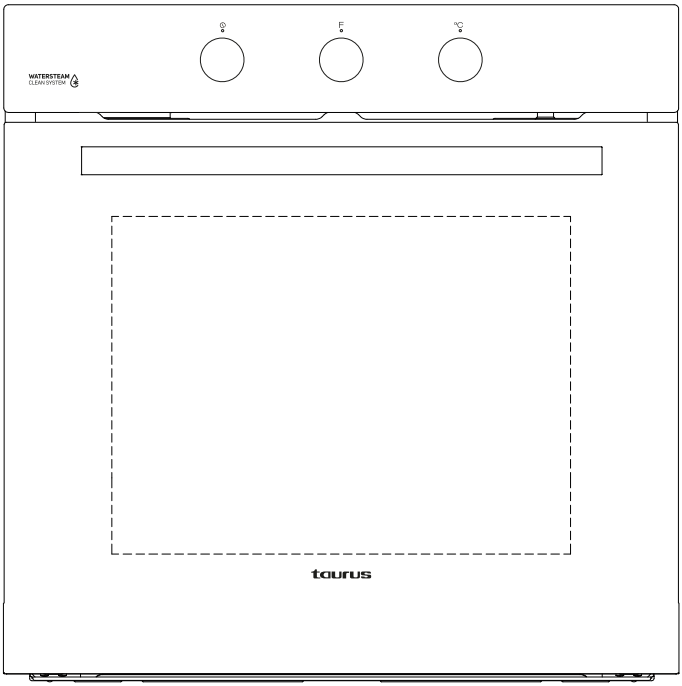
HS573IXM
HM873IXM / HM873WHM



ES. Instrucciones de uso
EN. Instructions for use
FR. Mode d'emploi
PT. Instruções de uso
CA. Instruccions d'ús
BG. Инструкция заупотреба

taurus

Gracias por elegir este producto.
Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.
Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante

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

ÍNDICE

1.Instrucciones de seguridad....3
1.1 Advertencias generales de seguridad....3
1.2 Advertencias para la instalación....5
1.3 Durante el uso....6
1.4 Durante la limpieza y el mantenimiento....7
2.Precauciones de instalación....9
3.Instalación....10
3.1 Fijación del horno....10
4.Conexión eléctrica....11
4.1 Instalación del cable de alimentación....11
4.2 Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red eléctrica....11
5.Precauciones de uso....12
6.Cómo utilizar el producto....13
6.1 Nombre de las piezas....13
6.2 Dimension specification....13
6.3 Accesorios relacionados....14
6.4 Lista de embalaje....15
6.5 Parámetros técnicos....15
7.Funciones....15
7.1 Puedes elegir todas las funciones....15
7.2 Descripción de la función....16
7.3 Funcionamiento del mando....17
7.4 Horas....18
7.5 Guía de cocina....18
8.Limpieza....19
8.1 Watersteam clean system....19
8.2 Limpieza de la puerta del horno....19
8.3 Montaje de la puerta....19
8.4 Vidrio extraíble para puertas.....20
8.5 Bisagra extraíble con cierre suave....20
8.6 Estantes laterales extraíbles....21
9.Sustitución de la lámpara del horno....22
10.Preguntas frecuentes y manejo....23

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

1.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

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

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

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

1.3 DURANTE EL USO

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

alimentos en él.

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


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

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

1.4 DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

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

panel de mando.

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

Declaración de conformidad de la CE

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

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

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

Cómo desechar la antigua máquina

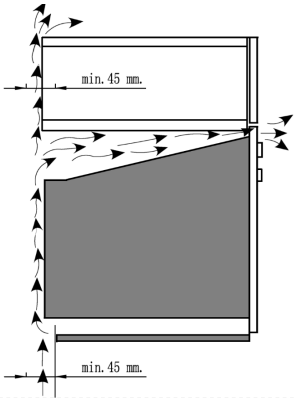


Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. PRECAUCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIA: Este aparato debe ser instalado por un servicio técnico autorizado o un técnico cualificado, siguiendo las instrucciones de esta guía y de conformidad con la normativa local vigente.

- Una instalación incorrecta puede causar daños y perjuicios, por los que el fabricante no se hace responsable y la garantía no será válida.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tensión y frecuencia eléctricas) y los ajustes del aparato sean compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Se deben cumplir las leyes, ordenanzas, directivas y normas vigentes en el país de uso (normas de seguridad, reciclaje adecuado de acuerdo con la normativa, etc.).
- El producto se instalará sin problemas en un lugar donde sea fácil de manejar y mantener y donde sea firme (no se colocará en ángulo).
- Está estrictamente prohibido instalar el producto y la toma de corriente en un lugar donde puedan estar expuestos a la humedad o al agua.
- Asegúrese de que la fuente de alimentación esté instalada en una toma de corriente con una intensidad nominal de 16 A o superior y que la toma de corriente tenga una conexión a tierra fiable.
- El producto debe levantarse por el orificio del asa o por la parte inferior y colocarse con cuidado. NUNCA LEVANTE EL HORNO POR EL ASA DE LA PUERTA.
- Las superficies de las instalaciones y los objetos adyacentes al producto deben estar aisladas.
- Se recomienda añadir un interruptor en la parte delantera de la toma del producto para facilitar la desconexión de la alimentación cuando el producto no se utilice.
- No toque directamente el interior del producto cuando esté en funcionamiento para evitar quemaduras.
- Los productos empotrados deben instalarse dentro de un armario con ventilación adecuada para la disipación del calor. Una ventilación insuficiente puede afectar al rendimiento y la seguridad. Asegúrese de que se respeten los espacios de ventilación indicados en el diagrama.



Asegúrese de que los espacios de ventilación indicados en el diagrama estén libres.

- Retire el manual y otros elementos del interior del armario después de la instalación.

Importante: se debe cortar la alimentación eléctrica del aparato antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en él.
Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrado, el mueble de cocina debe tener un tamaño adecuado.

- Para proporcionar una ventilación adecuada, debe haber aberturas de ventilación apropiadas en la parte inferior delantera y en la parte superior de 200 cm2 , y una abertura de escape en la parte inferior de al menos 200 cm2 , y una abertura de escape de al menos 60 cm2 .
- Los paneles de la unidad junto a la cocina deben ser resistentes al calor. En el caso de unidades de madera chapada, los pegamentos deben ser resistentes a una temperatura de 120°C.

De acuerdo con las normas de seguridad,

una vez montado el aparato. No debe haber ningún contacto posible con las piezas eléctricas. Las piezas de protección deben estar fijadas de manera que solo puedan retirarse con herramientas. No debe haber ningún contacto posible con las piezas eléctricas. Las piezas de protección deben estar fijadas de manera que solo puedan retirarse con herramientas.

3. INSTALACIÓN

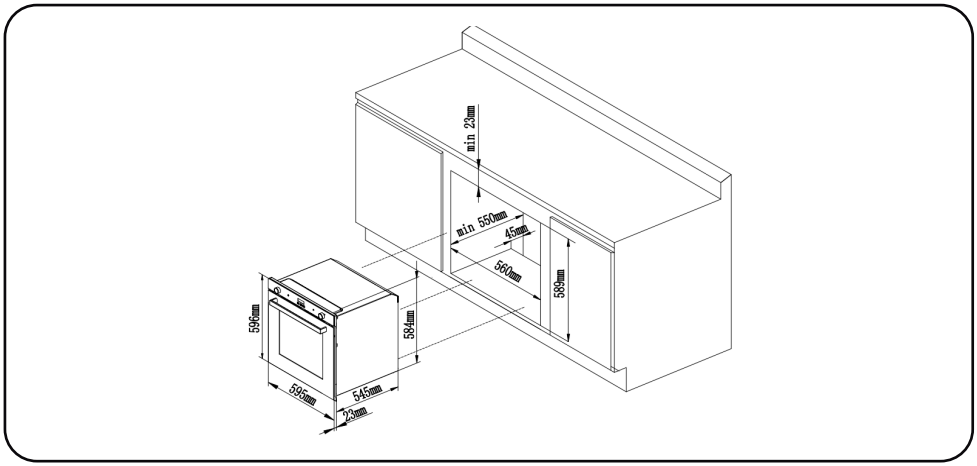
3.1 FIJACIÓN DEL HORNO

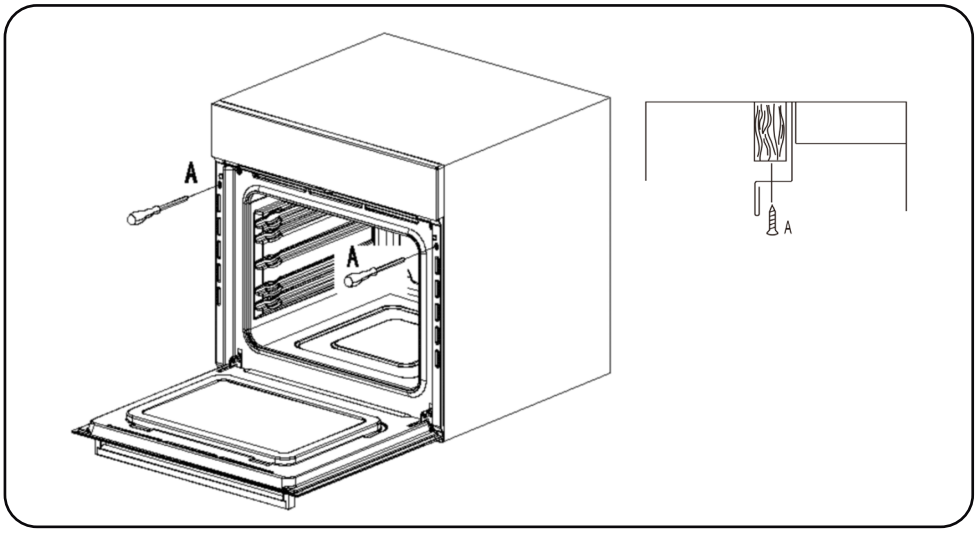
Insert the appliance into the compartment; open the oven door and fasten the oven Inserte el electrodoméstico en el compartimento; abra la puerta del horno y fíjelo al armario con los dos tornillos «A»,

recordando colocar los espaciadores especiales suministrados entre el orificio y el propio tornillo.

Tabla de dimensiones de instalación del producto

Modelo (horno empotrado)	Tamaño integrado
	560*589*550mm



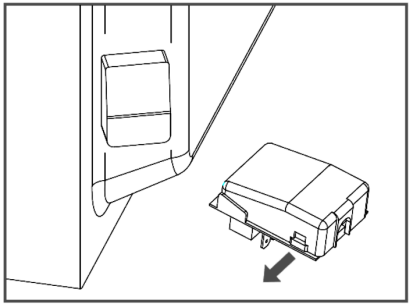


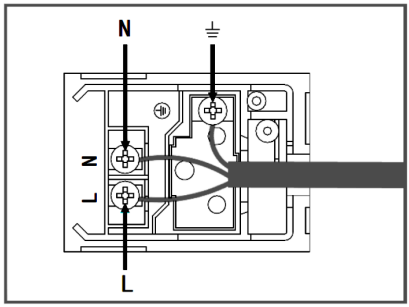
4. CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los hornos equipados con un cable de alimentación de tres fases están diseñados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características situada en el aparato (véase más abajo).

4.1 INSTALACIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- Abra la placa de terminales insertando un destornillador en las lengüetas laterales de la cubierta. Utilice el destornillador como palanca empujándolo hacia abajo para abrir la cubierta (véase el diagrama).
- Instale el cable de alimentación aflojando el tornillo de sujeción del cable y los tres tornillos de contacto de los cables LN. Conecte los cables a los terminales correspondientes: el cable azul al terminal marcado con (N), el cable marrón al terminal marcado con (L) y el cable amarillo/verde al terminal marcado con (⏚) (véase el diagrama).
- Fije el cable apretando el tornillo de sujeción.
- Cierre la cubierta de la placa de terminales.



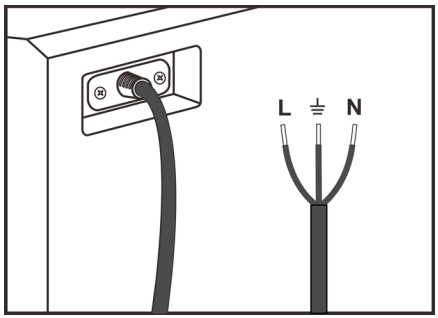


4.2 CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA A LA RED ELÉCTRICA

- El cable debe conectarse al cable de alimentación a través del interruptor de alimentación.
  La corriente nominal del interruptor de alimentación debe ser superior a 16 A.
- La temperatura ambiente del cable de alimentación no puede superar los 50 grados.
- Una vez instalado el horno, el interruptor de alimentación debe poder desconectarse fácilmente.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe revisarse periódicamente y solo debe ser sustituido por técnicos autorizados (véase Asistencia).
- La desconexión puede realizarse mediante un enchufe accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo, de acuerdo con las normas de cableado.

Nota: Algunos modelos se suministran sin caja de conexiones. En estas unidades, el cable de alimentación debe conectarse directamente a una toma de corriente o a un interruptor. Es fundamental conectar los cables L (fase) y N (neutro) tal y como se indica en el diagrama antes de aplicar la alimentación. Si no está seguro, póngase en contacto con un electricista cualificado.

L-Cable marrón (en algunas zonas es negro)
N-Cable azul (en algunas zonas es blanco)
⏚ -Cable amarillo/verde.



Modelos suministrados con un enchufe con toma de tierra VDE (tipo E/F)

Algunos modelos se suministran con un enchufe con toma de tierra homologado por VDE (tipo E/F). En este caso, no es necesario realizar ningún cableado al cuadro de bornes.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada y con el voltaje y la frecuencia indicados en la etiqueta de clasificación.
- La toma de corriente y el circuito deben estar adecuados para la carga del aparato y protegidos de acuerdo con las normas nacionales de cableado.
- El enchufe debe permanecer accesible después de la instalación para que el aparato pueda desconectarse desenchufándolo. Si el enchufe no es accesible, proporcione un medio de desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las normas nacionales de cableado (por ejemplo, un interruptor de aislamiento en todos los polos).
- No modifique ni retire el enchufe, y no utilice cables alargadores, adaptadores múltiples ni adaptadores no homologados.
- Para desconectar, desenchufe el aparato. No tire del cable.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar.

5. PRECAUCIONES DE USO

Este aparato es solo para uso doméstico, ¡no lo utilice en exteriores!

Importante: Antes de limpiar el horno o realizar tareas de mantenimiento, desconéctelo de la fuente de alimentación.
Para prolongar la vida útil del horno, debe limpiarse con frecuencia, teniendo en cuenta lo siguiente:
No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato.

- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad, el cable o el enchufe en agua u otro líquido, ni rocíe agua para limpiar el aparato.

  No limpie el aparato cuando aún esté caliente. Es preferible limpiar el interior y la superficie exterior del horno con un paño húmedo cuando se haya enfriado. Lave todos los accesorios en agua caliente con jabón o en el lavavajillas, y séquelos con papel o un paño.
- Si utiliza el horno durante un periodo de tiempo prolongado, es posible que se forme condensación. Séquelo con un paño suave.
- Hay una junta de goma alrededor de la abertura del horno que garantiza su perfecto funcionamiento. Compruebe el estado de esta junta periódicamente. Si es necesario, límpiela y evite utilizar productos u objetos abrasivos para hacerlo. Si se daña, póngase en contacto con su centro de servicio posventa más cercano. Le recomendamos que evite utilizar el horno hasta que haya sido reparado.
- Nunca cubra el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la acumulación de calor resultante podría afectar al rendimiento de la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpie la puerta de cristal con un paño húmedo y séquela con un paño suave.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar que el cristal se rompa.

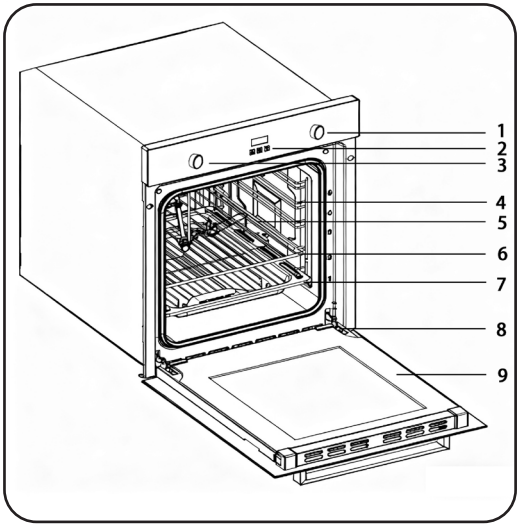
Nota: La primera vez que utilice el aparato, caliente el horno vacío con la puerta cerrada a la temperatura máxima durante al menos media hora. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada antes de apagar el horno y abrir la puerta. El aparato puede emitir un olor ligeramente desagradable causado por la combustión de las sustancias protectoras utilizadas durante el proceso de fabricación.

- Nunca coloque objetos directamente sobre la base del horno, ya que esto podría dañar el revestimiento de esmalte.
- Coloque siempre los utensilios de cocina en las rejillas previstas para ello.
- Le recomendamos que no abra la puerta mientras se cocinan alimentos que requieren levadura, para no comprome

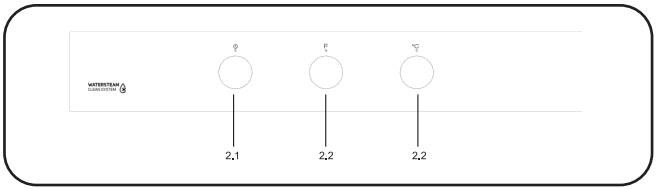
6. CÓMO UTILIZAR EL PRODUCTO

La selección de las distintas funciones se puede obtener ajustando una hora en el temporizador mecánico y girando el selector de funciones y el mando de control de temperatura del panel de control.

6.1 Nombre de las piezas

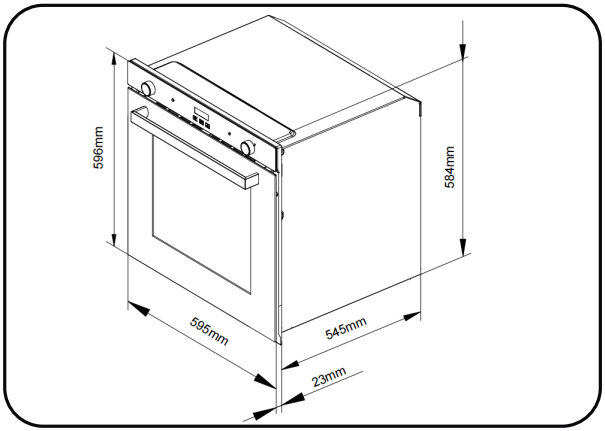


1. Mando de control de temperatura
2. Panel de control mecánico
2.1. Temporizador mecánico
2.2. Selector de funciones
2.3. Mando de control de temperatura
3. Selector de funciones
4. Rejilla lateral
5. Guía telescópica (carril)
6. Rejilla grande para asar
7. Bandeja para hornear
8. Bisagra de la puerta
9. Puerta

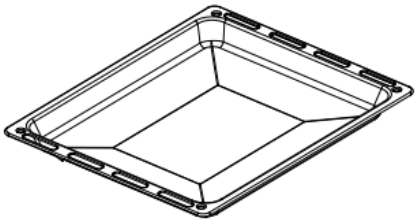
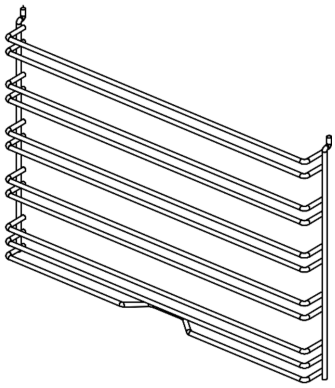
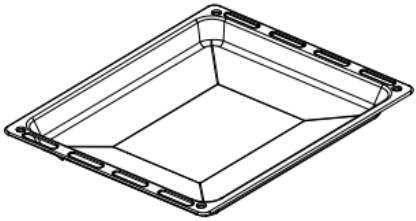


Nota: Para los productos incluidos en este manual, consulte el panel mecánico.

6.2 Especificación de dimensiones



6.3 ACCESORIOS RELACIONADOS

	**Rejilla grande:** se utiliza para el horno con rejilla lateral. ●La rejilla metálica permite dorar o asar alimentos. ●La rejilla metálica se puede utilizar para las funciones de calor con ventilador normal, cocción convencional y asado.
	**Bandeja para hornear:** ●Se utiliza para cocinar grandes cantidades de alimentos, como pasteles húmedos, pasteles, alimentos congelados, o para recoger la grasa, los derrames y la salsa.
	**Rejilla lateral:** se utiliza con la rejilla metálica o la bandeja esmaltada. ●Los soportes de la rejilla lateral se pueden utilizar para las funciones normales de calor con ventilador, cocción convencional y asado. ●Los dos soportes con ganchos permiten utilizar los accesorios en tres niveles. ●Hay tres niveles de cocción disponibles, dependiendo del método utilizado y del tipo de alimento. ● Los niveles de la rejilla se cuentan desde abajo. Para asar, utilice los niveles superiores; para hornear/asar, utilice los niveles intermedios. ●En los modos de cocción normales, la rejilla o la bandeja deben utilizarse en el primer o segundo nivel, dependiendo del alimento que se vaya a cocinar.
	**Bandeja profunda:** Se utiliza para cocinar grandes cantidades de comida y/o recoger grasa, salpicaduras y salsa.
	**Tornillos de montaje:** Tornillos (2) para fijar el producto

6.4 LISTA DE EMBALAJE

	Contenido de la caja	HS573IXM /HM873IXM / HM873WHM
1	Máquina principal	1 juego
2	Bolsa protectora de plástico	1 unidad
3	Parrilla grande	1 unidad
4	Bandeja para hornear	1 unidad
5	Bandeja profunda	1 unidad
6	Tornillos de montaje	1 juego
7	Manual	1 copia
8	Estante lateral	1 juego

6.5 PARÁMETROS TÉCNICOS

Nombre del producto	Horno eléctrico empotrado
Modelo	HS573IXM / HM873IXM / HM873WHM
Tensión nominal	220-240V~
Frecuencia nominal	50/60Hz
Capacidad	73L
Incorporación de dimensiones	560*589*550(W*H*D)

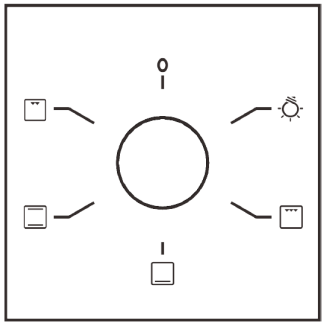
7. FUNCIONES

Nuestros hornos están equipados con diferentes tipos de modos de funcionamiento. A continuación, le ofrecemos una lista de funciones para que pueda consultar según el modelo de su horno.

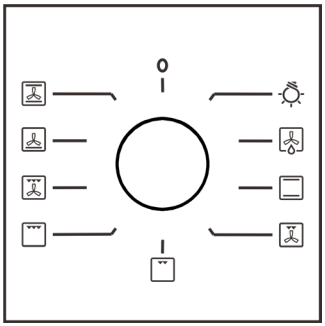
7.1 PUEDES ELEGIR TODAS LAS FUNCIONES.:

Nota: Todas las funciones se iniciarán después de seleccionar la temperatura con el mando de control de temperatura. temperature control knob.

5 funciones HS573IXM



9 funciones HM873IXM / HM873WHM



7.2 DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN

	**Luz del horno** Cuando el selector está en cualquier posición que no sea la posición «0», se enciende la luz del horno.
	**Descongelar** Seleccione esta función para descongelar alimentos más delicados. En este modo, solo se utiliza la circulación de aire frío. El aire a temperatura ambiente se distribuye por el interior del horno para descongelar los alimentos más rápidamente y sin cocinarlos.
	**Calentamiento inferior** Esta función está especialmente indicada para cocinar desde abajo, calentar alimentos o esterilizar tarros de cristal. También está indicada para alimentos que requieren una cocción larga y lenta, como los guisos. Esta función se puede utilizar entre 50 y MAX °C.
	**Modo convencional/estático** Los elementos calefactores inferior y superior funcionan conjuntamente. Se trata del modo de cocción tradicional, muy adecuado para asar carnes, ideal para galletas, manzanas al horno y alimentos crujientes. Se obtienen muy buenos resultados al cocinar en una bandeja ajustando la temperatura entre 50 y MAX °C.
	**Modo convencional con ventilador** Ajuste el mando de control de temperatura entre 50 °C y 250 °C. Se activan los elementos calefactores externos situados en la parte superior e inferior del horno, así como el ventilador. Basado en el modelo de convección, esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica de los elementos calefactores mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre en ellos.
	**Elemento inferior con ventilador** El aire calentado por el elemento calefactor inferior es circulado por el ventilador, lo que ayuda a distribuir el calor entre 50 °C y 200 °C. Esta función se puede utilizar para esterilizar tarros de cristal.
	**La luz del termostato** Indica que el horno se está calentando. Cuando la luz se apaga, significa que se ha alcanzado la temperatura deseada. Cuando la luz se enciende y se apaga alternativamente, significa que el termostato está funcionando correctamente para mantener la temperatura del horno.

	**Parrilla** Importante: no ajuste el mando de control de temperatura por encima de 200 °C. Durante el asado, mantenga la puerta del horno cerrada. Los alimentos se cocinan en la parrilla gracias a los rayos térmicos descendentes producidos por un elemento calefactor eléctrico incandescente. La temperatura alta y directa de la parrilla dora inmediatamente la carne, lo que evita la dispersión de los jugos y mantiene la carne más tierna. La parrilla es especialmente recomendable para cocinar platos que requieren una temperatura superficial elevada.
	**Parrilla completa** Está indicada para asar y gratinar alimentos tradicionales.
	**Parrilla con ventilador** **E**stá indicada para asar y gratinar pequeñas cantidades de alimentos tradicionales. Esta función se puede utilizar con la puerta cerrada durante periodos muy cortos (5-10 minutos).
	**Parrilla completa con ventilador** Importante: no ajuste el mando de control de temperatura por encima de 200 °C. Durante el asado, mantenga la puerta del horno cerrada. Se activan los dos elementos calefactores de la parrilla, así como el ventilador y todos los componentes de la parrilla. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica de los elementos calefactores mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre en ellos.

7.3 FUNCIONAMIENTO DEL MANDO

Different cooking methods can be set in sequence by rotating the function selector and temperature control knob on the control panel.

Pop-up perilla

Pop-up perillas,son un tipo de perilla que se acciona combinando la extensión y la rotación. El funcionamiento específico es el siguiente:

- Poner en marcha el horno.
- Como se muestra en la figura (fig. 1), presione suavemente el centro del botón emergente y este saltará automáticamente a la posición de funcionamiento.
- Gire el botón emergente hasta el icono de la función correspondiente y el horno realizará la función correspondiente (fig. 2). El botón de control de temperatura se maneja de la misma manera.

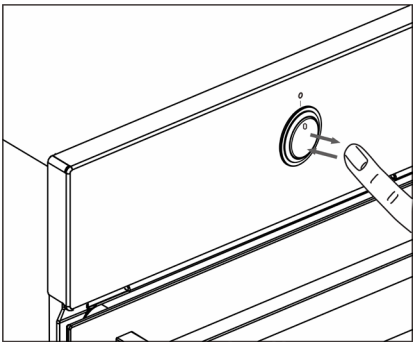


fig.1

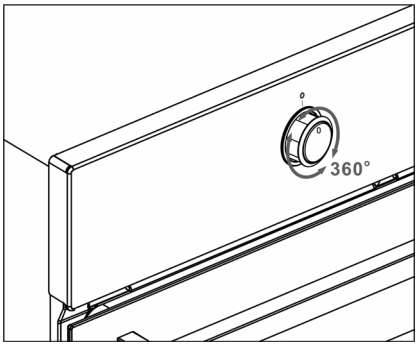
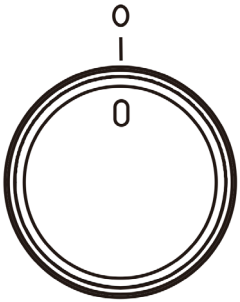


fig.2

- Finalice la cocción y reinicie.
- Gire la perilla emergente hasta que la marca se alinee con la posición «0».
- Presione suavemente el centro de la perilla emergente para introducirla en el horno.

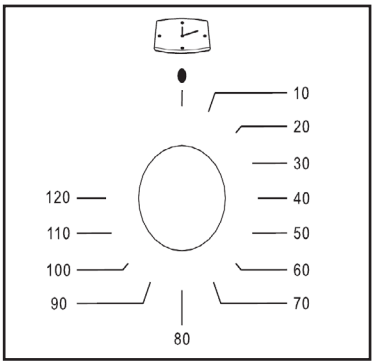


Nota: En algunos modelos, el mando se puede introducir en el horno en cualquier ángulo. Utilícelo según la configuración real del mando y no lo empuje con fuerza.

7.4 TIMERS

Temporizador mecánico de minutos

Gire la perilla en sentido horario para ajustar el tiempo de cocción deseado. El temporizador de minutos se puede ajustar de 1 a 120 minutos. Una señal sonora le informará que el tiempo seleccionado ha finalizado. El temporizador apagará el horno una vez que el tiempo haya finalizado.



7.5 GUÍA DE COCINA

Precalentamientoz

Si es necesario precalentar el horno (por lo general, esto ocurre cuando se cocinan alimentos con levadura), seleccione el «modo ventilador (calefacción por ventilador/convección)» para ahorrar energía.
Una vez que haya introducido los alimentos en el horno, seleccione el modo de cocción más adecuado.

Uso del grill

El horno multifunción le ofrece diferentes modos de grill.
Utilice el ajuste «Grill» para asar a la perfección pequeñas porciones como sándwiches tostados, perritos calientes, etc.
La posición «Grill completo» es la mejor para asar alimentos rápidamente. Para una mejor distribución del calor, no solo para dorar la superficie, sino también para cocinar la parte inferior, seleccione la función «Grill completo con ventilador».

Este modo también se puede utilizar para dorar los alimentos al final del proceso de cocción.

Importante: utilice siempre el grill con la puerta del horno cerrada. De este modo, obtendrá excelentes resultados y ahorrará energía.
Cuando utilice cualquiera de los tres modos de grill, se recomienda girar el mando del termostato a 175 °C, ya que es la forma más eficiente de utilizar el grill (que utiliza rayos infrarrojos).

No obstante, si es necesario, el termostato se puede ajustar a temperaturas más bajas simplemente girando el mando hasta la posición deseada.

Cuando utilice el grill, coloque la rejilla en los niveles inferiores (consulte la tabla de cocción). Para recoger la grasa y evitar el humo, coloque una bandeja recogegrasa en el nivel inferior de la rejilla.

Consejos útiles

En la siguiente tabla se incluyen algunas indicaciones orientativas para la cocción:

FALLOS	CAUSAS	REMEDIOS
La corteza superior es oscura y la parte inferior demasiado pálida.	No hay suficiente calor desde abajo.	Utiliza la posición de convección natural. Utiliza moldes para pasteles más profundos. Baja la temperatura. Coloca el pastel en una bandeja inferior.
La parte inferior está oscura y la corteza superior demasiado pálida.	Calor excesivo desde la parte inferior	Utilice la posición de convección natural. Utilice moldes laterales más bajos. Baje la temperatura. Coloque el pastel en una bandeja más alta.
El exterior está demasiado cocido y el interior no lo suficiente.	Temperatura demasiado alta	Baja la temperatura y aumenta el tiempo de cocción.
El exterior está demasiado seco, aunque tiene el color adecuado.	Temperatura demasiado baja	Aumenta la temperatura y reduce el tiempo de cocción..

8. LIMPIEZA

8.1 WATERSTEAM CLEAN SYSTEM

Retire todas las bandejas del interior del horno y las rejillas laterales. Ajuste la función del horno a convencional/estática a 90 °C para utilizar la función WaterSteam. Vierta entre 200 y 250 ml de agua mezclada con un detergente suave en la bandeja situada en la base del horno. Encienda el horno y el sistema WaterSteam Clean tardará entre 30 y 60 minutos en preparar el horno para limpiarlo fácilmente. Una vez que el líquido se haya evaporado y la cavidad se haya enfriado, limpie la cavidad del horno con un paño suave.

8.2 LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

Para facilitar la limpieza del interior del horno, se puede retirar la puerta del horno siguiendo los siguientes pasos (fig. 1-2):
> Abra la puerta completamente y levante las dos palancas «B» (fig. 1).
> A continuación, cierre ligeramente la puerta y levántela tirando de los ganchos «A», tal y como se muestra en la figura 2.

8.3 MONTAJE DE LA PUERTA

- Con la puerta en posición vertical, inserte los dos ganchos «A» en las ranuras;
- Asegúrese de que el asiento «D» quede perfectamente enganchado en el borde de la ranura (mueva la puerta del horno ligeramente hacia atrás y hacia adelante);
- Mantenga la puerta del horno completamente abierta, desenganche las dos palancas «B» hacia abajo y vuelva a cerrar la puerta.

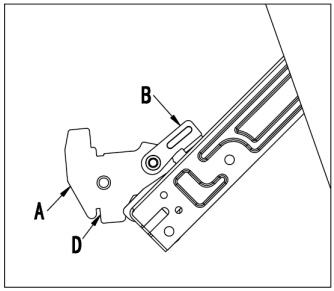


Fig. 1

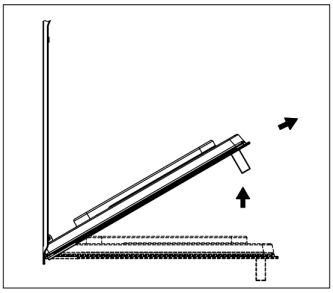


Fig. 2

8.4 VIDRIO EXTRAÍBLE PARA PUERTAS

La puerta del horno está compuesta por dos paneles de cristal y tiene rejillas de ventilación en la parte superior e inferior. Cuando el horno está en funcionamiento, el aire circula a través de la puerta para mantener frío el panel exterior. Si se ha acumulado condensación entre los paneles de cristal, se puede desmontar la puerta para limpiar entre ellos.

Retire la puerta siguiendo las instrucciones anteriores y colóquela sobre una superficie protectora (por ejemplo, un mantel) para evitar que se raye. El tirador de la puerta debe quedar alineado con el borde de la mesa. Asegúrese de que el cristal quede plano para evitar que se rompa durante la limpieza.
1. Presione el botón situado a la izquierda y a la derecha de la puerta y retire el riel superior. (Fig. 3)
2. Retire el cristal interior lentamente (Fig. 4)
Limpie los paneles de cristal y otras piezas con un paño de microfibra húmedo.
o una esponja limpia y una solución de agua caliente con un poco de detergente líquido. Seque con un paño suave.

