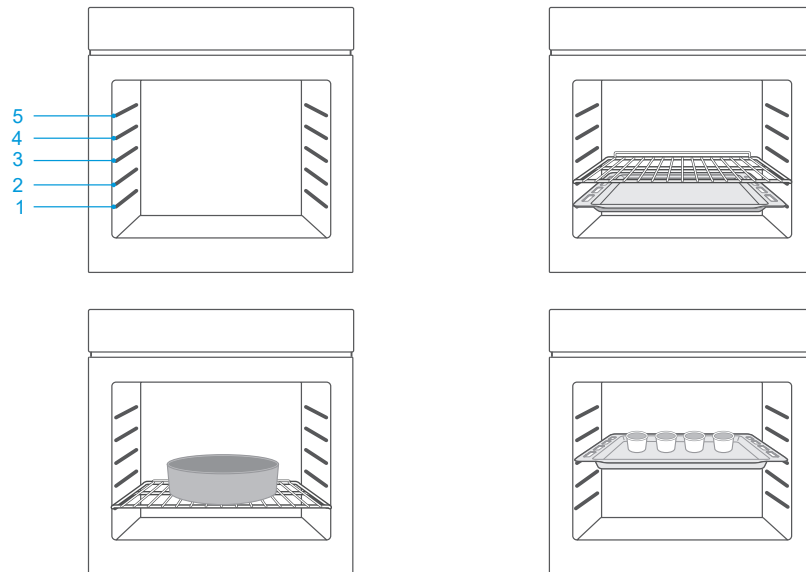
1. Tournez le bouton de sélection des programmes sur le programme souhaité. Vous avez le choix parmi 4 programmes de cuisson. Reportez-vous au paragraphe "Programmes de cuisson".
2. Réglez la température en tournant le bouton du thermostat. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50 et 250°C.
3. En fin d'utilisation, remplacez toujours les 2 boutons sur la position "0" (arrêt).

## Tableau de cuisson pour le programme ECO

Plat	Température (en °C)	Niveau de cuisson	Temps de cuisson (en min)	Préchauffage
Gratin de pommes de terre au fromage	180	1	90 - 100	Non
Gâteau au fromage	160	1	100 - 150	Non
Pain de viande	190	1	110 - 130	Non

## Niveaux de cuisson

Pour que le four fonctionne correctement, la grille métallique et la lèchefrite doivent être placées entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'elles sont utilisées ensemble, placez la lèchefrite sous la grille métallique.

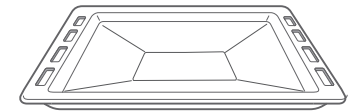


## Accessoires

### Lèchefrite

La lèchefrite sert à récupérer les jus et graisses de cuisson.

Placez-la au 1er niveau en partant du bas. Veillez à la placer correctement en la poussant jusqu'au fond.

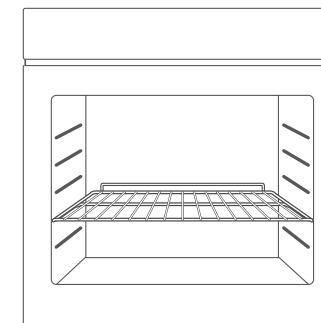
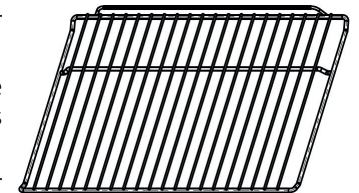


### Grille métallique

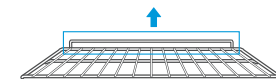
La grille est utilisée pour les grillades ou pour poser les récipients de cuisson.

La grille doit être utilisée dans le bon sens. Elle garantira que, lors de son retrait avec précaution, les aliments chauds ne glissent pas.

Veillez vous référer au schéma ci-dessous pour connaître le sens d'installation de la grille.



Vers le haut, vers l'intérieur



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage



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

#### Instructions générales

- Vérifier si les produits 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.

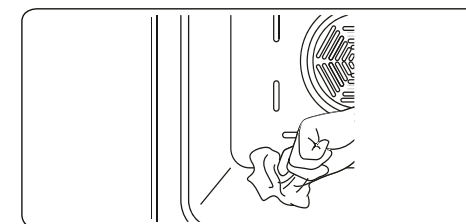
- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.



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 sera utile d'utiliser occasionnellement un produit de nettoyage spécifique 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.

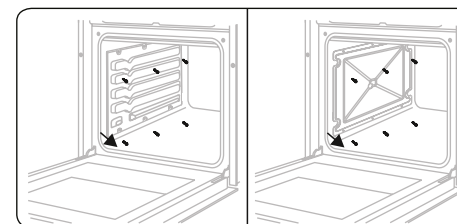
La protection se nettoie de façon automatique en absorbant les projections de graisse et d'huile et en les brûlant. Elles se décomposent sous forme de cendres, facilement récupérables sur la sole du four. La protection doit être poreuse pour rester efficace. Les protections peuvent se décolorer au fil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

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

### Nettoyage des surfaces en acier inoxydable (si applicable)

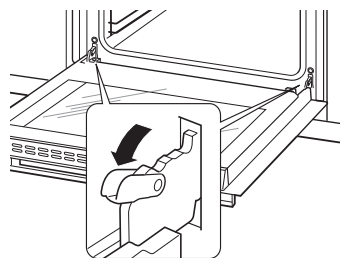
- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.



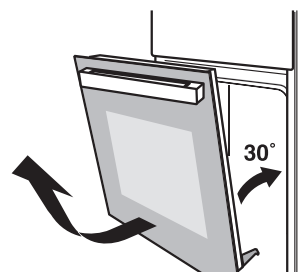
Ne pas nettoyer les surfaces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.  
Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

### Démontage de la porte du four

1. Ouvrir la porte du four complètement. Placer l'étrier de la porte vers l'arrière.

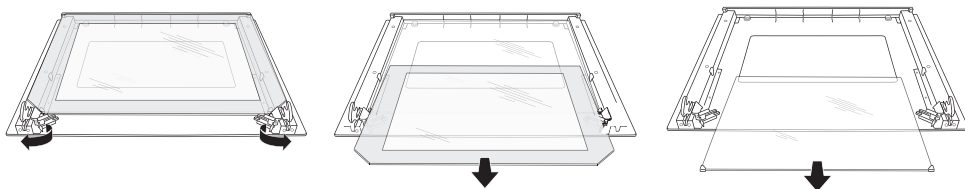


2. Fermer la porte à un angle d'environ 30°. Tenir la porte avec une main de chaque côté. Soulever puis, retirer la porte du four délicatement.



3. Ouvrez l'ensemble du support de rotation de la porte. Reportez-vous au schéma ci-dessous.

4. Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis retirez la vitre centrale de la porte de la même manière.



AVERTISSEMENT:

Ne retirez pas la porte en forçant pour éviter que le verre ne se brise pendant le démontage.

AVERTISSEMENT:

Les ressorts des charnières pourraient se desserrer et provoquer des blessures.

AVERTISSEMENT:

Ne soulevez pas et ne transportez pas la porte du four par sa poignée.

### 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 procéder au remplacement de l'ampoule.

1. Débranchez le four de la prise secteur ou coupez le disjoncteur.
2. Dévissez le couvercle en verre de la lampe en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (attention, il peut être rigide) et remplacez l'ampoule par une neuve du même type : type E14, 25 W, 230 V~, résistante à 300 °C.
3. Revissez le couvercle de la lampe.



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 ET TRANSPORT

### 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.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que le bouton du thermostat du four est réglé correctement.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson n'est pas homogène.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.

### 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.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### Fiche énergie

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 66/2014 de la Commission Européenne et la norme EN 60350-1:2013

Marque		
Modèle		<b>LFCE 70n3</b>
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	29.0
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		94.0
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		-
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0.79
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	-
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	L	70

### 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.

## INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**! 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

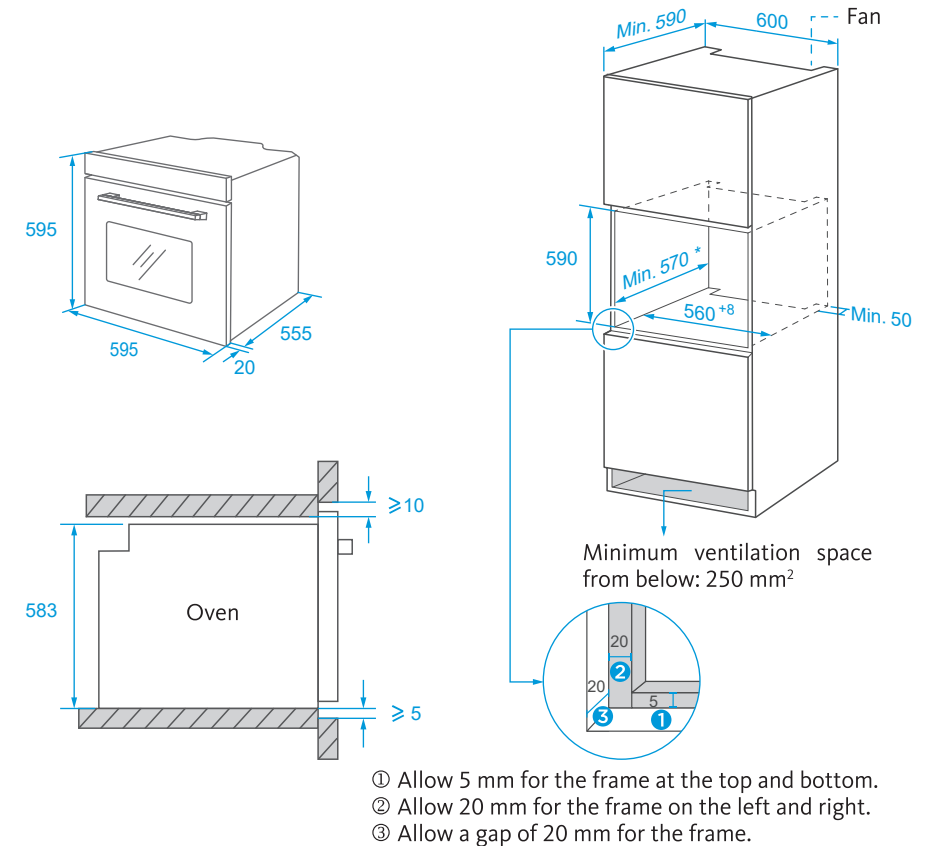
#### General instructions

- For the oven to work properly, the kitchen unit must be in a suitable location.
- 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 panels of the kitchen unit next to the oven must be made of a heat-resistant material. Make sure that the adhesives on veneered wood elements are resistant to temperatures of at least 120°C. Plastics or adhesives that do not withstand such temperatures will melt and distort the appliance.
- This appliance should not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer.
- Once the oven is integrated, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All the protective elements must be securely fastened so that they cannot be removed without special tools.

#### Installing the oven in the kitchen unit

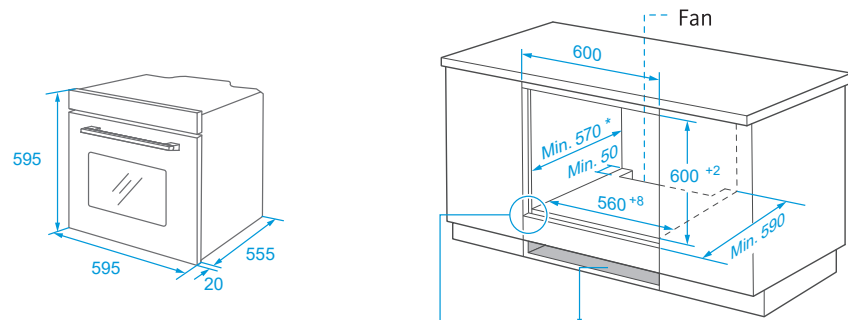
- Install the oven in the space provided in the kitchen unit.
- It can be installed under a worktop or in a tall unit.
- To allow adequate ventilation, the measurements and distances must be respected when fixing the oven.
- Remove the back of the kitchen unit to ensure adequate air flow around the oven.
- The hob must have a space of at least 45mm at the rear.

### Integrated installation in a tall unit

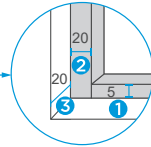


1. The thickness of the unit is 20 mm.
2. If the power socket is installed at the rear of the appliance, the depth of the opening in the unit must be increased from a minimum of 590mm to 620mm.
3. The dimensions in the diagrams above are expressed in mm.

