

 attractive

 reliable

 smart

sauber

Horno con función vapor Serie 7-14FS . Manual de usuario

Steam oven Serie 7-14FS . User manual.

 useful

 efficient

 connected

 **sauber**

Contenido

2 INFORMACION DE SEGURIDAD

2 Uso previsto

3 Advertencia

4 Causas de daños

5 Instalación

6 Componente

7 Antes de utilizar el aparato

8 Tipos de fuentes de calor

15 Accesorios

17 USO EFICIENTE DE ENERGÍA

18 Entorno

18 Salud

18 MANTENIMIENTO DE SU APARATO

21 PUERTA DEL DISPOSITIVO

26 CUIDE SU APARATO CUANDO SEA NECESARIO

28 SERVICIO AL CLIENTE

28 CONSEJOS Y TRUCOS

31 Menu automatico

32 RECETAS TÍPICAS

32 Pasteles

33 Pan y pizza

34 Carne

34 RECETAS AUTOMATICAS

35 PRUEBA DE ALIMENTOS SEGÚN EN 60350-1

36 EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN EN 60350-1

36 COOKING BY ECO MODE

37 DATASHEET (EU 65/2014 y EU 66/2014)

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

USO PREVISTO

Gracias por comprar un horno Sauber. Antes de desembalarlo, lea atentamente estas instrucciones. Sólo entonces podrá usar su aparato de forma segura y correcta. Recomendando encarecidamente conservar el manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para uso futuro o para los propietarios posteriores.

El aparato incorpora una conexión a tierra sólo para fines funcionales.

El aparato solo está destinado a instalarse en una cocina. Observe las instrucciones especiales de instalación.

Compruebe el aparato si hay algún daño después de desembalarlo. No conecte el aparato si está dañado. Sólo un profesional con licencia puede conectar electrodomésticos sin enchufes. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía. Utilice este aparato únicamente en interiores. El aparato solo debe utilizarse para la preparación de alimentos y bebidas. El aparato debe ser supervisado durante la operación.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia o si son supervisados o son instruidos por una persona responsable de la seguridad de cómo utilizar el aparato de forma segura y han entendido los peligros asociados.

Los niños no deben jugar con, en, o alrededor del aparato. Los niños no deben limpiar el aparato ni llevar a cabo tareas de mantenimiento general a menos que tengan al menos 8 años de edad y estén siendo supervisados.

Mantenga a los niños menores de 8 años a una distancia segura del aparato y del cable de alimentación.

Y por favor, siempre deslice los accesorios en la cavidad de la manera correcta.

Advertencia

¡Peligro de descarga eléctrica!

1. Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser llevadas a cabo y los cables de alimentación dañados reemplazados por uno de nuestros técnicos de posventa capacitados. Si el aparato está defectuoso, desenchufe el aparato de la red eléctrica o cambie el disyuntor de la caja de fuse. Póngase en contacto con el servicio postventa.
2. El aislamiento del cable de los aparatos eléctricos puede derretirse al tocar partes calientes del aparato. Nunca ponga en contacto los cables del aparato eléctrico con las partes calientes del aparato.
3. No utilice aires limpios de alta presión ni limpiadores de vapor, lo que puede provocar una descarga eléctrica.
4. Un aparato defectuoso puede causar una descarga eléctrica. Nunca encienda un aparato defectuoso. Desconecte el aparato de la red eléctrica o cambie el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio after-sales.

Riesgo de quemaduras!

1. El aparato se vuelve muy caliente. Nunca toque las superficies interiores del aparato o los elementos calefactores.
2. Siempre deje que el aparato se enfríe.
3. Mantenga a los niños a una distancia segura.
4. Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilice siempre guantes de horno para extraer los accesorios o vajilla de la cavidad.
5. Los vapores alcohólicos pueden incendiarse en el compartimento de cocción en caliente. Nunca prepare alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Utilice únicamente pequeños lazos cuantitativos de bebidas con alto contenido de alcohol. Abra la puerta del aparato con cuidado.

Riesgo de escaldamiento!

1. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento. Nunca toque las partes calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.
2. Al abrir la puerta del horno, el vapor caliente puede escapar. El vapor puede no ser visible, dependiendo de su temperatura. Al abrir, no se acerque demasiado al aparato. Abra la puerta del aparato con cuidado. Mantenga a los niños alejados.
3. El agua en una cavidad caliente puede crear vapor caliente. Nunca poner agua en la cavidad caliente.

Riesgo de lesiones!

1. El vidrio rayado en la puerta del aparato puede convertirse en una grieta. No utilice un rascador de vidrio, útiles o detergentes afilados o abrasivos.
2. Las bisagras en el movimiento de la puerta del aparato al abrir y cerrar la puerta, y usted puede estar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Riesgo de incendio!

1. Los objetos combustibles almacenados en la cavidad pueden incendiarse. Nunca almacene artículos combustibles en la cavidad. Nunca abra la puerta del electrodoméstico si hay humo en el interior. Cambie el aparato y desconéctelo de la red eléctrica o cambie el disyuntor de la caja de fusibles.
2. Se crea un calado cuando se abre la puerta del aparato. El papel a prueba de grasa puede entrar en contacto con el elemento calefactor y incendiarse. No coloque papel a prueba de grasa libremente sobre los accesorios durante el precalentamiento. Cubra únicamente la superficie requerida con papel a prueba de grasa. Papel a prueba de grasa no sobresale sobre los accesorios.

Peligro debido al magnetismo!

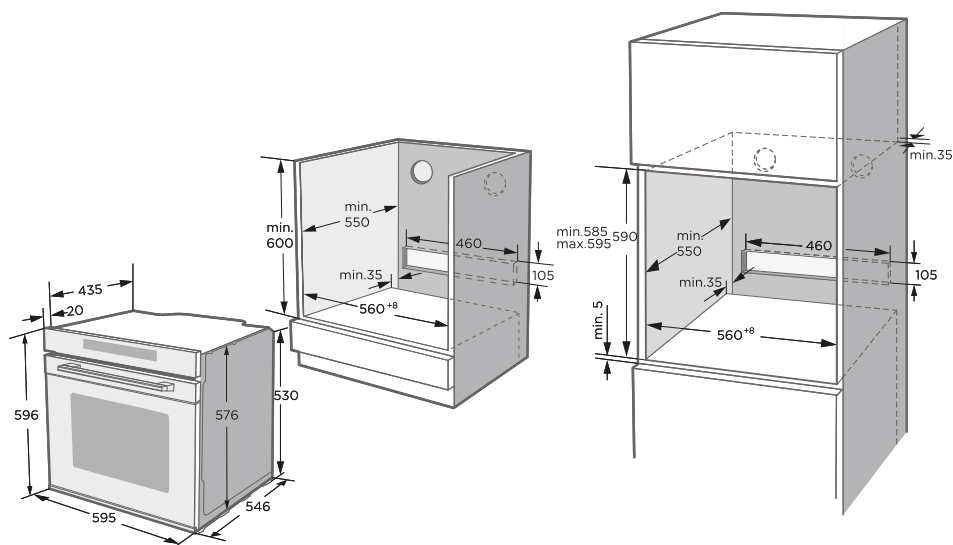
Los imanes permanentes se utilizan en el panel de control o en los elementos de control. Pueden ser implantes electrónicos, por ejemplo. marcapasos cardíacos o bombas de insulina. Los usuarios de implantes electrónicos deben permanecer al menos a 10 cm del panel de control.

Causas de daños

1. Accesorios, papel de aluminio, papel a prueba de grasa u vajilla en el suelo de la cavidad: no coloque los accesorios en el suelo de la cavidad. No cubra el suelo de la cavidad con ningún tipo de papel de papel a prueba de grasa. No coloque vajillas en el suelo de la cavidad si se ha ajustado una temperatura superior a 50° C. Esto hará que el calor se acumule. El esmalte se dañará.
2. Papel de aluminio: Papel de aluminio en la cavidad no debe entrar en contacto con el vidrio de la puerta. Esto podría causar una decoloración permanente del vidrio de la puerta.
3. Sartenes de silicona: No utilice sartenes de silicona, ni esteras, fundas o accesorios que contengan silicona. El sensor del horno puede estar dañado.
4. Agua en un compartimiento de cocción caliente : no vierta agua en la cavidad cuando esté caliente. Esto causará vapor. El cambio de temperatura puede dañar el esmalte.
5. Humedad en la cavidad: Durante un largo período de tiempo, la humedad en la cavidad puede conducir a la corrosión. Deje que el aparato se seque después de su uso. No mantenga los alimentos húmedos en la cavidad c perdida durante largos períodos de tiempo. No almacene alimentos en la cavidad.