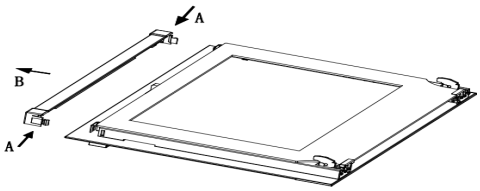


Fig.3

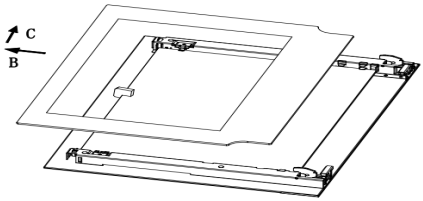


Fig.4

8.5 BISAGRA EXTRAÍBLE CON CIERRE SUAVE

La función principal de la bisagra de cierre suave del horno es proporcionar un efecto amortiguador, reducir la fuerza de impacto entre la puerta del horno y el cuerpo principal del horno, y evitar ruidos de colisión violentos y daños. Cuando sea necesario realizar una limpieza profunda de la puerta de cristal o realizar tareas de mantenimiento, se puede desmontar la bisagra de cierre suave del horno. Los pasos de la operación son los siguientes:

1. Retire la puerta de cristal para obtener la estructura que se muestra en la figura 5 (consulte la sección «Instrucciones para la puerta acristalada extraíble»).

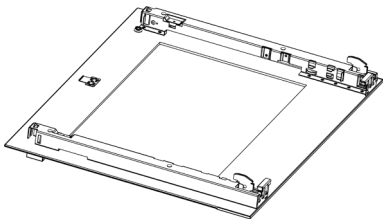


Fig.5

2. Retire los tornillos indicados en la imagen fig. 6.

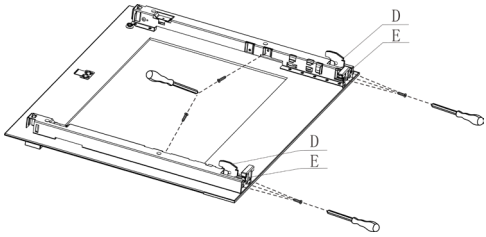


fig.6

3. Extraiga la bisagra de cierre suave D y la pieza de fijación de la bisagra de la puerta E.

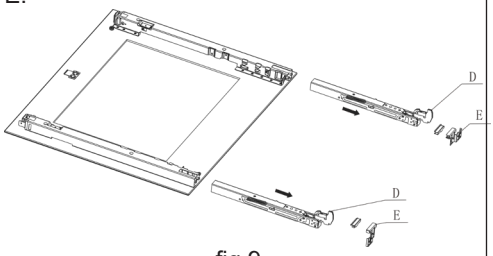


fig.9

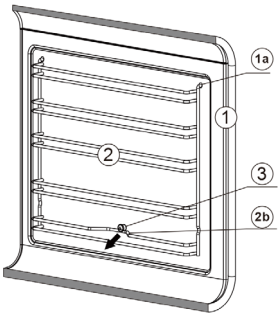
Nota: Mantenga todos los accesorios y tornillos en buen estado para evitar que se pierdan durante la instalación.

8.6 ESTANTES LATERALES EXTRAÍBLES

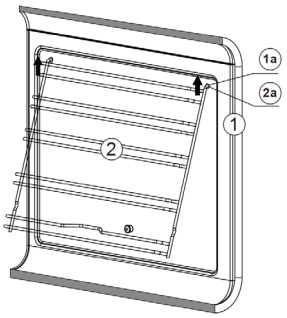
Para retirar los estantes laterales, siga los pasos que se indican a continuación.

1. Tire del gancho inferior del estante lateral hacia abajo para desbloquearlo del tornillo 3.
2. Levante el estante lateral hasta 2a para sacarlo del orificio de la cavidad 1a.

Nota: después de retirar los estantes laterales, se puede colocar la bandeja en la parte inferior de la cavidad, de modo que los alimentos se puedan cocinar directamente en la bandeja.



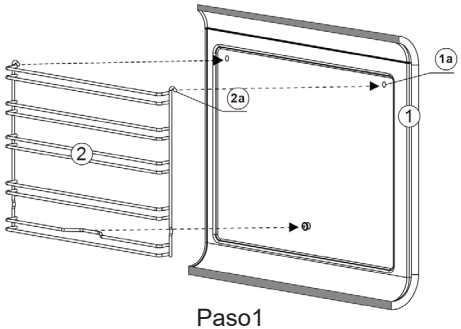
Paso1



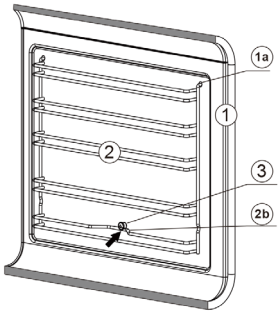
Paso2

Para instalar los estantes laterales, siga los pasos que se indican a continuación.

1. Coloque la zona 2a del estante en el orificio de instalación 1a de la cavidad.
2. Empuje la zona 2b del estante para bloquearlo en el tornillo fijo.



Paso1

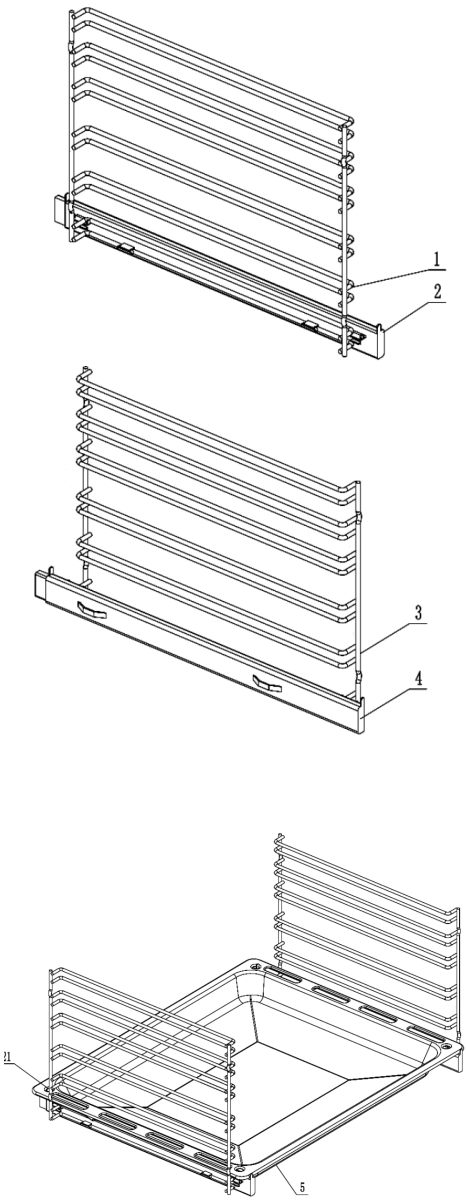


Paso2

Escalones telescópicos (raíl)

1. El riel telescópico L2 se fija a la malla colgante izquierda 1 mediante clips, y el riel telescópico R4 se fija a la malla colgante derecha 3 mediante clips.

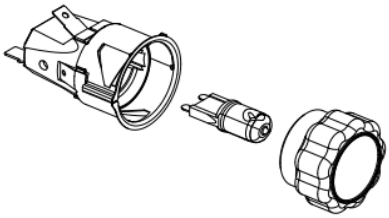
2. La bandeja receptora de aceite 5 se coloca sobre el riel telescópico, y el límite del riel telescópico 21 pasa a través del orificio circular de la bandeja colectora de aceite.



9. SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

Lámpara halógena

- Corte el suministro de energía al horno apagando el interruptor omnipolar que lo conecta a la red eléctrica o desenchufando el enchufe si es accesible; evite así el riesgo de descarga eléctrica.
- Desatornille la cubierta de vidrio fijada al portalámparas.
- Extraiga la lámpara y sustitúyala por otra lámpara de alta temperatura (300 °C) con las siguientes características:



  - Voltaje: AC230V
  - Potencia: 25W
  - Enchufe: G9
- Vuelva a colocar la cubierta de cristal y vuelva a conectar el aparato a la fuente de alimentación.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica..

ADVERTENCIA: No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato funciona mal o si ha sufrido algún tipo de daño. Lleve el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.

El siguiente mantenimiento debe ser realizado por un centro de servicio autorizado o por personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro. El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el

sobrecalentamiento.
Las instrucciones de los hornos que dispongan de bandejas deben incluir detalles que indiquen la instalación correcta de las mismas.

10. PREGUNTAS FRECUENTES Y MANEJO

Si se produce alguna anomalía durante el uso, deje de utilizarlo, desenchufe el cable de alimentación y compruebe y confirme lo siguiente. Si es necesario, póngase en contacto con nuestro centro de servicio posventa

Estado	Motivo y método de tratamiento
El horno no calienta.	Posibles causas: - Es posible que el horno no esté encendido. - Es posible que el reloj no esté ajustado. - Es posible que se haya fundido el fusible de la casa o que se haya disparado el disyuntor. Soluciones: Si esto ocurre repetidamente, póngase en contacto con el servicio posventa. - Encienda el horno. - Compruebe si se han aplicado los ajustes necesarios. Sustituya el fusible o reinicie el disyuntor.
Ruido después de cocinar	Posible causa: El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de cocinar.

Requisitos de información según el Reglamento (UE) n.º 66/2014 de la Comisión en relación con los requisitos de diseño ecológico para hornos, placas de cocción y campanas extractoras domésticos.

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	HS573IXM		
Tipo de horno	Horno eléctrico empotrado		
Masa del aparato	M	29,5	kg
Número de caries		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	73	l
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico con calentamiento por cavidad durante un ciclo en modo ventilado por cavidad (energía eléctrica final).	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEIcavity	84,9	
Información de contacto	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, España		
Este horno cumple con la norma EN 60350-1:2016+A1:2021.			

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	HM873IXM		
Tipo de horno	Horno eléctrico empotrado		
Masa del aparato	M	30,2	kg
Número de caries		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	73	l
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico con calentamiento por cavidad durante un ciclo en modo ventilado por cavidad (energía eléctrica final).	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEIcavity	84,9	
Información de contacto	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, España		
Este horno cumple con la norma EN 60350-1:2016+A1:2021.			

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	HM873WHM		
Tipo de horno	Horno eléctrico empotrado		
Masa del aparato	M	29,7	kg
Número de caries		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	73	l
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico con calentamiento por cavidad durante un ciclo en modo ventilado por cavidad (energía eléctrica final).	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEIcavity	84,9	
Información de contacto	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, España		
Este horno cumple con la norma EN 60350-1:2016+A1:2021.			

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

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

INDEX

1.Safety instructions 3
1.1 General safety warnings 3
1.2 Installation warnings 5
1.3 During use 6
1.4 During cleaning and maintenance 7
2.Installation precautions 9
3.Installation method 10
3.1 Fastening the oven 10
4.Electrical connection 11
4.1 Fitting the power supply cable 11
4.2 Connecting the electricity supply cable to the mains 11
5.Precautions for use 12
6.How to use the product 13
6.1 Parts name 13
6.2 Dimension specification 13
6.3 Related accessories 14
6.4 Packing list 15
6.5 Technical parameters 15
7.Functions 15
7.1 You can choose all the functions: 15
7.2 Function description 16
7.3 Knob operation 17
7.4 Timers 18
7.5 Cooking guide 18
8.Cleaning 19
8.1 Watersteam clean system 19
8.2 Cleaning the oven door 19
8.3 Door assembly 19
8.4 Removable Glazing Door 20
8.5 Removable soft closing hinge 20
8.6 Removable side shelves 21
9.Replacing the lamp in the oven 22
10.Faqs and handling 23

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven doorglass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch thesurface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

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

non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

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

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or

excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.


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

- If the product will not be used for a long period of

time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the "**0**" (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine

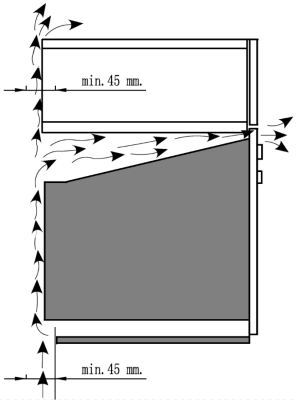


This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will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

2. INSTALLATION PRECAUTIONS

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

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- The product shall be installed smoothly in a place where it is easy to operate and maintain and where it is firm (not to be placed at an angle).
- It is strictly prohibited to install the product and the power socket in a place where they may be exposed to moisture or water.
- Make sure that the power supply is installed in an outlet with a Rated current of 16A or higher and that the power outlet is reliably grounded.
- The product must be lifted from the handle hole or the bottom and placed gently. NEVER LIFT THE OVEN FROM THE DOOR HANDLE
- The surfaces of facilities and objects adjacent to the product must be insulated.
- It is recommended that a switch be added to the front of the product's receptacle to facilitate disconnection of power when the product is not in use.
- Do not touch the inside of the product directly when the product is in operation to avoid burns.
- Built-in products must be installed inside a cabinet with adequate ventilation for heat dissipation. Insufficient ventilation may affect performance and safety. Ensure the ventilation clearances shown in the diagram



Please ensure the ventilation clearances shown in the diagram

- Remove the manual and other items from the inside of the cabinet after installation.

Important: the power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

- To ensure the proper working order of the built-in appliance, the kitchen unit must be of a suitable size.
- To provide adequate ventilation, there must be appropriate ventilation openings in the front bottom and the top part of 200 cm2 , and an exhaust opening on the bottom of an least 200 cm2 , and an exhaust opening of at least 60 cm2 .
- The unit panels next to the cooker must be heat resistant. In the case of veneered wood units, glues must be resistant to a temperature of 120°C.
- In accordance with safety standards, once the appliance has been mounted, there must be no possible contact with electrical parts. Any protective parts must be secured so that they can only be removed with the use of tools.

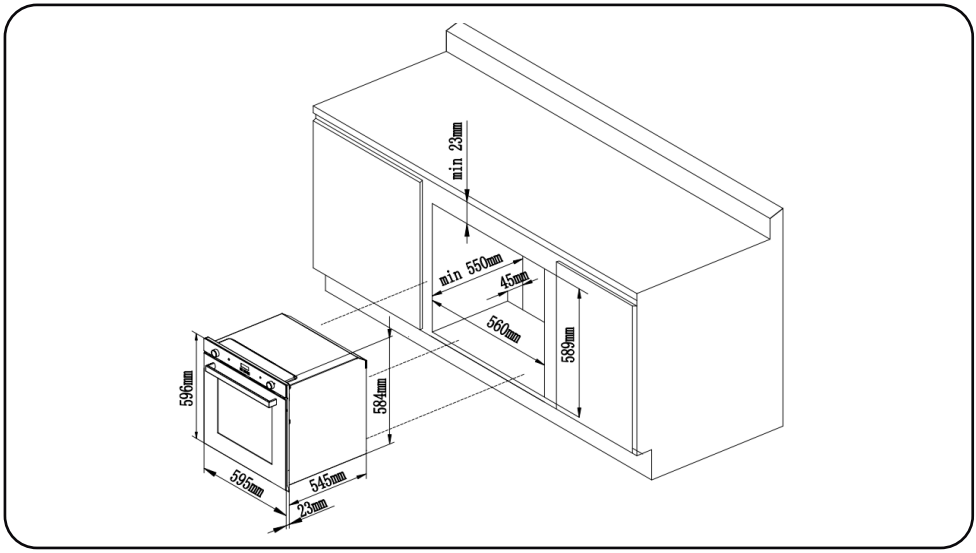
3. INSTALLATION METHOD

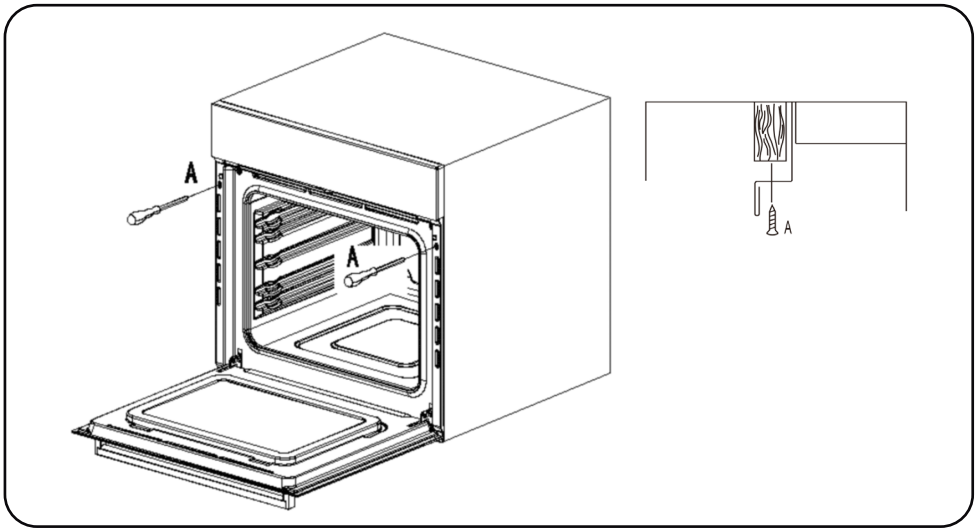
3.1 FASTENING THE OVEN

Insert the appliance into the compartment; open the oven door and fasten the oven to the cabinet using the two screws “A”, remembering to place the special spacers provided between the hole and the screw itself

Product Installation Dimension Table

Model (Built-in Oven)	Built-in size
	560*589*550mm(W*H*D)



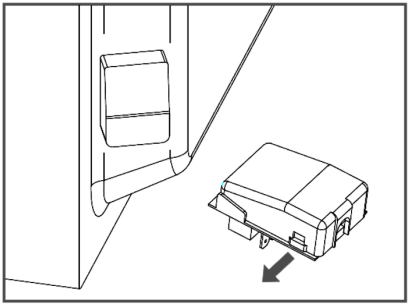


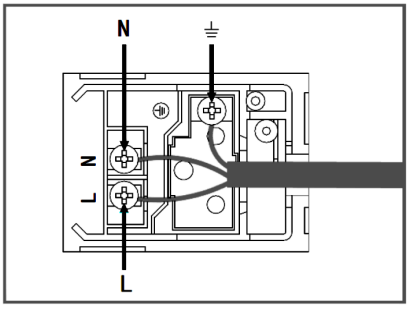
4. ELECTRICAL CONNECTION

Ovens equipped with a three-power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

4.1 FITTING THE POWER SUPPLY CABLE

- Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).
- Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws LN Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N),the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/ Green wire to the terminal marked (⏚) (see diagram).
- Secure the cable by fastening the clamp screw.
- Close the cover of the terminal board.





4.2 CONNECTING THE ELECTRICITY SUPPLY CABLE TO THE MAINS

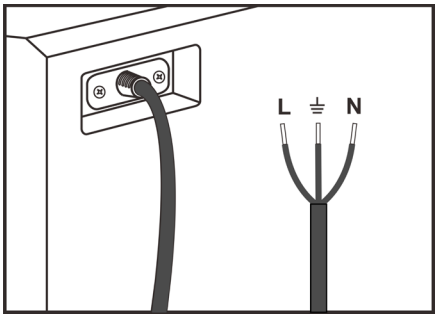
- Cable must be connected to power supply cable through power switch.
- Rated current of power switch must be higher than 16A.
- Ambient temperature of power supply cable cannot exceed 50 degrees.
- Once oven is installed, power switch should be cut off easily.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only (see Assistance).
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Note: Some models are supplied without a junction box. For these units, the power cord must be connected directly to a socket or switch. It is crucial to match the L (Live) and N (Neutral) wires as indicated in the diagram before applying power. If you are unsure, please contact a qualified electrician.

L-Brown wire (Some areas are black wire)

N-Blue wire (Some areas are white wire)

⏚ -Yellow/Green wire



Models supplied with a VDE earthed plug (Type E/F)

Some models are supplied with a VDE-approved earthed plug (Type E/F). In this case, no wiring to the terminal board is required.

- Connect the appliance only to a properly

earthed socket-outlet with the voltage and frequency shown on the rating label.

- The socket-outlet and circuit must be suitably rated for the appliance load and protected in accordance with national wiring regulations.
- The plug must remain accessible after installation so that the appliance can be disconnected by unplugging it. If the plug is not accessible, provide a means of disconnection in the fixed wiring in accordance with national wiring rules (e.g., an all-pole isolating switch).
- Do not modify or remove the plug, and do not use extension leads, multi-way adapters or unapproved adaptors.
- To disconnect, unplug the appliance. Do not pull the cable.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.

5. PRECAUTIONS FOR USE

This appliance is for household use only, don't use it outdoors!

Important: Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.

To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- Do not uses steam equipment to clean the appliance.
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid or sprinkle water to clean the appliance!
- Don't clean the appliance when it still hot! The inside and external surface of the oven should preferably be cleaned by damp cloth when it is cooled down.
- Wash all accessories in hot sudsy water or in a dishwasher, wipe dry with a paper or cloth towel.
- If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- There is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- Never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could affect cooking performance and even damage the enamel.
- Clear the glass door using damp cloth and dry it with a soft cloth..
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

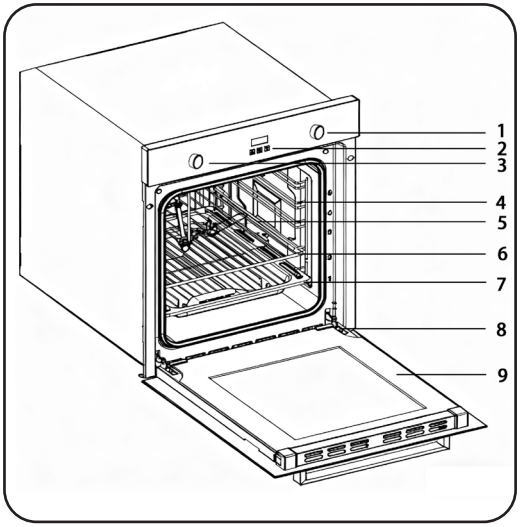
Note: The first time you use your appliance , heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour . Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door .The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

- Never put objects directly on the bottom of the oven ; this will prevent the enamel coating from being damaged.
- Always place cookware on the rack (s) provided.
- We suggest not opening the door when cooking foodstuffs which require leavening , so as to not compromise cooking results.

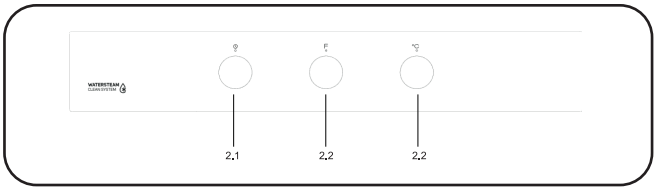
6. HOW TO USE THE PRODUCT

The selection of the various functions can be obtained by setting a time on the mechanical timer and turning the function selector and temperature control knob on the control panel.

6.1 PARTS NAME

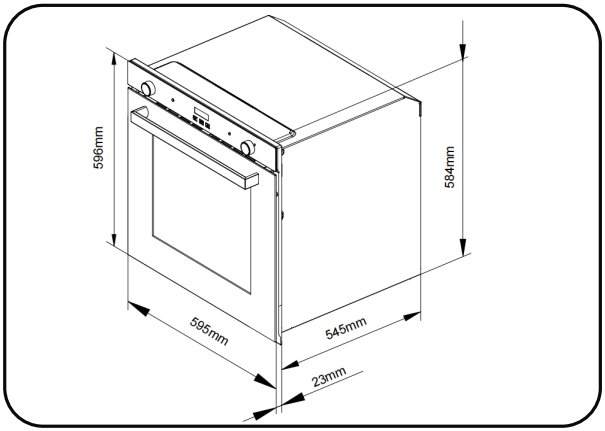


1.Temperature control knob
2. Mechanical control panel
2.1. Mechanical timer
2.2. Function selector
2.3. Temperature control knob
3. Function selector
4. Side Rack
5. Telescopic runner(rail)
6. Big grill rack
7. Baking tray
8. Door Hinge
9. Door

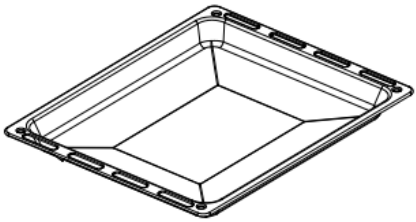
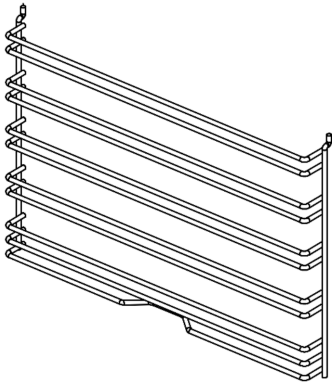
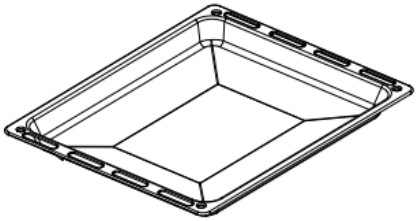


Note: For the products in this manual, refer to the mechanical panel.

6.2 DIMENSION SPECIFICATION



6.3 RELATED ACCESSORIES

	**Big grill rack:** for use with the side rack ●The wire shelf allows you to brown or grill food. ●The wire shelf can be used for normal fan heat, conventional cooking, and grilling functions
	**Baking tray:** ●Used for cooking large amounts of food, such as moist cakes, pastries, frozen foods, or for collecting fat/spills and gravy.
	**Side Rack:**use with wire shelf or enameled tray ●The side rack supports can be used for normal fan heat, Conventional cooking and grilling functions. ●2 hook-on shelf supports allow you to use the accessories on three levels. ●Three cooking levels are available, depending on the method used and the type of food. ● Shelf levels are counted from the bottom. For grilling, use the upper levels; for baking/roasting, use the middle levels. ●In normal cooking modes, the shelf or tray should be used on the first or second levels depending on the item(s) being cooked.
	**Deep Tray:** Used for cooking larger amounts of food and or collecting fat/ spills and gravy
	**Mounting screws:** Screws (2) for fixing product

6.4 PACKING LIST

	Contents in Carton	HS573IXM /HM873IXM / HM873WHM
1	Main machine	1 set
2	Protective plastic bag	1 pc
3	Big grill rack	1 pc
4	Baking tray	1 pc
5	Deep tray	1pc
6	Mounting screws	1 set
7	Manual	1 copy
8	Side Rack	1 set

6.5 TECHNICAL PARAMETERS

Product Name	Electric Built in Oven
Model	HS573IXM / HM873IXM / HM873WHM
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50/60Hz
Capacity	73L
Embedding dimensions	560*589*550(W*H*D)

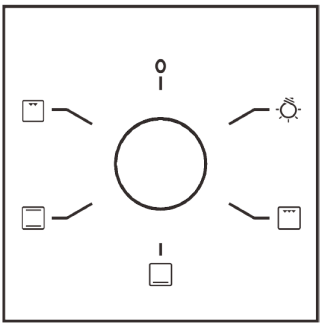
7. FUNCTIONS

Our ovens are equipped with different types of function modes, The following function for your reference according to your oven.

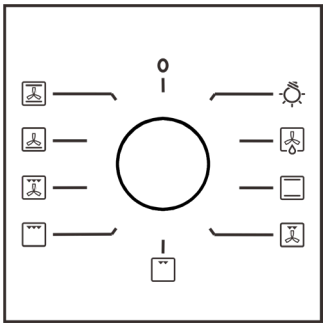
7.1 YOU CAN CHOOSE ALL THE FUNCTIONS:

Note: All functions will start after selecting the temperature with the temperature control knob.

5 functions HS573IXM



9 functions HM873IXM / HM873WHM



7.2 FUNCTION DESCRIPTION

	**Oven Light** When the selector knob is in any position other than the “ 0 ” position, the oven light comes on.
	**Defrost** Select this function to thaw more delicate foods. In this mode you use only the cold air circulation.The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food more quickly and without cooking the food.
	**Bottom heating** This function is particularly indicated for cooking from the bottom, warming up food or sterilizing glass jars. It is also indicated for food requiring long and slow cooking, i.e. casserole. This function can be used between 50 and MAX°C.
	**Conventional / static mode** Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 50 and MAX°C.
	**Conventional mode with fan** Set the temperature control knob between 50°C and 250°C. The outer heating elements at both the top and the bottom of the oven are activated, as well as the fan. Based on the convection model, This combination of features increases the effectiveness of the thermal radiation of the heating elements through forced air circulation of the air throughout the oven. This helps prevents foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food.
	**Bottom element with fan** The air which is heated by the bottom heating element is circulated by the fan and so helps to distribute the heat between 50 °C and 200°C. This function can be used for sterilizing glass jars.
	**The thermostat light** This indicates that the oven is heating up. When the light goes out, the required temperature has been reached. When the light alternately comes on and goes out, it means that the thermostat is working properly to maintain the oven temperature.

	**Grill** Important: do not set temperature control knob to over 200□. During grilling, keep the oven door closed. Food is cooked in the grill by the downward thermal rays produced by an incandescent electric heating element. The high, direct grill temperature immediately browns meat, thus stopping juice dispersion and keeping meat more tender. The grill is particularly recommended for cooking dishes requiring a high superficial temperature.
	**Full grill** It is indicated for grilling and gratinating traditional food.
	**Grill with fan** It is indicated for grilling and gratinating small quantities of traditional food. This function can be used with closed door for very short times (5-10 minutes).
	**Full grill with fan** Important: do not set the temperature control knob above 200°C. During grilling, keep the oven door closed. Both of the heating elements of the grill are activated, as well as the fan and all grill components. This combination of features increases the effectiveness of the thermal radiation of the heating elements through forced air circulation of the air throughout the oven. This helps prevents foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food.

7.3 KNOB OPERATION

Different cooking methods can be set in sequence by rotating the function selector and temperature control knob on the control panel.

Pop-up knob

Pop-up knobs, which are a type of knob operated by combining extension and rotation. The specific operation is as follows:

- Operate the oven

- As shown in the figure (fig.1), gently press the center of the Pop-up knob, and it will automatically spring to the operation position

- Rotate the Pop-up knob to the corresponding function icon,The oven will perform the corresponding function (fig.2). The temperature control knob is operated in the same way.

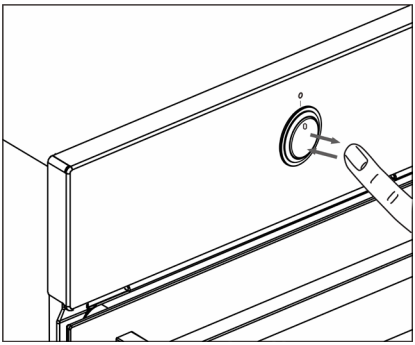


fig.1

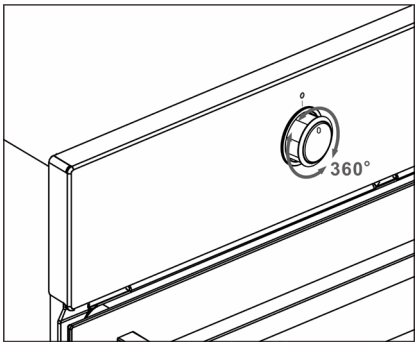
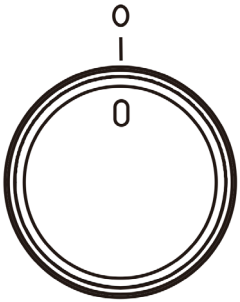


fig.2

- Finish cooking and reset
- The Pop-up knob needs to be rotated until the mark aligns with the “ 0 ” position.
- Gently press the center of the Pop-up knob to push it into the oven



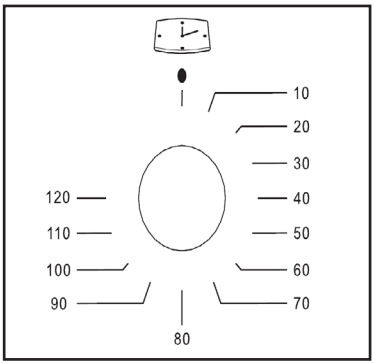
Note: For some models, the knob can be pushed into the oven at any Angle. Please operate according to the actual configuration of the knob and do not push it forcefully.

7.4 TIMERS

Mechanical minute timer

Turn the knob clockwise to set the desired cooking time.

The minutes minder can be adjusted from 1 to 120 minutes. A sound signal will inform you that the chosen time is up. The timer will turn the oven off once the time ends up.



7.5 COOKING GUIDE

Preheating

If the oven must be preheated (generally this is the case when cooking leavened foods) the “ Fan force(Fan heating / Convection) mode ” as possible in order to save on energy.

Once the food has been placed in the oven. The most appropriate cooking mode can then be selected.

Using the grill

The Multi function oven offers you different grilling modes.

Use the “ Grill ” setting for grilling in perfect mode small portions like toasted sandwiches, hot dogs, etc., to perfection.

The “ Full grill ” position is the best for grilling foods rapidly. For a better distribution of heat, not only to brown the surface but also to cook the bottom part, select “ Full grill with fan ” function.

This mode can also be used for browning foods at the end of the cooking process.

Important: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to attain excellent results and to save energy.

When using any of the three grilling modes , it is recommended that the thermostat knob be turned to the 175°C, as it is the most efficient way to use the grill (which utilizes infrared rays).

If necessary, however, the thermostat can be set to lower temperatures by simply turning the knob to the desired setting.

When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a

dripping-pan at the bottom rack level.

Useful Tips

In the following table, some indicative hints for cooking:

FAULTS	CAUSES	REMEDIES
The upper crust is dark and the lower part too pale	Not enough heat from the bottom	Use the natural convection position Use deeper cake tins Lower the temperature Put the cake on a lower shelf
The lower part is dark and the upper crust too pale	Excessive heat from the bottom	Use the natural convection position Use lower side tins Lower the temperature Put the cake on a higher shelf
The outside is too cooked and the inside not cooked enough	Too high temperature	Lower the temperature and increase the cooking time
The outside is too dry even though of the right color	Too low temperature	Increase the temperature and reduce the cooking time.

8. CLEANING

8.1 WATERSTEAM CLEAN SYSTEM

Remove all the trays inside the oven and the side racks. Set your oven function to Conventional / Static function at 90 °C to operate WaterSteam function. Pour 200-250ml of water mixed with a mild detergent to the tray which is located on the oven base. Start the oven and WaterSteam Clean System will take approximately 30 - 60 minutes to prepare your oven for cleaning easily. After the liquid is evaporated and the cavity is cooled clean the oven cavity with a soft cloth

8.2 CLEANING THE OVEN DOOR

To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows (fig. 1-2):

> Open the door completely and lift the 2 levers “B” (fig.1);

> Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks “A” as shown in figure 2.