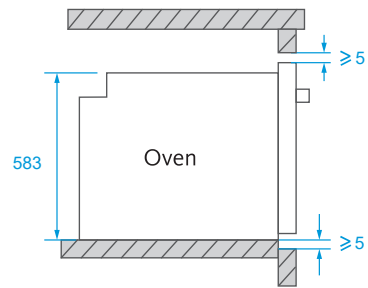
## Integrated installation under a worktop



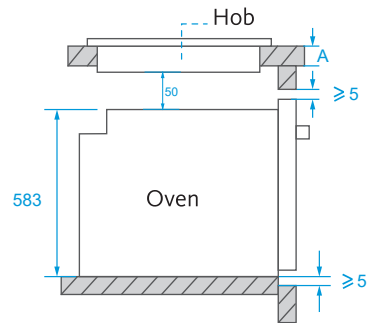
Minimum ventilation space from below: 250 mm<sup>2</sup>



- ① Allow 5 mm for the frame at the top and bottom.
- ② Allow 20 mm for the frame on the left and right.
- ③ Allow a gap of 20 mm for the frame.



Without hob

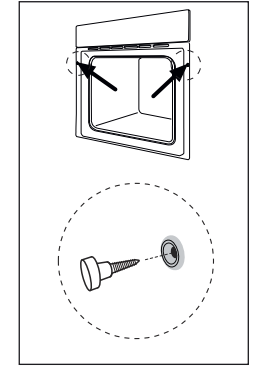


With hob

If the oven is installed under a hob, the minimum thickness of the work surface A must be as indicated below:

Type of hob	Worktop A
Induction hob	37 mm
Induction hob on the entire surface	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the unit is 20 mm.
2. If the power socket is installed at the rear of the appliance, the depth of the opening in the unit must be increased from a minimum of 590mm to 620mm.
3. The dimensions in the diagrams above are expressed in mm.



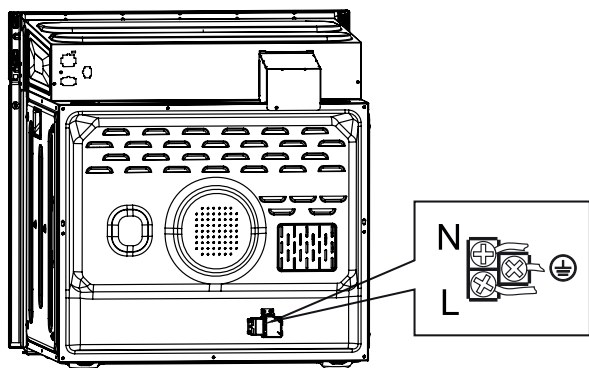
When the electrical connections have been made, insert the oven into its location by pushing it forwards. Open the oven door and insert 2 screws into the holes in the frame of the oven. When the frame of the product touches the surface of the wood of the unit, tighten the screws.

## Electrical connections

**! 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.

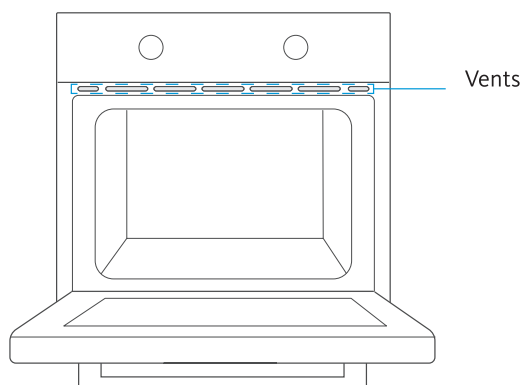
**! WARNING: THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED TO EARTH.**

- 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 operate with a 220-240 V~ 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.



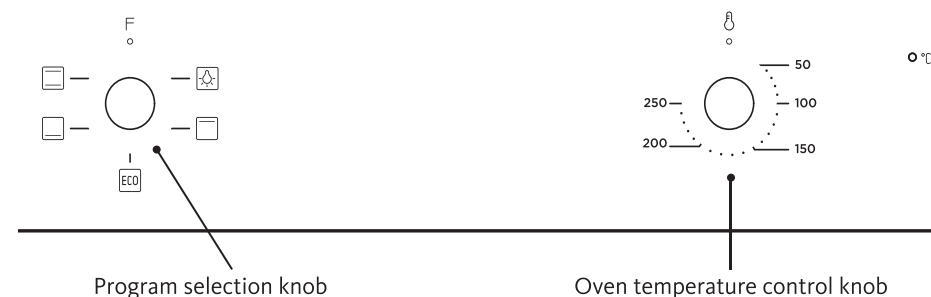
### Vents

When cooking is finished, if the temperature at the vents exceeds 70°C, the cooling fan will continue to operate. The cooling fan will only stop working when the temperature drops below 60°C.



## USING THE APPLIANCE

### Control panel description



### Oven controls


#### Program selection knob

Turn the knob to the symbol of the program you want. For details of the different programs, refer to the "Oven programs" section.


#### Oven temperature control knob


After selecting a program, turn this knob to adjust the temperature. The oven thermostat light comes on as soon as the thermostat works to heat up the oven or keep it at a set temperature.


#### Oven programs

 **Oven light:** allows the user to monitor the progress of the cooking without opening the door. The oven light will come on for all cooking programs except the ECO program.

 **Upper:** Only the upper heating element switches on. This program is ideal for browning already cooked food and for warming up food.

 **ECO:** For energy-efficient cooking. The lower and upper heating elements switch on. Gentle cooking.

 **Lower:** The lower heating element switches on. Use this program to warm up pizzas as the heat comes from the bottom of the oven and heats the pizza from below. This program is better for warming up food rather than cooking it.

 **Natural convection:** The lower and upper heating elements switch on. Even cooking. This program is ideal for pastries, cakes, gratins, lasagna, etc. Preheat the oven for 10 minutes and use only one level at a time in this mode.

## Use

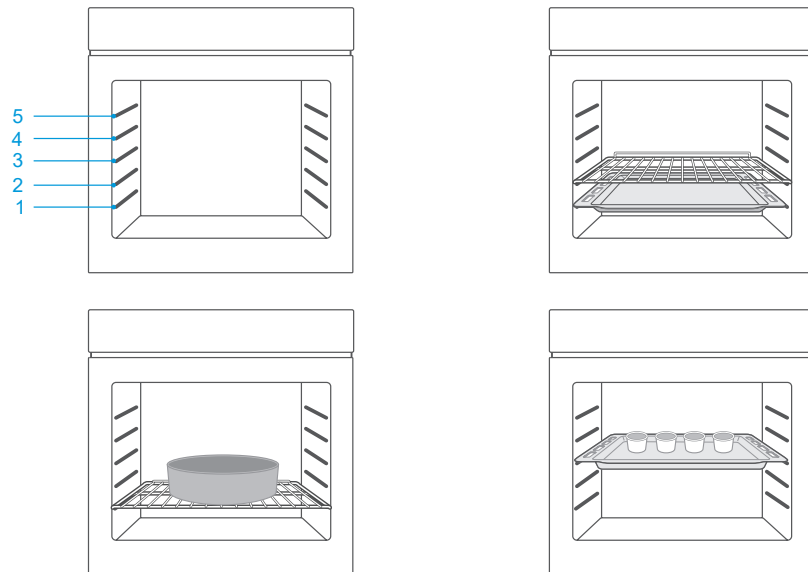
1. Turn the program selector to the program of your choice. You can choose from 4 cooking programs. Refer to the "Cooking programs" section.
2. Set the temperature by turning the temperature control knob. You can select a temperature between 50 and 250°C.
3. When you have finished, always return the two knobs to the "0" (off) position.

## Cooking table for the ECO program

Dish	Temperature (in °C)	Cooking level	Cooking time (in min)	Pre-heating
Potato gratin with cheese	180	1	90 - 100	No
Cheesecake	160	1	100 - 150	No
Meatloaf	190	1	110 - 130	No

## Cooking levels

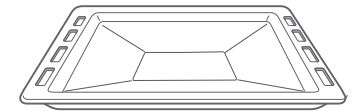
For the oven to work properly, the wire rack and drip pan must be placed between the first and fifth levels. When used together, place the drip pan under the wire rack.



## Accessories

### Drip pan

The drip pan is used to collect cooking juices and fat. Place it on the lowest level. Make sure you position it correctly by pushing it all the way in.

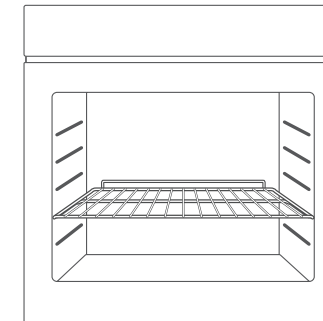
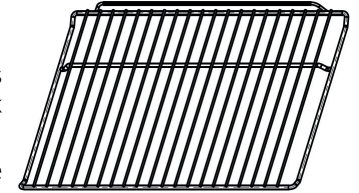


### Wire rack

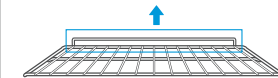
The rack is used for grilling or for placing cookware.

The rack must be inserted in the right direction. This is to prevent hot food from sliding off when the rack is carefully withdrawn.

Refer to the diagram below to place the rack in the right direction.



Upwards, at the back



## CLEANING AND MAINTENANCE

### Cleaning



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

#### General instructions

- Check that the cleaning products are appropriate and recommended by their manufacturer before using them on the 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.

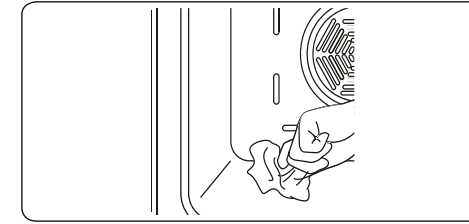
- Immediately clean up any spilled liquid to prevent the various parts from being damaged.



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 will be useful to occasionally use a specific cleaning product to fully clean the oven.



#### Catalytic 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.

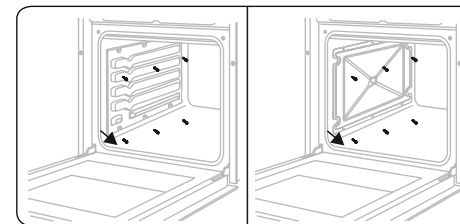
The protective surface is cleaned automatically by absorbing the grease and oil spatter and burning it. They decompose into ash that can be easily recovered from the oven floor. The protective surface must be porous to remain effective. The protective surfaces may become discoloured over time.

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.

#### Removing the catalytic walls

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



#### Cleaning the glass surfaces

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

### Cleaning the stainless steel surfaces (if applicable)

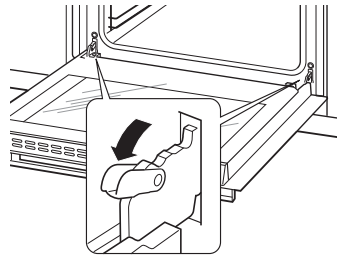
- Clean the stainless steel surfaces of the appliance regularly.
- Wipe the stainless steel parts using a soft cloth dipped in pure water. Rinse them and then dry them with a dry cloth.



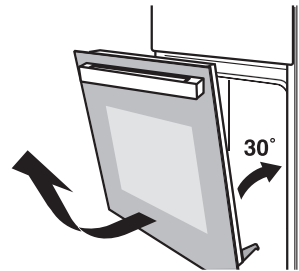
Do not clean the stainless steel surfaces while they are still hot after cooking. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon juice or tomato juice on stainless steel surfaces for too long.

### Removing the oven door

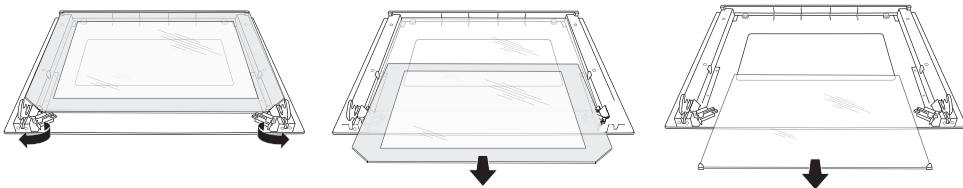
1. Open the oven door fully. Rotate the door latch forwards.



2. Close the door to an angle of approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift and carefully remove the oven door.



3. Open the door rotation bracket assembly. Refer to the diagram below.
4. Lift the outer door glass and remove it, then remove the middle door glass in the same manner.



### WARNING:

Do not use force when removing the door as this could cause the glass to break during disassembly.

### WARNING:

The hinge springs could become loose and cause an injury.

### WARNING:

Do not lift or carry the oven door by its handle.