6. Refrigeración con la puerta del aparato abierta: Después de la operación a altas temperaturas, sólo permita que el aparato se enfríe con la puerta cerrada. Incluso si la puerta solo se deja abierta una grieta, la parte delantera de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo. Deje el aparato para secar con la puerta abierta si se produjo mucha humedad mientras el horno estaba en funcionamiento.
 7. Jugo de fruta: al hornear pasteles de frutas jugosas, no empaque la bandeja para hornear demasiado generosamente. El jugo de fruta que gotea de la bandeja para hornear deja manchas que no se pueden quitar. Si es posible, utilice la bandeja universal más profunda.
 8. Sello extremadamente sucio : Si el sello está muy sucio, el horno ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Los frentes de las unidades adyacentes podrían estar dañados. Mantenga siempre el sello limpio.
 9. Puerta del electrodoméstico como asiento, estante o encimera: No se siente en la puerta del electrodoméstico o lugar o cuelgue algo en ella. No coloque ningún utensilio de cocina ni accesorios en la puerta del aparato.
 10. Accesorios de inserción: dependiendo del modelo del aparato, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Inserte siempre los accesorios en la cavidad hasta donde vayan.
 11. Llevar el aparato: no llevar ni sostener el aparato por el tirador de la puerta. La manija de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
 12. Si utiliza el calor residual del horno de o s conmutado para mantener los alimentos calientes, puede producirse un alto contenido de humedad dentro de la cavidad. Esto puede conducir a la condensación y puede causar daños por corrosión de su aparato de alta calidad, así como dañar su cocina.
- Evite la condensación abriendo la puerta o utilice el modo "Descongelar".

Instalación



Para utilizar este aparato seguro, asegúrese de que se ha instalado en un estándar confesional respetando las instrucciones de instalación. Los daños se producen debido a una instalación incorrecta no están dentro de la garantía.

Al hacer la instalación, por favor use guantes de protección para evitar que se corte por bordes afilados.

Compruebe el aparato si hay algún daño antes de la instalación y no conecte el aparato si lo hay. Antes de encender el aparato, limpie todos los materiales de embalaje y la película adhesiva del aparato. Las dimensiones conectadas están en mm.

Es necesario tener el enchufe accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, con el fin de desconectar el aparato de la alimentación después de la instalación cuando sea necesario. Advertencia: El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

Componente

									
	1. ENCENDIDO / APAGADO	Enciende y apaga el horno							
	2. Lámpara ON / OFF	Enciende y apaga la Luz							
	3. Horno – Función	Pulse este símbolo para cambiar el modo de calentamiento, mantenga pulsado 5s para cambiarlo rápidamente.							
	4. AUTO	Utilícelo para elegir el menú automático o la descalcificación y limpieza							
	5. Vapor	Vapor: Adición manual de vapor							
	6. Precalentamiento rápido	Utilice esto para tener un precalentamiento rápido.							
	7. Slider Duración y ajuste del reloj	Deslízelo para cambiar los valores de ajuste que se muestran en la pantalla.							
	8. Ajuste de temperatura	Establezca un tiempo de duración y, a continuación, seleccione la función y establezca el reloj en modo de espera. Pulse para ajustar la temperatura.							
	9. Inicio / Pausa	Inicie y detenga el proceso de cocción.							
	10. Caja de agua	Caja de agua para la función de vapor, la caja aparecerá después de pulsarla .							


ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Primero usando por primera vez

Antes de utilizar el aparato para preparar los alimentos por primera vez, debe limpiar la cavidad y los accesorios.

1. Retire todas las pegatinas, láminas de protección de la superficie y piezas de protección de transporte.
2. Retire todos los accesorios y los portaequipajes laterales de la cavidad.
3. Limpie bien los accesorios y los laterales con agua jabonosa y un paño de cocina o un cepillo suave.
4. Asegúrese de que la cavidad no contenga ningún embalaje sobrante, como pellets de poliestireno o piezas de madera que puedan causar riesgo de incendio
5. Limpie las superficies lisas de la cavidad y la puerta con un paño suave y húmedo.
6. Para quitar el olor al aparato nuevo, caliente el aparato cuando esté vacío y con la puerta del horno cerrada.
7. Mantenga la cocina muy ventilada mientras el aparato se está calentando la primera vez. Mantenga a los niños y mascotas fuera de la cocina durante este tiempo. Cierre la puerta de las habitaciones adyacentes.
8. Ajuste los ajustes indicado. Puede averiguar cómo establecer el tipo de calefacción y la temperatura en la siguiente sección.
 - "Uso de su aparato" en la página 9

Configura

sentido de calefacción	
Temperatura	250°C
hora	1h

Después de que el aparato se haya enfriado:

1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño de cocina.
2. Secar todas las superficies
3. Instale los estantes laterales

Ajuste de la hora


Antes de poder utilizar el horno, se debe ajustar el tiempo.

1. Después de que el horno se haya conectado eléctricamente, toque el símbolo del reloj y luego puede establecer la hora del día en horas mediante el control deslizante o el símbolo "><".
2. Toque el símbolo del reloj de nuevo, a continuación, puede establecer el tiempo en minutos mediante el control deslizante o el símbolo "><".
3. Símbolo del reloj táctil para finalizar el ajuste. NOTA: El reloj tiene una pantalla de 24 horas.

TIPOS DE CALEFACCIÓN

El dispositivo tiene varios modos de funcionamiento que facilitan su uso. Para que pueda encontrar el tipo correcto de calentamiento para su plato, hemos explicado las diferencias y los alcances de aplicación aquí.

Tipos de		uso de temperatura	de calefacción
	Convencional	30~250°C	Para hornear y asar tradicionalmente en un nivel. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas.
	Convección	50~250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El calor proviene del calentador de anillo que rodea el ventilador uniformemente.
	Eco	140~240°C	Para cocinar con ahorro de energía.
	Convencional + Ventilador	50~250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor de los elementos calefactores uniformemente alrededor de la cavidad.
	Calor radiante	150~250°C	Para asar a la parrilla pequeñas cantidades de alimentos y para dorar alimentos. Por favor, coloque la comida en la parte central debajo del elemento de calefacción de la parrilla.
	Doble Grill + Ventilador	50~250°C	Para asar a la parrilla artículos planos y para dorar alimentos. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
	Doble Grill	150~250°C	Para asar artículos planos y para dorar alimentos
	Pizza	50~250°C	Para pizza y platos que necesitan mucho calor de abajo. El calentador inferior y el calentador de anillo funcionarán.
	Calor inferior	30~220°C	Para añadir dorado extra a las bases de pizzas, pasteles, y pasteles. Calefacción proviene del calentador inferior.
	Descongelación	—	Para descongelar suavemente los alimentos congelados.
	Prueba de masa	30~45°C	Para hacer masa de levadura y masa fermentada para probar y fermentar yogur.

Tipos de función adicional		uso detemperatura	de calefacción
	Sonda de carne	50~100°C	Para ayudar a hornear carnes como bistec y pollo.

Precaución!

Si abre la puerta del aparato durante una operación en marcha, la operación no se pausará. Por favor, tenga especial cuidado con el riesgo de quemaduras.

Notas

1. Para descongelar grandes porciones de alimentos, es posible retirar los estantes laterales y colocar el recipiente en el suelo de la cavidad
2. Para calentar la vajilla, es beneficioso quitar los bolsillos laterales y los modos de calentamiento "La parrilla de aire caliente" y la calefacción del ventilador con un ajuste de temperatura de 50°C son útiles. "Grill aire caliente" debe utilizarse, si más de la mitad del suelo de la cavidad está cubierto por la vajilla
3. Debido a una óptima uniformidad de la distribución del calor dentro de la cavidad durante "Ventilador Calentamiento", el ventilador funcionará en ciertos momentos del proceso de calentamiento, para garantizar lo mejor posible rendimiento.

Ventilador

El ventilador de refrigeración se enciende y se enciende según sea necesario. El aire se escapa por encima de la puerta.


Precaución!