8.3 DOOR ASSEMBLY

- With the door in a vertical position, insert the two hooks “A” into the slots;
- Ensure that seat “D” is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly);
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers “B” downwards and then shut the door again.

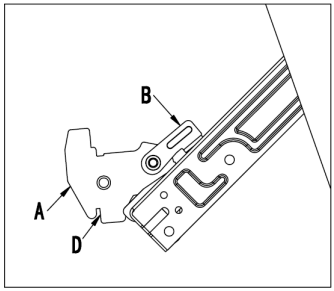


Fig. 1

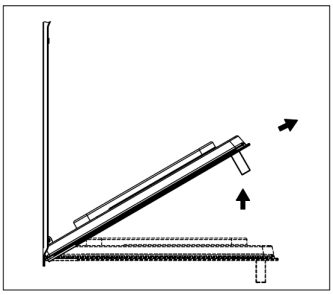


Fig. 2

8.4 REMOVABLE GLAZING DOOR

The oven door is made up of 2 panes of glass and has vents at the top and bottom. When the oven is operating, air is circulated through the door to keep the outer pane cool. If condensation has worked its way in between the glass panes, the door can be dismantled in order to clean in between the panes.

Remove the door as per above instruction and place it on a protective surface (e.g. on a table cloth) to prevent it getting scratched. The door handle should line up with the edge of the table. Make sure the glass lies flat to avoid breakage of glass during cleaning.

1. Press the button on left and right side of door, take out top rail. (Fig.3)

2. Take out inner glass slowly (Fig.4)

Clean the glass panes and other parts with a damp microfibre cloth.

or a clean sponge and a solution of hot water with a little washing-up liquid. Wipe dry using a soft cloth

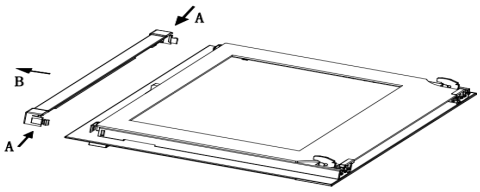


Fig.3

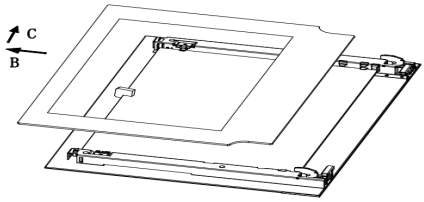


Fig.4

8.5 REMOVABLE SOFT CLOSING HINGE

The main function of the oven Soft closing hinge is to provide a buffering effect, reduce the impact force between the oven door and the main body of the oven, and avoid violent collision sounds and damage. When deep cleaning of the glass door or maintenance is required, the oven soft closing hinge can be disassembled. The operation steps are as follows:

1.Remove the glass door to get the structure as fig.5 shown (refer to “Instruction Of Removable Glazing Door ”section)

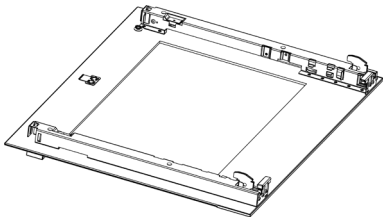


Fig.5

2.Remove the screws indicated in the picture fig.6.

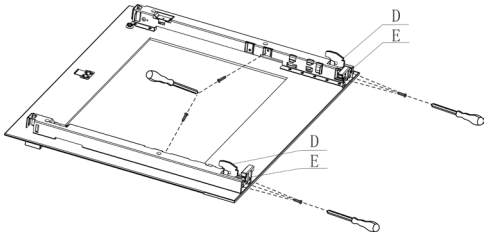


fig.6

3.Pull out the Soft closing hinge D and the door hinge fixing piece E.

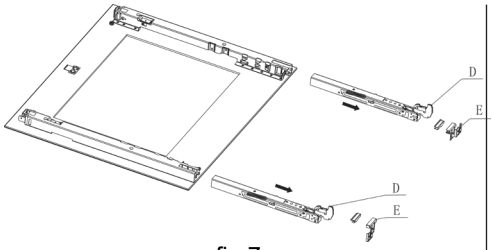


fig.7

Note: Please keep all the accessories and screws in good condition to avoid missing during installation.

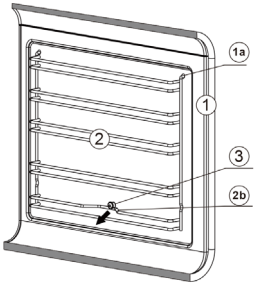
8.6 REMOVABLE SIDE SHELVES

To take out the side shelves, please follow up below steps

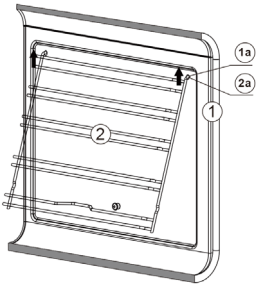
1.Pull the side shelve lower hook downward, to make it unlock from screw 3.

2.Life up the side shelve to 2a out from cavity hole 1a.

Note: after remove the side shelves, it's allow to place the tray pan at the bottom of cavity, so that the food can be directly cooked in the tray pan.



Step1

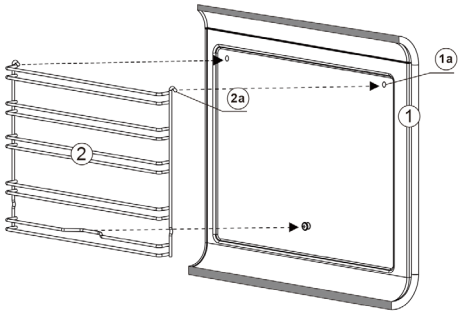


Step2

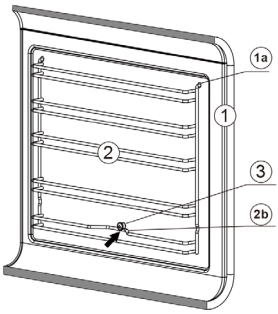
To install the side shelves, please follow up below steps

1.Put the shelf 2a area into installation hole 1a in cavity,

2.Push the shelf 2b area to lock into fixed screw.



Step1

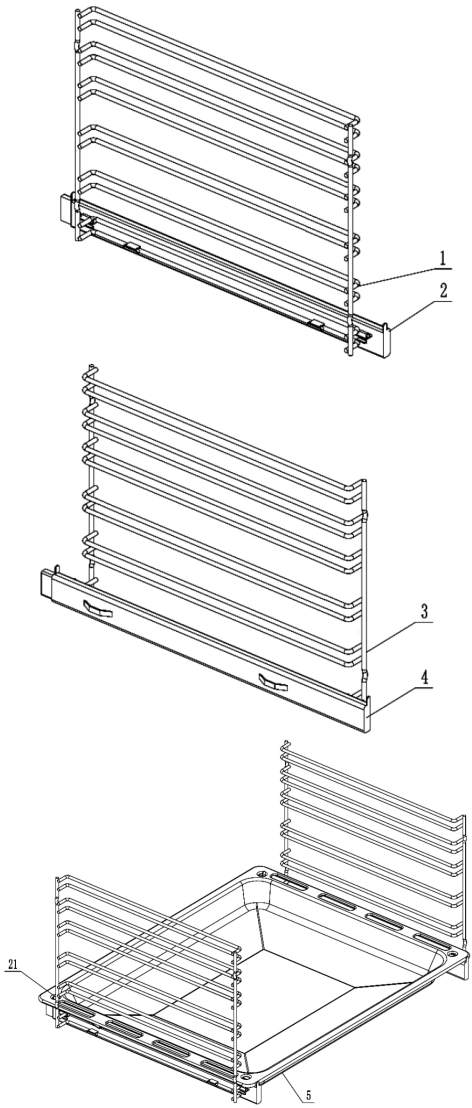


Step2

Telescopic Runner(rail) Steps

1.The telescopic runner(rail) L2 is fixed to the left hanging mesh 1 by clips, and the telescopic runner(rail) R4 is fixed to the right hanging mesh 3 by clips;

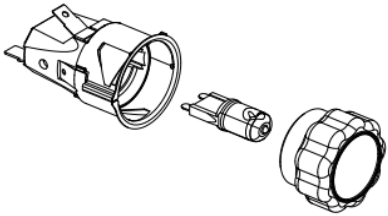
2.The Receiving Oil Tray 5 is placed on the telescopic runner(rail), and the limit of the telescopic runner(rail) 21 passes through the circular hole of the oil collection tray



9. REPLACING THE LAMP IN THE OVEN

Halogen Lamp

- Cut off the supply of power to the oven by turning off the omni-polar switch connecting it to the mains, or by removing the plug if it is accessible; Avoids appearing the electric shock;
- Unscrew the glass cover attached to the lamp holder;
- Pull out the lamp and replace it with another high-temperature lamp (300 °C) with the following characteristics:



  - Voltage: AC230V
  - Wattage: 25W
  - Socket: G9
- Remount the glass cover and reconnect the appliance to the power supply.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination. Repair, or adjustment!

The following maintenance should by Authorized Service Center or similarly qualified persons in order to avoid a hazard!

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installation of the shelves.

10. FAQS AND HANDLING

Please stop using it, unplug the power cord, and check and confirm the following if any abnormality occurs during your use. Please contact our after-sales service center if necessary.

Status	Reason and Handling method
Oven not heating	Possible causes: -The oven may not have been turned on. -The clock may not have been set. -The home fuse may have blown the circuit breaker tripped. Remedies:If this happens repeatedly, please contact the after-sales center. -Turn on the oven switch. -Check if required settings have been applied.Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Noise after cooking	Possible cause: The cooling fan is working after cooking.
The light doesn't work	Possible cause: bulb is damaged; Remedy: replace the bulb.

Information requirements according to comission regulation (EU) 66/2014 with regard to ecodesign requirements for domestic ovens, hobs and range hoods

	Symbol	Value	Unit
Model indentification	HS573IXM		
Type of oven	Built-in electric oven		
Mass of the appliance	M	29,5	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	73	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a stan-dardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEIcavity	84,9	
Contact information	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Spain		
This oven complies with EN 60350-1:2016+A1:2021			

	Symbol	Value	Unit
Model indentification	HM873IXM		

Type of oven	Built-in electric oven		
Mass of the appliance	M	30,2	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	73	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a stan-dardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEIcavity	84,9	
Contact information	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Spain		
This oven complies with EN 60350-1:2016+A1:2021			

	Symbol	Value	Unit
Model indentification	HM873WHM		
Type of oven	Built-in electric oven		
Mass of the appliance	M	29,7	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	73	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a stan-dardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEIcavity	84,9	
Contact information	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Spain		
This oven complies with EN 60350-1:2016+A1:2021			

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

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

INDEX

1.Consignes de sécurité 3
1.1 Avertissements de sécurité généraux....3
1.2 Avertissements relatifs à l'installation 5
1.3 Au cours de l'utilisation 6
1.4 Nettoyage et entretien 8
2.Précautions d'installation 10
3.Méthode d'installation 11
3.1 Fixation du four....11
4.Connexion électrique....12
4.1 Installation du câble d'alimentation électrique 12
4.2 Raccordement du câble d'alimentation électrique au réseau électrique 12
6.Comment utiliser le produit 14
6.1 Nom des pièces....14
6.2 Dimension specification....14
6.3 Accessoires connexes 15
7.Fonctions....16
7.1 Vous pouvez choisir toutes les fonctions....16
6.4 Liste de colisage 16
6.5 Paramètres techniques....16
7.2 Description de la fonction 17
7.3 Fonctionnement du bouton....18
7.4 Timers....19
7.5 Guide de cuisine....19
8.Nettoyage 20
8.1 Watersteam clean system 20
8.2 Nettoyage de la porte du four....20
8.3 Ensemble de porte 20
8.4 Porte vitrée amovible....21
8.5 Charnière amovible à fermeture douce 21
8.6 Étagères latérales amovibles 22
9.Remplacement de la lampe dans le four....23
10.Faq et utilisation 24

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

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

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

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

1.2 AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un techncien non qualifié.

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

1.3 AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

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

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

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

Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.

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

1.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Déclaration CE de conformité

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

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

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

Mise au rebut de votre machine

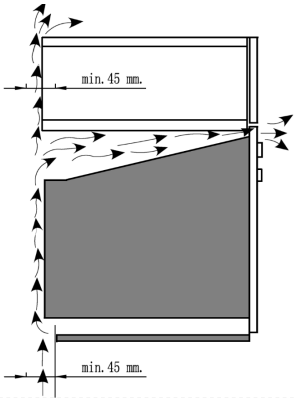


Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez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

2. PRÉCAUTIONS D'INSTALLATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un technicien agréé ou un technicien qualifié, conformément aux instructions contenues dans ce guide et dans le respect des réglementations locales en vigueur.

- Une installation incorrecte peut causer des dommages et des blessures, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne sera pas valable.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (tension et fréquence électriques) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- Les lois, ordonnances, directives et normes en vigueur dans le pays d'utilisation doivent être respectées (règles de sécurité, recyclage approprié conformément à la réglementation, etc.).
- Le produit doit être installé sans difficulté dans un endroit où il est facile à utiliser et à entretenir et où il est stable (ne pas le placer en biais). Il est strictement interdit d'installer le produit et la prise de courant dans un endroit où ils pourraient être exposés à l'humidité ou à l'eau.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique est installée dans une prise de courant avec un courant nominal de 16 A ou plus et que la prise de courant est correctement mise à la terre.
- Le produit doit être soulevé par la poignée ou par le bas et posé délicatement. NE JAMAIS SOULEVER LE FOUR PAR LA POIGNÉE DE LA PORTE.
- Les surfaces des installations et des objets adjacents au produit doivent être isolées.
- Il est recommandé d'ajouter un interrupteur à l'avant de la prise du produit afin de faciliter la déconnexion de l'alimentation électrique lorsque le produit n'est pas utilisé.
- Ne touchez pas directement l'intérieur du produit lorsqu'il est en marche afin d'éviter toute brûlure.
- Les produits encastrables doivent être installés dans une armoire disposant d'une ventilation adéquate pour la dissipation de la chaleur. Une ventilation insuffisante peut nuire aux performances et à la sécurité. Respectez les espaces de ventilation indiqués dans le schéma.



Veuillez vous assurer que les espaces de ventilation indiqués dans le schéma sont respectés..

- Retirez le manuel et les autres éléments de l'intérieur de l'armoire après l'installation.

Important : l'alimentation électrique de l'appareil doit être coupée avant d'effectuer tout réglage ou toute opération d'entretien sur celui-ci.

- Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil encastré, le meuble de cuisine doit être de taille appropriée. Afin d'assurer une ventilation adéquate, il doit y avoir des ouvertures de ventilation appropriées à l'avant, en bas et en haut, d'une superficie de 200 cm2 , ainsi qu'une ouverture d'évacuation en bas d'au moins 200 cm2 et une ouverture d'évacuation d'au moins 60 cm2 .
- Les panneaux du meuble situés à côté de la cuisinière doivent être résistants à la chaleur. Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120 °C. Conformément aux normes de sécurité, une fois l'appareil monté, il ne doit y avoir aucun contact possible avec les

pièces électriques. Toutes les pièces de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être retirées qu'à l'aide d'outils.

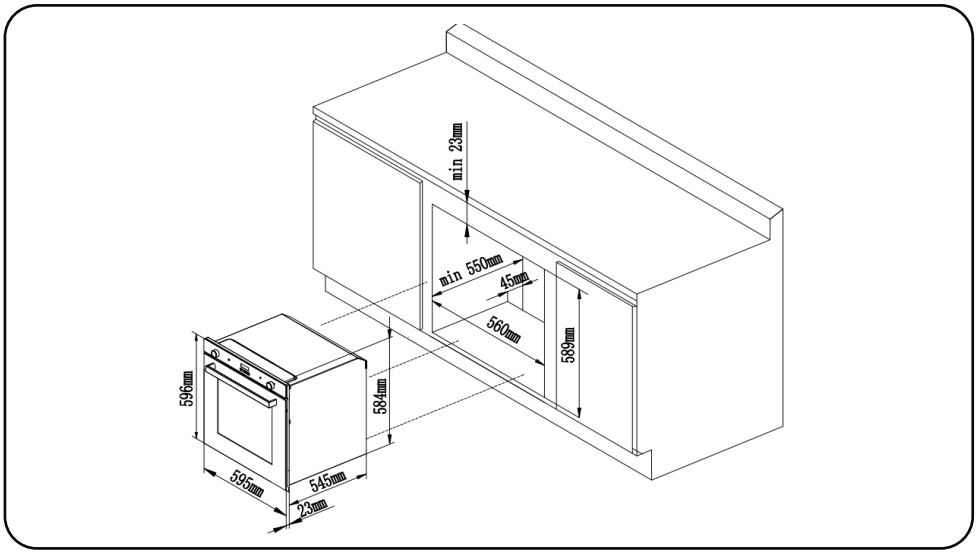
3. MÉTHODE D'İNSTALLATİON

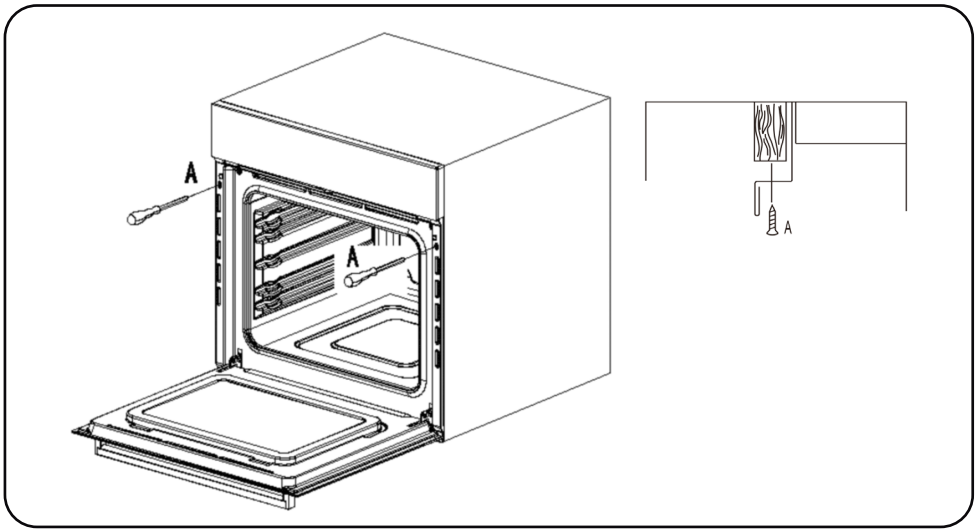
3.1 FIXATION DU FOUR

Inserte el aparato en el compartimento; abra la puerta del horno y fíjelo al mueble con los dos tornillos «A», sin olvidar colocar los espaciadores especiales suministrados entre el orificio y el propio tornillo.

Tableau des dimensions d'installation du produit

Modèle (four encastrable)	Taille intégrée
	560*589*550mm(W*H*D)



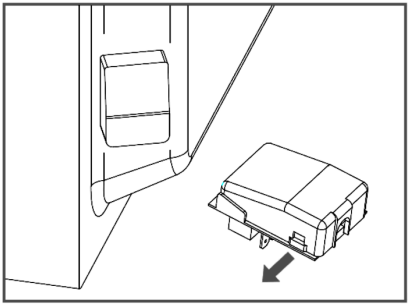


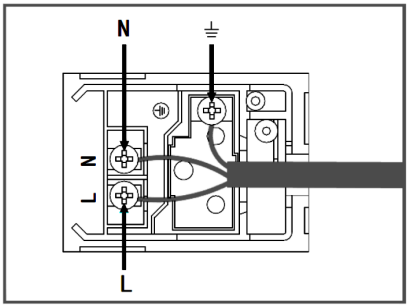
4. CONNEXION ÉLECTRIQUE

Les fours équipés d'un câble d'alimentation à trois fils sont conçus pour fonctionner avec un courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique située sur l'appareil (voir ci-dessous).

4.1 INSTALLATION DU CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- Ouvrez le bornier en insérant un tournevis dans les languettes latérales du couvercle. Utilisez le tournevis comme levier en le poussant vers le bas pour ouvrir le couvercle (voir schéma).
- Installez le câble d'alimentation en desserrant la vis de serrage du câble et les trois vis de contact des fils LN. Connectez les fils aux bornes correspondantes : le fil bleu à la borne marquée (N), le fil marron à la borne marquée (L) et le fil jaune/vert à la borne marquée (⏚) (voir schéma).
- Fixez le câble en serrant la vis de serrage.
- Fermez le couvercle du bornier.





4.2 RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

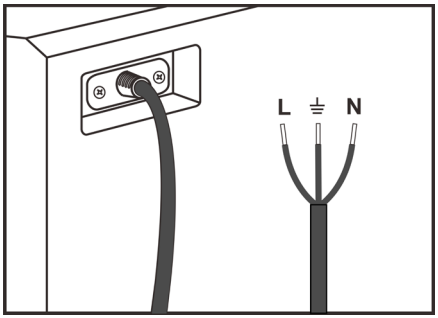
- Le câble doit être connecté au câble d'alimentation via l'interrupteur d'alimentation.
  Le courant nominal de l'interrupteur d'alimentation doit être supérieur à 16 A.
- La température ambiante du câble d'alimentation ne doit pas dépasser 50 degrés.
  Une fois le four installé, l'interrupteur d'alimentation doit pouvoir être facilement coupé.
  Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
  Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés (voir Assistance).
  La déconnexion peut être effectuée en rendant la fiche accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Remarque : certains modèles sont fournis sans boîte de jonction. Pour ces appareils, le cordon d'alimentation doit être branché directement à une prise ou à un interrupteur. Il est essentiel de raccorder les fils L (phase) et N (neutre) comme indiqué sur le schéma avant de mettre l'appareil sous tension. En cas de doute, veuillez contacter un électricien qualifié.

Fil L marron (fil noir dans certaines régions)

N - Fil bleu (fil blanc dans certaines régions)

⏚ - Fil jaune/vert



Modèles fournis avec une fiche mise à la terre VDE (type E/F)

Certains modèles sont fournis avec une fiche mise à la terre homologuée VDE (type E/F). Dans ce cas, aucun câblage au bornier n'est nécessaire..

- Connect the appliance only to a properly earthed socket-outlet with the voltage and frequency shown on the rating label.
- The socket-outlet and circuit must be suitably rated for the appliance load and protected in accordance with national wiring regulations.
- The plug must remain accessible after installation so that the appliance can be disconnected by unplugging it. If the plug is not accessible, provide a means of disconnection in the fixed wiring in accordance with national wiring rules (e.g., an all-pole isolating switch).
- Do not modify or remove the plug, and do not use extension leads, multi-way adapters or unapproved adaptors.
- To disconnect, unplug the appliance. Do not pull the cable.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement, ne l'utilisez pas à l'extérieur !

Important : avant de nettoyer votre four ou d'efectuer son entretien, débranchez-le de l'alimentation électrique. Pour prolonger la durée de vie de votre four, il doit être nettoyé fréquemment, en gardant à l'esprit que :

- N'utilisez pas d'appareil à vapeur pour nettoyer l'appareil.
  Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide et ne vaporisez pas d'eau pour nettoyer l'appareil !
- Ne nettoyez pas l'appareil lorsqu'il est encore chaud ! L'intérieur et la surface extérieure du four doivent être nettoyés de préférence à l'aide d'un chiffon humide lorsqu'ils ont refroidi.
  Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle, puis essuyez-les avec un essuie-tout ou un chiffon.
- Si vous utilisez votre four pendant une période prolongée, de la condensation peut se former. Séchez-le à l'aide d'un chiffon doux.
- Un joint en caoutchouc entoure l'ouverture du four et garantit son bon fonctionnement. Vérifiez régulièrement l'état de ce joint. Si nécessaire, nettoyez-le en évitant d'utiliser des produits ou des objets abrasifs. S'il est endommagé, veuillez contacter votre centre de service après-vente le plus proche. Nous vous recommandons d'éviter d'utiliser le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé.
- Ne recouvrez jamais le fond du four de papier d'aluminium, car l'accumulation de chaleur qui en résulterait pourrait nuire aux performances de cuisson et même endommager l'émail.
- Nettoyez la porte vitrée à l'aide d'un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon doux.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface et entraîner le bris de la vitre.

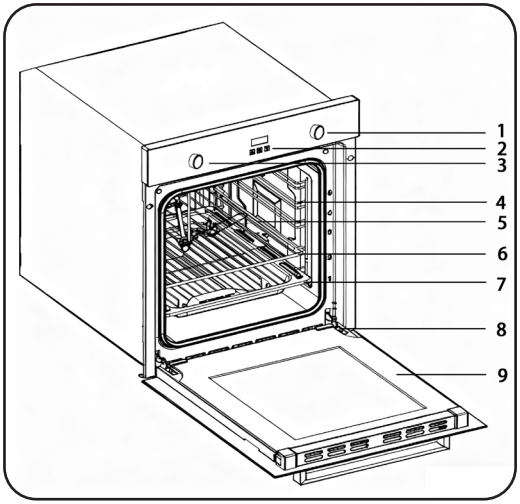
Remarque : la première fois que vous utilisez votre appareil, faites chauffer le four vide, porte fermée, à sa température maximale pendant au moins une demi-heure. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée avant d'éteindre le four et d'ouvrir la porte. L'appareil peut émettre une odeur légèrement désagréable causée par by protective substances used during the manufacturing process burning away.

- Ne placez jamais d'objets directement sur le fond du four ; cela évitera d'endommager le revêtement en émail.
- Placez toujours les ustensiles de cuisine sur la ou les grilles prévues à cet effet
- Nous vous recommandons de ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson des aliments qui nécessitent un levage, afin de ne pas compromettre les résultats de cuisson.

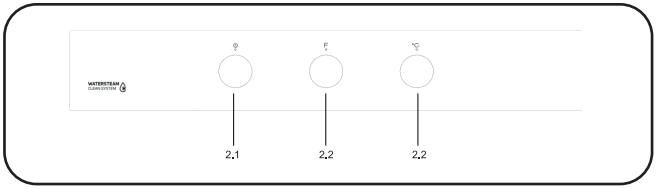
6. COMMENT UTILISER LE PRODUIT

La sélection des différentes fonctions peut être obtenue en réglant une durée sur la minuterie mécanique et en tournant le sélecteur de fonction et le bouton de contrôle de la température sur le panneau de commande.

6.1 Nom des pièces

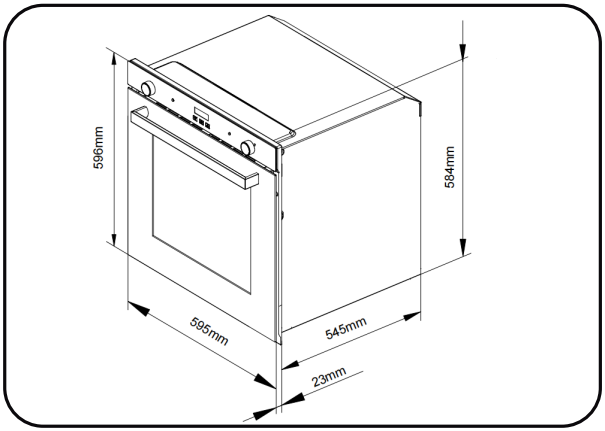


1. Bouton de contrôle de la température
2. Panneau de commande mécanique
2.1. Minuterie mécanique
2.2. Sélecteur de fonction
2.3. Bouton de contrôle de la température
3. Sélecteur de fonction
4. Grille latérale
5. Glissière télescopique (rail)
6. Grande grille de cuisson
7. Plaque de cuisson
8. Charnière de porte
9. Porte

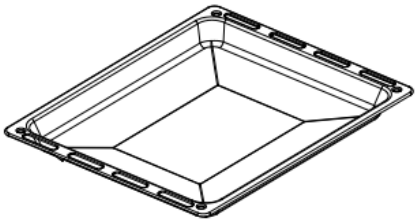
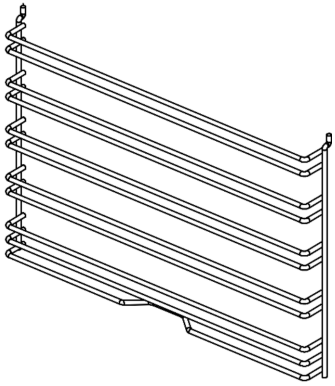
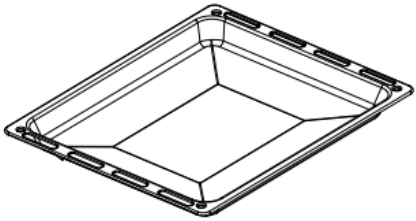


Remarque : pour les produits mentionnés dans ce manuel, reportez-vous au panneau mécanique.

6.2 DIMENSION SPECIFICATION



6.3 ACCESSOIRES CONNEXES

	**Grande grille :** utilisée pour le four avec grille latérale ●La grille métallique permet de faire dorer ou griller les aliments. ●La grille métallique peut être utilisée pour la chaleur ventilée normale, la cuisson conventionnelle et les fonctions de grill.
	**Plaque de cuisson :** ●Utilisée pour cuire de grandes quantités d'aliments, tels que des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des aliments surgelés, ou pour recueillir la graisse/les éclaboussures et la sauce.
	**Grille latérale :** à utiliser avec une grille métallique ou un plateau émaillé. ●Les supports de grille latérale peuvent être utilisés pour les fonctions de chauffage par ventilateur, cuisson conventionnelle et grill. ●Deux supports de grille à accrocher vous permettent d'utiliser les accessoires sur trois niveaux. ●Trois niveaux de cuisson sont disponibles, en fonction de la méthode utilisée et du type d'aliment. ● Les niveaux des grilles sont comptés à partir du bas. Pour les grillades, utilisez les niveaux supérieurs ; pour la cuisson au four/rôtissage, utilisez les niveaux intermédiaires. ● En mode de cuisson normal, la grille ou le plateau doit être utilisé au premier ou au deuxième niveau, selon les aliments à cuire.
	**Plateau profond :** utilisé pour cuire de grandes quantités d'aliments et/ou recueillir la graisse, les éclaboussures et la sauce.
	**Vis de montage :** Vis (2) pour fixer le produit

6.4 LISTE DE COLISAGE

	Contenu du carton	HS573IXM /HM873IXM / HM873WHM
1	Machine principale	1 ensemble
2	Sac de protection en plastique	1 pièce
3	Grande grille de barbecue	1 pièce
4	Plaque de cuisson	1 pièce
5	Plateau profond	1 pièce
6	Vis de montage	1 ensemble
7	Manuel	1 exemplaire
8	Support latéral	1 ensemble

6.5 PARAMÈTRES TECHNIQUES

Nom du produit	Four électrique encastrable
Modèle	HS573IXM / HM873IXM / HM873WHM
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50/60Hz
Capacité	73L
Dimensions d'encastrement	560*589*550(W*H*D)

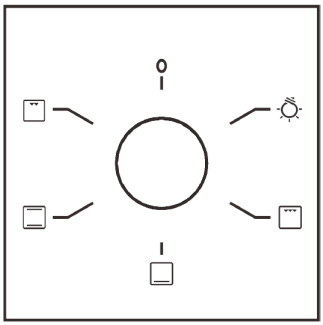
7. FONCTIONS

Nos fours sont équipés de différents types de modes de fonctionnement. Vous trouverez ci-dessous les fonctions disponibles pour votre four, à titre indicatif.

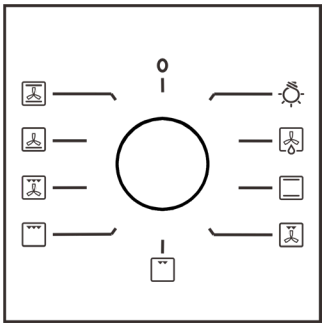
7.1 VOUS POUVEZ CHOISIR TOUTES LES FONCTIONS :

Remarque : toutes les fonctions démarrent après avoir sélectionné la température à l'aide du bouton de réglage de la température.

5 fonctions HS573IXM



9 fonctions HM873IXM / HM873WHM



7.2 DESCRIPTION DE LA FONCTION

	**Éclairage du four** Lorsque le bouton sélecteur est dans une position autre que la position « 0 », l'éclairage du four s'allume.
	**Décongélation** Sélectionnez cette fonction pour décongeler les aliments plus délicats. Dans ce mode, seule la circulation d'air froid est utilisée. L'air à température ambiante est réparti à l'intérieur du four pour décongeler les aliments plus rapidement et sans les cuire.
	**Chauffage par le bas** Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson par le bas, le réchauffage des aliments ou la stérilisation des bocaux en verre. Elle est également indiquée pour les aliments nécessitant une cuisson longue et lente, comme les ragoûts. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et MAX °C.
	**Mode conventionnel / statique** Les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent ensemble. Il s'agit du mode de cuisson traditionnel, très adapté à la cuisson des rôtis, idéal pour les biscuits, les pommes au four et les aliments croustillants. Vous obtiendrez d'excellents résultats en cuisinant sur une grille et en réglant la température entre 50 et MAX °C.
	**Mode conventionnel avec ventilateur** Réglez le bouton de contrôle de la température entre 50 °C et 250 °C. Les éléments chauffants extérieurs situés en haut et en bas du four sont activés, ainsi que le ventilateur. Basée sur le modèle à convection, cette combinaison de fonctionnalités augmente l'efficacité du rayonnement thermique des éléments chauffants grâce à la circulation forcée de l'air dans tout le four. Cela permet d'éviter que les aliments ne brûlent en surface et permet à la chaleur de pénétrer à l'intérieur des aliments.
	**Élément inférieur avec ventilateur** L'air chauffé par l'élément chauffant inférieur est brassé par le ventilateur, ce qui permet de répartir la chaleur entre 50 °C et 200 °C. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser des bocaux en verre.
	**Le voyant du thermostat** Il indique que le four est en train de chauffer. Lorsque le voyant s'éteint, la température souhaitée est atteinte. Lorsque le voyant s'allume et s'éteint alternativement, cela signifie que le thermostat fonctionne correctement pour maintenir la température du four.