### Maintenance



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

### Oven light replacement



**WARNING:** Turn off the appliance and allow it to cool before replacing the bulb.

1. Unplug the oven from the power socket or trip the circuit breaker.
2. Unscrew the glass cover of the light by turning it anticlockwise (warning: it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type: type E14, 25 W, 230 V~, resistant to 300°C.
3. Screw the light cover back on.



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

## TROUBLESHOOTING AND TRANSPORT

### Troubleshooting



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

Problems	Possible causes	Solutions
The oven does not turn on.	The power supply is cut off.	Check that the power supply is connected. 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. The oven door is left open.	Check that the temperature control knob of the oven is set correctly.
The oven lighting (if present) does not work.	The bulb does not work. The power supply is cut or disconnected.	Replace the bulb according to the instructions. Check that the power supply is connected to the power outlet.
Cooking is uneven.	The baking sheets/grills are incorrectly positioned.	Check compliance with the recommended temperatures and levels. 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.

### 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.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

### Energy sheet

Measurements made according to EU Regulation No. 66/2014 of the European Commission and standard EN 60350-1:2013

Brand		
Model		<b>LFCE 70n3</b>
Type of oven		ELECTRIC
Appliance mass	kg	29.0
Energy efficiency index - conventional		94.0
Energy efficiency index - fan		-
Energy class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0.79
Energy consumption (electricity) - fan	kWh/cycle	-
Number of cavities		1
Heat source		ELECTRIC
Volume	L	70

### Energy saving tips

#### Oven

- Cook meals at the same time, if possible.
- Reduce the preheating time.
- Don't extend the cooking time.
- Don't forget to switch off the oven at the end of cooking.
- Don't open the oven door during cooking.



## INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA LA UTILIZACIÓN

**⚠ 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 figuran en la etiqueta.
- Se deben respetar las leyes, los reglamentos, los decretos y las normas vigentes en el país de instalación (normas de seguridad y reciclaje de conformidad con la reglamentación, etc.).

### Instrucciones destinadas al instalador

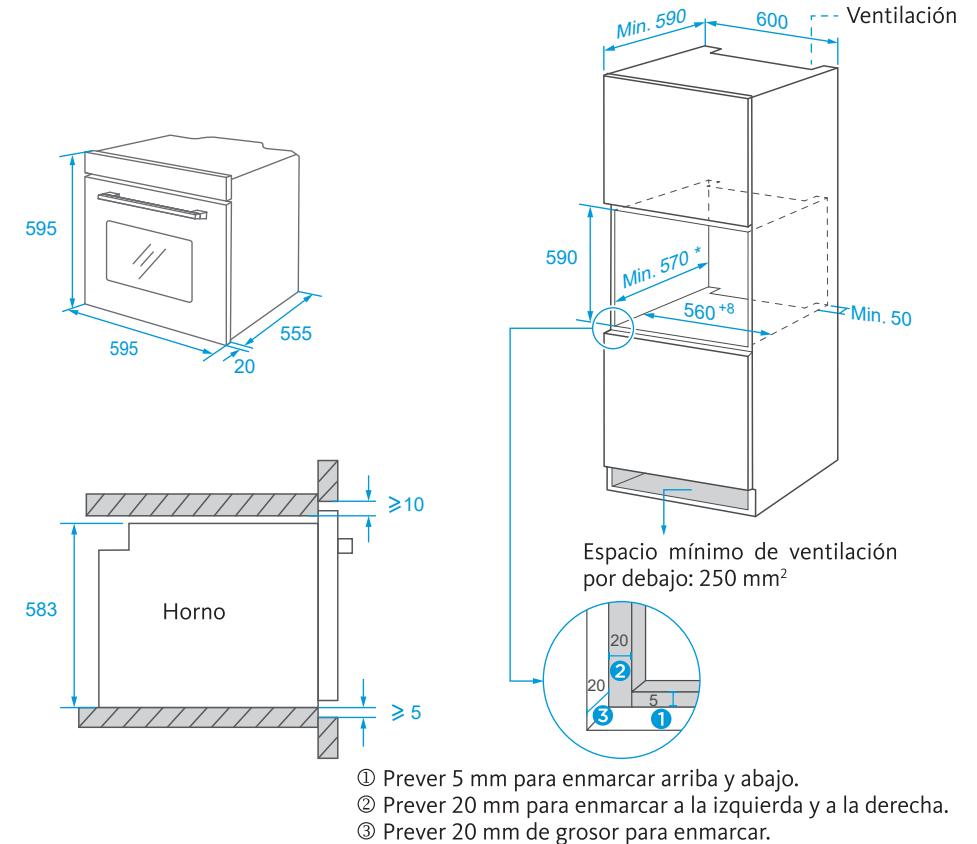
#### Instrucciones generales

- Para que el horno funcione correctamente, se debe adaptar el hueco en el mueble de cocina.
- Una vez retirados los materiales de embalaje del aparato y de sus accesorios, compruebe que el aparato no haya sufrido daños. Si el aparato puede estar dañado, no lo utilice y contacte inmediatamente 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.
- Los paneles del mueble de cocina que se encuentran al lado del horno deben estar formados de un material resistente al calor. Asegúrese de que los pegamentos de los elementos de madera contrachapada resisten a temperaturas de al menos 120°C. Los plásticos o los pegamentos que no resisten a estas temperaturas se derretirán y deformarán el aparato.
- Este aparato no se debe instalar directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora.
- Una vez encastrado el horno, las partes eléctricas deben aislarse completamente. Se trata de una exigencia legal de seguridad. Todas las protecciones deben fijarse de forma segura para que sea imposible retirarlas sin utilizar herramientas especiales.

#### Instalación del horno en el mueble de cocina

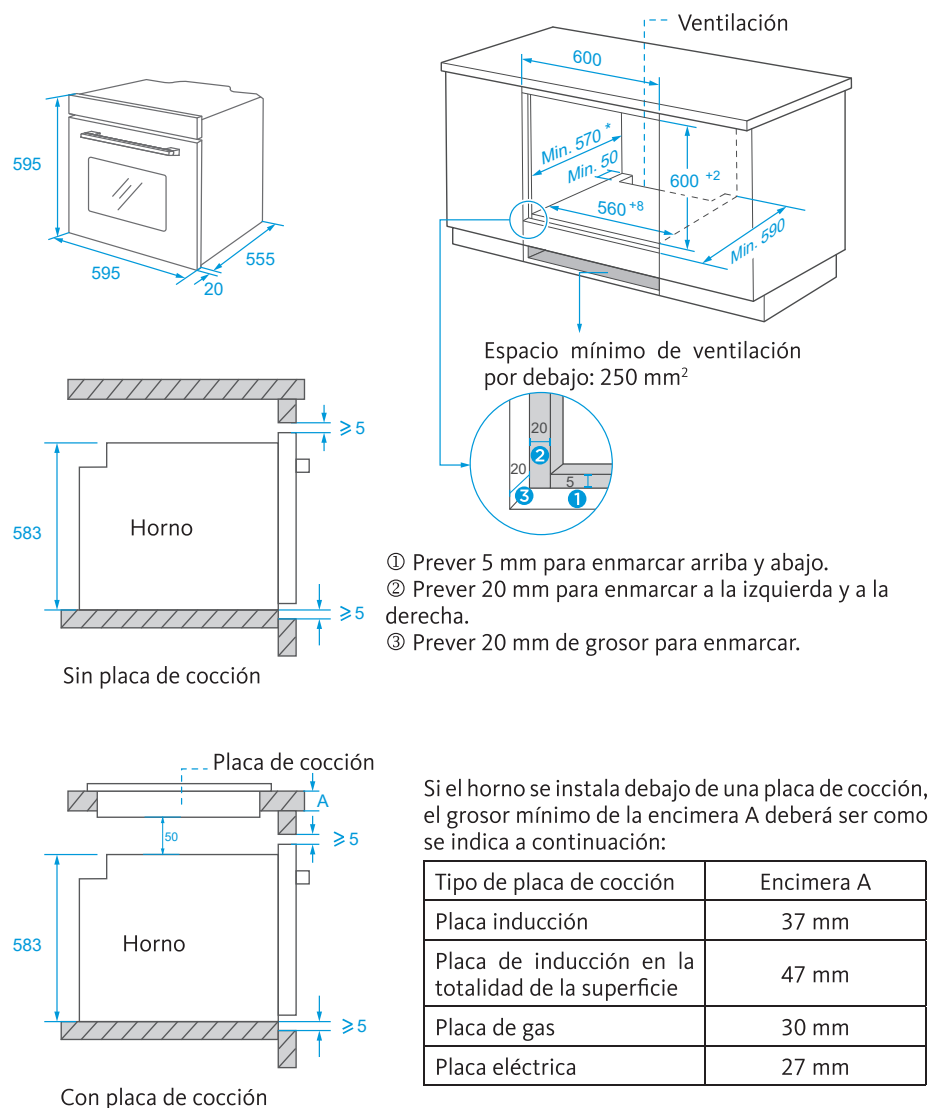
- Instale el horno en el espacio destinado en el mueble de cocina.
- Se puede instalar debajo de una encimera o en un mueble alto.
- Para permitir una ventilación adecuada, las medidas y las distancias deben respetarse durante la fijación del horno.
- Retire la parte trasera del mueble de cocina para garantizar una circulación de aire adecuada alrededor del horno.
- La placa de cocción debe tener un espacio de al menos 45 mm por detrás.

### Empotramiento en un mueble alto

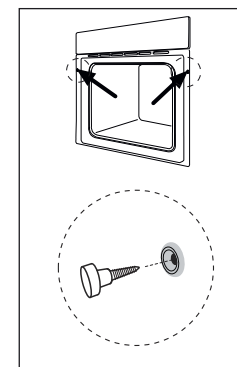


1. El grosor del mueble es de 20 mm.
2. Si la toma de corriente está instalada en la parte trasera del aparato, la profundidad de la apertura en el mueble debe aumentarse un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de los planos siguientes se indican en mm

## Empotramiento debajo de una encimera



1. El grosor del mueble es de 20 mm.
2. Si la toma de corriente está instalada en la parte trasera del aparato, la profundidad de la apertura en el mueble debe aumentarse un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de los planos siguientes se indican en mm



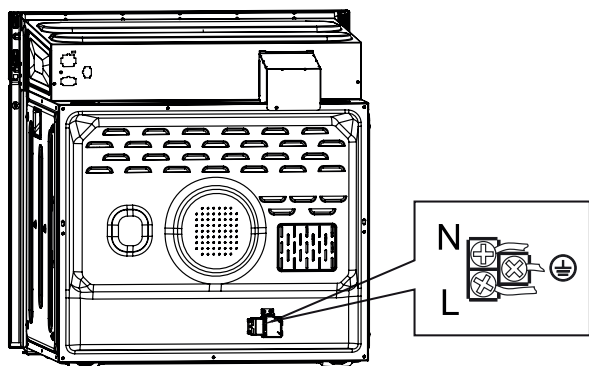
Cuando se hayan realizado las conexiones eléctricas, inserte el horno en su ubicación tirando de él hacia delante. Abra la puerta del horno e introduzca 2 tornillos en los orificios del armazón del horno. Cuando el armazón del producto entre en contacto con la superficie de madera del mueble, apriete los tornillos.

## Conexión eléctrica

**⚠ 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.

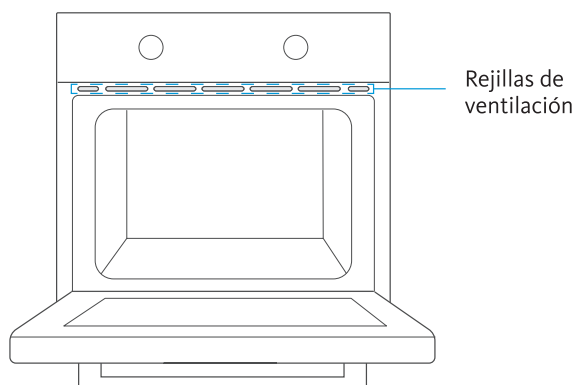
**⚠ ADVERTENCIA: EL APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A UNA TOMA DE TIERRA.**

- 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 eléctrico también debe poder soportar la potencia nominal del aparato (también mencionada en la placa de características del mismo).
- Al realizar la instalación, asegúrese de utilizar cables que tengan un aislamiento correcto. Cualquier conexión incorrecta podría dañar su aparato. Si el cable de alimentación eléctrica está dañado y debe cambiarse, llame a una persona cualificada para realizar esta 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 está diseñado para utilizar una alimentación de 220-240 V~. Si su alimentación es distinta, póngase en contacto con un profesional o un electricista cualificados.
- 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.