No cubra las ranuras de ventilación. De lo contrario, el aparato puede sobrecalentarse.

Para que el aparato se enfríe más rápidamente después de la operación, el ventilador de refrigeración puede continuar funcionando durante un período después.


UTILIZANDO SUPPLIANCE

Cocinar con horno

1. Después de que el horno se haya conectado eléctricamente, toque el símbolo de la función del horno para seleccionar funciones, utilice el control deslizante o el símbolo "><" para ajustar la temperatura de cocción.
2. Toque el símbolo Inicio / Pausa, el horno comienza a funcionar, si no, el horno volverá a cerradura después de 5 minutos.
3. Durante el proceso de cocción, puede tocar para  cancelarlo.


NOTA: Después de la configuración de temperatura, puede tocar el símbolo  del reloj para establecer el tiempo de duración de la cocción, puede configurarlo mediante el control deslizante o el símbolo "><".


Precalentamiento

Puede utilizar el precalentamiento rápido para acortar el tiempo de precalentamiento. Al seleccionar una función, toque el símbolo de precalentamiento  rápido, la marca de precalentamiento rápido en la pantalla se iluminará. Si esta función no puede precalentar rápidamente, entonces habrá un "serep", no hay precalentamiento rápido en descongelación y masa demostrando.

Cambio durante la cocción

Durante el período de funcionamiento del aparato, puede cambiar el ajuste del tipo de calentamiento y la temperatura mediante la función de horno o el control deslizante. Después del cambio, si no hay otra acción después de 6 segundos el horno se calentará como lo que ha cambiado.

Si desea cambiar el tiempo de duración de la cocción en el proceso de cocción, por favor toque  y cámbielo por el control deslizante o el símbolo ">/<". Después del cambio, si no hay otra acción después de 6 segundos el horno trabaja como lo que ha cambiado. Durante el proceso de cocción con un ajuste de hora de finalización, no se puede hacer ningún cambio.

Cuando desee cancelar el proceso de cocción, por favor toque .





Notas

1. Cambio de modos/temperatura/ tiempo de cocción de descanso puede tener algunas influencias negativas para el resultado de la cocción, le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que esté bien experiencia en la cocina.
2. Cambio de modos/temperatura/ tiempo de cocción de descanso puede tener algunas influencias negativas para el resultado de la cocción, le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que esté bien experiencia en la cocina.

Precaución!

Después de que el aparato se ha cambiado, se calienta mucho, especialmente dentro de la cavidad. Nunca toque las superficies interiores del aparato o los elementos calefactores. Utilice guantes de horno para quitar los accesorios o horno de la cavidad, y deje que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura al mismo tiempo para evitar las lesiones de las quemaduras.

temporizador



Puede utilizar la función de temporizador  tocando. Cuando llegó el tiempo, horno dará "pitido" para recordar. Al primer toque de , establecer temporizador  por horas, a continuación , toque de nuevo, establecer temporizador  por minutos. Toque de nuevo y el ajuste ha terminado. Puede configurar el temporizador antes y durante el proceso de cocción, pero cuando está seleccionando la función y la temperatura, no está disponible.

Cerradura a prueba de niños






El aparato tiene un bloqueo a prueba de niños para que los niños no puedan encenderlo accidentalmente ni cambiar ninguna configuración.

Cuando se da una pulsación larga durante 3 segundos, se activa el bloqueo a prueba de niños. Una pulsación larga durante 3 segundos de nuevo el horno está desbloqueado.

Puede activar y desactivar el bloqueo a prueba de niños cuando el horno está funcionando o no. Dar

 una pulsación larga para 3una pulsación larga durante 3 segundos se puede encender y o el bloqueo a prueba de niños. Cuando la prueba de niños está  activada, habrá un en la barra de estado.

Sonda de carne

Su horno tiene una función adicional de sonda para carne . Cuando inserte la sonda para carne en la posición, el icono  se encenderá. Al mismo tiempo, el área de visualización cambiará para mostrar el ajuste de temperatura de la sonda para carne, puede usar > y <, también el control deslizante para cambiar el ajuste. Luego presione  elija la función, regule la temperatura de la misma manera, y encienda el horno presionando  (Antes de comenzar, asegúrese de que todo esté bien preparado). En este modo, el icono  se usa para cambiar la temperatura de la sonda para carne. Y puede cambiar la configuración también durante el proceso de cocción.

Notas

1. Mientras usa la sonda para carne, convierta la cabeza en la comida en lugar de en otro lugar, por el bien de su uso a largo plazo.
2. Utilice únicamente la sonda para carne recomendada para este horno.

Vapor

1. Cuando el horno está en estado de espera, pulse la tecla de vapor para añadir vapor después de configurar el modo.
2. El vapor se puede añadir manualmente pulsando la tecla de vapor durante la cocción.
3. Cuando el horno está en estado de espera, pulse la tecla de vapor puede configurar el modo de aire forzado y añadir vapor para cocinar. Ajuste predeterminado del nivel de vapor como nivel 1.

Notas

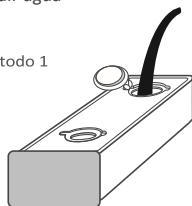
El vapor tiene tres niveles, cantidad de vapor incrementa con el aumento de nivel. Presione la tecla de vapor por una vez que el nivel será 1. Pulse dos veces establecerá el nivel 2 y tres veces para el nivel 3. Sea cual sea el nivel elegido, la luz en la pantalla a la derecha mostrará el nivel (L01/L02/L03). Presione la tecla de vapor para cuatro veces se cancel añadir de vapor e icono para el vapor y el nivel de vapor o.

Debido a las vibraciones causadas por el transporte, la caja de agua puede estar en estado emergente después de abrir el paquete. Recuerda empujarlo hacia atrás.

Caja de agua

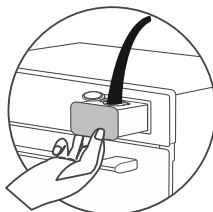
Añadir agua

Método 1



1. Presione el deposito de agua y sáquela, luego saque la junta de sellado y agregue agua

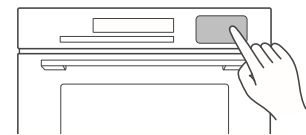
Método 2



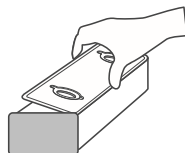
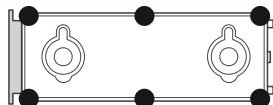
2. Presione la caja de agua y tome la junta de sellado, luego agregue

Caja de agua

Caja de agua limpia



1. Presione la caja de agua y sáquela



2. Tomar hacia fuera Agua Caja Cubrir Y Limpio el Caja
3. Coloque la cubierta y la junta de sellado, presione los puntos azules que se muestran en la imagen. Evitar la causa atascada al fijar el desplazamiento

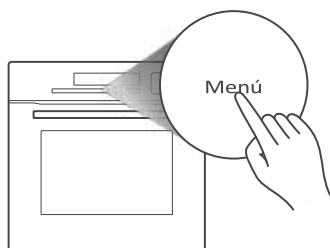
Limpieza inteligente



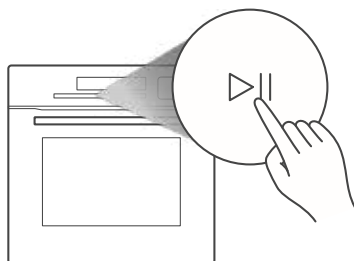
1. Saque la cubierta del depósito de agua y agregue la mitad del ácido cítrico de la bolsa.



3. Vierta el agua en la caja de agua en la cuenta regresiva de 4 minutos. A continuación, rellene el agua purificada.



2. Presione la tecla de menú una vez bajo estado de espera o de funcionamiento del reloj, luego deslice el control deslizante hacia la izquierda o presione – tecla entrar en modo de descalcificación.



4. Pulse ▶|| la tecla Empezar Trabajo, la función de vapor trabajar al mismo tiempo hasta la cuenta regresiva sobre.

Función de limpieza de vapor

Esta función utiliza vapor para suavizar las suciedad dentro de la cavidad que hacen que la cavidad sea más fácil de limpiar.