	**Grill** Important : ne réglez pas le bouton de contrôle de la température à plus de 200 °C. Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée. Les aliments sont cuits dans le gril grâce aux rayons thermiques descendants produits par un élément chauffant électrique incandescent. La température élevée et directe du gril fait dorer immédiatement la viande, ce qui empêche la dispersion du jus et permet de conserver une viande plus tendre. Le gril est particulièrement recommandé pour la cuisson de plats nécessitant une température superficielle élevée.
	**Barbecue complet** Il est indiqué pour griller et gratiner les aliments traditionnels.
	**Grille avec ventilateur** L'air chauffé par l'élément chauffant inférieur est mis en circulation par le ventilateur, ce qui permet de répartir la chaleur entre 50 et 200 °C. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser des bocaux en verre.
	**Grille complète avec ventilateur** Important : ne réglez pas le bouton de commande de température au-delà de 200 °C. Pendant la cuisson, maintenez la porte du four fermée. Les deux éléments chauffants du gril, ainsi que le ventilateur et tous les composants du gril, sont activés. Cette combinaison de caractéristiques augmente l'efficacité du rayonnement thermique des éléments chauffants grâce à la circulation forcée de l'air dans tout le four. Cela permet d'éviter que les aliments ne brûlent en surface, tout en laissant la chaleur pénétrer à l'intérieur.

7.3 FONCTIONNEMENT DU BOUTON

Différentes méthodes de cuisson peuvent être programmées en séquence en tournant le sélecteur de fonction et le bouton de contrôle de la température sur le panneau de commande.

Pop-up bouton

Pop-up boutons, qui sont un type de bouton actionné en combinant l'extension et la rotation. Le fonctionnement spécifique est le suivant :

- Faire fonctionner le four

- Comme indiqué sur la figure (fig. 1), appuyez doucement au centre du bouton escamotable pour qu'il revienne automatiquement en position de fonctionnement.

- Tournez le bouton escamotable vers l'icône de la fonction correspondante pour que le four exécute la fonction correspondante (fig. 2). Le bouton de contrôle de la température fonctionne de la même manière.

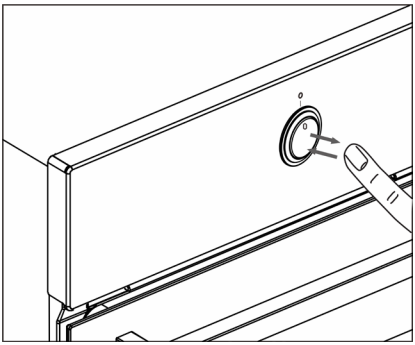


fig.1

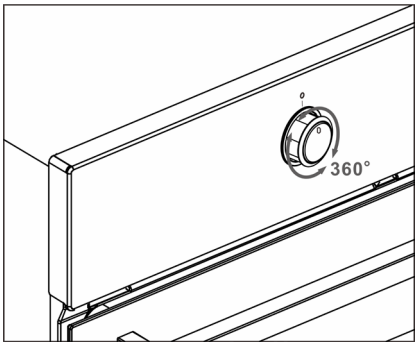
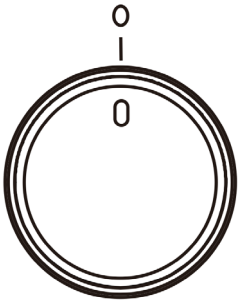


fig.2

- Terminer la cuisson et réinitialiser
- Il faut tourner le bouton escamotable jusqu'à ce que le repère s'aligne avec la position « 0 ».
  Appuyez doucement au centre du bouton escamotable pour l'enfoncer dans le four.

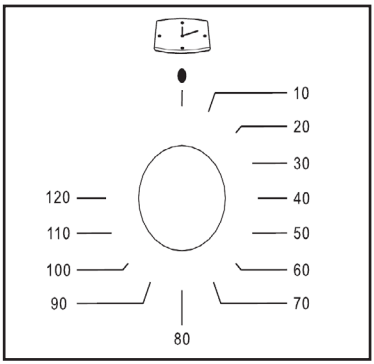


Remarque : sur certains modèles, le bouton peut être enfoncé dans le four à n'importe quel angle. Veuillez utiliser le bouton en fonction de sa configuration réelle et ne pas le forcer.

7.4 TIMERS

Minuterie mécanique

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la durée de cuisson souhaitée.
Le minuteur peut être réglé de 1 à 120 minutes. Un signal sonore vous informera que le temps choisi est écoulé. Le minuteur éteindra le four une fois le temps écoulé.



7.5 GUIDE DE CUISINE

Préchauffage

Si le four doit être préchauffé (c'est généralement le cas pour la cuisson d'aliments levés), sélectionnez le mode « Ventilation (chauffage par ventilation / convection) » afin d'économiser de l'énergie.
Une fois les aliments placés dans le four, vous pouvez sélectionner le mode de cuisson le plus approprié.

Utilisation du gril

Le four multifonction vous offre différents modes de cuisson au gril.
Utilisez le réglage « Grill » pour griller à la perfection de petites portions telles que des sandwichs grillés, des hot-dogs, etc.

Le réglage « Gril plein » est idéal pour griller rapidement les aliments. Pour une meilleure répartition de la chaleur, non seulement pour dorer la surface, mais aussi pour cuire la partie inférieure, sélectionnez la fonction « Gril plein avec ventilateur ». Ce mode peut également être utilisé pour dorer les aliments à la fin de la cuisson.

Important : utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée. Cela vous permettra d'obtenir d'excellents résultats tout en économisant de l'énergie.

Lorsque vous utilisez l'un des trois modes de cuisson, il est recommandé de régler le thermostat sur 175 °C, car c'est la température la plus efficace pour utiliser le gril (qui utilise les rayons infrarouges).

Si nécessaire, le thermostat peut toutefois être réglé sur des températures plus basses en tournant simplement le bouton sur le réglage souhaité.
Lorsque vous utilisez le gril, placez la grille sur les niveaux inférieurs (voir le tableau de

cuisson). Pour récupérer la graisse et éviter la fumée, placez une lèchefrite sur le niveau inférieur de la grille.

Conseils utiles

Le tableau suivant contient quelques conseils indicatifs pour la cuisson :

DÉFAUTS	CAUSES	REMEDES
La croûte supérieure est foncée et la partie inférieure trop pâle.	Chaleur insuffisante par le bas	Utilisez la position de convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau plus profonds. Baissez la température. Placez le gâteau sur une grille inférieure.
La partie inférieure est foncée et la croûte supérieure trop pâle.	Chaleur excessive provenant du fond	Utilisez la position de convection naturelle Utilisez les moules latéraux inférieurs Baissez la température Placez le gâteau sur une grille plus haute
L'extérieur est trop cuit et l'intérieur pas assez cuit.	Température trop élevée	Réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.
L'extérieur est trop sec, même si la couleur est correcte.	Température trop basse	Augmentez la température et réduisez le temps de cuisson.

8. NETTOYAGE

8.1 WATERSTEAM CLEAN SYSTEM

Retirez tous les plateaux à l'intérieur du four et les grilles latérales. Réglez votre four sur la fonction Conventionnelle / Statique à 90 °C pour utiliser la fonction WaterSteam. Versez 200 à 250 ml d'eau mélangée à un détergent doux dans le plateau situé au fond du four. Démarrez le four et le système WaterSteam Clean prendra environ 30 à 60 minutes pour préparer votre four à un nettoyage facile. Une fois le liquide évaporé et la cavité refroidie, nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon doux.

8.2 NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur de votre four, la porte du four peut être retirée en procédant comme suit (fig. 1-2) :
> Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers « B » (fig. 1) ;
> Maintenant, en fermant légèrement la porte, vous pouvez la soulever en tirant sur les crochets « A » comme indiqué sur la figure 2.

8.3 ENSEMBLE DE PORTE

- Avec la porte en position verticale, insérez les deux crochets « A » dans les fentes ;
- Assurez-vous que le siège « D » est parfaitement accroché au bord de la fente (déplacez légèrement la porte du four vers l'arrière et vers l'avant) ;
- Gardez la porte du four complètement ouverte, décrochez les 2 leviers « B »vers le bas, puis refermez la porte.

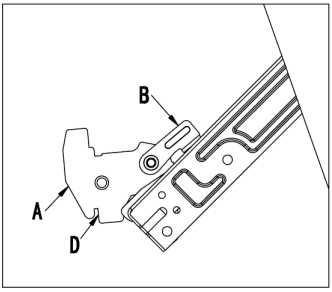


Fig. 1

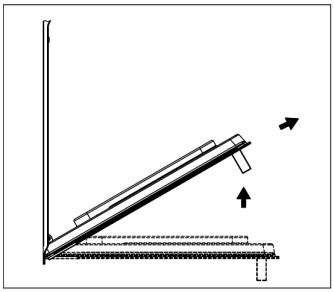


Fig. 2

8.4 PORTE VITRÉE AMOVIBLE

La porte du four est composée de deux vitres et comporte des évents en haut et en bas. Lorsque le four est en marche, l'air circule à travers la porte afin de maintenir la vitre extérieure froide. Si de la condensation s'est formée entre les vitres, la porte peut être démontée afin de nettoyer l'espace entre les vitres.

Retirez la porte en suivant les instructions ci-dessus et placez-la sur une surface protectrice (par exemple, une nappe) pour éviter de la rayer. La poignée de la porte doit être alignée avec le bord de la table. Assurez-vous que le verre repose à plat pour éviter de le casser pendant le nettoyage.

1. Appuyez sur les boutons situés à gauche et à droite de la porte, puis retirez le rail supérieur. (Fig. 3)
2. Retirez lentement le verre intérieur (Fig. 4)

Nettoyez les vitres et les autres pièces à l'aide d'un chiffon microfibre humide. ou d'une éponge propre et d'une solution d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

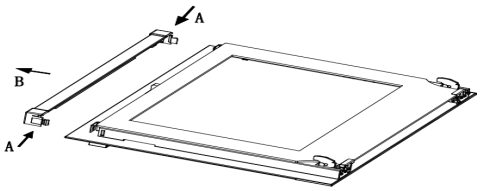


Fig.3

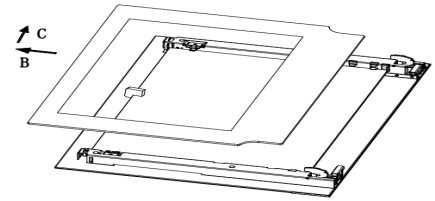


Fig.4

8.5 CHARNIÈRE AMOVIBLE À FERMETURE DOUCE

La fonction principale de la charnière à fermeture douce du four est d'offrir un effet amortisseur, de réduire la force d'impact entre la porte du four et le corps principal du four, et d'éviter les bruits de collision violents et les dommages. Lorsqu'un nettoyage en profondeur de la porte vitrée ou un entretien est nécessaire, la charnière à fermeture douce du four peut être démontée. Les étapes de l'opération sont les suivantes :

1.Retirez la porte vitrée pour obtenir la structure illustrée à la figure 5 (reportez-vous à la section « Instructions relatives à la porte vitrée amovible »).

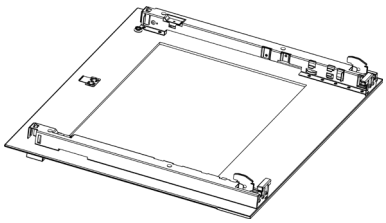


Fig.5

2. Retirez les vis indiquées sur la figure 6.

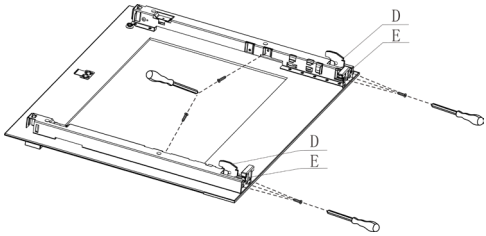


fig.6

3. Retirez la charnière à fermeture douce D et la pièce de fixation de la charnière de porte E.

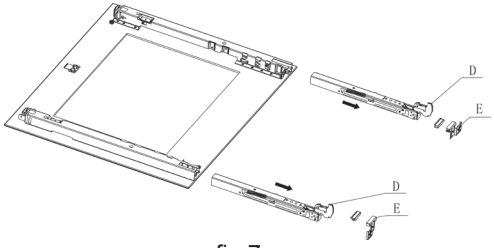


fig.7

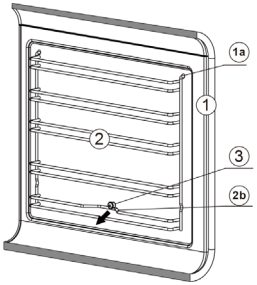
Remarque : veuillez conserver tous les accessoires et vis en bon état afin d'éviter qu'ils ne se perdent pendant l'installation.

8.6 ÉTAGÈRES LATÉRALES AMOVIBLES

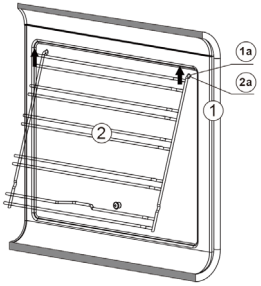
Pour retirer les étagères latérales, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

1. Tirez le crochet inférieur de l'étagère latérale vers le bas pour le déverrouiller de la vis 3.
2. Soulevez l'étagère latérale jusqu'à ce qu'elle sorte du trou 1a.

Remarque : après avoir retiré les étagères latérales, vous pouvez placer le plateau au fond de la cavité afin que les aliments puissent être cuits directement dans le plateau.

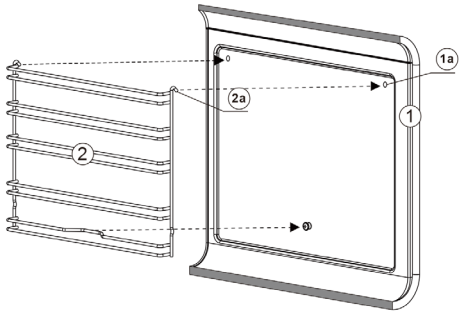


Étape 1

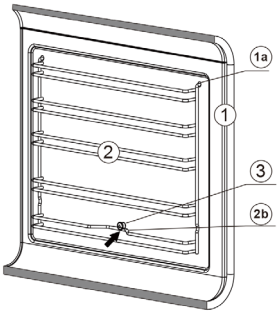


Étape 2

Pour installer les étagères latérales, veuillez suivre les étapes ci-dessous :
1. Placez la partie 2a de l'étagère dans le trou d'installation 1a de la cavité.
2. Poussez la partie 2b de l'étagère pour la verrouiller dans la vis fixe.



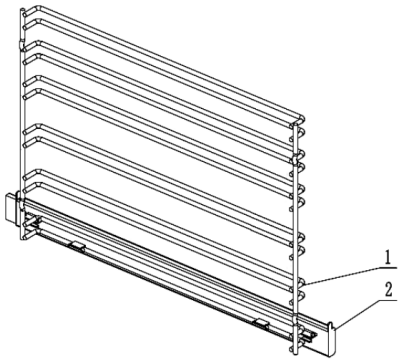
Étape 1

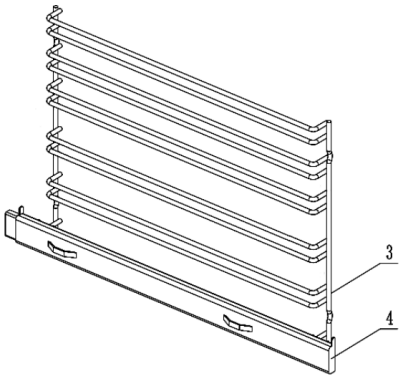


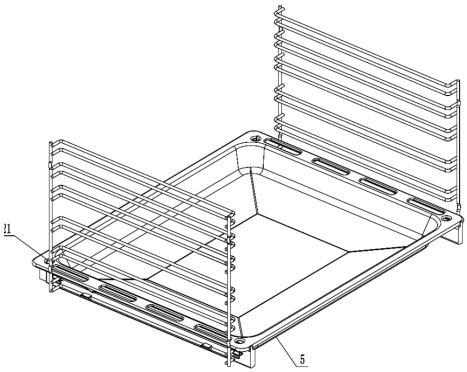
Étape 2

Marchepied télescopique (rail)

1. Le rail télescopique L2 est fixé au filet suspendu gauche 1 à l'aide de clips, et le rail télescopique R4 est fixé au filet suspendu droit 3 à l'aide de clips ;
2. Le bac de récupération d'huile 5 est placé sur le rail télescopique, et la limite du rail télescopique 21 passe à travers le trou circulaire du bac de récupération d'huile.



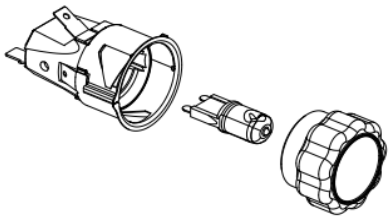




9. REMPLACEMENT DE LA LAMPE DANS LE FOUR

Lampe halogène

- Coupez l'alimentation électrique du four en désactivant l'interrupteur omnipolaire qui le relie au secteur ou en débranchant la fiche si elle est accessible ; cela évite tout risque d'électrocution ;
- Dévissez le couvercle en verre fixé au support de la lampe ;
- Retirez la lampe et remplacez-la par une autre lampe haute température (300 °C) présentant les caractéristiques suivantes :



  - Tension : CA 230 V
  - Puissance : 25 W
  - Douille : G9
- Remontez le couvercle en verre et rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT : assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé !

Les opérations d'entretien suivantes doivent être effectuées par un centre de service agréé ou par des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger !

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Les instructions relatives aux fours équipés d'étagères doivent inclure des détails indiquant la manière correcte d'installer les étagères.

10. FAQ ET UTILISATION

Veuillez cesser de l'utiliser, débrancher le cordon d'alimentation, puis vérifier et confirmer les points suivants si une anomalie survient pendant l'utilisation. Si nécessaire, veuillez contacter notre centre de service après-vente.

Statut	Raison et méthode de traitement
Le four ne chauffe pas	Causes possibles : - Le four n'a peut-être pas été allumé. - L'horloge n'a peut-être pas été réglée. - Le fusible domestique a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est peut-être déclenché. Solutions : Si cela se produit de manière répétée, veuillez contacter le service après-vente. - Allumez le four. - Vérifiez si les réglages requis ont été effectués. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
Bruit après la cuisson	Cause possible : le ventilateur de refroidissement fonctionne après la cuisson.
La lumière ne fonctionne pas.	Cause possible : l'ampoule est endommagée ; Solution : remplacer l'ampoule.

Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission concernant les exigences d'écoconception applicables aux fours, tables de cuisson et hottes domestiques

	Símbol	Valeur	Unité
Identification du modèle	HS573IXM		
Type de four	Four électrique encastré		
Masse de l'appareil	M	29,5	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	73	l
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode ventilé par cavité (énergie électrique finale)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEIcavity	84,9	
Coordonnées	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Espagne		
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1:2016+A1:2021.			

	Símbol	Valeur	Unité
Identification du modèle	HM873IXM		
Type de four	Four électrique encastré		
Masse de l'appareil	M	30,2	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	73	l
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode ventilé par cavité (énergie électrique finale)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEIcavity	84,9	
Coordonnées	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Espagne		
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1:2016+A1:2021.			

	Símbol	Valeur	Unité
Identification du modèle	HM873WHM		
Type de four	Four électrique encastré		
Masse de l'appareil	M	29,7	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	73	l
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode ventilé par cavité (énergie électrique finale)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEIcavity	84,9	
Coordonnées	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Espagne		
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1:2016+A1:2021.			

Obrigado por escolher este produto.
Este Manual do Utilizador contém informações importantes de segurança e instruções sobre o funcionamento e a manutenção do seu aparelho.
Leia atentamente este Manual do Utilizador antes de utilizar o seu aparelho e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	**NOTA**	Risco de lesão grave ou morte
	**RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO**	Risco de tensão perigosa
	**INCÊNDIO**	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	**PRECAUÇÃO**	Risco de danos materiais ou lesão
	**IMPORTANTE / AVISO**	Manusear corretamente o sistema

INDEX

1.Instruções de segurança 3
1.1 Avisos gerais de segurança.....3
1.2 Avisos de instalação 5
1.3 Durante a utilização.....6
1.4 Durante a limpeza e manutenção.....7
2.Precauções de instalação 9
3.Método de instalação 10
3.1 Fixação do forno.....10
4.Ligação elétrica 11
4.1 Instalação do cabo de alimentação 11
4.2 Ligar o cabo de alimentação elétrica à rede elétrica.....11
6.Como utilizar o produto 13
6.1 Nome das peças.....13
6.2 Especificação das dimensões 13
6.3 Acessórios relacionados 14
6.4 Lista de embalagem 15
6.5 Parâmetros técnicos.....15
7.Funções.....15
7.1 Pode escolher todas as funções 15
7.2 Descrição da função 16
7.3 Operação do botão.....17
7.4 Temporizadores 18
7.5 Guia de culinária.....18
8.Limpeza 19
8.1 Watersteam clean system 19
8.2 Limpar a porta do forno 19
8.3 Door assembly.....19
8.4 Porta envidraçada removível 20
8.5 Dobradiça removível com fecho suave 20
8.6 Étagères latérales amovibles 21
9.Substituição da lâmpada do forno.....22
10.Perguntas frequentes e manuseamento 23

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.

1.1 AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.

⚠ **NOTA**: Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

⚠ **NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto

separado.
- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes após um curto período durante a utilização.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar o vidro da porta do forno ou outras superfícies. Estas podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

⚠ **NOTA:** Para evitar a possibilidade de choque elétrico, certifique-se de que desliga o eletrodoméstico antes de substituir a lâmpada.

⚠ **CUIDADO:** As partes acessíveis poderão ficar quentes quando cozinhar ou grelhar. Mantenha crianças afastadas do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado.

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este

eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

⚠ **CUIDADO:** Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não utilize as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Não deixe que crianças subam para a porta do forno ou se sentem na mesma enquanto esta estiver aberta.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

1.2 AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de defeito, não utilize o

eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.

- Proteja o seu eletrodoméstico da atmosfera. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

1.3 DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um ligeiro odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque à temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.
- Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.
- Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.
- Sob nenhumas circunstâncias deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
- Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na

base do forno enquanto cozinha. A base torna-se extremamente quente e pode danificar o produto.



Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.

- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição "**0**" (stop) quando não estiver a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.
- Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.

1.4 DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.
- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.

Declaração de Conformidade CE

Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga

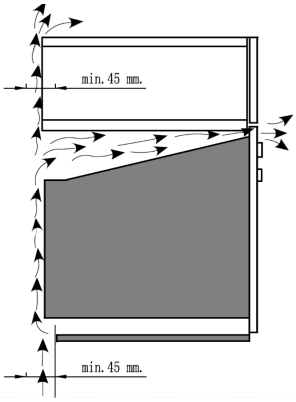


Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o revendedor onde adquiriu este produto.

2. PRECAUÇÕES DE INSTALAÇÃO

AVISO: Este aparelho deve ser instalado por um técnico autorizado ou qualificado, de acordo com as instruções deste guia e em conformidade com os regulamentos locais em vigor.

- A instalação incorreta pode causar danos e prejuízos, pelos quais o fabricante não se responsabiliza e a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições locais de distribuição (tensão e frequência elétrica) e os ajustes do aparelho são compatíveis. As condições de ajuste deste aparelho estão indicadas na etiqueta.
- As leis, portarias, diretivas e normas em vigor no país de utilização devem ser seguidas (normas de segurança, reciclagem adequada de acordo com os regulamentos, etc.).
- O produto deve ser instalado de forma suave num local onde seja fácil de operar e manter e onde esteja firme (não deve ser colocado num ângulo). É estritamente proibido instalar o produto e a tomada de alimentação num local onde possam ficar expostos à humidade ou à água.
- Certifique-se de que a fonte de alimentação está instalada numa tomada com uma corrente nominal de 16 A ou superior e que a tomada de alimentação está devidamente ligada à terra.
- O produto deve ser levantado pela alça ou pela parte inferior e colocado com cuidado. NUNCA LEVANTE O FORNO PELA ALÇA DA PORTA.
  As superfícies das instalações e objetos adjacentes ao produto devem ser isoladas.
- Recomenda-se adicionar um interruptor à parte frontal da tomada do produto para facilitar a desconexão da energia quando o produto não estiver em uso.
- Não toque diretamente no interior do produto quando este estiver em funcionamento para evitar queimaduras.
- Os produtos embutidos devem ser instalados dentro de um armário com ventilação adequada para dissipação de calor. A ventilação insuficiente pode afetar o desempenho e a segurança. Certifique-se de que as folgas de ventilação indicadas no diagrama



Certifique-se de que as folgas de ventilação indicadas no diagrama

- Remova o manual e outros itens do interior do armário após a instalação.

Importante: a alimentação elétrica do aparelho deve ser desligada antes de qualquer ajuste ou trabalho de manutenção ser realizado.

- Para garantir o bom funcionamento do aparelho embutido, o móvel de cozinha deve ter um tamanho adequado.
- Para proporcionar uma ventilação adequada, deve haver aberturas de ventilação apropriadas na parte frontal inferior e superior de 200 cm², uma abertura de exaustão na parte inferior de pelo menos 200 cm² e uma abertura de exaustão de pelo menos 60 cm².
- Os painéis do móvel junto ao fogão devem ser resistentes ao calor. No caso de móveis em madeira folheada, as colas devem ser resistentes a uma temperatura de 120 °C.
- De acordo com as normas de segurança, uma vez montado o aparelho, não deve ser possível o contacto com peças elétricas. Quaisquer peças de proteção devem ser fixadas de forma a que só possam ser removidas com o uso de ferramentas.
-

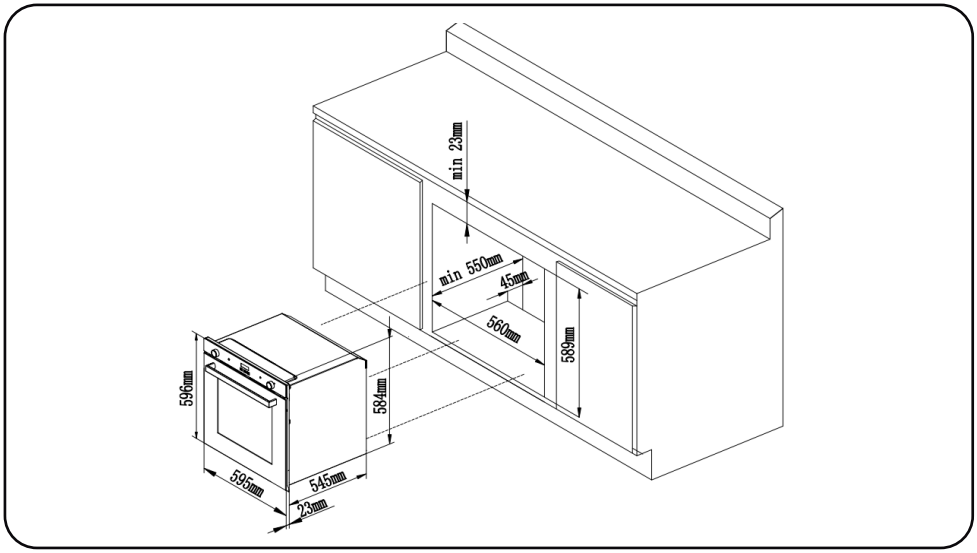
3. MÉTODO DE INSTALAÇÃO

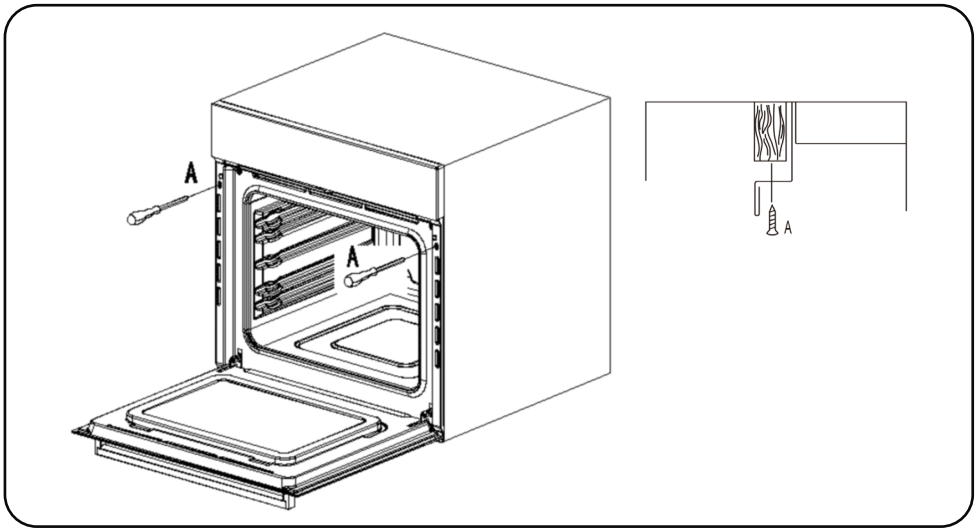
3.1 FIXAÇÃO DO FORNO

Insira o aparelho no compartimento; abra a porta do forno e fixe o forno ao armário usando os dois parafusos «A», lembrando-se de colocar os espaçadores especiais fornecidos entre o orifício e o próprio parafuso.

Tabela de dimensões para instalação do produto

Modelo (forno embutido)	Tamanho incorporado
	560*589*550mm(W*H*D)



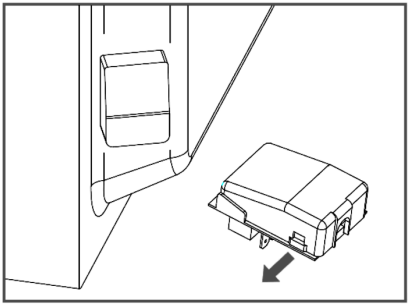


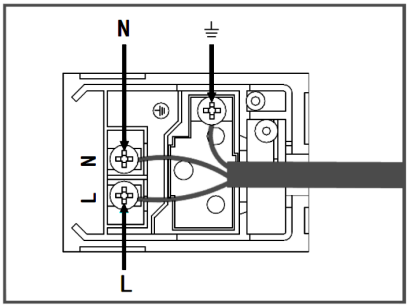
4. LIGAÇÃO ELÉTRICA

Os fornos equipados com um cabo de alimentação de três potências são concebidos para funcionar com corrente alternada à tensão e frequência indicadas na placa de identificação localizada no aparelho (ver abaixo).

4.1 INSTALAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

- Abra a placa terminal inserindo uma chave de fendas nas abas laterais da tampa. Use a chave de fendas como alavanca, empurrando-a para baixo para abrir a tampa (veja o diagrama).
- Instale o cabo de alimentação, desapertando o parafuso de fixação do cabo e os três parafusos de contacto dos fios LN Ligue os fios aos terminais correspondentes: o fio azul ao terminal marcado com (N), o fio castanho ao terminal marcado com (L) e o fio amarelo/verde ao terminal marcado com (⏚) (ver diagrama).
- Prenda o cabo apertando o parafuso de fixação.
- Feche a tampa da placa de terminais.





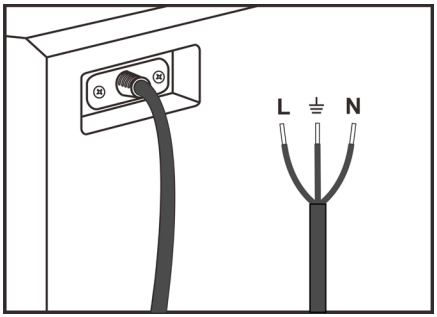
4.2 LIGAR O CABO DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA À REDE ELÉTRICA

- O cabo deve ser ligado ao cabo de alimentação através do interruptor de alimentação.
  A corrente nominal do interruptor de alimentação deve ser superior a 16 A.
- A temperatura ambiente do cabo de alimentação não pode exceder 50 graus.
  Depois de o forno estar instalado, o interruptor de alimentação deve ser desligado facilmente.
  O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
  O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados (ver Assistência).
  A desconexão pode ser feita mantendo a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa, de acordo com as regras de cablagem.

Nota: Alguns modelos são fornecidos sem caixa de junção. Para estas unidades, o cabo de alimentação deve ser ligado diretamente a uma tomada ou interruptor. É fundamental ligar os fios L (fase) e N (neutro) conforme indicado no diagrama antes de ligar a alimentação. Se não tiver a certeza, contacte um eletricista qualificado.
Fio L-Castanho (em algumas áreas é um fio preto)

N - Fio azul (em algumas áreas, o fio é branco)

⏚ - Fio amarelo/verde



Models supplied with a VDE earthed plug (Type E/F)

Some models are supplied with a VDE-approved earthed plug (Type E/F). In this case, no wiring to the terminal board is required.

- Connect the appliance only to a properly earthed socket-outlet with the voltage and frequency shown on the rating label.
- The socket-outlet and circuit must be suitably rated for the appliance load and protected in accordance with national wiring regulations.
- The plug must remain accessible after installation so that the appliance can be disconnected by unplugging it. If the plug is not accessible, provide a means of disconnection in the fixed wiring in accordance with national wiring rules (e.g., an all-pole isolating switch).
- Do not modify or remove the plug, and do not use extension leads, multi-way adapters or unapproved adaptors.
- To disconnect, unplug the appliance. Do not pull the cable.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.

PRECAUÇÕES DE USO

Este aparelho é apenas para uso doméstico, não o utilize ao ar livre!

> **Importante:** Antes de limpar o forno ou realizar manutenção, desligue-o da fonte de alimentação.

Para prolongar a vida útil do seu forno, ele deve ser limpo com frequência, tendo em mente que:

- Não utilize equipamento a vapor para limpar o aparelho.
  Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe a unidade, o cabo ou a ficha em água ou outro líquido, nem salpique água para limpar o aparelho!
- Não limpe o aparelho enquanto ainda estiver quente! O interior e a superfície externa do forno devem ser limpos, de preferência, com um pano húmido, quando estiverem frios.
  Lave todos os acessórios em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça e seque-os com papel ou um pano.
- Se utilizar o forno durante um período prolongado, poderá formar-se condensação. Seque-o com um pano macio.
- Existe uma junta de borracha à volta da abertura do forno que garante o seu perfeito funcionamento. Verifique regularmente o estado desta junta. Se necessário, limpe-a, evitando utilizar produtos ou objetos abrasivos para o fazer. Se estiver danificada, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo. Recomendamos que evite utilizar o forno até que ele seja reparado.
- Nunca forre o fundo do forno com papel alumínio, pois o acúmulo de calor resultante pode afetar o desempenho do cozimento e até mesmo danificar o esmalte.
- Limpe a porta de vidro com um pano úmido e seque-a com um pano macio.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.