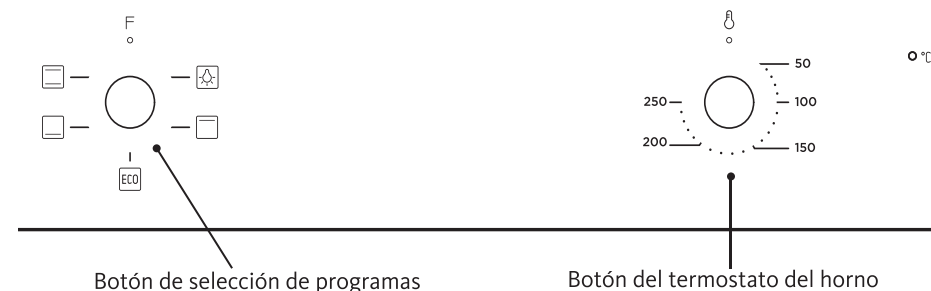
### Rejillas de ventilación

Cuando la cocción ha finalizado, si la temperatura a nivel de las rejillas de ventilación supera los 70°C, el ventilador de enfriamiento seguirá funcionando. El ventilador de enfriamiento solo dejará de funcionar cuando la temperatura sea inferior a 60°C.



## UTILIZACIÓN DEL APARATO

### Descripción del panel de mandos



### Controles del horno






#### Botón de selección de programas

Gire el botón hasta el símbolo correspondiente a programa deseado. Para los detalles de los distintos programas, consulte el apartado «Programas del horno».

#### Botón del termostato del horno

Después de haber seleccionado un programa, gire este botón para ajustar la temperatura. El indicador del termostato del horno se enciende cuando el termostato está funcionando para calentar el horno o mantener la temperatura.

#### Programas del horno

-  **Lámpara del horno:** permite al usuario observar el progreso de la cocción sin abrir la puerta. La lámpara del horno se encenderá para todos los programas de cocción, excepto para el programa ECO.
-  **Calor superior:** La resistencia superior funciona. Este programa es ideal para gratinar alimentos ya cocinados y para recalentar alimentos.
-  **ECO:** Para una cocción con ahorro de energía. Las resistencias inferior y superior funcionan. Cocción lenta.
-  **Calor inferior:** La resistencia inferior funciona. Utilice este programa para calentar pizzas ya que el calor procede la parte inferior del horno y calienta la pizza por abajo. Este programa conviene mejor para recalentar que para cocinar alimentos.
-  **Convección natural:** Las resistencias inferior y superior funcionan. Cocción homogénea. Este programa es ideal para la repostería, los pasteles, los gratinados, las lasañas, etc. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y utilizar solamente un nivel a la vez.

## Uso

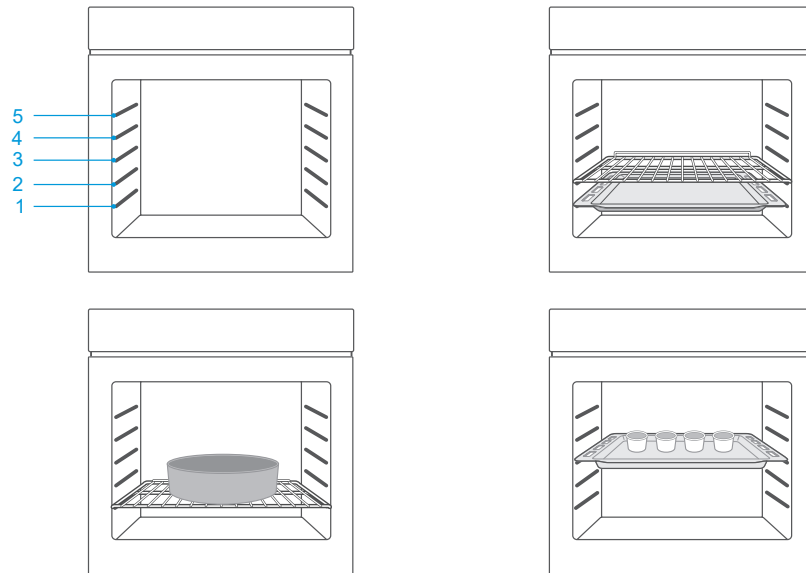
1. Coloque el botón de selección de programas en el programa elegido. Puede elegir entre 4 programas de cocción. Consulte el apartado «Programas de cocción».
2. Ajuste la temperatura girando el botón del termostato. Puede seleccionar una temperatura comprendida entre 50 y 250°C.
3. Al final del uso, vuelva a colocar siempre los 2 botones en la posición «0» (apagado).

## Tabla de cocción para el programa ECO

Plato	Temperatura (en °C)	Nivel de cocción	Tiempo de cocción (en min)	Pre calentamiento
Patatas gratinadas con queso	180	1	90- 100	No
Pastel de queso	160	1	100- 150	No
Pastel de carne	190	1	110- 130	No

## Niveles de cocción

Para que el horno funcione correctamente, la parrilla metálica y la bandeja deben estar situadas entre el primer y el quinto nivel. Cuando se utilicen juntas, coloque la bandeja debajo de la parrilla metálica.

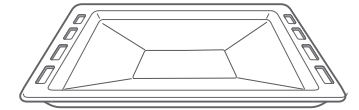


## Accesorios

### Bandeja

La bandeja sirve para recoger los jugos y grasas de cocción.

Colóquela en el 1er nivel desde abajo. Procure colocarla correctamente empujándola hasta el fondo.

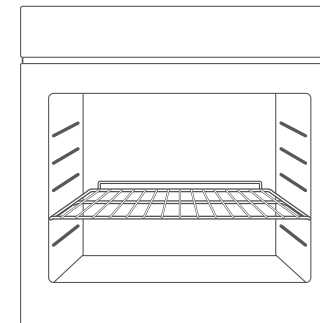
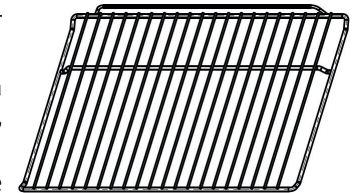


### Parrilla metálica

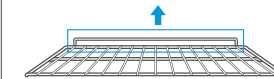
La parrilla se utiliza para las parrilladas o para colocar recipientes de cocción.

La parrilla debe utilizarse en el sentido correcto. Esta garantizará que, durante su retirada con precaución, los alimentos calientes no se escurran.

Consulte el siguiente plano para saber el sentido de instalación de la parrilla.



Hacia arriba, hacia el interior.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 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.

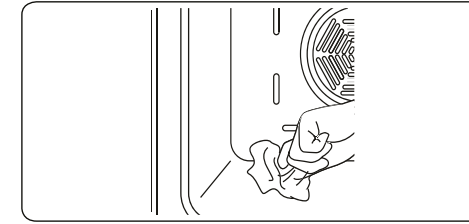
- Limpie de inmediato todos los líquidos derramados, para evitar que se produzcan daños en las distintas piezas.



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.
- Puede que deba utilizar ocasionalmente un producto de limpieza específico para limpiar completamente el horno.



#### 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.

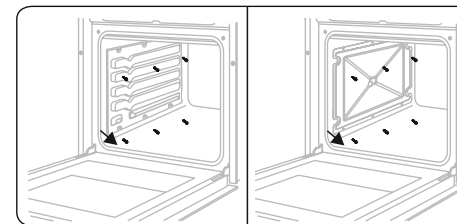
La protección se limpia automáticamente, absorbiendo y quemando las salpicaduras de grasa y aceite. Se descomponen en forma de cenizas, que se pueden recoger fácilmente en la parte inferior del horno. La protección debe ser porosa para seguir siendo eficaz. Las protecciones pueden ir perdiendo color 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 debido a una acumulación excesiva de grasas. Ese exceso de grasa se puede limpiar con un paño suave o una esponja empapada con agua. A continuación, lleve a cabo el ciclo de limpieza descrito más arriba.

#### Desmontaje de las paredes catalíticas

Para desmontar la pared catalítica, quite los tornillos que sujetan cada pared al horno.



#### Limpieza de las superficies de cristal

- Limpie con frecuencia las superficies de cristal del aparato.
- Utilice un producto de limpieza para Superficies para limpiar el interior y el exterior de las superficies acristaladas. Enjuáguelas y luego séquelas con un paño seco.

### Limpeza de las superficies de acero inoxidable (si procede)

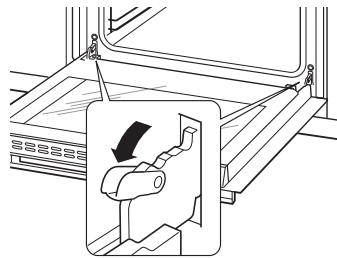
- Limpie con frecuencia las piezas de acero inoxidable del aparato.
- Limpie las piezas de acero inoxidable con un paño suave empapado en agua limpia. Enjuague y luego seque con un paño seco.



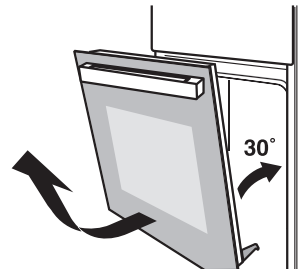
No limpie las superficies de acero inoxidable mientras estén calientes después de la cocción.  
No deje durante demasiado tiempo sustancias como vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de limón o zumo de tomate sobre las superficies de acero inoxidable.

### Desmontaje de la puerta del horno

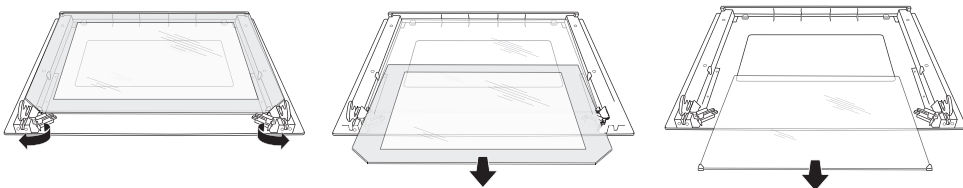
1. Abra la puerta del horno completamente. Coloque el gancho de la puerta hacia atrás.



2. Cierre la puerta con un ángulo de aproximadamente 30°. Mantenga la puerta con una mano a cada lado. Levante y, después, retire la puerta del horno con cuidado.



3. Abra el conjunto del soporte de rotación de la puerta. Consulte el siguiente plano:  
4. Levante el cristal exterior de la puerta y retírela, después, retire el cristal central de la puerta de la misma manera.



ADVERTENCIA:

No retire la puerta forzándola para evitar que el vidrio se rompa durante el desmontaje.

ADVERTENCIA:

Los resortes de las bisagras podrían aflojarse y provocar lesiones.

ADVERTENCIA:

No levante ni transporte la puerta del horno por su asa.

### Mantenimiento



**ADVERTENCIA:** Las tareas de mantenimiento de este aparato deben ser realizadas exclusivamente por un profesional autorizado o un técnico cualificado.

### Cambio de la bombilla del horno



**ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de proceder al cambio de bombilla.

1. Desenchufe el horno de la toma de corriente o corte el interruptor.
2. Desenrosque la tapa de vidrio de la bombilla girándola en el sentido inverso a las agujas del reloj (atención, puede estar rígida) y cambie la bombilla por una nueva del mismo tipo: tipo E14, 25 W, 230 V~, resistente a 300 °C.
3. Vuelva a enroscar la bombilla.



La bombilla debe haberse diseñado específicamente para utilizarla en electrodomésticos de cocción. No se deben utilizar bombillas para iluminar habitaciones.

## Resolución de problemas



Si el problema persiste después de haber seguido estas etapas básicas, contacte con un profesional autorizado o un técnico cualificado.

Problemas	Posibles causas	Soluciones
El horno no se enciende.	La alimentación eléctrica está cortada.	Compruebe que la alimentación eléctrica esté conectada. Compruebe también que los otros aparatos de la cocina funcionan.
No se produce ningún tipo de calor o el horno no se precalienta.	El ajuste de la temperatura del horno es incorrecto. La puerta del horno se ha dejado abierta.	Compruebe que el botón del termostato del horno está correctamente configurado.
La luz del horno (si existe) no funciona.	La bombilla no funciona. La alimentación eléctrica no está conectada o se ha desenchufado.	Cambie la bombilla de acuerdo con las instrucciones. Compruebe que la alimentación eléctrica esté conectada a la toma de corriente.
La cocción no es homogénea.	Las placas o rejillas están mal colocadas.	Compruebe que se estén respetando las temperaturas y los niveles recomendados. No abra con frecuencia la puerta, salvo si tiene que girar el plato. Si abre la puerta del horno con demasiada frecuencia, la temperatura del horno podría descender y perjudicar la cocción.