1. Encienda el sistema, empuje y saque la caja de agua. Inyecte 1000 ml de agua dulce en la caja de agua.
2. Empuje el depósito de agua en la ubicación adecuada del aparato.
3. En el modo de espera, toque el botón "A" varias veces hasta que la pantalla muestre "A11", lo que significa que el horno entra en la función de limpieza de vapor. El área de tiempo muestra la hora predeterminada "05:00min".
4. Pulse "▶||" para iniciar el programa.

Notas

El tiempo de limpieza al vapor no se puede ajustar. Pulse la tecla de pausa o abra la puerta el proceso limpio se pausará. Cierre la puerta o pulse el proceso de limpieza de la tecla de inicio se reiniciará.

Funcion descalcificacion

Para obtener los mejores resultados de limpieza, le recomendamos que utilice citrato de sodio detergente, que fueron aleatoriamente para descalcificación del horno microondas de vapor. Siga las instrucciones del fabricante en el embalaje. Se sugiere que la función de descalcificación debe utilizarse después de que la función de vapor se haya ejecutado durante 20 horas.

1. Encienda el sistema, retire el tanque de agua, inyecte 1000 ml de agua dulce en el tanque de agua, añadiendo un paquete de agente descalcificador.
2. Empuje el depósito de agua en la ubicación adecuada del aparato.
3. En modo de espera, toque el botón "  " varias veces hasta que la pantalla muestre "A10", lo que significa la función de descalcificación del horno . " min" y la hora predeterminada "40:00" aligerar, icono del tanque mostrar el nivel de agua actual (Agua, falta de agua, lleno de agua), otros iconos desaparecen.
4. Pulse "  " para iniciar el programa.
5. Cuando el tiempo restante cuenta hasta las 10:00, el programa se detiene y recuerda la falta de agua. Saque el depósito de agua y vierta el agua en el tanque. Limpie a fondo el depósito de agua.
6. Sustituya el agua dulce, repita los pasos 3 a 4.

Notas

el proceso de descalcificación no se finalizará. Si el proceso de descalcificación apagó antes del final, todo el programa debe iniciarse en el paso 3

Accesorios

Su aparato va acompañado de una gama de accesorios. Aquí, puede obtener una visión general de los accesorios incluidos e información sobre cómo utilizarlos correctamente.

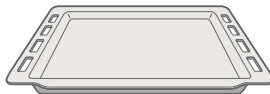
Accesorios incluidos

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Bandeja

Para vajilla, latas de pastel y a prueba de horno platos. Para asados y productos



de hornear de rack de alambre

Para bandeja hornea y todos los horneados a la parrilla.

Puede utilizar la bandeja para colocar líquido o cocinar alimentos con jugo.

Utilice únicamente accesorios originales. Están especialmente adaptadas para su aparato.

Usted puede comprar accesorios del servicio post-venta, minoristas especializados o en línea.

Nota

The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function.

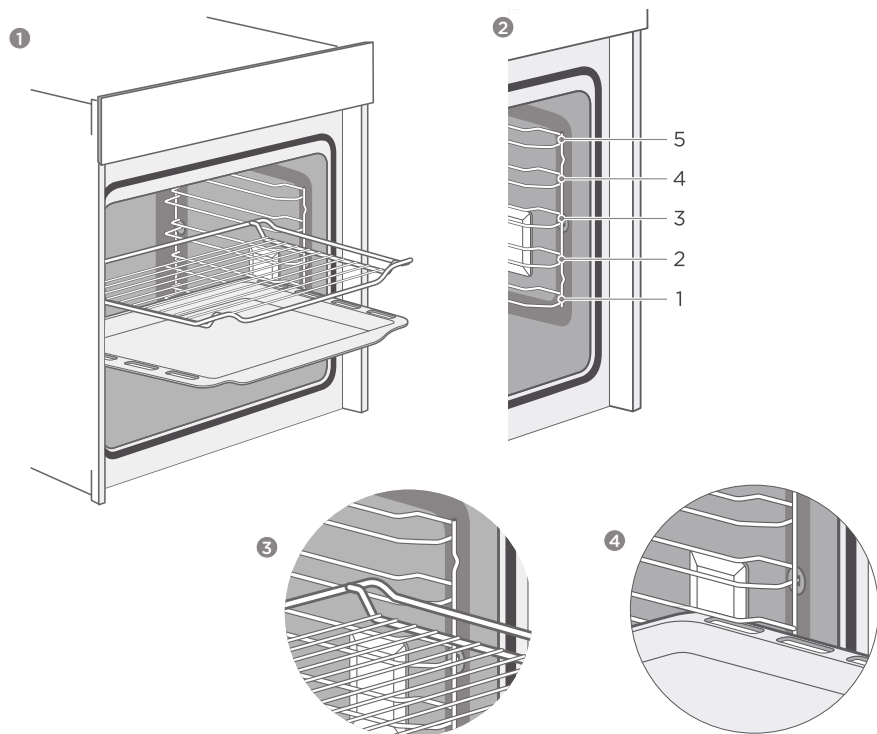
Una vez que se han enfriado de nuevo, recuperan su forma original.

Colocación de accesorios

La cavidad tiene posiciones de estante. Las posiciones del estante se cuentan de abajo hacia arriba. Los accesorios se pueden extraer aproximadamente a la mitad sin volcar.

Notas

1. Asegúrese de insertar siempre los accesorios en la cavidad de la manera correcta.
2. Inserte siempre los accesorios completamente en la cavidad para que no toquen la puerta del aparato.



Función de bloqueo

Los accesorios se pueden extraer aproximadamente hasta que se fijan en su lugar. La función de bloqueo evita que los accesorios se inclinen con la gravedad de los alimentos y accesorios mientras se extraen. Los accesorios deben insertarse correctamente en la cavidad para la protección contra inclinación. Al insertar el portacables, asegúrese de que el bastidor de alambre esté en la dirección de orientación derecha como la imagen 1 3 .

Al insertar la bandeja de respaldo, asegúrese de que la bandeja de respaldo esté en la dirección de orientación derecha como la imagen 1 4 .

USO EFICIENTE DE ENERGÍA

1. Retire todos los accesorios, que no sean necesarios durante el proceso de cocción y cocción
2. No abra la puerta durante el proceso de cocción y cocción
3. Si abre la puerta durante la cocción y el horneado, cambie el modo a "Lámpara" (Sin cambiar el ajuste de temperatura)
4. Disminuya el ajuste de temperatura en los modos asistidos por ventilador a 50 oC a 5 minutos a 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción y cocción. Así que usted puede utilizar el calor de la cavidad para completar el proceso.
5. Utilice "VentiladorCalefacción", siempre que sea posible. Puede reducir la temperatura entre 20oC y 30oC
6. Puedes cocinar y hornear usando "Ventilador calentador" en más de un nivel al mismo tiempo.
7. Si no es posible cocinar y hornear diferentes platos al mismo tiempo, puede calentar uno tras otro para utilizar el estado de precalentamiento del horno.
8. No precaliente el horno vacío, si no es necesario.
Si es necesario poner el alimento en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura indicada por el cambio de o - la luz indicadora de la primera
9. No utilice lámina reflectante, como papel de aluminio para cubrir la cavidad flo
10. Utilice el temporizador y o una sonda de temperatura siempre que sea posible
11. Utilice acabado mate oscuro y moldes y recipientes para hornear de peso ligero. Trate de no utilizar accesorios pesados con superficies brillante, como acero inoxidable o aluminio.

Ambiente

El embalaje está hecho para proteger su nuevo aparato contra daños durante el transporte. Los materiales utilizados se seleccionan cuidadosamente y deben reciclarse. El reciclaje reduce el uso de materias primas y desperdicios. Los aparatos eléctricos y electrónicos a menudo contienen materiales valiosos. Por favor, no lo deseché con los residuos de su hogar.



Salud

La acrilamida se produce principalmente calentando alimentos con almidón (es decir, patatas fritas, patatas fritas, pan) a temperaturas muy altas durante largos tiempos.

Consejos

1. Utilice tiempos de cocción cortos.
2. Cocine los alimentos a un color amarillo dorado de la superficie, no lo queme a colores marrones oscuros.
3. Mayor porciones tienen menos acrilamida.
4. Utilice el modo "Ventilador calefacción" si es posible.
5. Papas fritas: Utilice más de 450 g por bandeja, colóquelas uniformemente y gírelas de vez en cuando. Utilice la información del producto si está disponible para obtener el mejor resultado de cocción.