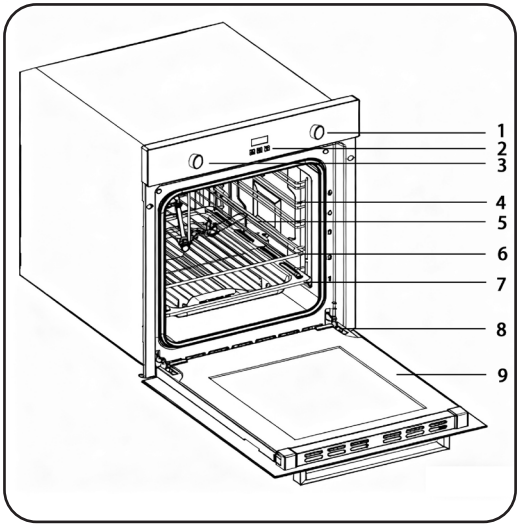
Nota: Na primeira vez que utilizar o seu aparelho, aqueça o forno vazio com a porta fechada à temperatura máxima durante pelo menos meia hora. Certifique-se de que a divisão está bem ventilada antes de desligar o forno e abrir a porta. O aparelho pode emitir um odor ligeiramente desagradável causado pela queima das substâncias protetoras utilizadas durante o processo de fabrico.

- Nunca coloque objetos diretamente no fundo do forno; isso evitará que o revestimento de esmalte seja danificado.
- Coloque sempre os utensílios de cozinha nas grades fornecidas
- Sugerimos não abrir a porta ao cozinhar alimentos que requerem fermentação, para não comprometer os resultados do cozimento.

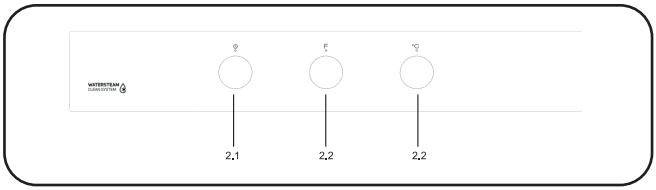
6. COMO UTILIZAR O PRODUTO

A seleção das várias funções pode ser obtida definindo um tempo no temporizador mecânico e girando o seletor de funções e o botão de controle de temperatura no painel de controle.

6.1 NOME DAS PEÇAS

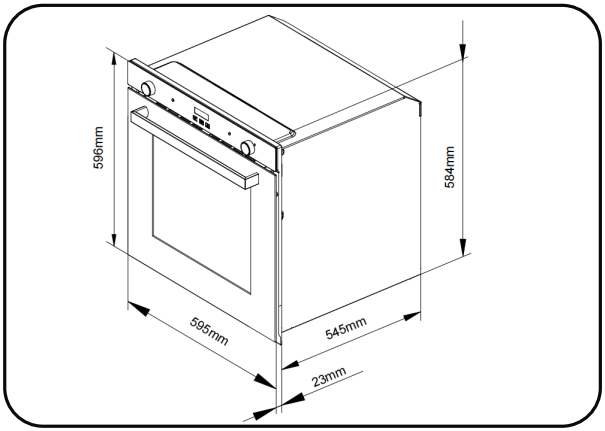


1. Botão de controlo de temperatura
2. Painel de controlo mecânico
2.1. Temporizador mecânico
2.2. Seletor de funções
2.3. Botão de controlo de temperatura
3. Seletor de funções
4. Grelha lateral
5. Corrediça telescópica (trilho)
6. Grelha grande
7. Tabuleiro de cozedura
8. Dobradiça da porta
9. Porta

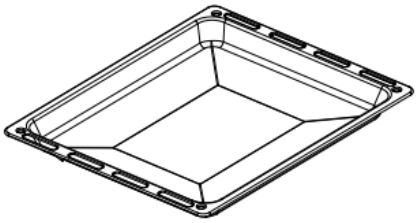
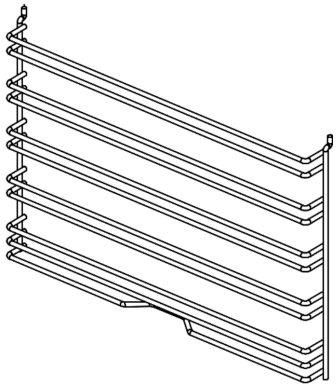
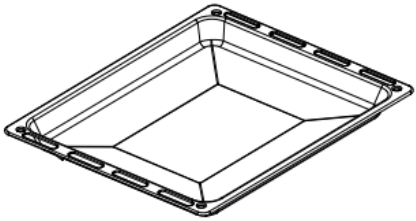


Note: Para os produtos deste manual, consulte o painel mecânico.

6.2 ESPECIFICAÇÃO DAS DIMENSÕES



6.3 ACESSÓRIOS RELACIONADOS

	**Grelha grande:** utilizada para o forno com grelha lateral ●A grelha de arame permite dourar ou grelhar alimentos. ●A grelha de arame pode ser utilizada para aquecimento normal com ventilador, cozedura convencional e funções de grelhar.
	**Tabuleiro de cozedura:** ●Utilizado para cozinhar grandes quantidades de alimentos, tais como bolos húmidos, pastelaria, alimentos congelados, ou para recolher gordura/derrames e molhos.
	**Grelha lateral:** utilize com grelha de arame ou tabuleiro esmaltado. ●Os suportes da grelha lateral podem ser utilizados para aquecimento normal com ventilador, funções convencionais de cozedura e grelhados. ●Dois suportes de grelha com ganchos permitem-lhe utilizar os acessórios em três níveis. ●Estão disponíveis três níveis de cozedura, dependendo do método utilizado e do tipo de alimento. ● Os níveis da prateleira são contados a partir da parte inferior. Para grelhar, use os níveis superiores; para assar/assar, use os níveis médios. ●Nos modos de cozedura normais, a prateleira ou bandeja deve ser usada no primeiro ou segundo nível, dependendo do(s) item(ns) que está(ão) a ser cozinhado(s).
	**Bandeja funda:** Utilizada para cozinhar grandes quantidades de alimentos e/ou recolher gordura/resíduos e molhos.
	**Parafusos de montagem:** Parafusos (2) para fixação do produto

6.4 LISTA DE EMBALAGEM

	Conteúdo da caixa	HS573IXM /HM873IXM / HM873WHM
1	Máquina principal	1 conjunto
2	Saco plástico protetor	1 unité
3	Grelha grande	1 unité
4	Tabuleiro de cozedura	1 unité
5	Bandeja funda	1 unité
6	Parafusos de montagem	1 conjunto
7	Manual	1 cópia
8	Suporte lateral	1 conjunto

6.5 PARÂMETROS TÉCNICOS

Nome do produto	Four électrique encastré
Modelo	HS573IXM / HM873IXM / HM873WHM
Tensão nominal	220-240V~
Frequência nominal	50/60Hz
Capacidade	73L
Incorporando dimensões	560*589*550(W*H*D)

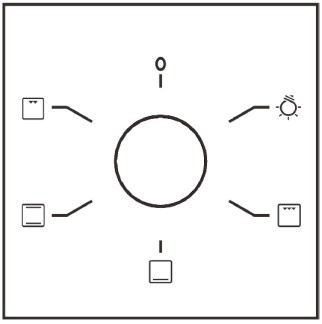
7. FUNÇÕES

Os nossos fornos estão equipados com diferentes tipos de modos de funcionamento. Aqui estão as funções disponíveis para sua referência, dependendo do seu forno.

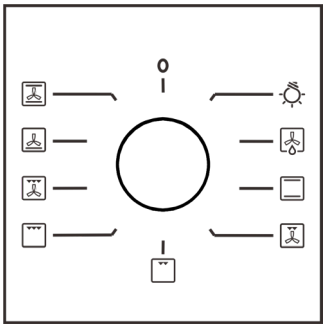
7.1 PODE ESCOLHER TODAS AS FUNÇÕES:

Observação: todas as funções são ativadas após selecionar a temperatura com o botão de ajuste de temperatura.

5 funções HS573IXM



9 funções HM873IXM / HM873WHM



7.2 DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO

	**Iluminação do forno** Quando o botão seletor está numa posição diferente da posição «0», a iluminação do forno acende-se.
	**Descongelamento** Selecione esta função para descongelar alimentos mais delicados. Neste modo, utiliza-se apenas a circulação de ar frio. O ar à temperatura ambiente é distribuído no interior do forno para descongelar os alimentos mais rapidamente e sem os cozinhar.
	**Aquecimento por baixo** Esta função é especialmente indicada para cozinhar por baixo, aquecer alimentos ou esterilizar frascos de vidro. Também é indicada para alimentos que requerem um cozimento longo e lento, como guisados. Esta função pode ser utilizada entre 50 e MAX °C.
	**Modo convencional/estático** Os elementos de aquecimento inferior e superior funcionam em conjunto. Este é o modo de cozedura tradicional, muito adequado para assados, ideal para biscoitos, maçãs assadas e alimentos crocantes. Obterá excelentes resultados cozinhando numa grelha e ajustando a temperatura entre 50 e MAX °C.
	**Modo convencional com ventilador** Defina o botão de controlo de temperatura entre 50 °C e 250 °C. Os elementos de aquecimento externos na parte superior e inferior do forno são ativados, assim como o ventilador. Com base no modelo de convecção, essa combinação de recursos aumenta a eficácia da radiação térmica dos elementos de aquecimento por meio da circulação forçada do ar em todo o forno. Isso ajuda a evitar que os alimentos queimem na superfície, permitindo que o calor penetre nos alimentos.
	**Elemento inferior com ventilador** O ar aquecido pelo elemento de aquecimento inferior é circulado pelo ventilador, ajudando a distribuir o calor entre 50 °C e 200 °C. Esta função pode ser usada para esterilizar frascos de vidro.
	**A luz do termóstato** Indica que o forno está a aquecer. Quando a luz se apaga, significa que a temperatura desejada foi atingida. Quando a luz acende e apaga alternadamente, significa que o termóstato está a funcionar corretamente para manter a temperatura do forno.

	**Grelha** Importante: não ajuste o botão de controlo de temperatura para mais de 200 °C. Durante a grelha, mantenha a porta do forno fechada. Os alimentos são cozinhados na grelha pelos raios térmicos descendentes produzidos por um elemento de aquecimento elétrico incandescente. A temperatura elevada e direta da grelha doura imediatamente a carne, impedindo assim a dispersão do suco e mantendo a carne mais macia. A grelha é particularmente recomendada para cozinhar pratos que requerem uma temperatura superficial elevada.
	**Grelha completa** É indicada para grelhar e gratinar alimentos tradicionais.
	**Grelha com ventilador** O ar aquecido pelo elemento de aquecimento inferior é circulado pelo ventilador, ajudando a distribuir o calor entre 50 e 200 °C. Esta função pode ser utilizada para esterilizar frascos de vidro.
	**Grelha completa com ventilador** Importante: não ajuste o comando de controlo da temperatura acima de 200 °C. Durante o assado, mantenha a porta do forno fechada. Os dois elementos de aquecimento do grelhador são ativados, assim como o ventilador e todos os componentes do grelhador. Esta combinação de características aumenta a eficácia da radiação térmica dos elementos de aquecimento através da circulação forçada do ar por todo o forno. Isto ajuda a evitar que os alimentos queimem na superfície, permitindo que o calor penetre neles.

7.3 OPERAÇÃO DO BOTÃO

É possível definir diferentes métodos de cozedura em sequência, rodando o seletor de funções e o botão de controlo da temperatura no painel de controlo.

Pop-up botão

Pop-up botões, que são um tipo de botão operado pela combinação de extensão e rotação. O funcionamento específico é o seguinte:

- Operar o forno

- Conforme mostrado na figura (fig. 1), pressione suavemente o centro do botão Pop-up e ele saltará automaticamente para a posição de operação.

- Gire o botão Pop-up para o ícone da função correspondente e o forno executará a função correspondente (fig. 2). O botão de controle de temperatura é operado da mesma maneira.

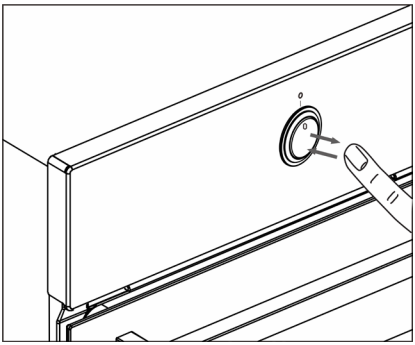


fig.1

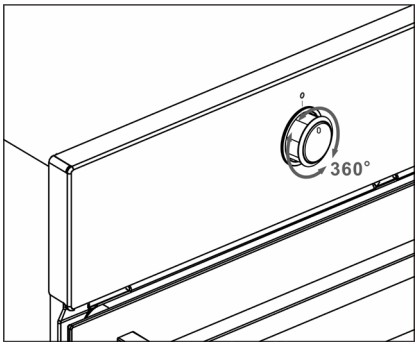
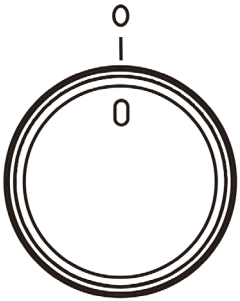


fig.2

- Termine de cozinhar e reinicie
- O botão Pop-up precisa ser girado até que a marca fique alinhada com a posição “0”.
- Pressione suavemente o centro do botão Pop-up para empurrá-lo para dentro do forno.

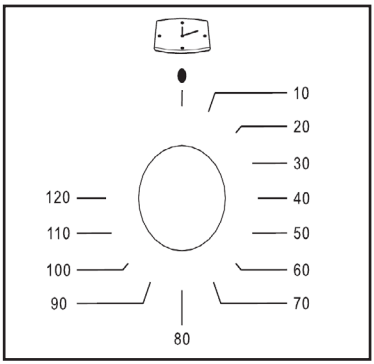


Nota: Em alguns modelos, o botão pode ser empurrado para dentro do forno em qualquer ângulo. Por favor, opere de acordo com a configuração real do botão e não o empurre com força.

7.4 TEMPORIZADORES

Temporizador mecânico de minutos

Gire o botão no sentido horário para definir o tempo de cozimento desejado.
O temporizador pode ser ajustado de 1 a 120 minutos. Um sinal sonoro informará quando o tempo selecionado terminar. O temporizador desligará o forno assim que o tempo terminar.



7.5 GUIA DE CULINÁRIA

Pré-aquecimento

Se o forno tiver de ser pré-aquecido (geralmente é o caso quando se cozinham alimentos fermentados), selecione o «modo Ventilador (aquecimento com ventilador/ convecção)» sempre que possível, a fim de poupar energia.

Depois de colocar os alimentos no forno, selecione o modo de cozedura mais adequado.

Usando a grelha

O forno multifuncional oferece diferentes modos de grelhar.
Use a configuração “Grelha” para grelhar na perfeição pequenas porções, como sanduíches torradas, cachorros-quentes, etc.

A posição “Grelha total” é a melhor para grelhar alimentos rapidamente. Para uma melhor distribuição do calor, não só para dourar a superfície, mas também para cozinhar a parte inferior, selecione a função “Grelha total com ventilador”.

Este modo também pode ser usado para dourar alimentos no final do processo de cozedura.

Importante: use sempre o grelhador com a porta do forno fechada. Isso permitirá que você obtenha excelentes resultados e economize energia.
Ao usar qualquer um dos três modos de grelhar, recomenda-se que o botão do termostato seja girado para 175 °C, pois é a maneira mais eficiente de usar o grelhador (que utiliza raios infravermelhos).

No entanto, se necessário, o termóstato pode ser ajustado para temperaturas mais baixas, bastando girar o botão para a

configuração desejada.

Ao utilizar o grelhador, coloque a grelha nos níveis mais baixos (consulte a tabela de cozedura). Para recolher a gordura e evitar a formação de fumo, coloque uma bandeja coletora no nível inferior da grelha.

Dicas úteis

Na tabela a seguir, algumas dicas indicativas para cozinhar:

FALTAS	CAUSAS	REMEDIOS
A crosta superior é escura e a parte inferior é muito clara.	Calor insuficiente na parte inferior	Use a posição de convecção natural. Use formas de bolo mais fundas. Abaixe a temperatura. Coloque o bolo na prateleira mais baixa.
A parte inferior está escura e a crosta superior está muito clara.	Calor excessivo proveniente da parte inferior	Use a posição de convecção natural Use formas laterais mais baixas Abaixe a temperatura Coloque o bolo numa prateleira mais alta
O exterior está demasiado cozido e o interior não está suficientemente cozido.	Temperatura demasiado elevada	Reduza a temperatura e aumente o tempo de cozedura.
O exterior está demasiado seco, apesar de ter a cor certa.	Temperatura muito baixa	Aumente a temperatura e reduza o tempo de cozedura.

8. LIMPEZA

8.1 WATERSTEAM CLEAN SYSTEM

Retire todas as placas do interior do forno e as grelhas laterais. Defina a função do forno para Convencional/ Estático a 90 °C para utilizar a função WaterSteam. Deite 200 a 250 ml de água misturada com um detergente suave no recipiente localizado na base do forno. Ligue o forno e o sistema WaterSteam Clean levará cerca de 30 a 60 minutos para preparar o forno para uma limpeza fácil. Depois que o líquido evaporar e a cavidade esfriar, limpe a cavidade do forno com um pano macio.

8.2 LIMPAR A PORTA DO FORNO

Para facilitar a limpeza do interior do forno, a porta do forno pode ser removida procedendo da seguinte forma (fig. 1-2):

> Abra completamente a porta e levante as duas alavancas «B» (fig. 1);
> Agora, fechando ligeiramente a porta, pode removê-la puxando os ganchos «A», conforme ilustrado na figura 2.

8.3 DOOR ASSEMBLY

- Com a porta na posição vertical, insira os dois ganchos «A» nas ranhuras;
- Certifique-se de que o assento «D» está perfeitamente encaixado na borda da ranhura (mova ligeiramente a porta do forno para trás e depois para a frente).
- Mantenha a porta do forno completamente aberta, solte as duas alavancas «B» para baixo e feche novamente a porta.

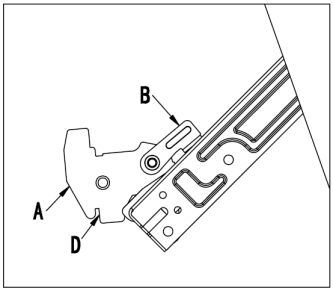


Fig. 1

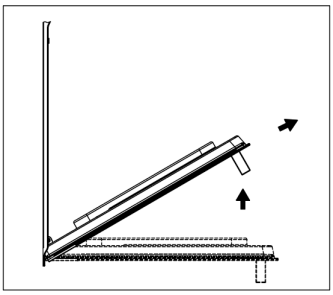


Fig. 2

8.4 PORTA ENVIDRAÇADA REMOVÍVEL

A porta do forno é composta por 2 painéis de vidro e possui aberturas de ventilação na parte superior e inferior. Quando o forno está em funcionamento, o ar circula através da porta para manter o painel exterior frio. Se houver condensação entre os painéis de vidro, a porta pode ser desmontada para limpar o espaço entre os painéis.

Remova a porta conforme as instruções acima e coloque-a sobre uma superfície protetora (por exemplo, sobre uma toalha de mesa) para evitar que se risque. A maçaneta da porta deve ficar alinhada com a borda da mesa. Certifique-se de que o vidro fica na horizontal para evitar que se parta durante a limpeza.
1. Pressione o botão do lado esquerdo e direito da porta e retire o trilho superior. (Fig. 3)
2. Retire o vidro interno lentamente (Fig. 4)
Limpe os painéis de vidro e outras peças com um pano de microfibra húmido.
ou uma esponja limpa e uma solução de água quente com um pouco de detergente líquido. Seque com um pano macio.

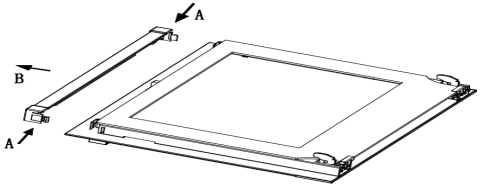


Fig.3

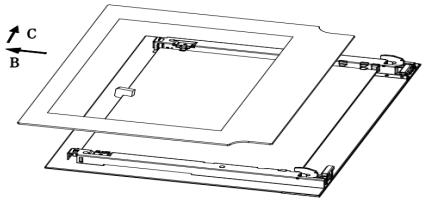


Fig.4

8.5 DOBRADIÇA REMOVÍVEL COM FECHO SUAVE

A principal função da dobradiça de fecho suave do forno é proporcionar um efeito amortecedor, reduzir a força de impacto entre a porta do forno e o corpo principal do forno e evitar sons de colisão violentos e danos. Quando for necessária uma limpeza profunda da porta de vidro ou manutenção, a dobradiça de fecho suave do forno pode ser desmontada. Os passos da operação são os seguintes:

1. Remova a porta de vidro para obter a estrutura conforme mostrado na fig. 5 (consulte a secção «Instruções para a porta de vidro removível»).

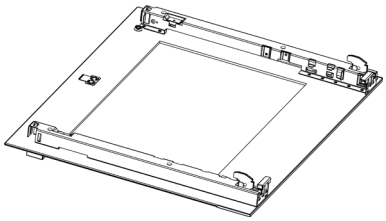


Fig.5

2. Retire os parafusos indicados na imagem fig. 6.

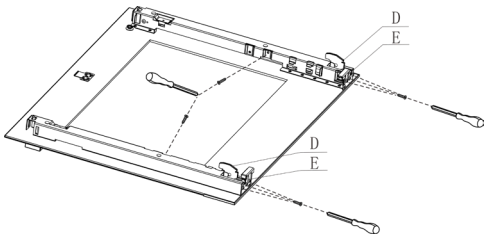


fig.6

3. Retire a dobradiça de fecho suave D e a peça de fixação da dobradiça da porta E.

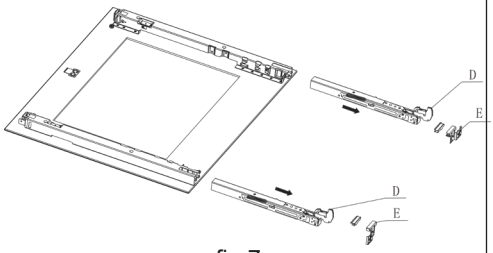


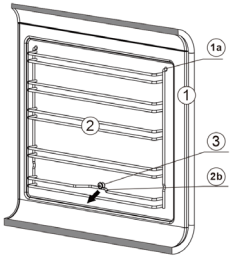
fig.7

Nota: Mantenha todos os acessórios e parafusos em boas condições para evitar que se percam durante a instalação.

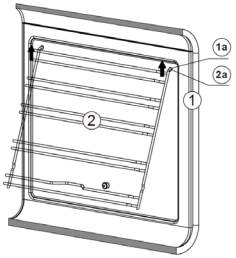
8.6 ÉTAGÈRES LATÉRALES AMOVIBLES

Pour retirer les étagères latérales, procédez comme suit :
1. Tirez le crochet inférieur de l'étagère latérale vers le bas pour le débloquer de la vis 3.
2. Soulevez l'étagère latérale vers l'extérieur pour la sortir du trou de la cavité 1a.

Nota: após remover as prateleiras laterais, é possível colocar a bandeja na parte inferior da cavidade, para que os alimentos possam ser cozinhados diretamente na bandeja.

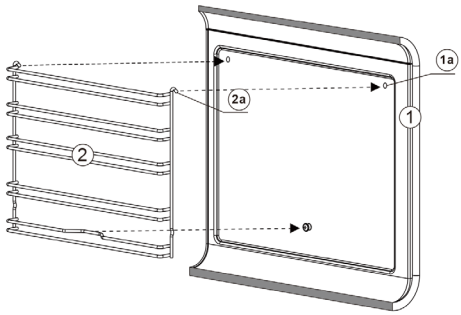


Passo1

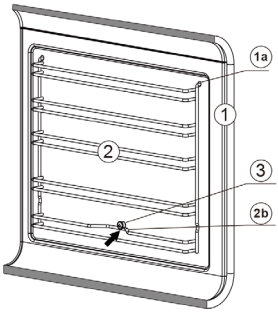


Passo2

Pour installer les étagères latérales, suivez les étapes ci-dessous :
1. Coloque a área da prateleira 2a no orifício de instalação 1a na cavidade.
2. Empurre a área da prateleira 2b para travar no parafuso fixo.



Passo1

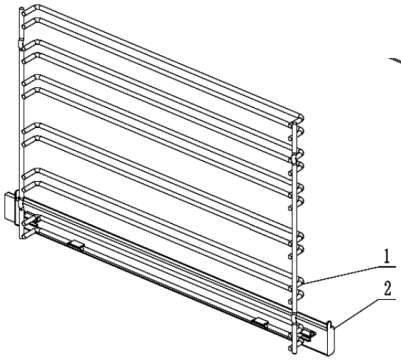


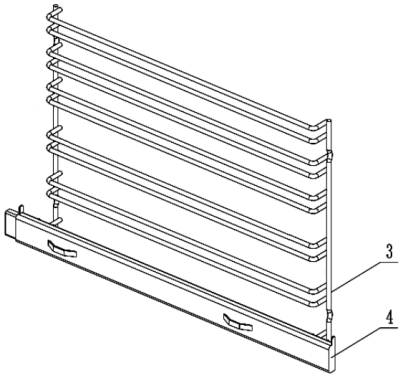
Passo2

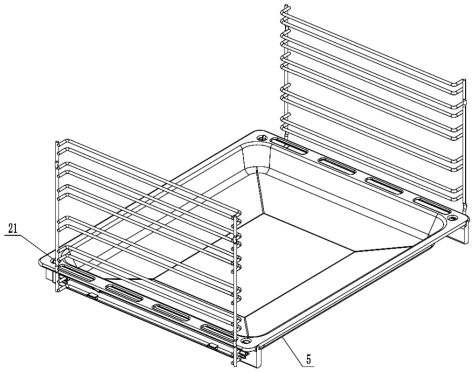
Escadas telescópicas (trilhos)

1. O trilho telescópico L2 é fixado à grade suspensa esquerda 1 com clipes, e o trilho telescópico R4 é fixado à grade suspensa direita 3 com clipes;

2. O recipiente de recolha de óleo 5 é colocado no trilho telescópico, e o limite do trilho telescópico 21 passa pelo orifício circular do recipiente de recolha de óleo.



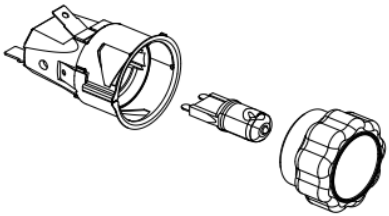




9. SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Lâmpada halógena

- Desligue a alimentação elétrica do forno, desligando o interruptor omnipolar que o liga à rede elétrica ou removendo a ficha, se estiver acessível; evita o risco de choque elétrico;
- Desaparafuse a tampa de vidro fixada ao suporte da lâmpada;
  Retire a lâmpada e substitua-a por outra lâmpada de alta temperatura (300 °C) com as seguintes características:



  - Tensão: AC230V
  - Potência: 25W
  - Soquete: G9
- Volte a montar a tampa de vidro e ligue novamente o aparelho à fonte de alimentação.

AVISO: certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choque elétrico.

AVISO: Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados, ou após qualquer avaria ou dano. Envie o aparelho para o centro de assistência autorizado mais próximo para que seja examinado, reparado ou ajustado!

As seguintes operações de manutenção devem ser realizadas por um centro de assistência autorizado ou por pessoas qualificadas, a fim de evitar qualquer perigo!

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar o sobreaquecimento.

As instruções relativas aos fornos equipados com prateleiras devem incluir detalhes que indiquem a forma correta de instalar as prateleiras.

10. PERGUNTAS FREQUENTES E MANUSEAMENTO

Pare de usar o aparelho, desconecte o cabo de alimentação e verifique e confirme o seguinte se ocorrer alguma anomalia durante o uso. Entre em contacto com o nosso centro de assistência pós-venda, se necessário.

Status	Motivo e método de tratamento
O forno não aquece	Possíveis causas: - O forno pode não ter sido ligado. - O relógio pode não ter sido ajustado. - O fusível da casa pode ter queimado ou o disjuntor pode ter disparado. Soluções: Se isso acontecer repetidamente, entre em contacto com o centro de assistência técnica. - Ligue o interruptor do forno. - Verifique se as configurações necessárias foram aplicadas. Substitua o fusível ou reinicie o disjuntor.
Ruído após o cozimento	Possível causa: A ventoinha de refrigeração continua a funcionar após o cozimento.
A luz não funciona	Possível causa: a lâmpada está danificada; Solução: substitua a lâmpada.

Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão relativo aos requisitos de conceção ecológica para fornos domésticos, placas de cozinha e exaustores

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	HS573IXM		
Tipo de forno	Forno elétrico embutido		
Massa do aparelho	M	29,5	kg
Número de cáries		1	
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)		Eletricidade	
Volume por cavidade	V	73	l
Consumo de energia (eletricidade) necessário para aquecer uma carga padronizada numa cavidade de um forno elétrico aquecido durante um ciclo no modo convencional por cavidade (energia elétrica final)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga padronizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo no modo com ventilação forçada por cavidade (energia elétrica final)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Índice de eficiência energética por cavidade	EEIcavity	84,9	
Informações de contacto	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Espanha		
Este forno está em conformidade com a norma EN 60350-1:2016+A1:2021.			

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	HM873IXM		
Tipo de forno	Forno elétrico embutido		
Massa do aparelho	M	30,2	kg
Número de cáries		1	
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)		Eletricidade	
Volume por cavidade	V	73	l
Consumo de energia (eletricidade) necessário para aquecer uma carga padronizada numa cavidade de um forno elétrico aquecido durante um ciclo no modo convencional por cavidade (energia elétrica final)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga padronizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo no modo com ventilação forçada por cavidade (energia elétrica final)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Índice de eficiência energética por cavidade	EEIcavity	84,9	
Informações de contacto	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Espanha		
Este forno está em conformidade com a norma EN 60350-1:2016+A1:2021.			

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	HM873WHM		
Tipo de forno	Forno elétrico embutido		
Massa do aparelho	M	29,7	kg
Número de cáries		1	
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)		Eletricidade	
Volume por cavidade	V	73	l
Consumo de energia (eletricidade) necessário para aquecer uma carga padronizada numa cavidade de um forno elétrico aquecido durante um ciclo no modo convencional por cavidade (energia elétrica final)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga padronizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo no modo com ventilação forçada por cavidade (energia elétrica final)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Índice de eficiência energética por cavidade	EEIcavity	84,9	
Informações de contacto	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Espanha		
Este forno está em conformidade com a norma EN 60350-1:2016+A1:2021.			

Gràcies per triar aquest producte.
Aquest manual d'usuari conté informació important de seguretat i instruccions sobre el funcionament i el manteniment del seu aparell.
Si us plau, prengui's el temps de llegir aquest manual d'usuari abans d'utilitzar el seu aparell i guardi aquest llibre per a futures consultes.

Icona	Tipus	Significat
	ADVERTÈNCIA	ADVERTÈNCIA
	RISC DE DESCÀRREGUES ELÈCTRIQUES	RISC DE DESCÀRREGUES ELÈCTRIQUES
	INCENDI	INCENDI
	PRECAUCIÓ	PRECAUCIÓ
	IMPORTANT/NOTA	IMPORTANT/NOTA

ÍNDEX

1.Instruccions de seguretat 3
1.1 Advertències generals de seguretat 3
1.2 Advertències per a la instal·lació 5
1.3 Durant l'ús 6
1.4 Durant la neteja i el manteniment 7
2.Precaucions d'instal·lació 9
3.Imètode d'instal·lació 10
3.1 Tancament del forn 10
5.Coneixement elèctric 11
5.1 Col·locació del cable d'alimentació 11
5.2 Connectar el cable d'alimentació elèctrica a la xarxa elèctrica 11
4.Precaucions d'ús 12
6.Com utilitzar el producte 13
6.1 Nom de les peces 13
6.2 Especificació de dimensions 13
6.3 Accessoris relacionats 14
6.4 Llista d'equipatge 15
6.5 Paràmetres tècnics 15
7.Funcions 15
7.1 Podeu triar totes les funcions: 15
7.2 Descripció de la funció 16
7.3 Funció del botó 17
7.4 Temporitzadors 18
7.5 Guia de cuina 18
8.Neteja 19
8.1 Watersteam clean system 19
8.2 Neteja de la porta del forn 19
8.3 Muntatge de la porta 19
8.4 Porta de vidre extraïble 20
8.5 Frontissa extraïble amb tancament suau 20
8.6 Estanteries laterals extraïbles 21
9.Canvi de la làmpada del forn 22
10.Preguntes freqüents i maneig 23

1. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

- Llegiu atentament totes les instruccions abans d'utilitzar l'electrodomèstic i conserveu-les en un lloc accessible per consultar-les quan calgui.
- Aquest manual ha estat elaborat per a més d'un model. Per tant, és possible que el vostre electrodomèstic no tingui algunes de les característiques que s'hi descriuen. Per això, és important que pareu especial atenció a les figures quan llegiu el manual d'instruccions.

1.1 ADVERTÈNCIES GENERALS DE SEGURETAT

- Aquest aparell el poden utilitzar nens a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o sense experiència i coneixement, si se'ls supervisa o se'ls donen instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills que comporta. Els nens no haurien de jugar amb l'aparell. Els nens sense supervisió no poden encarregar-se de la neteja ni el manteniment d'usuari d'aquest aparell.

⚠ **ADVERTÈNCIA:** L'aparell i les parts accessibles s'escalfen durant l'ús. Cal tenir cura i evitar tocar els elements d'escalfament. Manteniu els nens menors de 8 anys allunyats de l'aparell, llevat que estiguin supervisats contínuament.

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Perill d'incendi: no col·loqueu objectes en les superfícies de cocció.

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Si la superfície està esquerdada, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques.

- No utilitzeu l'aparell amb un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.

- Durant l'ús, l'aparell s'escalfarà. Eviteu tocar els elements d'escalfament de l'interior del forn.
- Les nanses es poden escalfar després d'un període de temps curt d'ús.
- No utilitzeu netejadors o fregalls abrasius per netejar el vidre de la porta del forn ni altres superfícies. Poden ratllar les superfícies, i això podria provocar que s'esquerdi el vidre de la porta o es facin malbé les superfícies.
- No utilitzeu netejadors de vapor per netejar l'aparell.

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Per evitar la possibilitat que hi hagi descàrregues elèctriques, assegureu-vos que l'aparell estigui apagat abans de substituir el llum.

⚠ **PRECAUCIÓ:** Les parts accessibles poden estar calentes quan es cuina. Manteniu els nens petits allunyats de l'aparell quan s'utilitzi.