## Transporte

Si fuera necesario transportar el producto, colóquelo en el embalaje y la caja originales. Respete las instrucciones de transporte que se indican en el embalaje. Con cinta adhesiva, fije los elementos móviles al producto para evitar dañarlo 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

Medidas aplicadas de conformidad con el Reglamento UE N.º 66/2014 de la Comisión Europea y la norma EN 60350-1:2013

Marca		<b>LISTO</b>
Modelo		<b>LFCE 70n3</b>
Tipo de horno		ELÉCTRICO
Masa del aparato	kg	29.0
Índice de eficiencia energética - convencional		94.0
Índice de eficiencia energética - ventilación forzada		-
Clase energética		A
Consumo energético (electricidad) - convencional	kWh/ciclo	0.79
Consumo energético (electricidad) - ventilación forzada	kWh/ciclo	-
Número de huecos		1
Fuente de calor		ELÉCTRICO
Volumen	L	70

## Consejos en materia de ahorro de energía

### Horno

- Cocine las comidas de forma simultánea, si es posible.
- Reduzca el tiempo de precalentamiento.
- No alargue el tiempo de cocción.
- No se olvide de apagar el horno al finalizar la cocción.
- No abra la puerta del horno durante la cocción.

## INSTALLATION UND VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

**! WARNUNG:** Dieses Gerät muss von einem autorisierten Fachmann oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung und den geltenden Normen für die Installation installiert werden.

- Jede unsachgemäße Montage hebt die Garantie auf und kann zu Schäden oder Verletzungen führen, 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

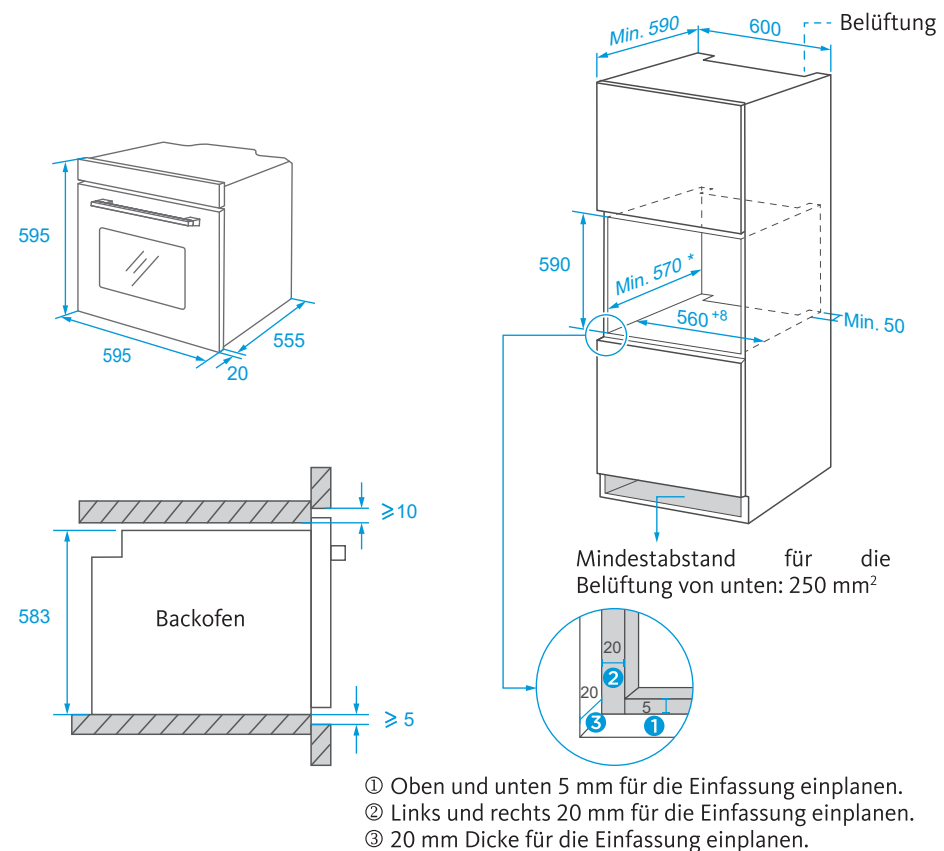
#### Allgemeine Anweisungen

- Für die ordnungsgemäße Funktionstüchtigkeit des Ofens ist ein geeigneter Platz im Küchenmöbel erforderlich.
- 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 entflammaren Materialien, zum Beispiel ein Vorhang, Öl, ein Tuch usw. in unmittelbarer Nähe befinden.
- Die Seitenwände der Küchenmöbel, die sich neben dem Ofen befinden, sollten aus einem hitzebeständigen Material bestehen. Achten Sie darauf, dass die Klebstoffe der furnierten Holzteile Temperaturen von mindestens 120 °C standhalten. Kunststoffe oder Klebstoffe, die diesen Temperaturen nicht standhalten, schmelzen und führen zu Verformungen des Geräts.
- Dieses Gerät darf nicht direkt über einer Geschirrspülmaschine, einem Kühl- oder Gefrierschrank, einer Wasch- oder Trockenmaschine installiert werden.
- Nach der Installation des Ofens müssen die elektrischen Teile vollständig isoliert sein. Dabei handelt es sich um eine gesetzliche Sicherheitsanforderung. Alle Schutzvorrichtungen müssen fest angebracht sein, damit sie nicht ohne Spezialwerkzeug entfernt werden können.

#### Einbau des Backofens im Küchenmöbel

- Installieren Sie den Ofen in dem dafür vorgesehenen Platz im Küchenmöbel.
- Er kann unter einer Arbeitsplatte oder in einem Oberschrank installiert werden.
- Um eine ausreichende Belüftung zu ermöglichen, müssen bei der Befestigung des Ofens die entsprechenden Abmessungen und Abstände eingehalten werden.
- Entfernen Sie die Rückseite des Küchenmöbels, um eine ausreichende Luftzirkulation um den Ofen herum zu gewährleisten.
- Das Kochfeld muss an der Rückseite einen Freiraum von mindestens 45 mm haben.

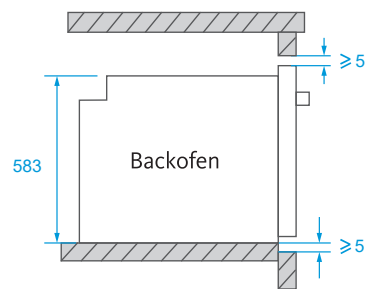
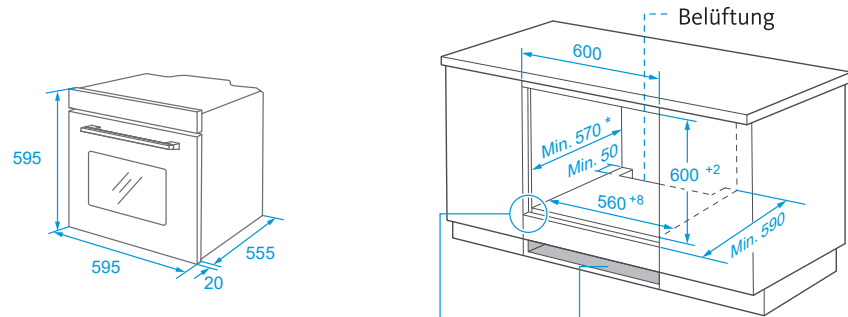
#### Einbau in einen Oberschrank



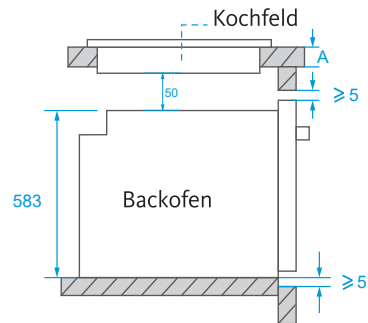
1. Die Dicke des Möbelstücks beträgt 20 mm.
2. Wenn die Steckdose an der Rückseite des Geräts angebracht ist, muss die Tiefe der Öffnung im Möbelstück auf mindestens 590 mm bis 620 mm vergrößert werden.
3. Die Abmessungen in den Abbildungen oben sind in mm angegeben.



## Einbau unter einer Arbeitsfläche

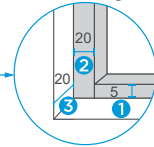


Ohne Kochfeld



Mit Kochfeld

Mindestabstand für die Belüftung von unten: 250 mm<sup>2</sup>

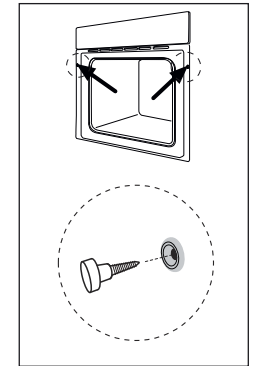


- ① Oben und unten 5 mm für die Einfassung einplanen.
- ② Links und rechts 20 mm für die Einfassung einplanen.
- ③ 20 mm Dicke für die Einfassung einplanen.

Wenn der Backofen unter einem Kochfeld installiert wird, muss die Arbeitsfläche A mindestens so dick sein wie unten angegeben:

Art des Kochfelds	Arbeitsfläche A
Induktionskochfeld	37 mm
Induktionskochfeld auf der gesamten Fläche	47 mm
Gaskochfeld	30 mm
Elektrokochfeld	27 mm

1. Die Dicke des Möbelstücks beträgt 20 mm.
2. Wenn die Steckdose an der Rückseite des Geräts angebracht ist, muss die Tiefe der Öffnung im Möbelstück auf mindestens 590 mm bis 620 mm vergrößert werden.
3. Die Abmessungen auf den obigen Abbildungen sind in mm angegeben.



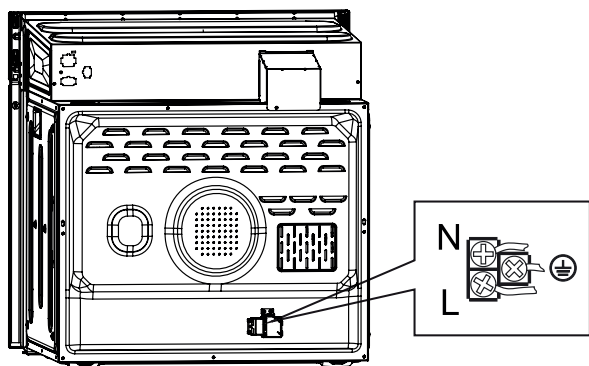
Nach Herstellen der elektrischen Anschlüsse wird der Ofen durch Schieben nach vorne in seine Position gebracht. Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie 2 Schrauben in die Löcher des Backofenrahmens ein. Wenn der Rahmen des Produkts die Holzoberfläche des Möbelstücks berührt, die Schrauben festziehen.

## Stromanschluss

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

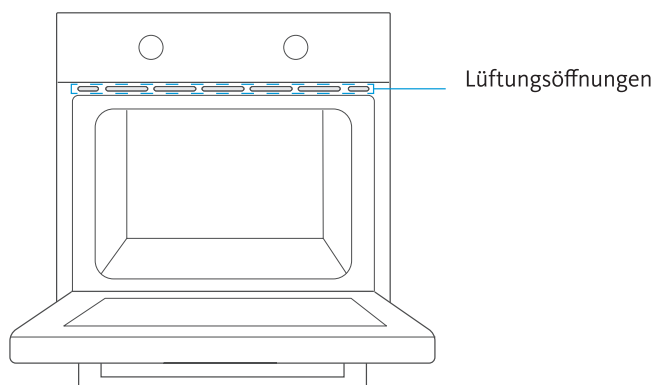
**! WARNUNG: DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.**

- 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 ist für eine 220-240-V~Stromversorgung ausgelegt. 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.



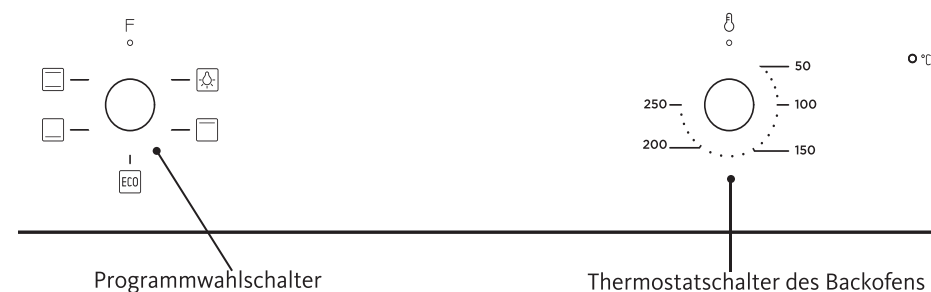
### Lüftungsöffnungen

Wenn der Garvorgang beendet ist und die Temperatur an den Lüftungsöffnungen 70 °C übersteigt, läuft der Kühllüfter weiter. Der Kühllüfter hört erst auf zu laufen, wenn die Temperatur unter 60 °C sinkt.