MANTENIMIENTO DE SU SOLICITUD

Agente de limpieza

Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará su apariencia y permanecerá completamente funcionando durante mucho tiempo. Le explicaremos aquí cómo debe cuidar y limpiar correctamente su aparato.

Para asegurarse de que las diferentes superficies no se dañan utilizando el agente de limpieza incorrecto, observe la información de la tabla. Dependiendo del modelo del dispositivo, no todas las áreas enumeradas pueden estar en/en el dispositivo.

Precaución!

Riesgo de daños en la superficie

No utilice:

1. Agentes limpiadores agresivos o abrasivos.
2. Agentes limpiadores con un alto contenido de alcohol.
3. Almohadillas duras o esponjas de limpieza.
4. Limpiadores de alta presión o limpiadores de vapor.
5. Limpiadores especiales para limpiar el aparato mientras está caliente.

Lave bien los nuevos paños de esponja antes de usarlos.

Propina

Los productos de limpieza y cuidado altamente recomendados se pueden comprar a través del servicio de post-venta.

Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante correspondientes.

Area Electrodoméstico exterior		Limpeza
Electrodoméstico exterior Frente de acero inoxidable	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave. Retire las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo. clara de huevo) inmediatamente. La corrosión puede formarse bajo tales manchas Los productos especiales de limpieza de acero inoxidable adecuados para superficies calientes están disponibles en nuestro servicio post-venta o en distribuidores especializados. Aplicar una capa muy delgada del producto de limpieza con un paño suave.	
	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave. No utilice limpiador de vidrio ni un rascador de vidrio.	
Plástico	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave. No utilice limpiador de vidrio ni un rascador de vidrio.	
Superficies pintadas	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave.	
Panel de control	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave. No utilice limpiador de vidrio ni un rascador de vidrio.	
Paneles de puertas	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave. No utilice un rascador de vidrio o una almohadilla de acero inoxidable.	
Limpieza exterior del electrodoméstico		de área

Mango de la puerta	<p>Agua jabonosa caliente:</p> <p>Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave. Si el descalcificador entra en contacto con la manija de la puerta, límpiela inmediatamente. De lo contrario, las manchas no podrán eliminarse.</p>
Superficies de esmalte y superficies autolimpiantes	<p>Observe las instrucciones para las superficies del compartimento de cocción que siguen a la mesa.</p>
Cubierta de vidrio para la iluminación interior	<p>Agua jabonosa caliente:</p> <p>Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave.</p> <p>Si el compartimento de cocción está muy sucio, utilice un limpiador de horno.</p>
Sello de puerta No retire	<p>Agua jabonosa caliente:</p> <p>Limpie con un paño de plato. No escurra.</p>
Cubierta de puerta de acero inoxidable	<p>Limpiador de acero inoxidable:</p> <p>Observe las instrucciones del fabricante .</p> <p>No utilice productos para el cuidado del acero inoxidable.</p> <p>Retire la cubierta de la puerta para limpiarla.</p>
Accesorios	<p>Agua jabonosa caliente:</p> <p>Remoje y limpie con un paño o cepillo.</p> <p>Si hay depósitos pesados de suciedad, utilice una almohadilla de anillo de acero inoxidable.</p>
Carriles	<p>Agua jabonosa caliente:</p> <p>Remoje y limpie con un paño o cepillo.</p>
Sistema extraíble	<p>Agua jabonosa caliente:</p> <p>Limpie con un paño o un cepillo.</p> <p>No retire el lubricante mientras se extraigan los rieles extraíbles. Lo mejor es limpiarlos cuando son empujados.</p> <p>No limpiar en el lavavajillas.</p>
Termómetro de carne	<p>Agua jabonosa caliente:</p> <p>Limpie con un paño o un cepillo. No limpiar en el lavavajillas.</p>

Notas

1. Las ligeras temperaturas de color en la parte delantera del aparato son causadas por el uso de diferentes materiales, como vidrio, plástico y metal.
2. Las sombras en los paneles de las puertas, que parecen rayas, son causadas por reflejos hechos por la iluminación interior.
3. Enamel se hornea a temperaturas muy altas. Esto puede causar alguna ligera variación de color. Esto es normal y no funciona con un . Los bordes de las bandejas delgadas no se pueden esmaltar completamente. Como resultado, estos bordes pueden ser ásperos. Esto no afecta a la protección contra la corrosión.

4. Mantenga siempre el aparato limpio y retire la suciedad inmediatamente para que no se acumule depósitos de suciedad obstinados.

Consejos

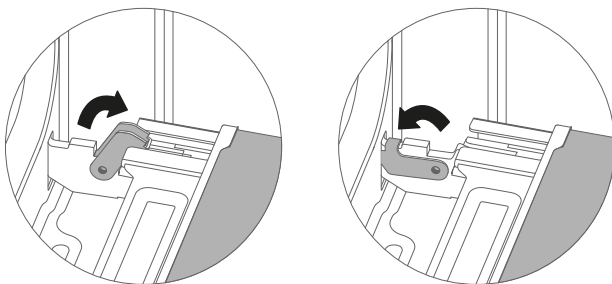
1. Limpie el compartimiento de cocción después de cada uso. Esto garantizará que la suciedad no se pueda hornear en.
2. Retire siempre las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo. clara de huevo) inmediatamente.
3. Retire inmediatamente las manchas de alimentos con contenido de azúcar, si es posible, cuando la mancha todavía esté caliente.
4. Utilice vajilla adecuada para asar, porejemplo, un plato de asado.

PUERTA DEL DISPOSITIVO

Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará su apariencia y permanecerá completamente funcional durante mucho tiempo. Esto le dirá cómo quitar la puerta del aparato y limpiarla.

Para fines de limpieza y para quitar los paneles de las puertas, se puede desmontar la puerta del aparato. Las bisagras de la puerta del aparato tienen cada una palanca de bloqueo.

Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato se fija en su lugar. No se puede separar. Cuando las palancas de bloqueo están abiertas con el fin de separar la puerta del aparato, las bisagras están bloqueados. No se pueden cerrar.

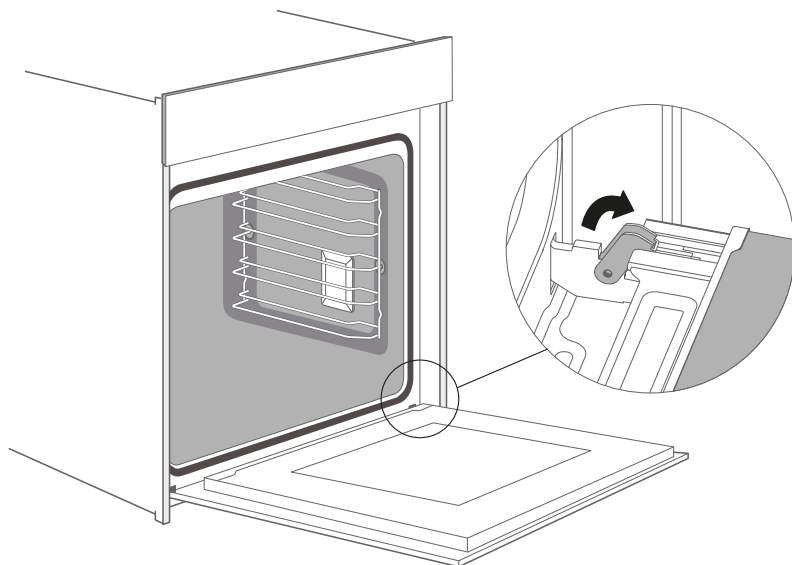


Advertencia – Riesgo de lesiones!

1. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al desmontar la puerta del aparato, completamente abiertas.
2. Las bisagras en el movimiento de la puerta del electrodoméstico al abrir y cerrar la puerta, y que puede estar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Extracción de la puerta del aparato

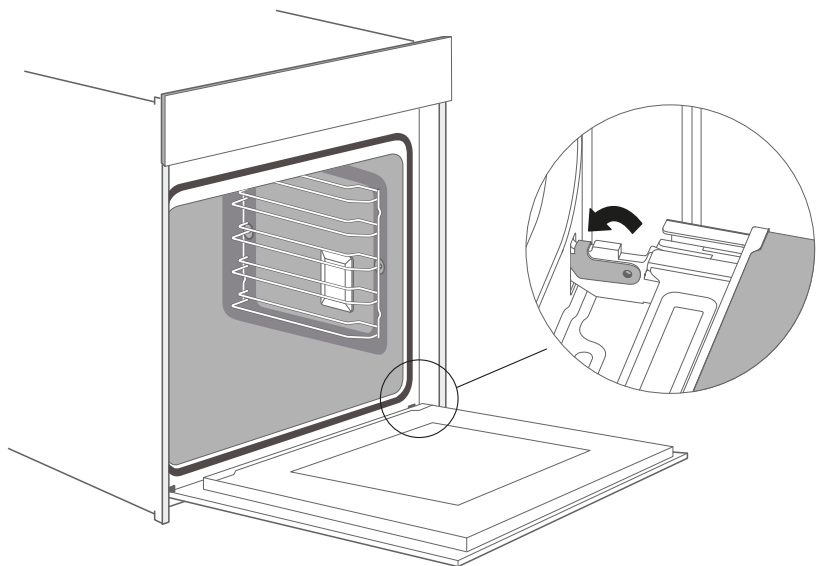
1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Doblar las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta la parada del límite.
4. Con ambas manos, agarre la puerta en el lado izquierdo y a la derecha, y tire hacia arriba.



Montaje de la puerta del aparato

Vuelva a colocar la puerta del aparato en la secuencia opuesta a la extracción.

1. Al fijar la puerta del aparato, asegúrese de que ambas bisagras se colocan directamente en los orificios de instalación del panel frontal de la cavidad.
Asegúrese de que las bisagras estén insertadas en la posición correcta. Usted debe ser capaz de insertarlos fácilmente y sin resistencia. Si puede sentir alguna resistencia, compruebe que las bisagras estén insertadas en los orificios de la derecha.
2. Abra completamente la puerta del aparato. Al abrir la puerta del aparato, puede comprobar si las bisagras están en la posición correcta. Si usted hace el montaje erróneo, usted no será capaz de hacer la puerta del aparato completamente abierto. Doble ambas palancas de bloqueo cerradas de nuevo.
3. Cierre la puerta del compartimiento de cocción. Al mismo tiempo, le recomendamos encarecidamente que compruebe una vez más, si la puerta está en la posición correcta y si las ranuras de ventilación no están medio selladas.

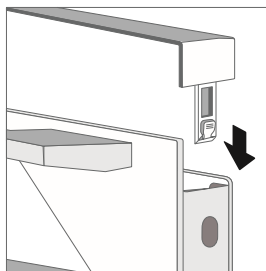
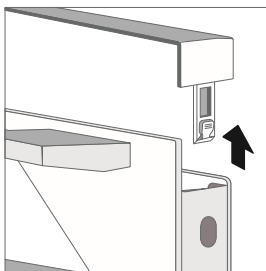
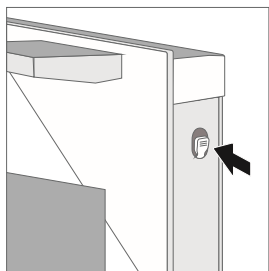


Extracción de la cubierta de la puerta

La inserción de plástico en la cubierta de la puerta puede quedar decolorada. Para llevar a cabo una limpieza a fondo, se puede quitar la cubierta.

Retire la puerta del aparato como se indica arriba.

1. Presione en el lado derecho e izquierdo de la cubierta.
2. Retire la cubierta.
3. Después de retirar la cubierta de la puerta, que los cristales de la puerta se pueden mover fácilmente
4. Montaje de la puerta del aparato y ciérrela.



Precaución!

Mientras que la puerta del aparato está bien instalada, la cubierta de la puerta también se puede extraer .

1. Extracción de la cubierta de la puerta significa liberar el vidrio interior de la puerta del aparato, el vidrio se puede mover fácilmente y causar daños o lesiones.
2. Como quitar la cubierta de la puerta y el vidrio interior significa reducir el peso total de la puerta del aparato. Las bisagras pueden ser más fáciles de mover al cerrar la puerta y usted puede estar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Debido a los 2 puntos anteriores, le recomendamos encarecidamente que no retire la cubierta de la puerta a menos que se retire la puerta del aparato. Los daños causados por un funcionamiento incorrecto no están cubiertos por la garantía.

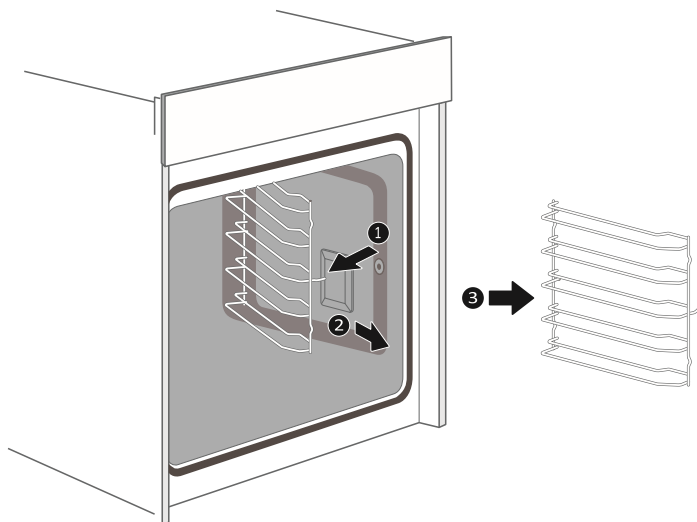
Carriles

Cuando quieras tener una buena limpieza para los rieles y la cavidad, puedes quitar los estantes y limpiarlo. De esta manera, su aparato conservará su apariencia y permanecerá completamente funcional durante mucho tiempo.

Desmontaje y reacondicionamiento de los rieles

Insertión de los soportes

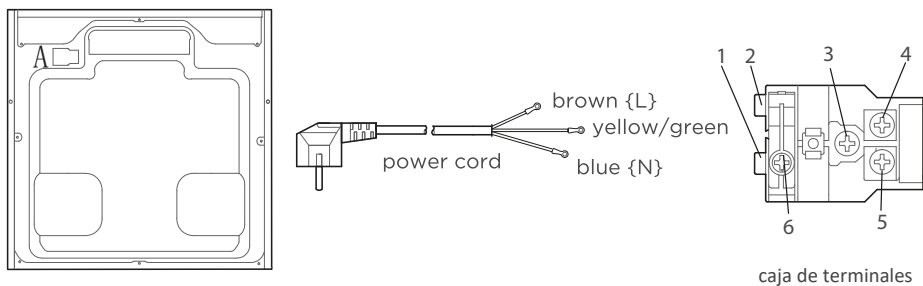
Fijación de los rieles



Cambiar el cable de alimentación

La posición A muestra la posición de la caja de bornes en la parte posterior de la caja exterior posterior y está cerrada.

- Pasos:
- a. cortar o la potencia, utilizar f pequeño en el destornillador para abrir dos 1,2.
 - b. utilizar destornillador Phillips para tomar tornillos o o - 3,4 ,5and6.
 - c. cambiar el nuevo cable de alimentación , f x el cable amarillo/verde en 3, cable hermano en 4, cable azul en 5.
 - d. tornillo de torsión 6 cerró la cubierta de la caja del terminal con el cambio.



CUIDE SU APARATO CUANDO SEA NECESARIO

Si se produce un error, antes de llamar al servicio post-venta, asegúrese de que no se debe a operaciones incorrectas y consulte la tabla de errores, intente corregir el fallar a sí mismo.

A menudo puede corregir fácilmente las fallas técnicas en el aparato sí.

Si un plato no sale exactamente como quería, puede encontrar muchos consejos e instrucciones para la preparación al final del manual de operación.