- Aquest electrodomèstic s'ha fabricat d'acord amb totes les normes i estàndards locals i internacionals aplicables.
- Només els tècnics de servei autoritzats poden efectuar les tasques de manteniment i reparació. Els treballs d'installació i reparació fets per tècnics no autoritzats poden ser perillosos. No altereu ni modifiqueu les especificacions de l'aparell de cap manera. L'ús de proteccions inadequades de la placa de cocció pot causar accidents.
- Abans de connectar l'electrodomèstic, assegureu-vos que les condicions de distribució locals (naturalesa del gas, pressió del gas, tensió elèctrica i voltatge) i les especificacions de l'aparell són compatibles. Les especificacions d'aquest aparell s'indiquen en l'etiqueta.

⚠ **PRECAUCIÓ:** Aquest aparell està dissenyat únicament per cuinar aliments i està pensat per a ús

domèstic en interiors. No s'ha d'utilitzar per a cap altra finalitat ni en cap altra aplicació, com per exemple, per a ús no domèstic, en un entorn comercial o per escalfar una habitació.

- No utilitzeu les nanses de la porta del forn per aixecar o moure l'aparell.
- S'han pres totes les mesures possibles per garantir la vostra seguretat. Com que el vidre es pot trencar, cal tenir cura quan es netegi per evitar que es ratlli. Eviteu colpejar el vidre amb accessoris.
- Assegureu-vos que el cable d'alimentació no quedi atrapat ni danyat durant la instal·lació. Si el cable d'alimentació està malmès, caldrà que el substitueixin el fabricant, el seu servei tècnic o persones amb una qualificació semblant, a fi d'evitar un perill.
- No deixeu que els nens es pengin a la porta del forn ni que s'hi asseguin quan estigui obert.
- Assegureu-vos de mantenir els nens i els animals lluny d'aquest aparell.

1.2 ADVERTÈNCIES PER A LA INSTAL·LACIÓ

- No utilitzeu l'aparell abans que estigui completament instal·lat.
- Cal que instal·li l'electrodomèstic un tècnic autoritzat. El fabricant no es responsablitza dels danys que es puguin causar per una col·locació i una instal·lació defectuoses per part de persones no autoritzades.
- Quan desembaleu l'aparell, assegureu-vos que no hagi patit danys durant el transport. En cas que hi hagi qualsevol defecte, no utilitzeu l'aparell i poseu-vos en contacte immediatament amb un agent de servei qualificat. Els materials utilitzats per

a l'embalatge (niló, grapes, poliestirè, etc.) poden ser nocius per als nens i s'han de recollir i retirar immediatament.
- Protegiu el vostre aparell de l'atmosfera. No l'exposeu a efectes com el sol, la pluja, la neu, la pols o la humitat excessiva.
- Els materials que envolten l'aparell (com poden ser els armaris) han de poder suportar una temperatura mínima de 100 °C.
- L'aparell no s'ha d'instal·lar darrere d'una porta decorativa, per tal d'evitar que se sobreescalfi.

1.3 DURANT L'ÚS

- Quan utilitzeu el forn per primera vegada, és possible que noteu una lleugera olor. És perfectament normal i està causat pels materials d'aïllament dels elements d'escalfament. Us suggerim que, abans d'utilitzar el forn per primera vegada, el deixeu buit i el fixeu a temperatura màxima durant 45 minuts. Assegureu-vos que l'ambient en el qual s'instal·la l'aparell estigui ben ventilat.
- Aneu amb compte quan obriu la porta del forn mentre cuineu o després de cuinar. El vapor calent del forn pot causar cremades.
- No col·loqueu materials inflamables ni combustibles a dins ni a prop de l'aparell quan estigui en funcionament.
- Utilitzeu sempre guants de cuina per introduir i treure els aliments al forn.
- En cap cas s'ha de revestir el forn amb paper d'alumini, ja que es pot sobreescalfar.
- No col·loqueu plats ni safates de cocció directament sobre la base del forn mentre es cuina. La base

s'escalfa molt i l'aparell es pot fer malbé.



No deixeu el forn sense vigilància mentre cuineu amb olis sòlids o líquids. Es poden incendiar en condicions d'escalfament extremes. No aboqueu mai aigua a les flames causades per l'oli, apagueu el forn i cobriu el recipient amb la tapadora o amb una manta ignífuga.

- Si no utilitzeu el forn durant un llarg període de temps, desactiveu l'interruptor de control principal.
- Assegureu-vos que els comandaments de control de l'aparell sempre estiguin en la posició "**0**" (parada) quan no s'utilitza.
- Quan les safates es treuen del forn, s'inclinen. Aneu amb compte de no vessar ni deixar caure aliments calents en treure'ls del forn.
- No col·loqueu res a la porta del forn quan estigui oberta. Això podria desequilibrar el forn o fer malbé la porta.
- No pengeu tovalloles, draps de cuina ni roba a l'aparell ni a les nanses.

1.4 DURANT LA NETEJA I EL MANTENIMENT

- Assegureu-vos que l'aparell estigui desconnectat de la xarxa elèctrica abans de dur a terme qualsevol operació de neteja o manteniment.
- No traieu els comandaments de control per netejar el tauler de control.
- Per tal de mantenir l'eficiència i la seguretat de l'aparell, us recomanem que utilitzeu sempre peces de recanvi originals i truqueu als nostres agents de servei autoritzats quan calgui.

Declaració de conformitat de la CE

Declarem que els nostres productes compleixen les directives, les decisions i les normatives europees aplicables que figuren en els estàndards a què fan referència.

Aquest aparell s'ha dissenyat únicament per cuinar a casa. Qualsevol altre ús (com ara escalfar una habitació) és inadequat i perillós.

Les instruccions de funcionament s'apliquen a diversos models. És possible que trobeu diferències entre aquestes instruccions i el vostre model.

Eliminació de l'electrodomèstic antic

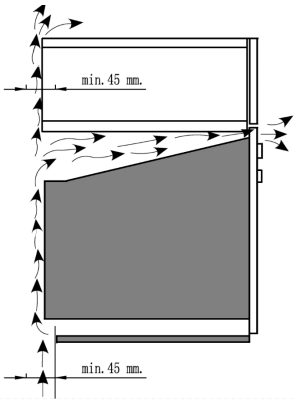


Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que no s'ha de tractar com a residu domèstic sinó que s'ha de lliurar al punt de recollida corresponent per al reciclatge d'equips elèctrics i electrònics. Si us assegureu d'eliminar correctament aquest producte, ajudareu a prevenir possibles conseqüències negatives per al medi ambient i la salut humana, que podrien produir-se si es manipula inadequadament. Per obtenir informació més detallada sobre el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb les autoritats locals competents, el servei d'eliminació de residus domèstics o el comerç que us va vendre aquest producte.

2. PRECAUCIONS D'INSTAL·LACIÓ

ADVERTIMENT: Aquest aparell ha de ser instal·lat per un tècnic autoritzat o un tècnic qualificat, seguint les instruccions d'aquesta guia i d'acord amb la normativa local vigent.

- Incorrect installation may cause harm i danys, pels quals el fabricant no accepta cap responsabilitat i la garantia no serà vàlida.
- Abans de la instal·lació, assegureu-vos que les condicions de distribució locals (tensió i freqüència elèctrica) i els ajustos de l'aparell siguin compatibles. Les condicions d'ajust d'aquest aparell s'indiquen a l'etiqueta.
- Cal seguir les lleis, ordenances, directives i normatives vigents al país d'ús (normatives de seguretat, reciclatge adequat d'acord amb la normativa, etc.).
- El producte s'ha d'instal·lar a nivell en un lloc on sigui fàcil d'operar i mantenir i on estigui ferm (no s'ha de col·locar en inclinació).
- Està estrictament prohibit instal·lar el producte i la presa de corrent en un lloc on puguin estar exposats a la humitat o a l'aigua.
- Assegureu-vos que l'alimentació elèctrica estigui instal·lada en una presa amb una intensitat nominal de 16 A o superior i que la presa de corrent estigui ben connectada a terra.
- El producte s'ha d'aixecar pel forat de la nansa o per la part inferior i col·locar-lo amb cura. MAI NO aixequeu el forn per la nansa de la porta.
  Les superfícies d'instal·lacions i objectes adjacents al producte s'han d'aïllar.
- Es recomana afegir un interruptor a la part frontal de la presa del producte per facilitar la desconexió de l'alimentació quan no s'utilitzi.
- No toqueu directament l'interior del producte mentre estigui en funcionament per evitar cremadures.
- Els productes integrats han d'instal·lar-se dins d'un armari amb ventilació adequada per a la dissipació de la calor. Una ventilació insuficient pot afectar el rendiment i la seguretat. Assegureu-vos de respectar les distàncies de ventilació indicades al diagrama.



Assegureu-vos que es respectin les distàncies de ventilació que es mostren al diagrama.

- Retireu el manual i altres objectes de l'interior de l'armari després de la instal·lació.

Important: l'alimentació elèctrica de l'aparell s'ha de tallar abans de fer-hi cap ajustament o tasca de manteniment

- Per garantir el bon funcionament de l'aparell integrat, la unitat de cuina ha de tenir una mida adequada.
- Per garantir una ventilació adequada, cal que hi hagi obertures de ventilació adequades a la part inferior davantera i a la part superior de 200 cm², i una obertura d'extracció a la part inferior d'almenys 200 cm² i una altra d'almenys 60 cm².
- Els panells de la unitat situats al costat de l'estufa han de ser resistents a la calor. En el cas de les unitats de fusta encapussada, les coles han de ser resistents a una temperatura de 120 °C.
- D'acord amb les normes de seguretat, un cop s'hagi muntat l'aparell, no hi ha d'haver cap contacte possible amb les parts elèctriques. Qualsevol peça de protecció ha d'estar assegurada de manera que només es pugui retirar amb l'ajuda d'eines.

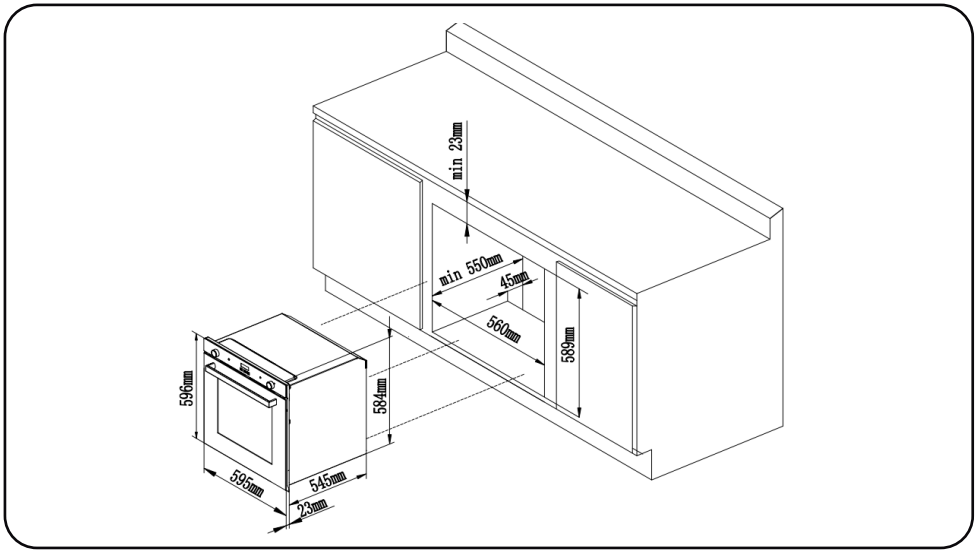
3. IMÈTODE D'INSTAL·LACIÓ

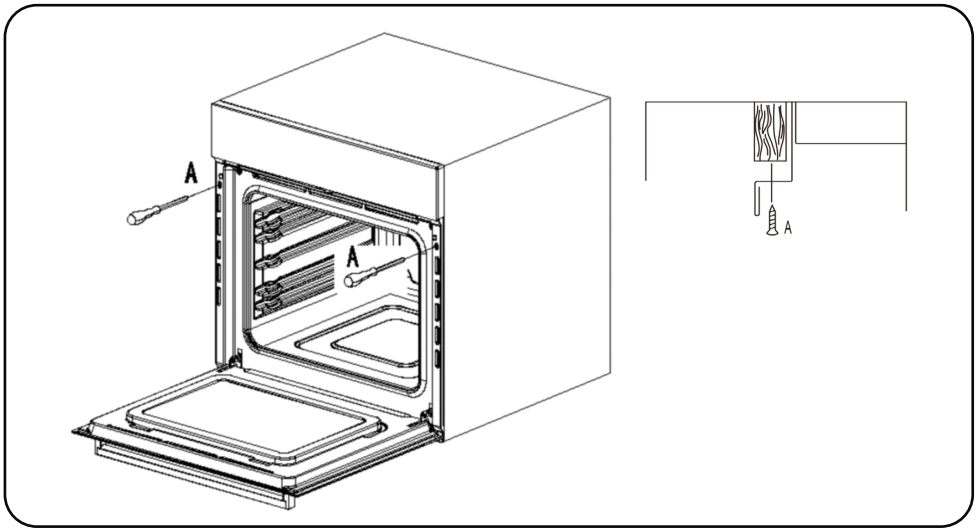
3.1 TANCAMENT DEL FORN

Inseriu l'aparell al compartiment; obriu la porta del forn i fixeu el forn al moble amb els dos cargols "A", recordant col·locar els espaiadors especials proporcionats entre el forat i el cargol mateix.

Product Installation Dimension Table

Model (Forn integrat)	Mida d'integració
	560*589*550mm(W*H*D)





5. CONEIXEMENT ELÈCTRIC

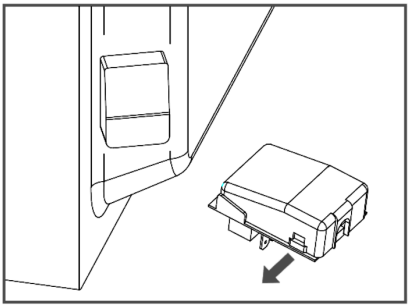
Els forns equipats amb un cable de tres fonts d'alimentació estan dissenyats per funcionar amb corrent altern a la tensió i la freqüència indicades a la placa de dades situada a l'aparell (vegeu més avall).

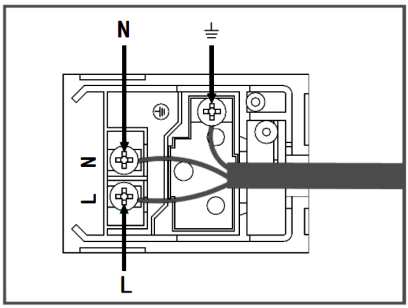
5.1 COL·LOCACIÓ DEL CABLE D'ALIMENTACIÓ

- Obre la placa de borns inserint un tornavís a les pestanyes laterals de la coberta. Utilitza el tornavís com a palanca pressionant-lo cap avall per obrir la coberta (vegeu el diagrama).
- Instal·leu el cable d'alimentació afluixant el cargol de la pinça del cable i els tres cargols de contacte de fil LN. Connecteu els fils als terminals corresponents: el fil blau al terminal marcat (N), el fil marró al terminal marcat (L) i el fil groc/verd al terminal marcat (⏚) (vegeu el diagrama).

  Fixeu el cable apujant el cargol de la pinça.

  Tanqueu la tapa de la caixa de derivacions.





5.2 CONNECTAR EL CABLE D'ALIMENTACIÓ ELÈCTRICA A LA XARXA ELÈCTRICA

- El cable s'ha de connectar al cable d'alimentació a través d'un interruptor de potència.
  La intensitat nominal de l'interruptor de potència ha de ser superior a 16 A.
- La temperatura ambient del cable d'alimentació no pot superar els 50 graus.

  Un cop s'hagi instal·lat el forn, l'interruptor general s'ha de poder desconnectar fàcilment.

  El cable no s'ha de doblegar ni comprimir.

  El cable s'ha de revisar periòdicament i només el poden substituir tècnics autoritzats (vegeu Assistència).

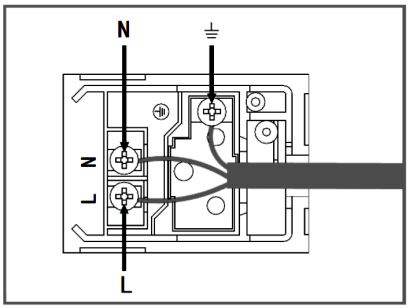
  La desconnexió es pot aconseguir deixant el connector accessible o incorporant un interruptor en el cablejat fix, d'acord amb les normes de cablejat.

Nota: Alguns models s'entreguen sense caixa de derivacions. Per a aquestes unitats, el cable d'alimentació s'ha de connectar directament a una presa de corrent o a un interruptor. És crucial fer coincidir els cables L (fase) i N (neutre) tal com s'indica en el diagrama abans d'aplicar l'alimentació. Si no n'esteu segurs, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.

L-Cable marró (En algunes zones és de color negre)

N-Cable blau (En algunes zones és de color blanc)

⏚-Cable groc/verd



Models supplied with a VDE earthed plug (Type E/F)

Some models are supplied with a VDE-approved earthed plug (Type E/F). In this case, no wiring to the terminal board is required.

- Connect the appliance only to a properly earthed socket-outlet with the voltage and frequency shown on the rating label.
- The socket-outlet and circuit must be suitably rated for the appliance load and protected in accordance with national wiring regulations.
- The plug must remain accessible after installation so that the appliance can be disconnected by unplugging it. If the plug is not accessible, provide a means of disconnection in the fixed wiring in accordance with national wiring rules (e.g., an all-pole isolating switch).
- Do not modify or remove the plug, and do not use extension leads, multi-way adapters or unapproved adaptors.
- To disconnect, unplug the appliance. Do not pull the cable.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.

4. PRECAUCIONS D'ÚS

Aquest aparell és només per a ús domèstic, no l'utilitzeu a l'aire lliure!

> **Important:** Abans de netejar el forn o de fer-hi manteniment, desconnecteu-lo de la font d'alimentació.

Per allargar la vida de la vostra forn, cal netejar-la amb freqüència, tenint en compte que:

- No utilitzeu equips de vapor per netejar l'aparell.

  Per protegir-vos del risc d'electrocució, no submergiu la unitat, el cable ni la presa en aigua o altres líquids, ni ruixeu aigua per netejar l'aparell!

- No netegeu l'aparell quan encara estigui calent! La superfície interior i exterior del forn s'hauria de netejar preferiblement amb un drap humit quan s'hagi refredat.
  Renteu tots els accessoris en aigua calenta amb sabó o al rentavaixelles, i eixugueu-los amb un paper de cuina o un drap.
- Si utilitzeu el forn durant un període de temps prolongat, es pot formar condensació. Eixugueu-lo amb un drap suau.
- Hi ha una junta de goma que envolta l'obertura del forn i que garanteix el seu funcionament perfecte. Comproveu l'estat d'aquesta junta regularment.
- Si cal, netegeu-la i eviteu utilitzar productes o objectes abrasius per fer-ho. Si es fa malbé, poseu-vos en contacte amb el centre de servei postvenda més proper. Us recomanem que no utilitzeu el forn fins que no hagi estat reparat.
- No cobriu mai el fons del forn amb paper d'alumini, ja que l'acumulació de calor consegüent podria afectar el rendiment de la cocció i fins i tot danyar l'esmalt.
- Netegeu el vidre de la porta amb un drap humit i eixugueu-lo amb un drap suau.
- No utilitzeu netejadors abrasius forts ni raspadors metàl·lics afilats per netejar el vidre de la porta del forn, ja que poden ratllar la superfície, la qual cosa podria provocar que el vidre es trenqui.

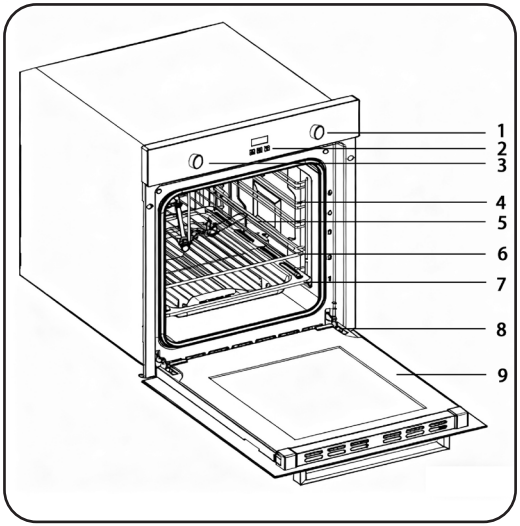
Nota: La primera vegada que utilitzeu l'aparell, escalfeu el forn buit amb la porta tancada a la seva temperatura màxima durant almenys mitja hora. Assegureu-vos que l'habitació estigui ben ventilada abans d'apagar el forn i d'obrir la porta. L'aparell pot emetre una olor lleugerament desagradable causada per la combustió de substàncies protectores emprades durant el procés de fabricació.

- No col·loqui mai objectes directament a la base del forn; això evitarà que es faci malbé l'esmalt.
- Col·loqui sempre els estris de cuina a la reixeta (o les reixetes) proporcionades.
- Li suggerim que no obri la porta mentre cou aliments que requereixen llevat, per no comprometre'n els resultats.

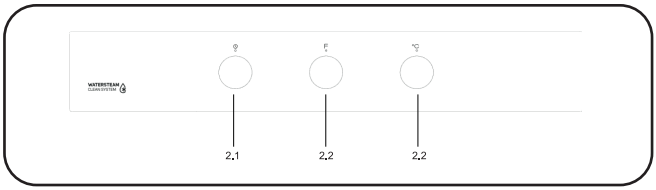
6. COM UTILITZAR EL PRODUCTE

La selecció de les diverses funcions es pot obtenir establint una hora al temporitzador mecànic i girant el selector de funcions i el botó de control de temperatura al panell de control.

6.1 Nom de les peces

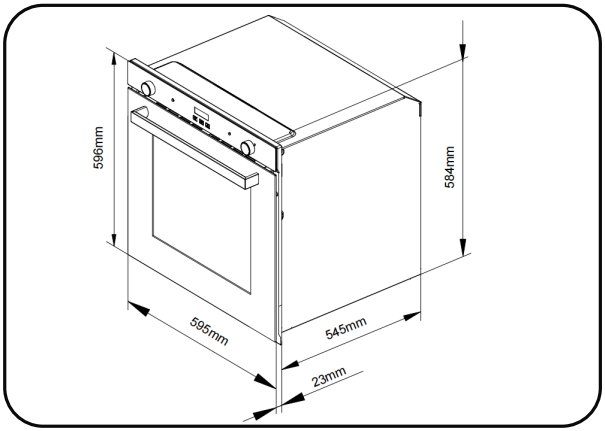


1. Maneta de control de temperatura
2. Panell de control mecànic
2.1. Temporitzador mecànic
2.2. Selector de funcions
2.3. Maneta de control de temperatura
3. Selector de funcions
4. Prestatge lateral
5. Guia telescòpica
6. Prestatge per a graelles grans
7. Safata de forn
8. Frontissa de la porta
9. Porta

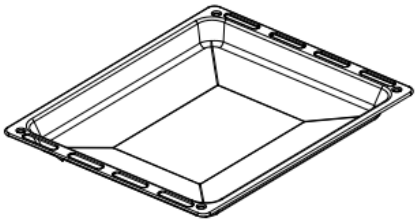
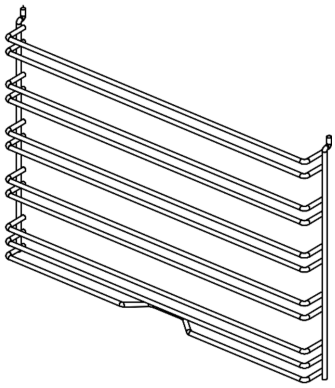
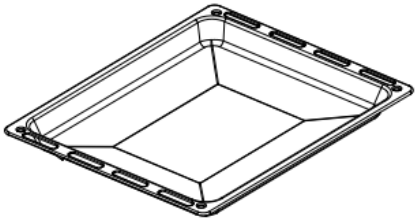


Nota: Per als productes d'aquest manual, consulteu el panell mecànic.

6.2 Especificació de dimensions



6.3 ACCESSORIS RELACIONATS

	**Gran reixeta de graella:** per al forn amb reixeta lateral ●La reixeta de filferro permet daurar o gratinar els aliments. ●La reixeta de filferro es pot utilitzar per a la funció de calor amb ventilador normal, la funció de cocció convencional i la de graella.
	**Bandeja de forn:** ●S'utilitza per cuinar grans quantitats d'aliments, com ara pastissos humits, pastes, aliments congelats, o per recollir greixos/derramades i salses.
	**Racord lateral:** utilitzeu-lo amb una reixeta o una safata esmaltada. ● Els suports del racord lateral es poden utilitzar per a les funcions de cocció amb ventilador, cocció convencional i graellada. ● Els 2 suports per a reixeta amb ganxo permeten utilitzar els accessoris en tres nivells. ● Hi ha tres nivells de cocció disponibles, segons el mètode utilitzat i el tipus d'aliments. ● Els nivells de les prestatgeries es compten des de la part inferior. Per a la funció de graella, utilitzeu els nivells superiors; per a la funció de forn, utilitzeu els nivells intermedis. ● En els modes de cocció normals, la prestatgeria o la safata s'ha d'utilitzar al primer o segon nivell, depenent de l'article o articles que es cuinin.
	**Safata profunda:** s'utilitza per cuinar quantitats més grans d'aliments i/o per recollir greix, vessaments i suc de cocció.
	**Caragols de muntatge:** Caragols (2) per fixar el producte

6.4 LLISTA D'EQUIPATGE

	Contingut en cartró	HS573IXM /HM873IXM / HM873WHM
1	Màquina principal	1 conjunt
2	Bossa de plàstic protectora	1 unitat
3	Gran reixeta per a graella	1 unitat
4	Banda de forn	1 unitat
5	Safata profunda	1 peça
6	Caragols de muntatge	1 conjunt
7	Manual	1 còpia
8	Portabagatges lateral	1 conjunt

6.5 ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Nom del producte	Forn elèctric integrat
Model	HS573IXM / HM873IXM / HM873WHM
Tensió nominal	220-240V~
Freqüència nominal	50/60Hz
Capacitat	73L
Dimensions de l'embolcall	560*589*550(W*H*D)

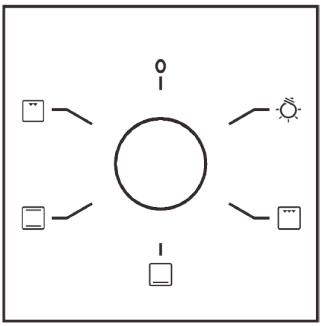
7. FUNCIONS

Els nostres forns estan equipats amb diferents tipus de modes de funció. Les funcions següents són per a la vostra referència segons el vostre forn.

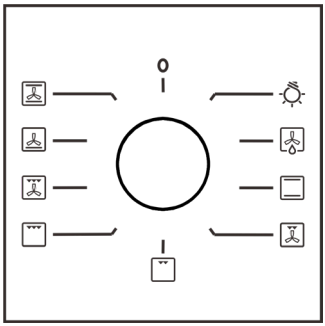
7.1 PODEU TRIAR TOTES LES FUNCIONS:

Nota: Totes les funcions començaran després de seleccionar la temperatura amb el botó de control de temperatura.

5 funcions HS573IXM



9 funcions HM873IXM / HM873WHM



7.2 DESCRIPCIÓ DE LA FUNCIÓ

	**Oven Light** When the selector knob is in any position other than the “ 0 ” position, the oven light comes on.
	**Defrost** Seleccioneu aquesta funció per descongelar aliments més delicats. En aquest mode només s'utilitza la circulació d'aire fred. L'aire a temperatura ambient es distribueix dins del forn per descongelar els aliments més ràpidament i sense coure'ls.
	**Bottom heating** This function is particularly indicated for cooking from the bottom, warming up food or sterilizing glass jars. It is also indicated for food requiring long and slow cooking, i.e. casserole. This function can be used between 50 and MAX°C.
	**Conventional / static mode** Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 50 and MAX°C.
	**Conventional mode with fan** Set the temperature control knob between 50°C and 250°C. The outer heating elements at both the top and the bottom of the oven are activated, as well as the fan. Based on the convection model, This combination of features increases the effectiveness of the thermal radiation of the heating elements through forced air circulation of the air throughout the oven. This helps prevents foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food.
	**Bottom element with fan** The air which is heated by the bottom heating element is circulated by the fan and so helps to distribute the heat between 50 °C and 200°C. This function can be used for sterilizing glass jars.
	**The thermostat light** This indicates that the oven is heating up. When the light goes out, the required temperature has been reached. When the light alternately comes on and goes out, it means that the thermostat is working properly to maintain the oven temperature.

	**Grill** Important: no col·loqueu el botó de control de temperatura per sobre de 200 °C. Durant la cocció a la graella, mantingueu la porta del forn tancada. Els aliments es couen a la graella gràcies als raigs tèrmiques descendents produïts per un element de calefacció elèctrica incandescent. L'alta temperatura directa de la graella daura immediatament la carn, evitant la dispersió dels sucs i mantenint-la més tendra. La graella és especialment recomanable per cuinar plats que requereixen una alta temperatura superficial.
	**Gresell complet** Està indicat per a rostir a la graella i gratinar aliments tradicionals.
	**Gresella amb ventilador** L'aire que s'escalfa amb l'element de calefacció inferior és circulat pel ventilador i, per tant, ajuda a distribuir la calor entre 50 i 200 °C. Aquesta funció es pot utilitzar per esterilitzar pots de vidre.
	**Parrilla completa con ventilador** Importante: no ajuste el mando de control de temperatura por encima de 200 °C. Durante el asado, mantenga la puerta del horno cerrada. Se activan los dos elementos calefactores de la parrilla, así como el ventilador y todos los componentes de la parrilla. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica de los elementos calefactores mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre en ellos.

7.3 FUNCIÓ DEL BOTÓ

Es poden establir diferents mètodes de cocció en seqüència girant el selector de funció i el comandament de control de temperatura al panell de control.

Botó emergent

Poms pop-up, que són un tipus de pom operat mitjançant la combinació d'extensió i rotació. L'operació específica és la següent:

- Operar el forn

- Com es mostra a la figura (fig. 1), premeu suaument el centre de la maneta emergent i aquesta tornarà automàticament a la posició de funcionament.

- Gireu la maneta emergent fins a l'icona de la funció corresponent; el forn realitzarà la funció corresponent (fig. 2). La maneta de control de la temperatura s'opera de la mateixa manera.

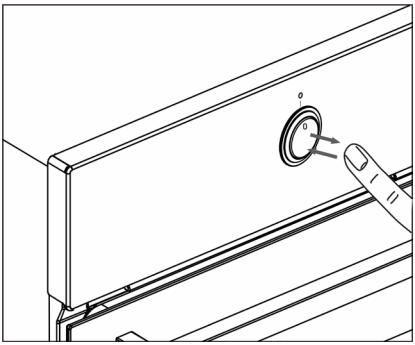


fig.1

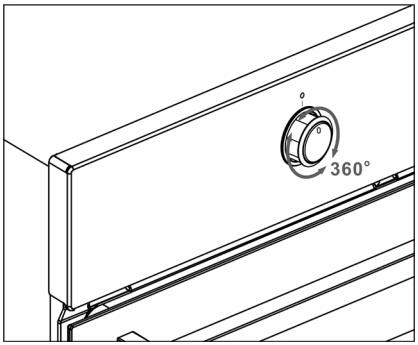
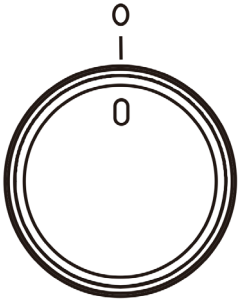


fig.2

- Acaba de cuinar i reinicia
- Cal girar el botó Pop-up fins que la marca s'alineï amb la posició "0".
- Premeu suaument el centre del botó Pop-up per empènyer-lo dins del forn.



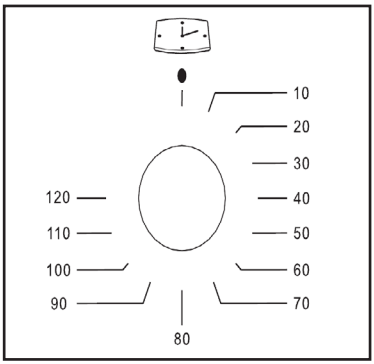
Nota: En alguns models, el botó es pot introduir al forn en qualsevol angle. Si us plau, opereu segons la configuració real del botó i no l'emputzeu amb força.

7.4 TEMPORITZADORS

Temporitzador mecànic de minuts

Gireu el botó en sentit horari per ajustar el temps de cocció desitjat.

El temporitzador de minuts es pot ajustar d'1 a 120 minuts. Un senyal sonor us informarà que el temps escollit ha finalitzat. El temporitzador apagarà el forn un cop finalitzi el temps.



7.5 GUIA DE CUINA

Preescalfament

Si cal preescalfar el forn (cosa que sol passar quan es couen aliments fermentats), utilitzeu el mode «Assistit per ventilador (calefacció per ventilador/convecció)» sempre que sigui possible per estalviar energia.
Un cop l'aliment és al forn, podeu seleccionar el mode de cocció més adequat.

Ús de la graella

El forn multifunció ofereix diferents modes de graella.

Utilitzeu la configuració «Grill» per rostir a la perfecció porcions petites, com ara entrepans torrats, frankfurts, etc.
La configuració «Grill complet» és la millor per rostir aliments ràpidament. Per a una millor distribució de la calor, no només per daurar la superfície sinó també per coure la part inferior, seleccioneu la funció «Grill complet amb ventilador».

Aquest mode també es pot utilitzar per daurar els aliments al final del procés de cocció.

Important: utilitzeu sempre el gratinador amb la porta del forn tancada. Això us donarà resultats excel·lents i estalviarà energia.

Quan utilitzeu qualsevol dels tres modes de graella, es recomana girar el botó del termòstat a 175 °C, ja que aquesta és la manera més eficient d'utilitzar la graella (que utilitza raigs infrarojos).
No obstant això, si cal, el termòstat es pot ajustar a temperatures més baixes girant simplement el botó a la posició desitjada.

Quan utilitzeu la graella, col·loqueu la reixeta als nivells inferiors (vegeu la taula de cocció). Per recollir els greixos i evitar el fum, col·loqueu una safata de degoteig al nivell inferior de la reixeta.