## GEBRAUCH DES GERÄTS

### Beschreibung des Bedienfelds



### Bedienelemente des Backofens






#### Programmwahlschalter

Den Schalter auf das Symbol des gewünschten Programms drehen. Einzelheiten zu den verschiedenen Programmen entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Programme des Backofens".

#### Thermostatschalter des Backofens

Nach der Wahl eines Programms diesen Schalter drehen, um die Temperatur einzustellen. Die Leuchtanzeige des Ofenthermostats leuchtet auf, sobald das Thermostat dafür sorgt, dass der Ofen geheizt oder die Temperatur gehalten wird.

#### Programme des Backofens

-  **Lampe des Ofens:** Ermöglicht dem Nutzer die Beobachtung des Fortschritts des Garvorgangs ohne die Tür zu öffnen. Die Lampe des Backofens leuchtet bei allen Programmen außer beim Programm ECO.
-  **Oberhitze:** Nur das obere Heizelement ist in Betrieb. Dieser Modus ist ideal, um bereits gegarte Lebensmittel zu überbacken oder aufzuwärmen.
-  **ECO:** Für einen energiesparenden Garvorgang. Die unteren und die oberen Heizelemente sind in Betrieb. Sanftes Garen.
-  **Unterhitze:** Nur der untere Widerstand ist in Betrieb. Verwenden Sie dieses Programm zum Aufwärmen von Pizzas, da die Hitze von unten in den Ofen strömt und die Pizza von unten erwärmt. Dieses Programm eignet sich eher zum Aufwärmen als zum Garen von Lebensmitteln.
-  **Natürliche Umluft:** Das untere und das obere Heizelement sind in Betrieb. Gleichmäßiges Garen. Dieses Programm ist ideal für für Gebäck, Kuchen, Gratins, Lasagne usw. Es empfiehlt sich, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen und nur eine Ebene zu benutzen.

## Gebrauch

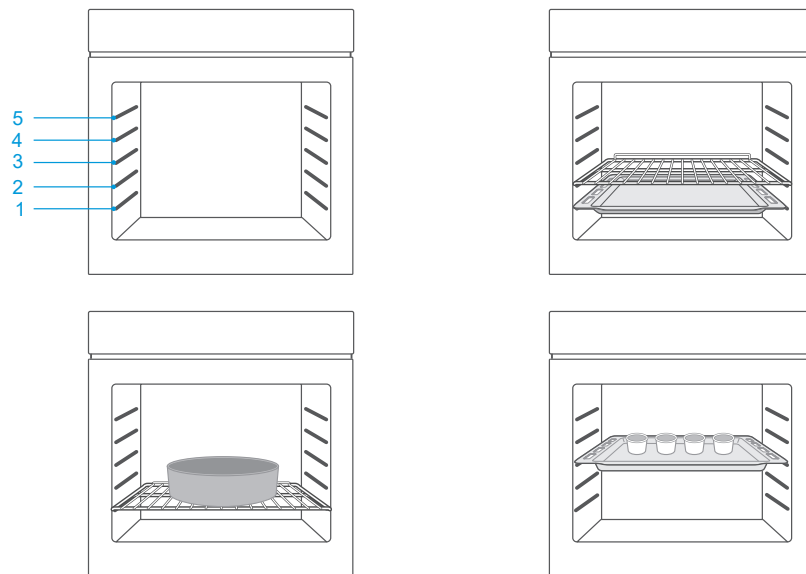
1. Drehen Sie den Programmwahlschalter auf das gewünschte Programm. Sie können zwischen 4 Garprogrammen wählen. Lesen Sie dazu den Abschnitt "Garprogramme".
2. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Thermostatschalters ein. Es kann eine Temperatur im Bereich von 50 °C bis 250 °C gewählt werden.
3. Stellen Sie am Ende des Gebrauchs immer beide Knöpfe auf die Position „0“ (aus).

## Gartabelle für das ECO-Programm

Gericht	Temperatur (in °C)	Garstufe	Garzeit (in Min.)	Vorheizen
Kartoffelgratin mit Käse	180	1	90 - 100	Nein
Käsekuchen	160	1	100 - 150	Nein
Hackbraten	190	1	110 - 130	Nein

## Garstufen

Damit der Backofen ordnungsgemäß funktioniert, müssen sich der Metallrost und die Auffangschale zwischen der ersten und der fünften Einschubebene befinden. Wenn sie zusammen verwendet werden, die Auffangschale unter dem Metallrost platzieren.

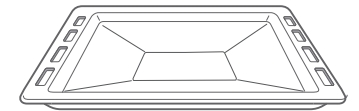


## Zubehör

### Auffangschale

Die Auffangschale dient zum Auffangen von Bratensaft und Fett.

Platzieren Sie diese auf der ersten Etage von unten. Achten Sie darauf, dass Sie sie ordnungsgemäß positionieren, indem Sie sie ganz nach hinten schieben.

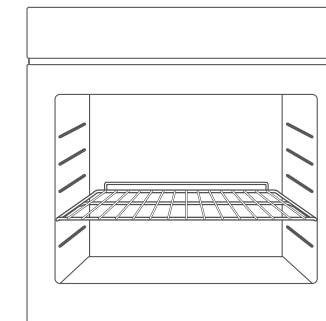
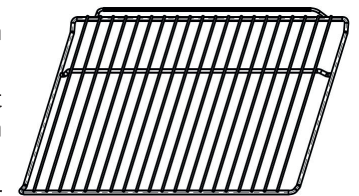


### Metallrost

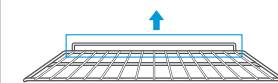
Der Rost wird zum Grillen oder zum Abstellen von Kochgeschirr verwendet.

Der Rost muss in der korrekten Richtung eingesetzt werden. Er verhindert, dass das heiße Gargut beim vorsichtigen Herausnehmen nicht herunterrutscht.

Die Einschubrichtung des Rosts ist in der untenstehenden Abbildung dargestellt..



Nach oben, nach innen



## REINIGUNG UND WARTUNG

### Reinigung



**HINWEIS:** Das Gerät vor der Reinigung ausschalten und abkühlen lassen.

#### Allgemeine Anweisungen

- Vergewissern Sie sich, dass die Reinigungsmittel geeignet sind und von ihrem Hersteller empfohlen wurden, bevor Sie sie für das 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.



Keine Reinigungsprodukte verwenden, die Partikel enthalten, denn sie könnten das Glas und die emaillierten und lackierten Teile Ihres Geräts verkratzen.

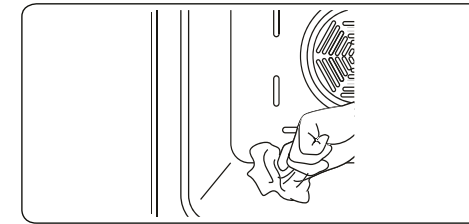
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, wischen Sie sie sofort auf, um zu vermeiden, dass die verschiedenen Teile beschädigt werden.



Benutzen Sie keine Dampfreiniger zum Reinigen der Teile des Geräts.

#### Reinigung des Backofinnenraums

- 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. Den Backofen anschließend noch einmal mit einem feuchten Tuch auswischen, danach abtrocknen.
- Es empfiehlt sich, gelegentlich ein spezielles Reinigungsmittel zu verwenden, 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.

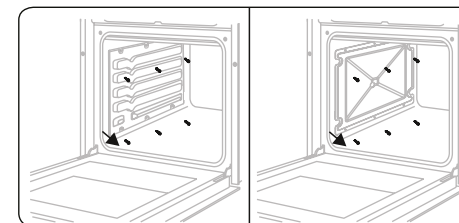
Die Schutzplatte reinigt sich automatisch, indem sie die Fett- und Ölrückstände absorbiert und sie verbrennt. Sie zerfallen zu Asche, die auf dem Boden des Ofens leicht entfernt werden kann. Um effizient zu sein, muss die Schutzplatte porös bleiben. Die Schutzplatten können mit der Zeit ausbleichen.

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 Glasoberflächen

- Die Glasoberflächen des Geräts regelmäßig reinigen.
- Zur Reinigung der Glasoberflächen innen und außen einen Glasreiniger benutzen. Diese dann abspülen und anschließend mit einem trockenen Tuch trocknen.

### Reinigung der Edelstahlteile (falls vorhanden)

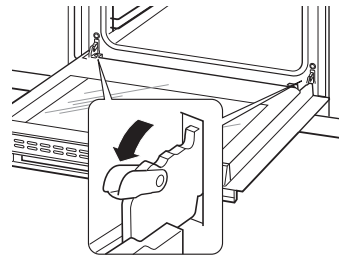
- Reinigen Sie die Edelstahlteile des Geräts regelmäßig.
- Wischen Sie die Edelstahlteile mit einem weichen Lappen ab, den Sie vorher in reines Wasser tauchen. Spülen Sie sie ab und trocknen sie anschließend mit einem trockenen Lappen.



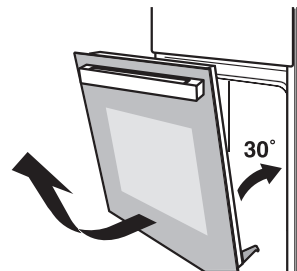
Reinigen Sie die Teile aus Edelstahl nicht, solange sie nach dem Garvorgang noch heiß sind.  
Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronen- oder Tomatensaft nicht zu lange auf den Edelstahlflächen haften lassen.

### Demontage der Backofentür

1. Die Backofentür vollständig öffnen. Den Bügel der Tür nach hinten positionieren.

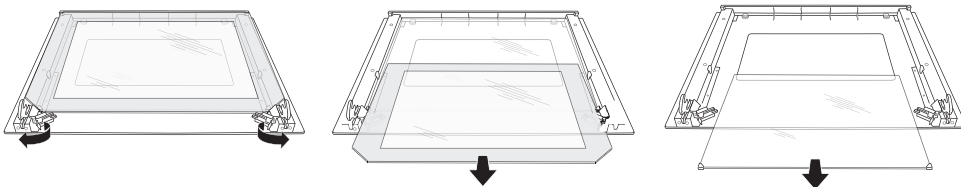


2. Die Tür in einem Winkel von etwa 30° schließen. Die Tür mit einer Hand auf jeder Seite festhalten. Die Backofentür vorsichtig anheben und abnehmen.



3. Öffnen Sie die Einheit der Drehhalterung der Tür. Die untenstehende Zeichnung beachten.

4. Heben Sie das äußere Glasscheibe der Tür an und nehmen Sie sie heraus. Nehmen Sie dann die mittlere Glasscheibe der Tür auf die gleiche Weise ab.



WARNUNG:

Lösen Sie die Tür nicht mit Gewalt, damit das Glas beim Ausbau nicht zerbricht.

WARNUNG:

Die Federn der Scharniere könnten sich lösen und Verletzungen verursachen.

WARNUNG:

Heben oder tragen Sie die Backofentür nicht an ihrem Griff.

### Wartung



**WARNUNG:** Wartungsarbeiten am Gerät dürfen ausschließlich von einer autorisierten Fachkraft oder einem Servicetechniker durchgeführt werden.

### Auswechseln der Backofenlampe



**WARNUNG:** Das Gerät vor dem Austauschen der Glühbirne ausschalten und abkühlen lassen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Backofens aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter aus.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung der Lampe ab, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Vorsicht, sie kann fest sitzen), und ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue desselben Typs: Typ E14, 25 W, 230 V~, hitzebeständig bis 300 °C.
3. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.



Die Glühbirne muss speziell für die Verwendung in Haushaltskochgeräten ausgelegt sein. Glühbirnen, die zur Beleuchtung von Räumen dienen, sind für das Gerät nicht geeignet.

## FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

### Fehlerbehebung



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

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Der Backofen geht nicht an.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. 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. Die Backofentür ist offen.	Überprüfen Sie, ob der Thermostatschalter des Ofens korrekt eingestellt ist.
Die Backofenbeleuchtung (falls vorhanden) funktioniert nicht.	Die Glühbirne funktioniert nicht. Die Stromversorgung ist unterbrochen oder das Kabel ist nicht angeschlossen.	Tauschen Sie die Glühbirne gemäß den Anweisungen aus. Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel mit der Steckdose verbunden ist.
Das Garergebnis ist nicht gleichmäßig.	Die Bleche/Roste sind falsch platziert.	Vergewissern Sie sich, dass die Temperaturen und die empfohlenen Niveaus eingehalten wurden. 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 Garergebnis auswirken kann.