Falla	Posible Causa	Notas/remedio
El aparato no funciona.	Fusible defectuoso.	Compruebe el disyuntor en la caja de fusibles.
	Corte de energía	Compruebe si la luz de la cocina u otros electrodomésticos de cocina están funcionando.
Las perillas se han caído del soporte en el panel de control.	Las perillas se han desconectado accidentalmente.	Las perillas se pueden quitar. Simplemente coloque las perillas de nuevo en su soporte en el panel de control y empújelas para que se enganchen y se puedan girar como de costumbre.
Las perillas ya no se pueden girar fácilmente.	Hay suciedad debajo de las perillas	Las perillas se pueden quitar. Para desconectar las perillas, simplemente quítelas del soporte. Alternativamente, presione en el borde exterior de las perillas para que se inclinen y se puedan recoger fácilmente. Limpie cuidadosamente las perillas con un paño y agua jabonosa. Secar con un paño suave. No utilice materiales afilados o abrasivos. No remoje ni limpie en el lavavajillas. No retire las perillas con demasiada frecuencia para que el soporte permanezca estable
Ventilador no funciona todo el tiempo en el modo:"Ventilador Calefacción"		Este es un funcionamiento normal debido a la mejor distribución de calor posible y el mejor rendimiento posible del horno.
Después de un proceso de cocción se puede escuchar un ruido y un flujo de aire en el cercano panel de control se puede observar.		El ventilador de refrigeración todavía está funcionando, para evitar condiciones de alta humedad en la cavidad y enfriar el horno para su comodidad. El ventilador de refrigeración cambiará automáticamente.
La comida no esta suficientemente cocinado en el tiempo dado por la receta.		Se utiliza una temperatura diferente de la receta. Compruebe dos veces las temperaturas. Las cantidades de ingredientes son diferentes a la receta. Compruebe dos veces la receta.

La comida no es suficiente cocinado en el tiempo dado por la receta.	Se utiliza una temperatura diferente de la receta. Compruebe dos veces las temperaturas. Las cantidades de ingredientes son diferentes a la receta. Compruebe dos veces la receta.
Tostado desigual	El ajuste de temperatura es demasiado alto, o el nivel de estante podría optimizarse. Compruebe dos veces la receta y los ajustes. El acabado superficial y el color y o el material de la vajilla de horno no fueron la mejor opción para la función de horno seleccionada. Cuando utilizar calor radiante, como "Calefacción superior e inferior" modo, utilizar acabado mate, color oscuro y horno ponderado claro.
La lámpara no se enciende	La lámpara debe ser reemplazada.

Advertencia-Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser llevadas a cabo y los cables de alimentación dañados reemplazados por uno de nuestros técnicos de posventa capacitados. Si el aparato está defectuoso, desenchufe el aparato de la red eléctrica o cambie el disyuntor de la caja de fuse. Póngase en contacto con el servicio post-venta .

Tiempo máximo de funcionamiento

El tiempo máximo de funcionamiento de este aparato es de 9 horas, para evitar que se olvide de disparar o la alimentación.

Bombillas de compartimiento de cocina

Para iluminar el interior de su compartimiento de cocina, su horno tiene una o más bombillas LED de larga duración.

Sin embargo, si alguna vez una bombilla LED o la cubierta de vidrio de la bombilla es defectuosa, llame al servicio post-venta. La cubierta de la lámpara no debe retirarse.

SERVICIO AL CLIENTE

Nuestro servicio post-venta está allí para usted si su dispositivo necesita ser reparado. Siempre encontraremos una solución adecuada. Por favor, póngase en contacto con el distribuidor donde usted por este horno. Al llamarnos, por favor dé el número de modelo y S/N para que podamos proporcionarle el consejo correcto. La placa de clasificación que lleva estos números se puede encontrar al abrir la puerta del aparato.

Modelo: Serie 7-14FS

Tensión nominal: 220-240V~

Frecuencia nominal: 50Hz-60Hz

Potencia eléctrica: 3.15 kW

Compañía: Elec. Sauber España S.I.

Dirección: Paseo de la Castellana 93, 1ª, Planta, 28046, Madrid, Spain



Para ahorrar tiempo, puede tomar nota del modelo de su aparato y del número de teléfono del servicio postventa en el espacio siguiente, en caso de que sea necesario.

FICHA HORNO

Número de
modelo

Fecha de compra

Número de serie

Tienda de compras

Advertencia

Este aparato se instalará de acuerdo con la normativa vigente y sólo se utilizará en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

Nota

Tenga en cuenta que una visita de un ingeniero de servicio posventa no es gratuita, incluso durante el período de garantía.

Confíe en la profesionalidad del fabricante. Por lo tanto, puede estar seguro de que la reparación es realizada por técnicos de servicio capacitados que llevan piezas de repuesto originales para sus aparatos.

Arriba, gracias de nuevo por comprar Sauber Construido-en Horno, y deseamos que nuestro aparato le traerá deliciosa comida y vida feliz.

CONSEJOS Y TRUCOS

Quieres cocinar tu propia
receta

Trate de utilizar la configuración de recetas similares primero y optimizar el proceso de cocción debido al resultado.

¿Está listo el pastel al horno?

Coloque un palo de madera dentro del pastel unos 10 minutos antes de que se alcance el tiempo de cocción dado. Si no hay masa cruda en el palo after tirando, el pastel está listo.

El pastel pierde un volumen enorme durante el enfriamiento después de hornear	Trate de bajar el ajuste de temperatura en 10oC y compruebe dos veces las instrucciones de preparación de los alimentos con respecto a la manipulación mecánica de la masa.
La altura de la torta está en el medio mucho más alto que en el anillo exterior	No engrase el anillo exterior de la forma de resorte
El pastel es demasiado marrón en la parte superior	Utilice un nivel de estante más bajo y o utilice una temperatura de ajuste más baja (esto puede conducir a un tiempo de cocción más largo)
El pastel está demasiado seco	Utilice una temperatura de ajuste 10oC más alta (esto puede conducir a un tiempo de cocción más corto)
La comida es de buen aspecto, pero la humedad en el interior es demasiado alta	Utilice una temperatura de ajuste más baja de 10oC (esto puede conducir a un tiempo de cocción más largo) y compruebe dos veces la receta
El pardeamiento es desigual	Utilice una temperatura de ajuste más baja de 10oC (esto puede conducir a un tiempo de cocción más largo). Utilice el modo "Calefacción superior e inferior" en un nivel.
El pastel está menos dorado en la parte inferior	Elija un nivel más abajo
Hornear en más de un nivel al mismo tiempo: Un estante es más oscuro que el otro.	Utilice un modo asistido por ventilador para hornear en más de un nivel y saque las bandejas individualmente cuando esté lista. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.
Condensación de agua durante la cocción	El vapor es parte de la cocción y cocción y se mueve normalmente fuera del horno junto con el flujo de aire de refrigeración. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies en el horno o cerca del horno y construir gotas de agua. Este es un proceso físico y no se puede evitar completamente.

<p>¿Qué tipo de vajilla para hornear se puede utilizar?</p>	<p>Se pueden utilizar todos los utensilios de horno resistentes al calor. Se recomienda no utilizar aluminio en contacto directo con los alimentos, especialmente cuando está agrio. Por favor, asegúrese de un buen ajuste entre el recipiente y la tapa.</p>
<p>¿Cómo utilizar la función de parrilla?</p>	<p>Precalentar el horno durante 5 minutos y colocar el alimento en el nivel indicado por este manual. Cierre la puerta del horno cuando utilice cualquier modo de asado. No utilice el horno cuando la puerta esté abierta, excepto para cargar / quitar / comprobar los alimentos.</p>
<p>¿Cómo mantener limpio el horno durante la parrilla?</p>	<p>Utilice la bandeja llena con 2 litros de agua en el nivel 1. Casi todos los líquidos gotean por los alimentos colocados en el estante serán capturados por la bandeja.</p>
<p>El elemento calefactor en todos los modos de rejilla se enciende y se enciende a lo largo del tiempo.</p>	<p>Es un funcionamiento normal y depende del ajuste de temperatura.</p>
<p>¿Cómo calcular la configuración del horno, cuando el peso de un asado no es dado por una receta?</p>	<p>Elija el ajustes junto al peso asado y cambie el tiempo ligeramente. Utilice una sonda de carne si es posible para detectar la temperatura dentro de la carne. Coloque la cabeza de la sonda de carne cuidadosamente en la carne, debido a las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que la cabeza de la sonda se coloca en el medio de la mayor parte de la carne, pero no en el cerca de un hueso o agujero.</p>
<p>¿Qué sucede si se vierte un líquido en un alimento en el horno durante el proceso de cocción o cocción?</p>	<p>El líquido hervirá y el vapor surgirá como un proceso físico normal. Por favor, tenga cuidado, porque el vapor está caliente. Véase también "Condensar agua durante la cocción" for más información. Si el líquido contiene alcohol, el proceso de ebullición será más rápido y puede provocar llamas en la cavidad. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada durante este tipo de procesos. Por favor, controle el proceso de horneado o cocción cuidadosamente. Open la puerta muy suave y sólo si es necesario.</p>