Consells útils

La taula següent inclou algunes pautes per cuinar:

AVARIES	CAUSES	REMEIS
La part superior és fosca i la part inferior és massa pàl·lida.	No hi ha prou calor des de sota.	Utilitzeu la configuració de convecció natural. Utilitzeu motlles per a pastís més profunds. Abaixeu la temperatura. Col·loqueu el pastís en un prestatge inferior.
La part inferior és fosca i la crosta superior és massa pàl·lida.	Calf excessiu des de sota	Utilitza la configuració de convecció natural. Utilitza motlles laterals més baixos. Baixa la temperatura. Col·loca el pastís en una safata més alta.
L'exterior està massa cuit i l'interior està poc cuit.	La temperatura és massa alta	Baixa la temperatura i augmenta el temps de cocció.
L'exterior és massa sec, tot i que té el color adequat.	Temperatura massa baixa	Augmenta la temperatura i redueix el temps de cocció.

8. NETEJA

8.1 WATERSTEAM CLEAN SYSTEM

Retireu totes les safates de l'interior del forn i les reixes laterals. Seleccioneu la funció convencional/estàtica a 90 °C per activar la funció WaterSteam. Aboqueu 200-250 ml d'aigua barrejada amb un detergent suau a la safata inferior del forn. Enceu el forn i el sistema de neteja WaterSteam trigarà aproximadament entre 30 i 60 minuts a preparar el forn per a una neteja fàcil. Un cop s'hagi evaporat el líquid i s'hagi refredat la cavitat, netegeu-la amb un drap suau.

8.2 NETEJA DE LA PORTA DEL FORN

Per facilitar la neteja de l'interior del forn, la porta es pot treure seguint els passos següents (fig. 1-2):
> Obriu la porta completament i aixequeu les 2 palanques "B" (fig. 1);
> Ara, tancant la porta lleugerament, la podeu treure tirant dels ganxos "A", com es mostra a la figura 2.

8.3 MUNTATGE DE LA PORTA

- Amb la porta en posició vertical, inseriu els dos ganxos "A" a les ranures;
- Assegureu-vos que el seient "D" estigui perfectament enganxat al costat de la ranura (moueu la porta del forn una mica cap enrere i cap endavant);
- Mantingueu la porta del forn totalment oberta, desenganxeu les 2 palanques "B" cap avall i després tanqueu la porta de nou.

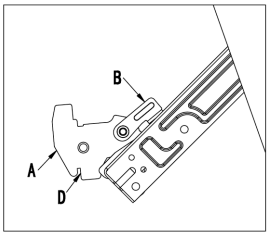


Fig. 1

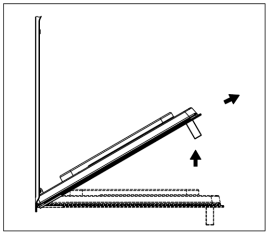


Fig. 2

8.4 PORTA DE VIDRE EXTRAÏBLE

La porta del forn està formada per dos vidres i té reixes a la part superior i inferior. Quan el forn està en funcionament, l'aire circula a través de la porta per mantenir el vidre exterior fresc. Si la condensació s'ha acumulat entre els vidres, la porta es pot desmuntar per netejar-hi l'interior.

Retireu la porta seguint les instruccions anteriors i col·loqueu-la sobre una superfície protectora (p. ex., un drap de taula) per evitar que es ratlli. L'empunyadura de la porta ha d'estar alineada amb el cantó de la taula. Assegureu-vos que el vidre estigui pla per evitar que es trenqui durant la neteja.

1. Premeu el botó al costat esquerre i al dret de la porta i traieu el carril superior. (Fig.3)

2. Traieu el vidre interior a poc a poc (Fig.4)

Netegeu els panells de vidre i altres peces amb un drap de microfibra humit.

o amb una esponja neta i una solució d'aigua calenta amb una mica de detergent. Eixugueu-ho amb un drap suauh

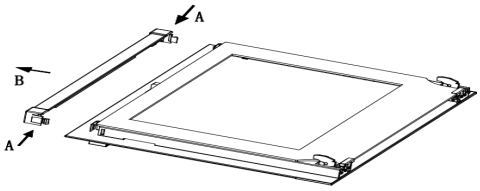


Fig.3

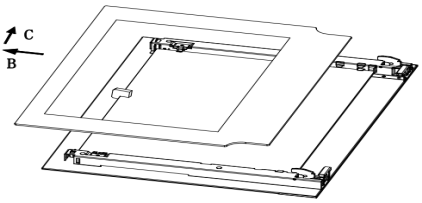


Fig.4

8.5 FRONTISSA EXTRAÏBLE AMB TANCAMENT SUAU

La funció principal de la frontissa de tancament suau del forn és proporcionar un efecte de amortiment, reduir la força d'impacte entre la porta del forn i el cos principal del forn, i evitar sorolls de col·lisió violents i danys. Quan cal una neteja a fons de la porta de vidre o un manteniment, la frontissa de tancament suau del forn es pot desmuntar. Els passos d'operació són els següents:

1. Retireu la porta de vidre per obtenir l'estructura com es mostra a la fig. 5 (consulteu la secció «Instruccions per a la porta de vidre extraïble»)

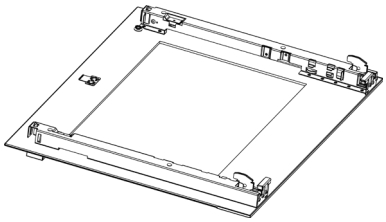


Fig.5

2.Retireu els cargols indicats a la imatge fig.6.

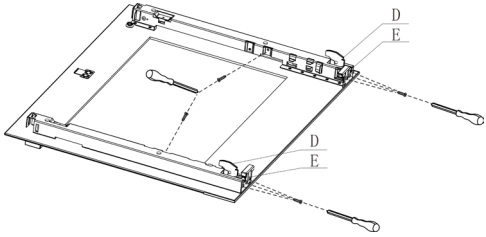


fig.6

3. Traieu la frontissa de tancament suau D i la peça de fixació de la frontissa de la porta E.

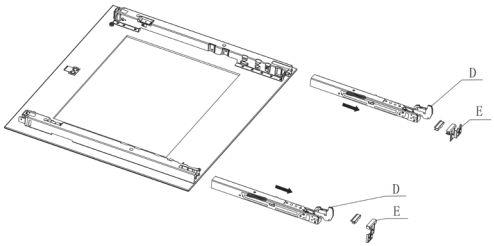


fig.7

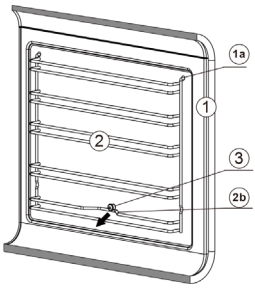
Nota: Si us plau, mantingueu tots els accessoris i cargols en bon estat per evitar que en falti cap durant la instal·lació.

8.6 ESTANTERIES LATERALS EXTRAÏBLES

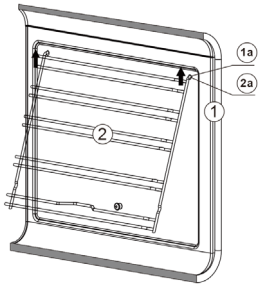
Per treure les prestatgeries laterals, si us plau, seguiu els passos següents.

1. Tireu cap avall el ganxo inferior de la prestat lateral per desblocar-lo del cargol 3.
2. Alceu la prestat lateral fins a la posició 2a, fora del forat de la cavitat 1a.

Nota: després de retirar les prestats laterals, es pot col·locar la safata al fons de la cavitat perquè els aliments es cuinin directament a la safata.



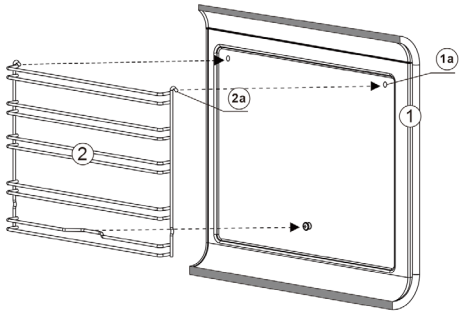
Pas 1



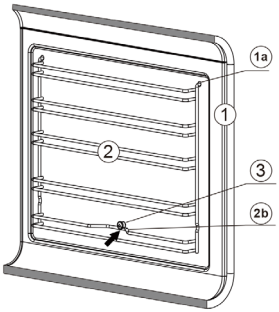
Pas 2

Per instal·lar les prestatgeries laterals, seguiu els passos següents:

1. Col·loqueu la zona 2a de la prestatgeria a l'orifici d'instal·lació 1a de la cavitat.
2. Empenteu la zona 2b de la prestatgeria per encaixar-la al cargol fix.



Pas 1

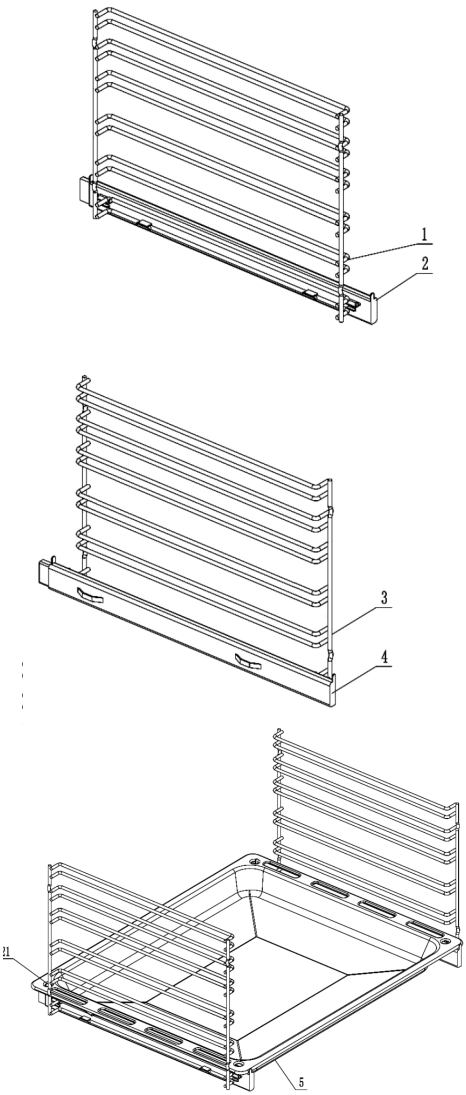


Pas 2

Grons telescòpics (de via)

1. El carril telescòpic L2 està fixat a la malla penjant esquerra 1 mitjançant clips, i el carril telescòpic R4 està fixat a la malla penjant dreta 3 mitjançant clips;

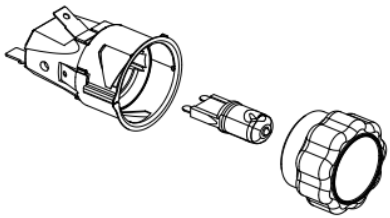
2. La safata de recepció d'oli 5 es col·loca sobre el carril telescòpic, i el límit del carril telescòpic 21 travessa el forat circular de la safata de recollida d'oli



9. CANVI DE LA LÀMPADA DEL FORN

Làmpada halògena

- Talleu el subministrament d'energia al forn desconnectant l'interruptor omnipolar que el connecta a la xarxa elèctrica o retirant el connector si és accessible; eviteu així la possibilitat de rebre una descàrrega elèctrica;
- Descarregueu el tap de vidre fixat al suport de la làmpada;
- Tireu de la làmpada i substituïu-la per una altra làmpada d'alta temperatura (300 °C) amb les característiques següents:



  - Tensió: CA 230 V
  - Potència: 25 W
  - Casquet: G9
- Torni a col·locar la coberta de vidre i torni a connectar l'aparell a la font d'alimentació.

⚠ **ADVERTIMENT:** Assegureu-vos que l'aparell estigui apagat abans de substituir la làmpada per evitar el risc d'electrocució.

⚠ **ADVERTIMENT:** No utilitzeu l'aparell amb el cable o la presa danyats, ni després d'un funcionament defectuós o si ha patit qualsevol dany. Torneu l'aparell al centre de servei autoritzat més proper per a la seva inspecció, reparació o ajustament.

El manteniment següent ha de ser realitzat per un Centre de Servei Autoritzat o per personal de qualificació similar per evitar perills!
L'aparell no s'ha d'instal·lar darrere

d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
Les instruccions dels forns que tinguin prestatges han d'incloure detalls que indiquin la instal·lació correcta dels prestatges.

10. PREGUNTES FREQÜENTS I MANEIG

Si durant l'ús es produeix alguna anomalia, deixeu d'utilitzar-lo, desconnecteu el cable d'alimentació i comproveu i confirmeu el següent. Si cal, poseu-vos en contacte amb el nostre centre d'atenció postvenda.

Estat	Raó i mètode de manipulació
El forn no escalfa	Causes possibles: -Pot ser que el forn no estigui encès. -Pot ser que el rellotge no estigui configurat. -Pot ser que el fusible de la llar hagi saltat o que el disjuntor hagi trigat. Solucions: Si això passa repetidament, poseu-vos en contacte amb el servei postvenda. -Enceu l'interruptor del forn. -Comproveu si s'han aplicat els ajustaments necessaris. Substituïu el fusible o reinicieu el disjuntor.
Rudor després de cuinar	Causa possible: El ventilador de refrigeració funciona després de cuinar.
La llum no funciona	Causa possible: la bombeta està danyada; Remei: substituir la bombeta.

Requisits d'informació d'acord amb el Reglament (UE) 66/2014 de la Comissió pel que fa als requisits d'ecodisseny per a forns domèstics, fogons i campanes extractores

	Símbol	Valor	Unitat
Identificació de models	HS573IXM		
Tipus de forn	Forn elèctric integrat		
Massa de l'aparell	M	29,5	kg
Nombre de cavitats		1	
Font d'energia per cavitat (electricitat o gas)		Electricitat	
Volum per cavitat	V	73	l
Consum d'energia (electricitat) necessari per escalfar una càrrega estandarditzada en una cavitat d'un forn elèctric durant un cicle en mode convencional per cavitat (energia final elèctrica)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Consum d'energia necessari per escalfar una càrrega estandarditzada en una cavitat d'un forn elèctric amb ventilació forçada durant un cicle en mode de ventilació forçada per cavitat (energia final elèctrica)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Índex d'eficiència energètica per cavitat	EEIcavity	84,9	
Informació de contacte	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Espanya		
Aquesta forn complerta la norma EN 60350-1:2016+A1:2021.			

	Símbol	Valor	Unitat
Identificació de models	HM873IXM		
Tipus de forn	Forn elèctric integrat		
Massa de l'aparell	M	30,2	kg
Nombre de cavitats		1	
Font d'energia per cavitat (electricitat o gas)		Electricitat	
Volum per cavitat	V	73	l
Consum d'energia (electricitat) necessari per escalfar una càrrega estandarditzada en una cavitat d'un forn elèctric durant un cicle en mode convencional per cavitat (energia final elèctrica)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Consum d'energia necessari per escalfar una càrrega estandarditzada en una cavitat d'un forn elèctric amb ventilació forçada durant un cicle en mode de ventilació forçada per cavitat (energia final elèctrica)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Índex d'eficiència energètica per cavitat	EEIcavity	84,9	
Informació de contacte	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Espanya		
Aquesta forn complerta la norma EN 60350-1:2016+A1:2021.			

	Símbol	Valor	Unitat
Identificació de models	HM873WHM		
Tipus de forn	Forn elèctric integrat		
Massa de l'aparell	M	29,7	kg
Nombre de cavitats		1	
Font d'energia per cavitat (electricitat o gas)		Electricitat	
Volum per cavitat	V	73	l
Consum d'energia (electricitat) necessari per escalfar una càrrega estandarditzada en una cavitat d'un forn elèctric durant un cicle en mode convencional per cavitat (energia final elèctrica)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Consum d'energia necessari per escalfar una càrrega estandarditzada en una cavitat d'un forn elèctric amb ventilació forçada durant un cicle en mode de ventilació forçada per cavitat (energia final elèctrica)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Índex d'eficiència energètica per cavitat	EEIcavity	84,9	
Informació de contacte	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Espanya		
Aquesta forn complerta la norma EN 60350-1:2016+A1:2021.			

Благодари Ви, че закупихте този продукт.
Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции относно работата и поддръжката на Вашия уред.
Моля, отделете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате уреда си и го запазете за бъдещи справки.

Икона	Тип	Значение
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Риск от сериозно нараняване или смърт
	ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР	Риск от високо напрежение
	ПОЖАР	Предупреждение; Риск от пожар/запалими материали
	ВНИМАНИЕ	Риск от нараняване или повреждане на имуществото
	ВАЖНО / ЗАБЕЛЕЖКА	Правилна работа със системата

ИНДЕКС

1.Предупреждения за безопасност 3
1.1 Общи предупреждения за безопасност 3
1.2 Предупреждения при монтажа 5
1.3 По време на употреба 6
1.4 По време на почистване и поддръжка 8
2.Предпазни мерки при инсталиране 10
3.Метод на инсталиране 11
3.1 Закрепване на фурната 11
4.Електрическо свързване 12
4.1 Монтиране на кабела за захранване 12
4.2 Свързване на кабела за електрозахранване към електрическата мрежа 12
5.Предпазни мерки при употреба 13
6.Как да използвате продукта 15
6.1 Име на частите 15
6.2 Спецификация на размерите 15
6.3 Свързани аксесоари 16
6.4 Опаковъчен списък 17
6.5 Технически параметри 17
7.Функции 17
7.1 Можете да изберете всички функции: 17
7.2 Описание на функцията 18
7.3 Работа с копчето 19
7.4 Тимери 20
7.5 Ръководство за готвене 20
8.Почистване 21
8.1 Watersteam clean system 21
8.2 Почистване на вратата на фурната 21
8.3 Врата 21
8.4 Сменяема панта с меко затваряне 22
8.5 Сменяема панта с меко затваряне 22
8.6 Свалящи се странични рафтове 23
9.Подмяна на лампата във фурната 24
10.Често задавани въпроси и обработка 25

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Внимателно прочетете всички инструкции преди да използвате уреда и ги запазете на удобно място за справка при необходимост.
- Настоящото ръководство е подготвено за повече от един модел и вашият уред е възможно да няма някои от описаните тук функции. Поради тази причина е важно да обърнете особено внимание на фигурите и списъка с фигури при четене на ръководството за работа.

1.1 ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от лица с намалени физически, сензорни и умствени способности или липса на опит и познания, ако бъдат наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба. Необходимо е да бъдете внимателни, за да избегнете докосването на горещите части. Пазете децата под 8 години далеч, освен ако не ги наблюдавате непрекъснато.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварските повърхности.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможен токов удар.

- Не работете с уреда при използване на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- По време на използване уредът се нагорещява. Необходимо е да бъдете внимателни и да не докосвате нагревателните елементи във фурната.
- Дръжките могат да се нагорещят след кратък период по време на употреба.
- Не използвайте силни абразивни почистващи препарати или тел за почистване на стъклото на вратата на фурната и друга повърхност. Възможно е повърхностите да се надраскат, което да доведе во счупване на стъклото на вратата или повреда на повърхностите.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда.

⚠⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да избегнете опасността от токов удар, се уверете, че уредът е изключен преди да смените лампата.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещят при готвене или печене на грил. Пазете малките деца далеч от уреда, когато го използвате.

- Уредът е произведен в съответствие с приложимите местни и международни стандарти и разпоредби.
- Поддръжката и ремонта трябва да се извършват само от упълномощени сервизни техници. Монтажните и ремонтни работи, които се извършват от упълномощените техници, могат да бъдат опасни. Не променяйте и не модифицирайте спецификациите на уреда по никакъв начин. Неподходящите предпазители за котлони могат да причинят инциденти.

- Преди да свържете уреда се уверете, че местното захранване (вид на газа и газово налягане или електрическо напрежение и честота) и спецификациите на уреда са в съответствие. Спецификациите на уреда са посочени на етикета.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Този уред е създаден само за приготвяне на храна и е предназначен за използване само в домашни условия. Не трябва да се използва за други цели или други приложения, като промишлена употреба в търговска среда или за затопляне на помещения.

- Не използвайте дръжките на вратата на фурната за повдигане или преместване на уреда.
- Необходимо е да вземете всички предпазни мерки, за да гарантирате безопасността си. Тъй като е възможно стъклото да се счупи, е необходимо да бъдете внимателни при почистване и да не го надраскват. Не удряйте стъклото с принадлежности.
- Уверете се, че захранващият кабел не е захванат или повреден по време на монтажа. Ако захранващият кабел е повреден, е необходимо да бъбде сменен от производителя, техен сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасностите.
- Не позволявайте на децата да се катерят на вратата на фурната или да сядат върху нея, когато е отворена.
- Пазете децата и животните далеч от уреда.

1.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖА

- Не работете с уреда преди да го монтирате напълно.

- Уредът трябва да бъде монтиран от упълномощен техник. Производителят не е отговорен за повреди, които могат да бъдат причинени от дефектно разполагане и монтаж от неупълномощени лица.
- При разопаковане на уреда се уверете, че няма транспортни повреди. В случай на какъвто и да е дефект не използвайте уреда и се свържете с квалифициран сервизен агент незабавно. Използваните за опаковане на уреда материали (найлон, телбодове, стиропяна и др.) могат да бъдат вредни за децата и трябва да се събират и отстраняват незабавно.
- Защитете уреда от влиянията на атмосферата. Не излагайте на въздействия като слънце, дъжд, сняг, прах или твърде голяма влажност.
- Всички материали (напр. шкафове) около уреда трябва да могат да издържат минимална температура от 100°C.
- За да се избегне прегряване, уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата.

1.3 ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА

- При първото използване на фурната можете да усетите лека миризма. Това е нормално и се причинява от изолационните материали на нагревателните елементи. Предлагаме преди да използвате фурната за първи път да я оставите празна и да я включите на максимална температура за 45 минути. Уверете се, че средата, в която е монтиран продуктът, е добре провертрена.
- Внимавайте при отварянето на вратата на фурната по време на готвене. Горещата пара от фурната може да причини изгаряния.

- Не поставяйте възпламеними или горими материали в или в близост до уреда, когато го използвате.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна и обръщайте храната във фурната.
- Не обвивайте фурната с алуминиево фолио при никакви обстоятелства, тъй като може да прегрее.
- Не поставяйте чинии или тави за печене директно върху основата на фурната докато готвите. Основата става много гореща и може да причини повреда на продукта.


Не оставяйте фурната без наблюдение, когато готвите с твърди или течни масла.. Те могат да се възпламенят при условия на висока температура. Никога не изсипвайте вода върху пламъци, които са причинени от мазнини. Вместо това изключете фурната и покрийте съда с капак или противопожарно одеяло.

- Ако не предвиждате да използвате продукта за продължителен период от време, изключете от главния превключвател.
- Проверявайте дали бутоните за управление на уреда винаги са в позиция „**0**” (стоп), когато не го използвате.
- Тавите се накланят при изваждане. Внимавайте да не разсипете горещата храна, докато я изваждате от фурната.
- Не поставяйте нищо върху отворената врата на фурната. Това може да окаже неблагоприятно влияние върху баланса на фурната или да повреди вратата.
- Не окачвайте хавлиени кърпи, кърпи за съдове или други кърпи на уреда или неговите дръжки.

1.4 ПО ВРЕМЕ НА ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че уредът е изключен от захранването преди да извършите операции по почистване или поддръжка.
- Не отстранявайте бутоните за управление, за да почистите панела за управление.
- За да поддържате ефективността и безопасността на уреда, препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части и да се свързвате с упълномощен сервизен агент, в случай че е необходимо.

ЕО Декларация за съответствие

CE Декларираме, че продуктите ни отговарят на приложимите европейски директиви, решения, регламенти и изискванията, изброени в посочените стандарти.

Този уред е проектиран да се използва само за домашно готвене Всяка друга употреба (като отопление на стая) е неправилна и опасна.

Инструкциите за работа се отнасят за различни модели. Възможно е да забележите разлики между тези инструкции и Вашия модел.

Изхвърляне на стария Ви уред



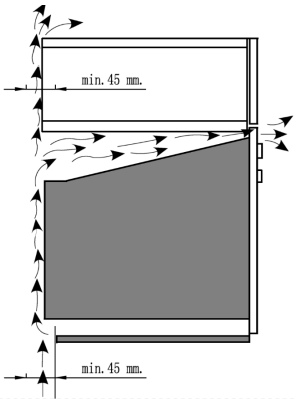
Този символ върху продукта или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в подходящо място за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде депониран по подходящ начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и

човешкото здраве, които в противен случай могат да се случат при неправилното изхвърляне на този продукт. За повече подробна информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния градски съвет, службите за изхвърляне на отпадъци или търговеца, от когото е закупен.

2. ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ПРИ ИНСТАЛИРАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този уред трябва да бъде инсталиран от оторизиран сервизен техник или квалифициран специалист, съгласно инструкциите в това ръководство и в съответствие с действащите местни разпоредби.

- Неправилната инсталация може да доведе до вреди и повреди, за които производителят не носи отговорност и гаранцията няма да бъде валидна.
- Преди инсталацията се уверете, че местните условия на разпределение (напрежение и честота на електричеството) и настройките на уреда са съвместими. Условията за настройка на този уред са посочени на етикета.
- Трябва да се спазват законите, наредбите, директивите и стандартите, които са в сила в страната на употреба (правила за безопасност, правилно рециклиране в съответствие с правилата и др.).
- Продуктът трябва да се инсталира гладко на място, където е лесно да се управлява и поддържа и където е стабилен (да не се поставя под ъгъл). Строго е забранено да инсталирате продукта и контакта на място, където могат да бъдат изложени на влага или вода.
- Уверете се, че захранването е инсталирано в контакт с номинален ток 16A или по-висок и че контактът е надеждно заземен.
- Продуктът трябва да се вдига от отвора на дръжката или от дъното и да се поставя внимателно. НИКОГА НЕ ВДИГАЙТЕ ФУРНАТА ЗА ДРЪЖКАТА НА ВРАТАТА.
- Повърхностите на съоръженията и предметите, намиращи се в близост до продукта, трябва да бъдат изолирани.
- Препоръчително е да се добави прекъсвач в предната част на контакта на продукта, за да се улесни изключването на захранването, когато продуктът не се използва.
- Не докосвайте директно вътрешността на продукта, когато той е в експлоатация, за да избегнете изгаряния.
- Вградените продукти трябва да бъдат инсталирани в шкаф с подходяща вентилация за разсейване на топлината. Недостатъчната вентилация може да повлияе на работата и безопасността. Уверете се, че са спазени разстоянията за вентилация, показани на диаграмата.



Моля, уверете се, че отворите за вентилация, показани на диаграмата, са свободни.

- След инсталирането извадете ръководството и другите предмети от вътрешността на шкафа.

Важно: преди да се извършат каквито и да било настройки или ремонтни работи на уреда, захранването му трябва да бъде прекъснато.

- За да се гарантира правилното функциониране на вградения уред, кухненският шкаф трябва да бъде с подходящи размери.
- За да се осигури адекватна вентилация, в предната долна и горна част трябва да има подходящи вентилационни отвори с площ 200 cm2 , а в долната част – изпускателен отвор с площ най-малко 200 cm2 и изпускателен отвор с площ най-малко 60 cm2 .
- Панелите на шкафа до готварската печка трябва да са устойчиви на топлина. В случай на шкафове от фурнирован дървен материал,

лепилата трябва да са устойчиви на температура от 120°C.

- В съответствие с безопасностните стандарти, след монтирането на уреда не трябва да има възможност за допир с електрическите части.
- Всички защитни части трябва да бъдат закрепени така, че да могат да бъдат отстранени само с помощта на инструменти.

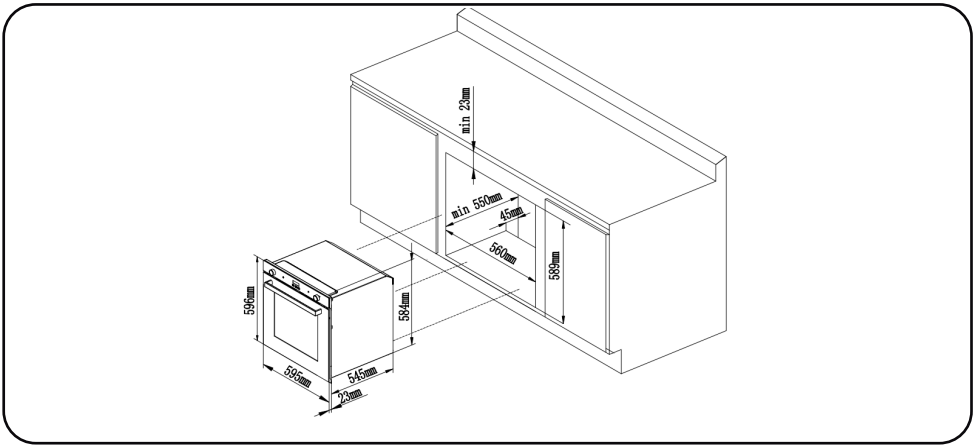
3. МЕТОД НА ИНСТАЛИРАНЕ

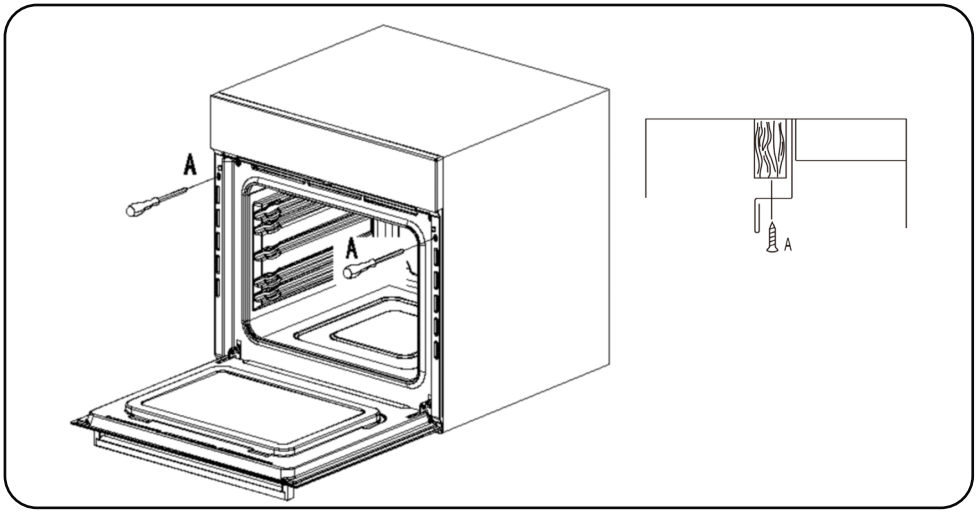
3.1 ЗАКРЕПВАНЕ НА ФУРНАТА

Поставете уреда в отделението; отворете вратата на фурната и закрепете фурната към шкафа с помощта на двата винта „A", като не забравяйте да поставите специалните дистанционни елементи, предоставени между отвора и самия винт.

Таблица с размери за монтаж на продукта

Модел (вградена фурна)	Вграден размер
	560*589*550mm



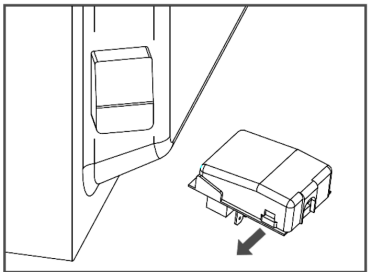


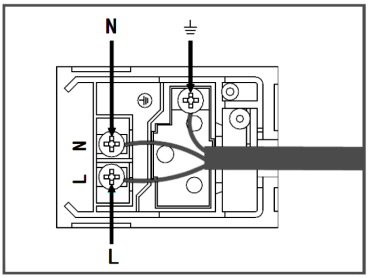
4. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

Фурните, оборудвани с кабел с три захранващи извода, са предназначени да работят с променлив ток при напрежението и честотата, посочени на табелката с техническите данни, намираща се върху уреда (виж по-долу).

4.1 МОНТИРАНЕ НА КАБЕЛА ЗА ЗАХРАНВАНЕ

- Отворете терминалната платка, като вкарате отвертка в страничните езици на капака. Използвайте отвертката като лост, като я натиснете надолу, за да отворите капака (вижте диаграмата).
- Инсталирайте кабела за захранване, като разхлабите винта на кабелната скоба и трите винта за контакт на проводниците LN Свържете проводниците към съответните терминали: синият проводник към терминала, маркиран с (N), кафявият проводник към терминала, маркиран с (L), и жълто-зеленият проводник към терминала, маркиран с (⏚) (see диаграма).
- Закрепете кабела, като затегнете винта на скобата.
- Затворете капака на клемната платка.





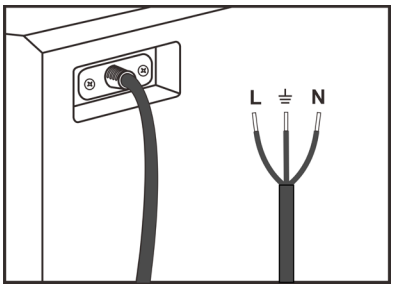
4.2 СВЪРЗВАНЕ НА КАБЕЛА ЗА ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

- Кабелът трябва да бъде свързан към кабела за захранване чрез прекъсвач. Номиналният ток на прекъсвача трябва да бъде по-висок от 16 A.
- Околната температура на кабела за захранване не може да надвишава 50 градуса.
- След като фурната е инсталирана, прекъсвачът трябва да може да се изключва лесно.
- Кабелът не трябва да се огъва или притиска.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се подменя само от оторизирани техници (вижте „Помощ“).
- Изключването може да се осъществи чрез достъп до щепсела или чрез вграждане на прекъсвач в стационарното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.

Забележка: Някои модели се доставят без разпределителна кутия. При тези устройства захранващият кабел трябва да се свърже директно към контакт или прекъсвач. Много е важно да съпоставите жиците L (фаза) и N (неутрална) както е показано на диаграмата, преди да включите захранването. Ако не сте сигурни, моля, свържете се с квалифициран електротехник.

L-кафяв проводник (в някои райони е черен проводник)
N-син проводник (в някои райони е бял проводник)

⏚ -Жълт/зелен проводник



Модели, снабдени с VDE заземен щепсел (тип E/F)

Някои модели се доставят с заземен щепсел, одобрен от VDE (тип E/F). В този случай не е необходимо окабеляване към клемната платка.

- Свържете уреда само към правилно заземен контакт с напрежение и честота, посочени на етикета с техническите характеристики.
- Контактът и електрическата верига трябва да са подходящи за натоварването на уреда и да са защитени в съответствие с националните правила за електроинсталации.
- Захранващият щепсел трябва да остане достъпен след инсталирането, за да може уредът да бъде изключен чрез изваждане на щепсела.
- Ако щепселът не е достъпен, осигурете средство за изключване в стационарната електроинсталация в съответствие с националните правила за електроинсталации (например, многополюсен изолиращ прекъсвач).
- Не променяйте и не премахвайте щепсела и не използвайте удължители, многополюсни адаптери или неодобрени адаптери.
- За да изключите уреда, извадете щепсела от контакта. Не дърпайте кабела.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, сервизния представител или други лица с подобна квалификация.

5. ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ПРИ УПОТРЕБА

Този уред е предназначен само за домашна употреба, не го използвайте на открито!

Важно: Преди да почистите фурната или да извършите поддръжка, я изключете от електрозахранването.

За да удължите живота на фурната си, тя трябва да се почиства често, като имате предвид следното:

- Не използвайте парови уреди за почистване на уреда.
- За да се предпазите от риск от токов удар, не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или друга течност и не пръскайте вода, за да почистите уреда!
- Не почиствайте уреда, докато е все още горещ! Вътрешната и външната повърхност на фурната трябва да се почистват с влажна кърпа, когато са изстинали.
- Измийте всички аксесоари в гореща сапунена вода или в съдомиялна машина, избършете с хартиена или кърпа.
- Ако използвате фурната за продължителен период от време, може да се образува конденз. Изсушете я с мека кърпа.
- Около отвора на фурната има гумено уплътнение, което гарантира нейното перфектно функциониране. Проверявайте редовно състоянието на това уплътнение. Ако е необходимо, почистете го, като избягвате да използвате абразивни продукти или предмети. Ако се повреди, моля, свържете се с най-близкия сервизен център. Препоръчваме да не използвате фурната, докато не бъде поправена.
- Никога не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио, тъй като натрупването на топлина може да повлияе на готвенето и дори да повреди емайла.
- Почистете стъклената врата с влажна кърпа и я подсушете с мека кърпа. Не използвайте агресивни абразивни почистващи средства или остри метални скрепери за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

Забележка: При първата употреба на уреда, загрейте празната фурна с затворена врата на максимална температура за поне половин час. Уверете се, че помещението е добре проветрено, преди да изключите фурната и да отворите вратата й. Уредът може да излъчва леко неприятна миризма, причинена от изгарянето на защитни

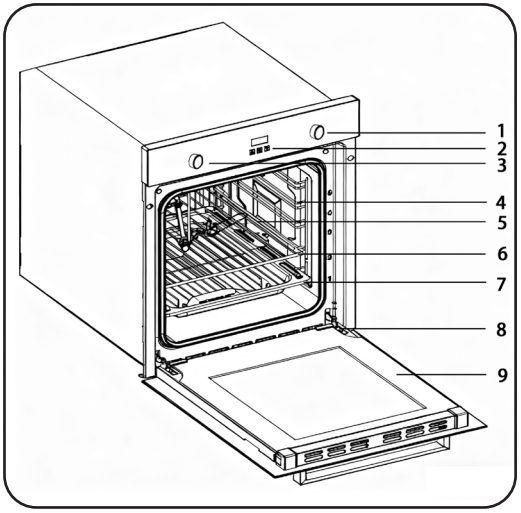
вещества, използвани по време на производствения процес.

- Никога не поставяйте предмети директно на дъното на фурната, за да не се повреди емайловото покритие.
- Винаги поставяйте съдовете за готвене върху предвидените за това решетки.
- Препоръчваме да не отваряте вратата, когато готвите храни, които изискват втасване, за да не се компрометират резултатите от готвенето.

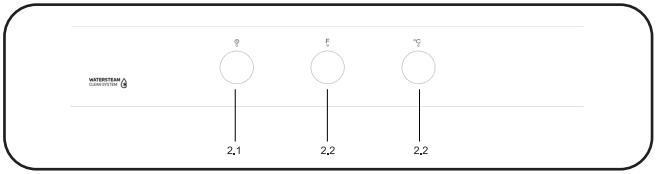
6. КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА

Изборът на различните функции може да се направи чрез настройка на часа на механичния таймер и завъртане на селектора за функции и контролния бутон за температурата на контролния панел.

6.1 ИМЕ НА ЧАСТИТЕ

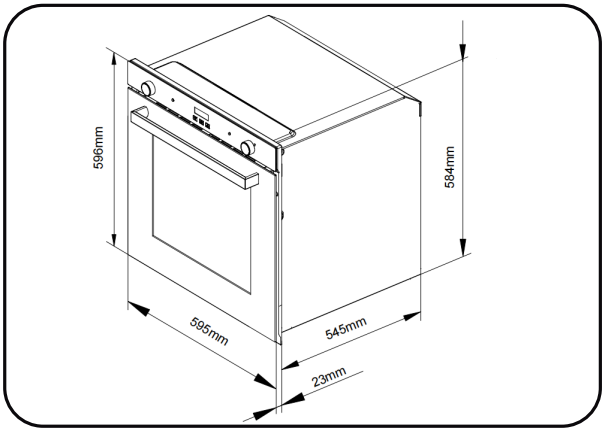


1. Регулатор за температурата
2. Механичен контролен панел
2.1. Механичен таймер
2.2. Селектор за функции
2.3. Регулатор за температурата
3. Селектор за функции
4. Странична решетка
5. Телескопична водача (релса)
6. Голяма решетка за печене
7. Тава за печене
8. Панти на вратата
9. Врата

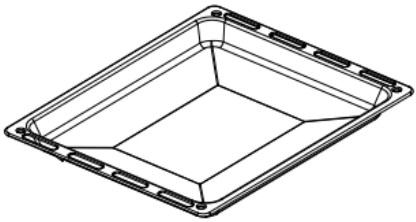
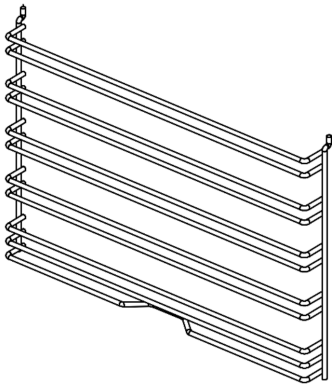
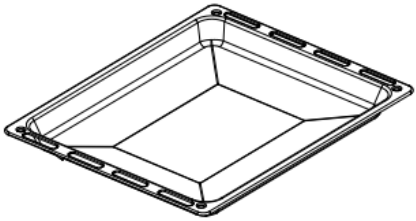


Забележка: За продуктите, включени в това ръководство, вижте механичния панел.

6.2 Спецификация на размерите



6.3 СВЪРЗАНИ АКСЕСОАРИ

	**Голяма решетка за печене: използва се за фурната с странична решетка.** ●Решетката от тел ви позволява да запечете или изпечете храната. ●Решетката от тел може да се използва за нормално нагряване с вентилатор, конвенционално готвене и печене.
	**Тава за печене:** ●Използва се за приготвяне на големи количества храна, като влажни торти, сладкиши, замразени храни, или за събиране на мазнини/разлята течност и сос.
	**Странична решетка:** използвайте с телена решетка или емайлирана тава. ●Страничните опори могат да се използват за нормално нагряване с вентилатор, конвенционално готвене и гриловане. ●Две опори с куки ви позволяват да използвате аксесоарите на три нива. ●Налични са три нива на готвене, в зависимост от използвания метод и вида на храната. ● Нивата на рафтовете се броят отдолу нагоре. За печене на скара използвайте горните нива, а за печене/ запечатване – средните нива. ●При нормални режими на готвене рафтът или тавата трябва да се използват на първото или второто ниво, в зависимост от готвените продукти.
	**Bandeja profunda:** Se utiliza para cocinar grandes cantidades de comida y/o recoger grasa, salpicaduras y salsa.
	**Винтове за монтаж:** Винтове (2) за закрепване на продукта

6.4 ОПАКОВЪЧЕН СПИСЪК

	Съдържание в кашона	HS573IXM /HM873IXM / HM873WHM
1	Основна машина	1 комплект
2	Пластмасова защитна торбичка	1 брой
3	Голяма решетка	1 брой
4	Тава за печене	1 брой
5	Дълбока тава	1 брой
6	Монтажни винтове	1 комплект
7	Ръководство	1 копие
8	Странична етажерка	1 комплект

6.5 ТЕХНИЧЕСКИ ПАРАМЕТРИ

Наименование на продукта	Електрическа вградена фурна
Модел	HS573IXM / HM873IXM / HM873WHM
Номинално напрежение	220-240V~
Номинална честота	50/60Hz
Капацитет	73L
Вграждане на измерения	560*589*550(W*H*D)

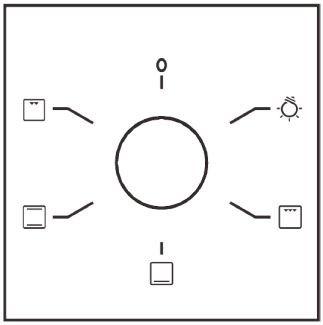
7. ФУНКЦИИ

Нашите фурни са оборудвани с различни видове функционални режими. Следните функции са за ваша справка в зависимост от вашата фурна.

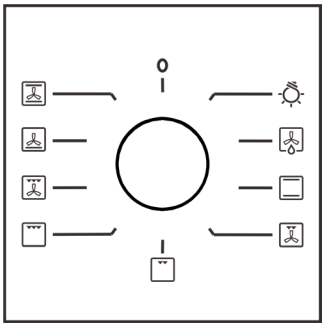
7.1 МОЖЕТЕ ДА ИЗБЕРЕТЕ ВСИЧКИ ФУНКЦИИ:

Забележка: Всички функции ще стартират след избор на температурата с помощта на копчето за регулиране на температурата.

5 функции HS573IXM



9 функции HM873IXM / HM873WHM



7.2 ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИЯТА

	**Лампа на фурната** Когато копчето за избор е в положение, различно от „0”, лампата на фурната се включва.
	**Размразяване** Изберете тази функция, за да размразите по-деликатни храни. В този режим се използва само циркулацията на студен въздух. Въздухът с температура на околната среда се разпределя вътре в фурната, за да се размразят храните по-бързо и без да се приготвят.
	**Нагряване отдолу** Тази функция е особено подходяща за готвене отдолу, затопляне на храни или стерилизиране на стъклени буркани. Тя е подходяща и за храни, които изискват дълго и бавно готвене, например ястия на фурна. Тази функция може да се използва при температура между 50 и MAX°C.
	**Конвенционален / статичен режим** Долният и горният нагревателни елементи работят едновременно. Това е традиционният начин на готвене, много подходящ за печене на месо, идеален за бисквити, печени ябълки и хрупкави храни. Много добри резултати се получават при готвене на решетка с температура между 50 и MAX°C.
	**Конвенционален режим с вентилатор** Настройте копчето за регулиране на температурата между 50 °C и 250 °C. Външните нагревателни елементи в горната и долната част на фурната се активират, както и вентилаторът. Въз основа на конвекционния модел, тази комбинация от функции увеличава ефективността на топлинното излъчване на нагревателните елементи чрез принудителна циркулация на въздуха в цялата фурна. Това помага да се предотврати изгарянето на храната по повърхността, като позволява на топлината да проникне в храната.
	**Долен елемент с вентилатор** Въздухът, който се нагрява от долния нагревателен елемент, се циркулира от вентилатора и по този начин спомага за разпределянето на топлината между 50 °C и 200 °C. Тази функция може да се използва за стерилизиране на стъклени буркани.
	**Индикаторът на термостата** Това показва, че фурната се нагрява. Когато индикаторът угасне, означава, че е достигната желаната температура. Когато индикаторът мига, това означава, че термостатът работи правилно, за да поддържа температурата на фурната.

	**Грил** Важно: не настройвайте регулатора за температурата над 200 °C. По време на печенето дръжте вратата на фурната затворена. Храната се приготвя на грил благодарение на спускащите се топлинни лъчи, произвеждани от електрически нагревателен елемент. Високата и директна температура на грила незабавно запечатва месото, което предотвратява разпръскването на соковете и поддържа месото по-крехко. Грилът е особено подходящ за приготвяне на ястия, които изискват висока повърхностна температура.
	**Пълна решетка** Подходяща е за печене и запечатване на традиционни храни.
	**Решетка с вентилатор** Подходяща е за печене и запечатване на малки количества традиционни храни. Тази функция може да се използва при затворена врата за много кратки периоди (5-10 минути).
	**Грил с вентилатор** Важно: не настройвайте регулатора за температурата над 200 °C. По време на печенето дръжте вратата на фурната затворена. Активират се двата нагревателни елемента на грила, както и вентилаторът и всички компоненти на грила. Тази комбинация от характеристики увеличава ефективността на топлинното излъчване на нагревателните елементи чрез принудителна циркулация на въздуха в цялата фурна. Това помага да се предотврати изгарянето на храната по повърхността, като позволява на топлината да проникне в нея.

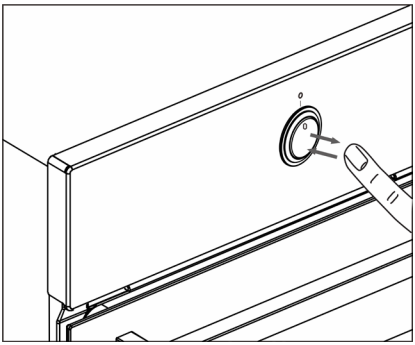
7.3 РАБОТА С КОПЧЕТО

Различните методи на готвене могат да се настроят последователно чрез завъртане на селектора за функции и копчето за регулиране на температурата на контролния панел.

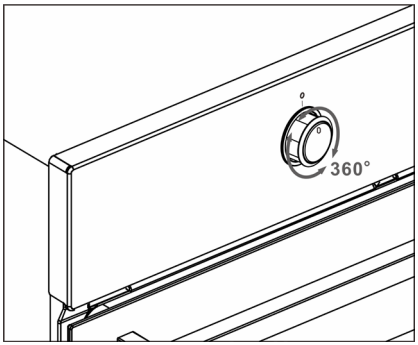
Pop-up копче

Pop-up копчета, които са тип копчета, управлявани чрез комбинация от удължаване и въртене. Конкретната работа е както следва:

- Работете с фурната
- Както е показано на фигурата (фиг. 1), натиснете леко центъра на изскачащия бутон и той автоматично ще се върне в работно положение. Завъртете изскачащия бутон към съответната функционална икона и фурната ще изпълни съответната функция (фиг. 2). Бутонът за регулиране на температурата се управлява по същия начин.

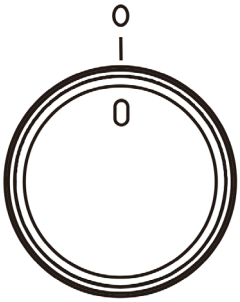


фиг.1



фиг.2

- Завършете готвенето и рестартирайте
- Поп-ъп копчето трябва да се завърти, докато маркировката се изравни с позицията „0”.
- Натиснете леко центъра на поп-ъп копчето, за да го вкарате във фурната.

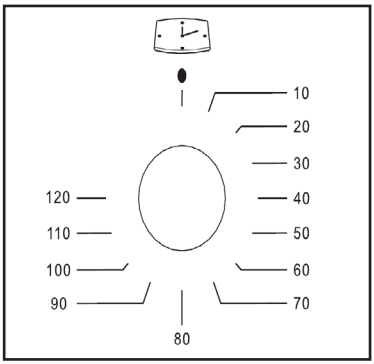


Забележка: При някои модели копчето може да се натисне във фурната под всеки ъгъл. Моля, действайте според действителната конфигурация на копчето и не го натискайте със сила.

7.4 ТИМЕРИ

Механичен таймер за минути

Завъртете копчето по часовниковата стрелка, за да настроите желаното време за готвене.
Таймерът за минути може да се настрои от 1 до 120 минути. Звуков сигнал ще ви уведоми, че избраното време е изтекло. Таймерът ще изключи фурната, след като времето изтече.



7.5 РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Предварително загряване

Ако фурната трябва да се загрее предварително (обикновено това е необходимо при приготвянето на тестени храни), изберете „Режим с вентилатор (вентилаторно отопление/конвекция)”, за да спестите енергия.
След като храната е поставена във фурната, може да изберете най-подходящия режим на готвене.

Използване на грила

Мултифункционалната фурна ви предлага различни режими на печене. Използвайте настройката „Грил” за перфектно печене на малки порции като препечени сандвичи, хот-дога и др. Настройката „Пълен грил” е най-подходяща за бързо печене на храни. За по-добро разпределение на топлината, не само за да се запече повърхността, но и да се сготви долната част, изберете функцията „Пълен грил с вентилатор”.

Този режим може да се използва и за запечатване на храната в края на процеса на готвене.

Важно: винаги използвайте грила с затворена врата на фурната. Това ще ви позволи да постигнете отлични резултати и да спестите енергия. Когато използвате някой от трите режима на печене, се препоръчва термостатът да бъде настроен на 175 °C, тъй като това е най-ефективният начин за използване на грила (който използва инфрачервени лъчи).

При необходимост обаче термостатът може да се настрои на по-ниски температури, като просто завъртите копчето до желаната настройка.
Когато използвате грила, поставете

решетката на по-ниските нива (вижте таблицата за готвене). За да уловите мазнината и да предотвратите дим, поставете тава за капене на най-долното ниво на решетката.

Полезни съвети

В следната таблица са дадени някои ориентировъчни съвети за готвене:

НЕДОСТАТЪЦИ	ПРИЧИНИ	СРЕДСТВА ЗА ЗАЩИТА
Горната част е тъмна, а долната е прекалено бледа.	Недостатъчно топлина от дъното	Използвайте позицията за естествена конвекция. Използвайте по-дълбоки форми за торти. Намалете температурата. Поставете тортата на по-ниска решетка.
Долната част е тъмна, а горната кора е прекалено бледа.	Прекомерна топлина от дъното	Използвайте позицията за естествена конвекция Използвайте долните странични тави Намалете температурата Поставете тортата на по-висока решетка
Отвън е препечено, а отвътре не е достатъчно изпечено.	Твърде висока температура	Намалете температурата и увеличете времето за готвене.
Външната страна е прекалено суха, въпреки че е с подходящ цвят.	Твърде ниска температурае	Увеличете температурата и намалете времето за готвене.

8. ПОЧИСТВАНЕ

8.1 WATERSTEAM CLEAN SYSTEM

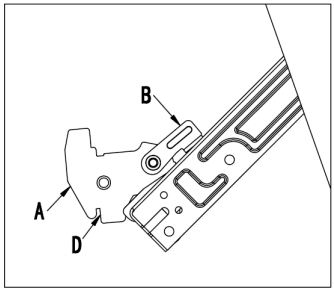
Извадете всички тави от фурната и страничните решетки. Настройте фурната на функция „Конвенционална/Статична“ при 90 °C, за да задействате функцията „WaterSteam“. Налейте 200-250 мл вода, смесена с мек препарат, в тавата, която се намира на дъното на фурната. Стартирайте фурната и системата „WaterSteam Clean“ ще отнеме приблизително 30-60 минути, за да подготви фурната за лесно почистване. След като течността се изпари и кутията се охлади, почистете кутията на фурната с мека кърпа.

8.2 ПОЧИСТВАНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

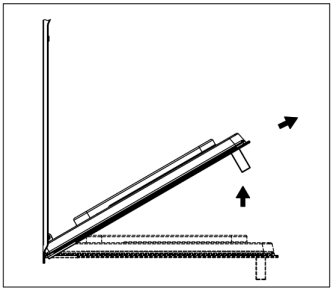
За да улесните почистването на вътрешността на фурната, вратата на фурната може да бъде демонтирана, като се изпълнят следните стъпки (фиг. 1-2):
> Отворете вратата напълно и повдигнете 2-те лоста „B” (фиг. 1);
> Сега, като затворите леко вратата, можете да я извадите, като издърпате куките „A”, както е показано на фигура 2.

8.3 ВРАТА

- С вратата в вертикално положение, поставете двата кука „A” в слотовете;
- Уверете се, че седалката „D” е закачена перфектно на ръба на слота (преместете вратата на фурната леко назад и напред);
- Дръжте вратата на фурната напълно отворена, откачете 2-те лоста „B” надолу и след това затворете отново вратата.



Фиг. 1

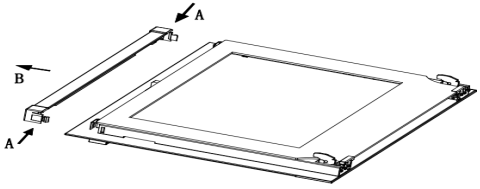


Фиг. 2

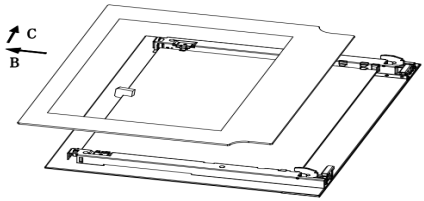
Сменяема стъклена врата

Вратата на фурната е съставена от 2 стъкла и има отвори за вентилация в горната и долната част. Когато фурната работи, въздухът циркулира през вратата, за да поддържа външното стъкло хладно. Ако между стъклата се е образувала кондензация, вратата може да се разглоби, за да се почисти пространството между стъклата.

Свалете вратата според горните инструкции и я поставете върху защитна повърхност (например върху покривка за маса), за да не се надраска. Дръжката на вратата трябва да е успоредна на ръба на масата. Уверете се, че стъклото лежи плоско, за да не се счупи по време на почистването.
1. Натиснете бутона от лявата и дясната страна на вратата и извадете горната релса. (Фиг. 3)
2. Извадете бавно вътрешното стъкло (Фиг. 4)
Почистете стъклените панели и другите части с влажна кърпа от микрофибър. или чиста гъба и разтвор от топла вода с малко препарат за миене на съдове. Избършете с мека кърпа.



Фиг. 3

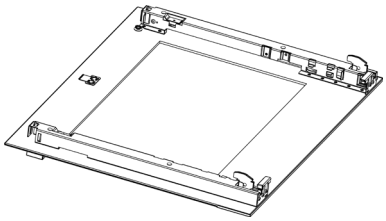


Фиг.4

8.4 СМЕНЯЕМА ПАНТА С МЕКО ЗАТВАРЯНЕ

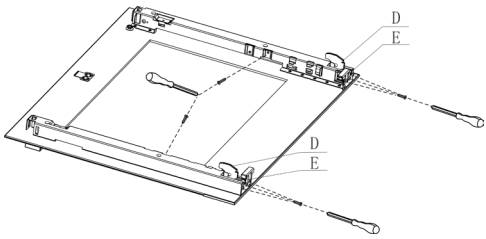
Основната функция на пантата за меко затваряне на фурната е да осигурява амортизиращ ефект, да намалява силата на удара между вратата на фурната и основното тяло на фурната и да предотвратява силни звуци от сблъсък и повреди. Когато е необходимо дълбоко почистване на стъклената врата или поддръжка, пантата за меко затваряне на фурната може да бъде демонтирана. Стъпките на операцията са както следва:

1.Премахнете стъклената врата, за да получите структурата, показана на фиг. 5 (вижте раздела „Инструкции за подвижна стъклена врата").



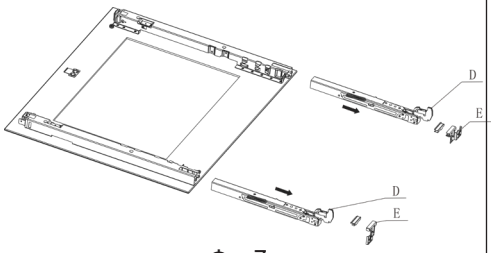
Фиг.5

2.Отстранете винтовете, показани на фиг. 6.



Фиг.6

3.Извадете пантата за плавно затваряне D и фиксиращата част на пантата на вратата E.



Фиг.7

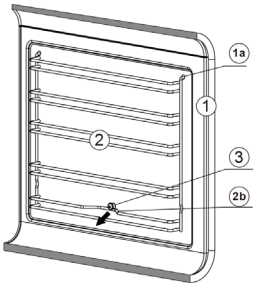
Забележка: Моля, съхранявайте всички аксесоари и винтове в добро състояние, за да не се изгубят по време на монтажа.

8.5 СВАЛЯЩИ СЕ СТРАНИЧНИ РАФТОВЕ

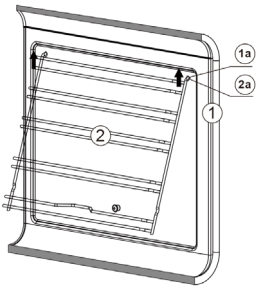
За да извадите страничните рафтове, моля, следвайте стъпките по-долу

1.Издърпайте долния кука на страничната рафт надолу, за да се отключи от винт 3.
2.Повдигнете страничната рафт до 2a извън отвора 1a.

Забележка: след като махнете страничните рафтове, можете да поставите тавата на дъното на кухината, така че храната да се приготвя директно в тавата.



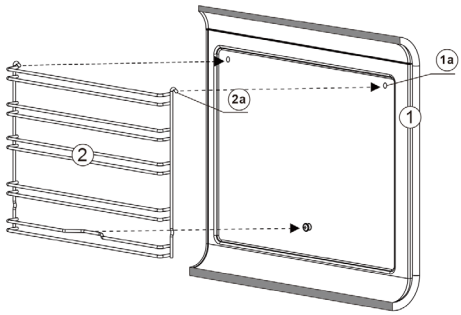
Стъпка1



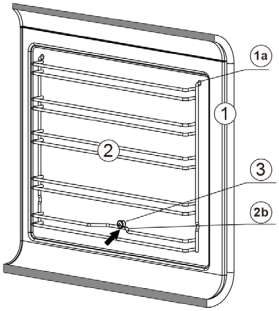
Стъпка2

За да монтирате страничните рафтове, моля, следвайте стъпките по-долу

1.Поставете плочата 2a в монтажния отвор 1a в кухината.
2.Натиснете плочата 2b, за да я фиксирате в фиксиращия винт.



Стъпка1

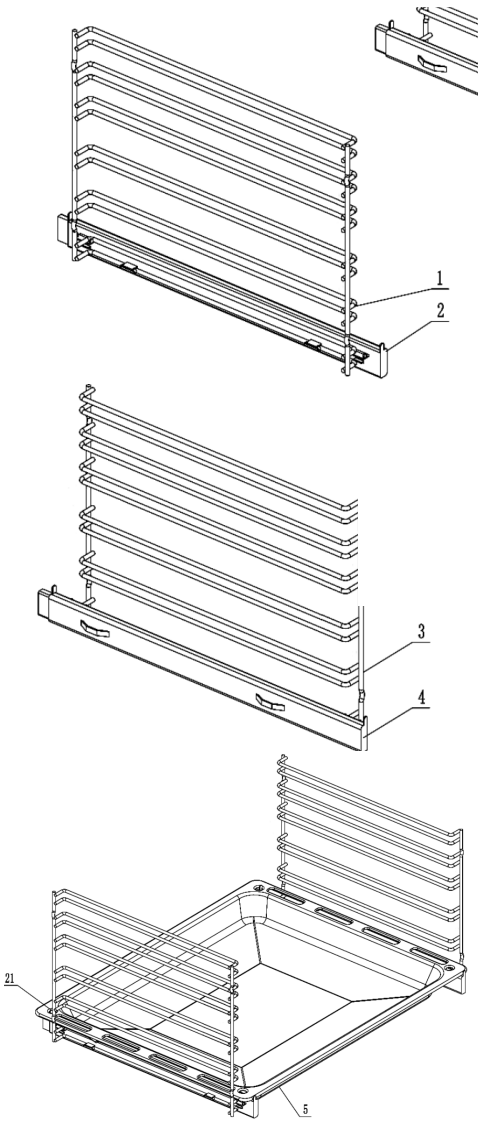


Стъпка2

Телескопични стъпала (релси)

1.Телескопичната водача (релса) L2 е фиксирана към лявата висяща мрежа 1 с клипсове, а телескопичната водача

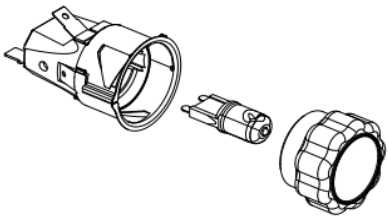
(релса) R4 е фиксирана към дясната висяща мрежа 3 с клипсове;
2.Приемната маслена тава 5 е поставена върху телескопичната водача (релса), а ограничителят на телескопичната водача (релса) 21 преминава през кръглата дупка на маслената тава.



9. ПОДМЯНА НА ЛАМПАТА ВЪВ ФУРНАТА

Халогенна лампа

- Прекъснете захранването на фурната, като изключите многополюсния прекъсвач, свързващ я с електрическата мрежа, или като извадите щепсела, ако е достъпен; Избягвайте появата на токов удар;
- Отвийте стъкления капак, прикрепен към фасунгата на лампата;
- Извадете лампата и я заместете с друга лампа за висока температура (300 °C) със следните характеристики:



  - Напрежение: AC230V
  - Мощност: 25W
  - Цокъл: G9
- Поставете отново стъкления капак и свържете уреда към електрозахранването.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да сменяте лампата, се уверете, че уредът е изключен, за да избегнете опасността от токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте уреда с повреден кабел или щепсел, нито след като уредът е претърпял неизправност или е бил повреден по какъвто и да е начин. Върнете уреда в най-близкия оторизиран сервизен център за проверка, ремонт или настройка!

Следното обслужване трябва да се извършва от оторизиран сервизен център или от лица с подобна

квалификация, за да се избегне опасност!

Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.

Инструкциите за фурни с рафтове трябва да включват подробности, посочващи правилното монтиране на рафтовете.

10. ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ И ОБРАБОТКА

Моля, спрете да го използвате, изключете захранващия кабел и проверете и потвърдете следното, ако по време на употребата му възникне някаква аномалия. При необходимост се свържете с нашия център за следпродажбено обслужване.

Статус	Причина и метод на обработка
Фурната не загрява	Възможни причини: -Фурната може да не е включена. -Часовникът може да не е настроен. -Домашният предпазител може да е изгорял и да е прекъснал електрическата верига. Решения:Ако това се случва често, моля, свържете се с центъра за следпродажбено обслужване. -Включете фурната. -Проверете дали са зададени необходимите настройки.Сменете предпазителя или рестартирайте електрическата верига.
Шум след готвене	Възможна причина: Вентилаторът за охлаждане работи след готвене.
Светлината не работи	Възможна причина: крушката е повредена; Решение: сменете крушката.

Изисквания за информация съгласно Регламент (ЕС) № 66/2014 на Комисията относно изискванията за екодизайн на домакински фурни, котлони и аспиратори

	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модела	HS573IXM		
Тип фурна	Built-in electric oven		
Маса на уреда	M	29,5	kg
Брой кариеси		1	
Източник на топлина за всяка кухина (електричество или газ)		Електричество	
Обем на кухина	V	73	l
Енергийно потребление (електричество), необходимо за нагряване на стандартизирано натоварване в кухината на електрическа фурна с нагряване по време на цикъл в конвенционален режим на кухина (крайна електрическа енергия)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Енергийно потребление, необходимо за нагряване на стандартизирано натоварване в кухината на електрически нагрявана фурна по време на цикъл в режим с вентилатор за всяка кухина (крайна електрическа енергия)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Индекс на енергийна ефективност на кухина	EEIcavity	84,9	
Информация за контакт	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Испания		
Тази фурна отговаря на стандарта EN 60350-1:2016+A1:2021.			

	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модела	HM873IXM		
Тип фурна	Built-in electric oven		
Маса на уреда	M	30,2	kg
Брой кариеси		1	
Източник на топлина за всяка кухина (електричество или газ)		Електричество	
Обем на кухина	V	73	l
Енергийно потребление (електричество), необходимо за нагряване на стандартизирано натоварване в кухината на електрическа фурна с нагряване по време на цикъл в конвенционален режим на кухина (крайна електрическа енергия)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Енергийно потребление, необходимо за нагряване на стандартизирано натоварване в кухината на електрически нагрявана фурна по време на цикъл в режим с вентилатор за всяка кухина (крайна електрическа енергия)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Индекс на енергийна ефективност на кухина	EEIcavity	84,9	
Информация за контакт	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Испания		
Тази фурна отговаря на стандарта EN 60350-1:2016+A1:2021.			

	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модела	HM873WHM		
Тип фурна	Built-in electric oven		
Маса на уреда	M	29,7	kg
Брой кариеси		1	
Източник на топлина за всяка кухина (електричество или газ)		Електричество	
Обем на кухина	V	73	l
Енергийно потребление (електричество), необходимо за нагряване на стандартизирано натоварване в кухината на електрическа фурна с нагряване по време на цикъл в конвенционален режим на кухина (крайна електрическа енергия)	ECelectric cavity	0,86	kWh/cycle
Енергийно потребление, необходимо за нагряване на стандартизирано натоварване в кухината на електрически нагрявана фурна по време на цикъл в режим с вентилатор за всяка кухина (крайна електрическа енергия)	ECelectric cavity	0,73	kWh/cycle
Индекс на енергийна ефективност на кухина	EEIcavity	84,9	
Информация за контакт	Electrodomésticos Taurus, S.L. Av. Barcelona s/n 25790, Oliana, Lleida, Испания		
Тази фурна отговаря на стандарта EN 60350-1:2016+A1:2021.			

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: http://taurus-home.com/

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en http://taurus-home.com

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: http://taurus-home.com/

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at http://taurus-home.com/

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : http://taurus-home.com/

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur http://taurus-home.com/

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: http://taurus-home.com/

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em http://taurus-home.com/

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: http://taurus-home.com/

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da http://taurus-home.com/

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: http://taurus-home.com/

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a http://taurus-home.com

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: http://taurus-home.com/

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter http://taurus-home.com/

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: http://taurus-home.com/

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via http://taurus-home.com/

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: http://taurus-home.com/

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la http://taurus-home.com/

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich prawa lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: http://taurus-home.com/

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na http://taurus-home.com/

Български

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервизи.

Най-близкия до Вас сервиз можете да откриете на следния линк: http://taurus-home.com/

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния http://taurus-home.com/

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: http://taurus-home.com/

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο http://taurus-home.com/

čeština

ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA

Tento produkt má uznání a ochranu právní záruky v souladu s platnými právními předpisy. Chcete-li uplatnit vaše práva nebo zájmy, musíte navštívit některý z našich oficiálních servisů technické podpory.

Nejbližší můžete najít na následujícím odkazu: http://taurus-home.com/

Můžete si také vyžádat související informace, a to tak, že nás kontaktujete.

Tento návod k obsluze a jeho aktualizace si můžete stáhnout na adrese http://taurus-home.com/

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقًا للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

(حسب العلامة التجارية) http://taurus-home.com

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع http://taurus-home.com

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, Nº 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atenciocliente@taurus.es	902 118 050
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200

Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno Nº 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus

www.taurus-home.com

CE





08/01/2026