### 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.

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

### Energiedatenblatt

Messungen wurden gemäß EU-Richtlinie Nr. 66/2014 der Europäischen Kommission und gemäß Norm EN 60350-1:2013 durchgeführt

Marke		
Modell		<b>LFCE 70n3</b>
Backofentyp		ELEKTRISCH
Masse des Geräts	kg	29.0
Energieeffizienzindex - Energieeffizienzindex - konventionell		94.0
Energieeffizienzindex - Zwangsbelüftung		-
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh/Zyklus	0.79
Energieverbrauch (Strom) - Zwangsbelüftung	kWh/Zyklus	-
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle		ELEKTRISCH
Volumen	L	70

### Energiespartipps

#### Backofen

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

## INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

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

- Elke verkeerde en ongeldige 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

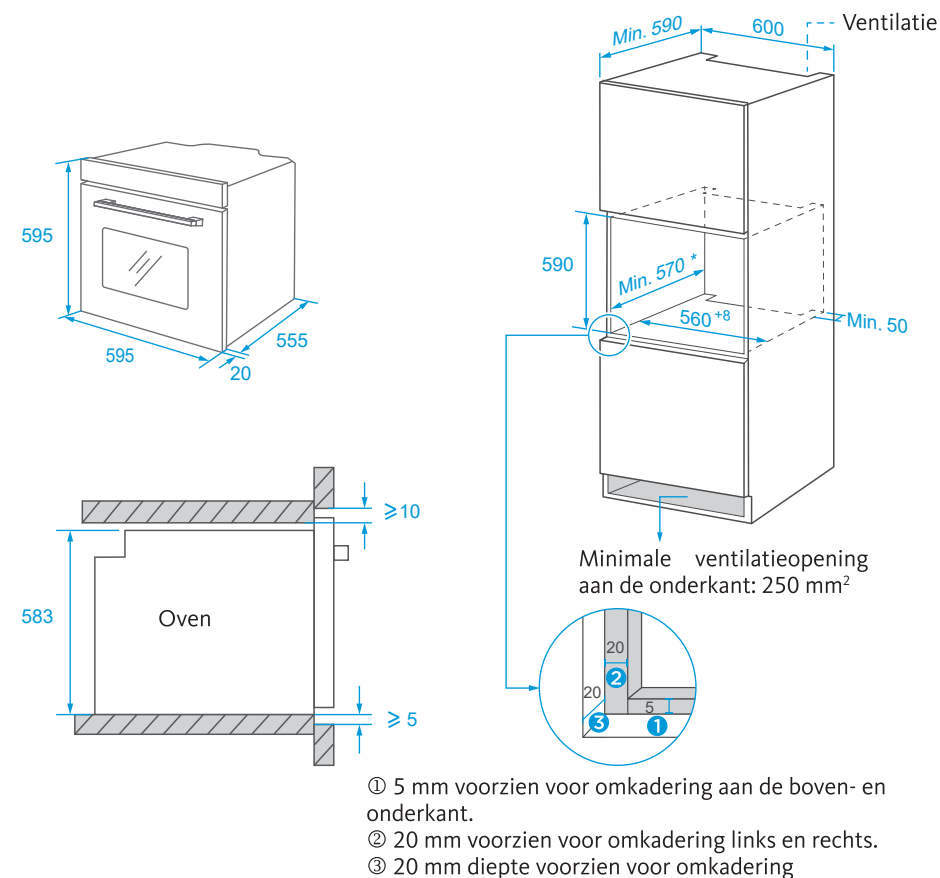
#### Algemene instructies

- De oven moet correct in het keukenmeubel geplaatst worden om goed te kunnen functioneren.
- 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.
- De panelen van de keukenmeubels die zich aan de zijkanten van de oven bevinden, moeten uit een hittebestendig materiaal gemaakt zijn. Zorg ervoor dat de lijm voor de houten onderdelen aan temperaturen van minstens 120 °C kan weerstaan. Plastic of lijm die niet aan dergelijke temperaturen kan weerstaan, smelt en vervormt het toestel.
- Dit toestel mag niet vlak boven een vaatwasser, een koelkast, een diepvriezer, een wasmachine of een droogkast geïnstalleerd worden.
- Wanneer de oven ingebouwd is, moeten de elektrische onderdelen volledig geïsoleerd worden. Dit is een wettelijke vereiste op het vlak van veiligheid. Alle beschermingen moeten stevig vastgemaakt worden zodat het onmogelijk is om ze te verwijderen zonder speciaal gereedschap te gebruiken.

#### De oven in het keukenmeubel installeren

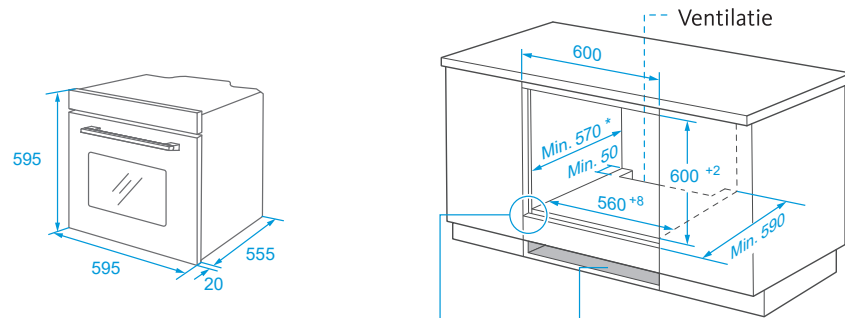
- Plaats de oven in de ruimte die in het keukenmeubel voorzien is.
- Hij kan worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een hoog meubel.
- Bij het vastmaken van de oven moeten de afmetingen en afstanden gerespecteerd worden voor een adequate ventilatie.
- Verwijder de achterzijde van het keukenmeubel zodat de lucht goed rond de oven kan circuleren.
- De kookplaat moet aan de achterkant minstens 45 mm ruimte hebben.

### Inbouw in een hoog meubel

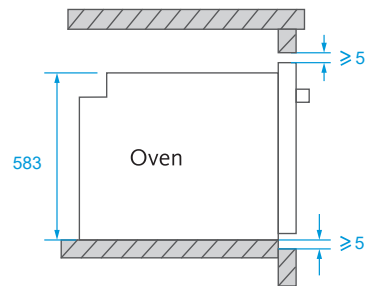


1. Het meubel is 20 mm diep.
2. Wanneer het stopcontact achteraan het toestel geïnstalleerd is, moet de diepte van de opening in het meubel vermeerderd worden met minstens 590 tot 620 mm.
3. De afmetingen in de bovenstaande schema's zijn uitgedrukt in mm.

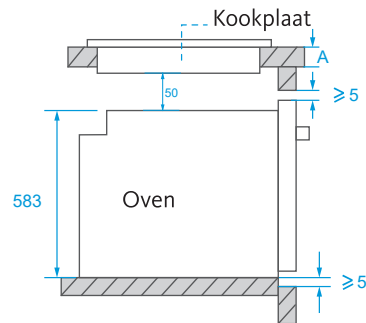
## Installatie onder een werkblad



Minimale ventilatieopening  
aan de onderkant: 250 mm<sup>2</sup>



Zonder Kookplaat



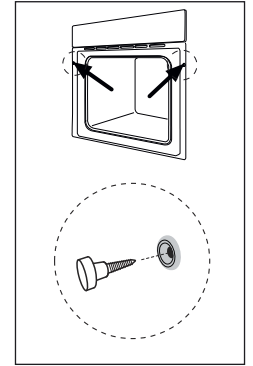
Met Kookplaat

- ① 5 mm voorzien voor omkadering aan de boven- en onderkant.
- ② 20 mm voorzien voor omkadering links en rechts.
- ③ 20 mm diepte voorzien voor omkadering

Indien de oven onder een kookplaat geïnstalleerd is, moet de minimale dikte van werkblad A zoals hieronder aangegeven zijn:

Type kookplaat	Werkblad A
Inductieplaat	37 mm
Inductieplaat over de volledige oppervlakte	47 mm
Kookplaat op gas	30 mm
Elektrische kookplaat	27 mm

1. Het meubel is 20 mm diep.
2. Wanneer het stopcontact achteraan het toestel geïnstalleerd is, moet de diepte van de opening in het meubel vermeerderd worden met minstens 590 tot 620 mm.
3. De afmetingen in de bovenstaande schema's zijn uitgedrukt in mm.



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

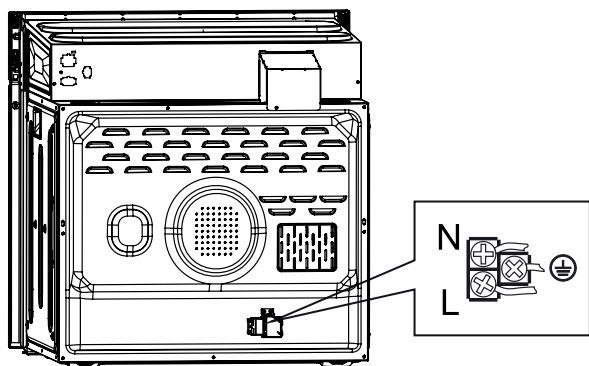
## Elektrische aansluiting

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

**! WAARSCHUWING: DIT TOESTEL DIET GEHAARD TE WORDEN.**

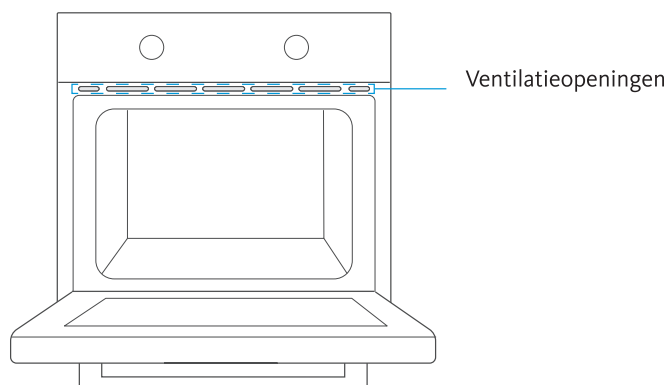
- Controleer vóór de aansluiting op het net of de nominale spanning van het toestel (die vermeld wordt op het kenplaatje van het toestel) overeenkomt met de spanning van de elektrische voeding. Het elektriciteits snoer moet eveneens in staat zijn om het nominale vermogen van het toestel te weerstaan (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 elektriciteits snoer 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 elektriciteits snoer 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, dient u een meerpolige scheidingschakelaar te installeren (met een tussenafstand van de contacten van minstens 3 mm), conform de veiligheidsvoorschriften.
- Dit toestel is gemaakt voor een netspanning van 220 - 240 V~. Neem contact op met een erkende vakman of een gekwalificeerde elektricien wanneer uw netspanning verschilt.
- Het elektriciteits snoer (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.





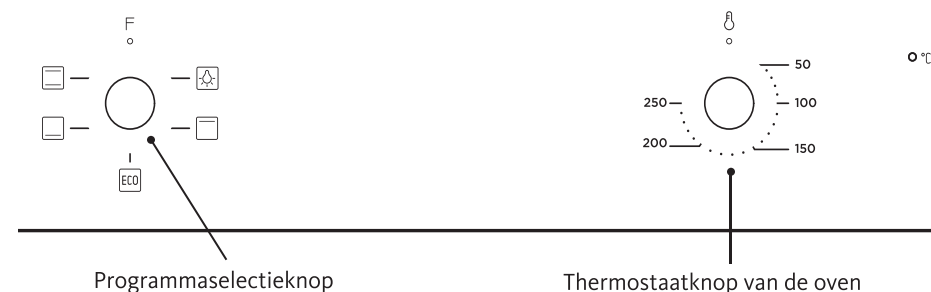
### Ventilatieopeningen

Wanneer het bakproces beëindigd is, blijft de koelventilator werken indien de temperatuur aan de ventilatieopening hoger is dan 70°C. De koelventilator stopt slechts met werken wanneer de temperatuur lager ligt dan 60°C.



## GEBRUIK VAN HET TOESTEL

### Beschrijving van het bedieningspaneel



### Bediening van de oven


#### Programmaselectieknop

Draai de knop op het symbool van het gewenste programma. Meer informatie over de verschillende programma's vindt u in de paragraaf "Programma's van de oven."

#### Thermostaatknop van de oven

Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen om een programma te selecteren. Het controlelampje van de thermostaat van de oven gaat branden zodra de thermostaat werkt om de oven te verwarmen of om hem op temperatuur te houden.

#### Programma's van de oven

-  **Lamp van de oven:** Hierdoor kan de gebruiker het bakken volgen zonder de deur te moeten openen. De lamp van de oven gaat aan voor alle kookprogramma's behalve het programma ECO.
-  **Bovenkant:** Enkel de hoogste weerstand werkt. Dit programma is ideaal om reeds bereide voedingsmiddelen te gratineren en voedingsmiddelen op te warmen.
-  **ECO :** Om energiebesparend te koken De bovenste en onderste weerstand functioneren. Zacht koken.
-  **Onderkant:** Enkel de laagste weerstand werkt. Gebruik dit programma om pizza opnieuw op te warmen. De warmte komt namelijk van de onderkant en verwarmt de pizza langs onder. Deze functie is meer geschikt voor het opwarmen dan voor het bereiden van voedingsmiddelen.
-  **Natuurlijke convectie :** De bovenste en onderste weerstand functioneren. Homogene bereiding. Dit programma is ideaal voor gebak, taarten, gratin, lasagne, enz. Het is aanbevolen om de oven 10 minuten voor te verwarmen en slechts één niveau tegelijkertijd te gebruiken.

## Gebruik

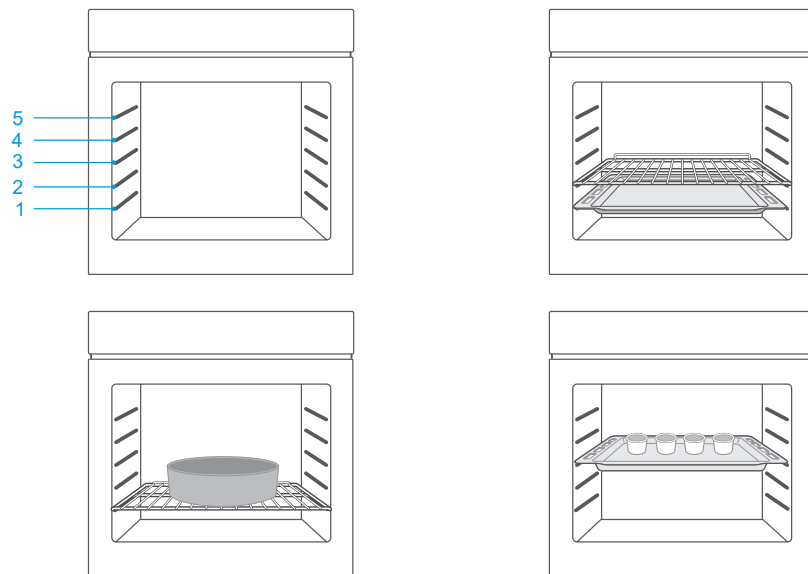
1. Draai de keuzeknop voor de programma's tot op het programma van uw keuze. U heeft de keuze tussen 4 kookprogramma's. Zie paragraaf "Kookprogramma's".
2. Stel de temperatuur in door aan de knop van de thermostaat te draaien. U kan een temperatuur tussen 50 en 250°C selecteren.
3. Plaats de twee knoppen na gebruik altijd op de stand "0" (stop).

## Tabel van kooktijden voor het programma ECO

Gerecht	Temperatuur (in °C)	Mate van bereiding	Baktijd (in min)	Voorverwarmen
Aardappelgratin met kaas	180	1	90 - 100	Nee
Kaastaart	160	1	100 - 150	Nee
Vleesbrood	190	1	110 - 130	Nee

## Mate van bereiding

De oven kan enkel correct werken als het metalen rooster en de druiplaat tussen het eerste en vijfde niveau geplaatst zijn. Plaats de druiplaat onder het metalen rooster wanneer ze samen gebruikt worden.

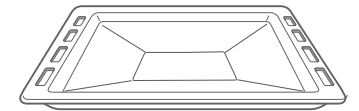


## Accessoires

### Druiplaat

De druiplaat dient om het sap en vet van het koken op te vangen.

Plaats ze op het eerste niveau, van onderaf geteld. Zorg dat u ze correct plaatst en duw ze volledig naar achter.

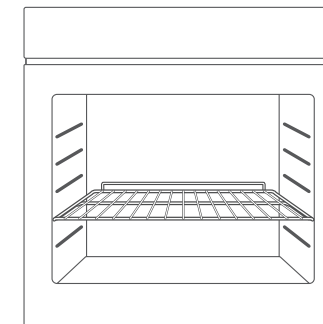
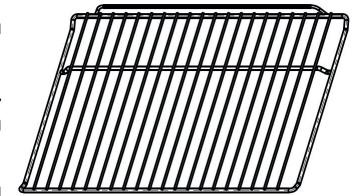


### Metalen rooster

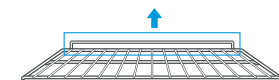
Het rooster wordt gebruikt voor gegrilde bereidingen of om schotels en dergelijke op te zetten.

Het rooster moet in de juiste richting gebruikt worden. Op die manier glijden de warme voedingsmiddelen niet wanneer ze voorzichtig verwijderd worden.

Zie schema hieronder voor de installatierichting van het rooster.



Naar de bovenkant, naar de binnenkant



## REINIGING EN ONDERHOUD

### Reiniging



**WAARSCHUWING:** Schakel het toestel uit en laat het afkoelen voor u het reinigt.

#### Algemene instructies

- Controleer of de schoonmaakmiddelen aangepast en aanbevolen worden door de fabrikant voor u ze voor uw toestel gebruikt.
- 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 kleine deeltjes bevatten. Die kunnen krassen maken op het glas en de geëmailleerde en geverfde onderdelen van uw toestel.

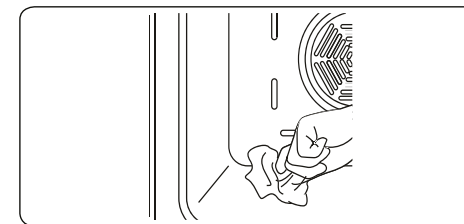
- Verwijder het overlopen van vloeistoffen onmiddellijk om te vermijden dat de verschillende onderdelen beschadigd raken.



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 nuttig om af en toe een speciale ovenreiniger te gebruiken.



#### 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.

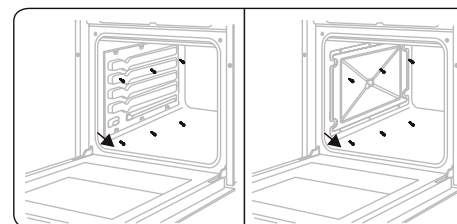
De beveiliging wordt automatisch gereinigd door de olie- en vetspatten te absorberen en te verbranden. Ze worden ontbonden in de vorm van assen, die u gemakkelijk kunt terugvinden op de bodem van de oven. De beveiliging moet poreus zijn om doeltreffend te blijven. Beveiligingen kunnen na verloop van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



#### Glazen legplanken reinigen

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

### Reinigen van de oppervlakken 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.

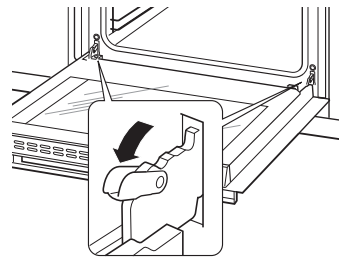


Maak de oppervlakken in roestvrij staal niet schoon wanneer ze nog warm zijn na het bakken.

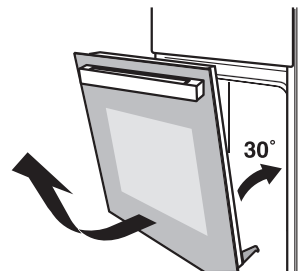
Laat vlekken van azijn, koffie, melk, zout, water, citroensap of tomatensap niet te lang inwerken op de oppervlakken in roestvrij staal.

### Demontage van de deur van de oven

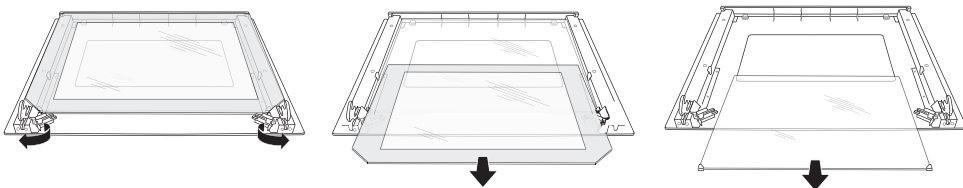
1. Open de deur van de oven volledig. Plaats de deurbeugel naar achteren.



2. Sluit de deur op een hoek van ongeveer 30°. Houd de deur met een hand aan elke zijde vast. Til de deur van de oven dan op en verwijder ze voorzichtig.



3. Open de drager van de deuropening. Raadpleeg het onderstaande schema.
4. Til de buitenste ruit van de deur op en verwijder ze. Verwijder dan de middelste ruit van de deur op dezelfde manier.



### WAARSCHUWING:

Verwijder de deur niet door ze te forceren om te vermijden dat het glas tijdens de demontage breekt.

### WAARSCHUWING:

De veren van de scharnier kunnen losraken en letsel veroorzaken.

### WAARSCHUWING:

Til de deur van de oven niet op met het handvat en vervoer de oven zo niet.

### Onderhoud



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

### Vervanging van de lamp van de oven



**WAARSCHUWING:** Zet het toestel uit en laat het afkoelen voor u de lamp vervangt.

1. Trek de stekker van de oven uit het stopcontact of zet de stroomonderbreker uit.
2. Schroef het glazen afdekplaatje van de lamp los door tegen de klok in te draaien (opgelet: het kan stroef zijn) en de lamp te vervangen door een nieuwe van dezelfde soort: type E14, 25 W, 230 V~, hittebestendig tot 300 °C.
3. Schroef het afdekplaatje van de lamp weer vast.



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 eenvoudige probleemoplossingen blijft aanhouden, dient u contact op te nemen met een erkende vakman of gekwalificeerde technicus.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De oven werkt niet.	De stroomtoevoer is afgesloten.	Controleer of de stroomtoevoer is aangesloten. 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. De deur van de oven staat nog open.	Kijk na of de thermostaatknop van de oven correct ingesteld is.
De verlichting van de oven (indien aanwezig) werkt niet.	De lamp werkt niet. De stroomtoevoer is afgesloten of niet aangesloten.	Vervang de lamp volgens de instructies. Controleer of de stroomtoevoer aangesloten is op het stopcontact.
Het eten is niet homogeen bereid.	De bakplaten/roosters werden verkeerd geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en niveaus gerespecteerd worden. 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.

## 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

Metingen uitgevoerd volgens EU-verordening nr. 66/2014 van de Europese Commissie en de norm EN 60350-1:2013

Merk		
Model		LFCE 70n3
Type oven		ELEKTRISCH
Gewicht van het toestel	kg	29.0
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		94.0
Energie-efficiëntie-index - geforceerde ventilatie		-
Energieklasse		A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/cyclus	0.79
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde ventilatie	kWh/cyclus	-
Aantal bakruimten		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	L	70

## Tips om energie te besparen Oven

- Kook maaltijden samen, indien mogelijk.
- Beperk de duur van het voorverwarmen.
- Verleng de bereidingsduur niet.
- Vergeet de oven niet uit te schakelen wanneer het gerecht klaar is.
- Open de deur van de oven niet tijdens het bereiden.



**ATTENTION :**

ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

**Conditions de garantie :**

ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.

**WARNING:**

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

**Warranty conditions:**

This product is under warranty against any failure resulting from any manufacturing or material defects. This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product. The warranty period is specified on the receipt of the purchase.

**ATENCIÓN:**

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este electrodoméstico no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclar el electrodoméstico al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

**Condiciones de la garantía:**

Este producto ofrece garantía contra cualquier fallo que resulte de un defecto de fabricación o material. Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, uso indebido o desgaste normal del producto. El periodo de garantía se especifica en la factura de compra.

**ACHTUNG:**

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrutt) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen Sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

**Garantiebedingungen:**

Auf dieses Produkt wird eine Garantie gegen Herstellungs- und Materialfehler gewährt. Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren. Die Garantiedauer ist auf der Kaufrechnung angegeben.

**ATTENTIE:**

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

**Garantievoorwaarden:**

Dit product is gegarandeerd tegen alle mogelijke fabricage- of materiaalfouten. De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product. De garantieduur staat vermeld op de aankoopbon.



Sourcing & Création  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE

Fabriqué en R.P.C. / Made in China /  
Fabricado en R.P.C. / Hergestellt in der VR  
China / Gefabriceerd in VRC.  
Art. 8011183  
Réf. LFCE 70n3