Menu automatico

Menú	Monitor	Pulsciones	Modo	Temp.in c.	Duración en minutos
Pollo asado	C01	1	Convección	250	17
Camarones a la parrilla	C02	2	Convección	250	10
Pizza	A01	3	Convección	200	13
Pan de croissant	A02	4	Convección	180	11
Galletas	A03	5	Convección	160	15
Carne asada	A04	6	Doble parrilla + Ventilador	250	20
Bizcocho de Esponja	A05	7	Convencional	175	35
Cod fis	A06	8	Convección	250	17
Milhojas de patata amarilla y púrpura	A07	9	Convección	180	35
				200	5
Pollo asado con patatas novelle	A08	10	Convección	250	15
				200	25
Carne asada perfecta	A09	11	Convección	250	5
				120	50
Descalcificación	A10	12	-	-	40
Limpio	A11	13	-	-	5

RECETAS TÍPICAS

Pastel	Forma	Nivel	Modo	Temp.in c.	Duración en minutos
Bizcocho (simple) en forma de caja	Caja	2	Convencional con ventilador	170	50
Bizcocho (simple) en forma de caja	Caja	1	Convencional	140	70
Bizcocho con Frutas en forma redonda	Forma redonda	1	Convencional con ventilador	150	50
Bizcocho con frutas en una bandeja	Bandeja	1	Convencional	140	70
Uvas Brioché Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Convencional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (con levadura)	Bandeja	1	Convencional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Convencional	160	p.h.t.:8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Convencional con ventilador	150	p.h.t.:8:30 b.t.: 30:00
Levadura de manzana Pastel en una bandeja	Bandeja	1	Convencional con ventilador	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Bizcocho de Agua (6 Huevos)	Forma de primavera	1	Convencional	160	p.h.t.:9:30 b.t.: 41:00
Bizcocho de Agua (4 Huevos)	Forma de primavera	1	Convencional	160	p.h.t.:9:00 b.t.: 26:00
Pastel de esponja de agua	Forma de primavera	1	Convección	160	35
Levadura de manzana Pastel en una bandeja	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 42:00
Levadura (Callah)	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	40

Pastel	Forma	Nivel	Modo	Temp.in c.	Duración en minutos
Pasteles Pequeños 20	Bandeja	2	Convección	150	36
Pasteles Pequeños 40	Bandeja	2+4	Convección	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Pastel de levadura de mantequilla	Bandeja	2	Convencional	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 30:00
Pan corto	Bandeja	2	Convencional	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 13:00
Pan corto 2 Bandejas	Bandeja	2+4	Convencional con ventilador	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Galletas de vainilla	Bandeja	2	Convencional	160	p.h.t.:8:00 b.t.: 10:00
Galletas de vainilla	Bandeja	2+4	Convencional con ventilador	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
Pan	Forma	Nivel	Modo	Temp.in c.	Duración en minutos
cacerola Blanco (1 Kg Harina) Forma de caja	Caja	1	Convencional	170	p.h.t.: 9:20 B.t.: 50:00
cacerola Blanco (1 Kg Harina) Forma de caja	Caja	1	Convencional con ventilador	170	p.h.t.: 12:00 B.t.: 45:00
Pizza Fresco (delgada)	Band	2	Convencional	170	p.h.t.: 9:30 B.t.: 21:00
Pizza Fresco (grueso)	Band	2	Convencional	170	p.h.t.: 10:00 B.t.: 45:00
Pizza Fresco (grueso)	Band	2	Convencional con ventilador	170	p.h.t.:8:00 B.t.: 41:00
cacerola	Band	1	Convección	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00

Nota : p.h.t. significa tiempo de precalentamiento, b.t. significa tiempo de cocción.

Carne	Forma	Nivel	Modo	Temp.in c.	Duración en minutos
Lomo Tierno de Carne 1,6 KG	Bandeja	2	Doble Grill con ventilador	180	55
Pan de carne 1 kg Carne	Bandeja	1	Convencional	180	75
Pollo 1 kg	Bandeja	L2:Rack L1:Bandeja	Doble Grill con ventilador	180	50
Pescado (2,5 kg)	Bandeja	2	Convencional	170	70
Costillas Tomahawk Cocinado B.T.	Bandeja	3	Convección	120	85
Asado de Cerdo del cuello (1,2kg)	Bandeja	1	Convección	160	82
Pollo 1,7kg	Bandeja	L2:Rack L1:Bandeja	Convección	180	78

RECETAS AUTOMATICAS

Este aparato tiene una gran cantidad de recetas automáticas, se puede obtener platos perfectos fácilmente siguiendo los consejos en la pantalla.

1. Por favor, prepare alimentos e ingredientes.
2. En el modo de espera, toque el botón "A" una vez para activar el modo de menú automático; toque "<" o ">", puede elegir diferentes tipos de menú de cocina. (C01 a C02, A01 a A11)
3. Hay 11 tipos de recetas en cinco categorías, puede seleccionar según lo necesite.

NotaS

1. Por favor, siga las instrucciones en la pantalla, o tal vez no puede obtener un resultado de cocina perfecto.
2. Durante la cocción automática, no se puede pausar el proceso.
3. Por favor, no abra la puerta a menos que sea necesario por las instrucciones en la pantalla, ya que se enfriará la cavidad.

ALIMENTOS DE PRUEBA SEGÚN EN 60350-1

RECIPESA	Accesorios	F	°C	Nivel	Tiempo (min)	Precalen- tamiento
Pastel de esponja	Springform x26cm		170	1	30-35	No
Pastel de esponja	Springform x26cm		160	1	30-35	No
Pastel pequeño	1 bandeja		150	2	30-40	Sí
Pastel pequeño	1 bandeja		150	2	40-50	Sí
Pastel pequeño	2 bandejas		150	L2&L4	30-35	Sí
Pastel de queso	Springform x26cm		150	1	70-80	No
Pastel de manzana	Springform x20cm		170	1	80-85	No
Pastel de manzana	Springform x20cm		160	1	70-80	No
Pan	1 bandeja		210	1	30-35	Sí
Pan	1 bandeja		190	1	30-35	Sí
Brindis	rejilla		máximo	5	6-8	Sí 5min
Pollo	Rack y bandeja		180	Rack 2 Bandeja 1	75-80	Sí

1. En la receta de pollo, comience con la parte posterior en la parte superior y gire el pollo después de 30 min. a la parte superior
2. Use un molde oscuro y esmerilado y colóquelo en el estante
3. Saque las bandejas en este momento, cuando la comida esté lista, incluso cuando no esté al final del tiempo de cocción dado.
4. Elija la temperatura más baja y compruebe después del tiempo más corto, indicado en la tabla.
5. Si utiliza la bandeja para capturar los líquidos que gotean de los alimentos colocados en el estante durante cualquier modo de asado, la bandeja debe ajustarse al nivel 1 y llenarse con un poco de agua
6. Las hamburguesas deben dar la vuelta después de 2/3 de la vez.

EFICIENCIA ENERGIA ACCORDING PARA EN

60350-1

Tenga en cuenta la siguiente información:

1. La medición se lleva a cabo en el modo "ECO" para determinar los datos relativos al modo de aire forzado y la clase de etiqueta
2. La medición se lleva a cabo en el modo "Calefacción superior e inferior" para desenterrar los datos relativos al modo convencional
3. Durante la medición sólo el accesorio necesario está en la cavidad. Todas las demás partes tienen que ser removidas
4. El horno se instala como se describe en la guía de instalación y se coloca en el centro del armario
5. Es necesario para la medición cerrar la puerta como en el hogar, incluso cuando el cable perturba la función de sellado de la junta durante la medición.

To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due a los datos de energía, es necesario cerrar la puerta cuidadosamente durante la medición. Puede ser necesario utilizar una herramienta para garantizar el sellado de la junta como en el hogar, donde ningún cable perturba la función de sellado.

6. La determinación del volumen de cavidad llevado a cabo para el uso "Descongelar" como described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including laterales -racks se retiran.

COCINAR POR MODO ECO

El modo ECO es calor por fondo y calentador de anillo, con este modo se puede ahorrar energía durante la cocción.

Recetas	Accesorios	°C	Nivel	Tiempo (min)	Precalentamiento
Jalá	1 bandeja	180	1	45-50	No
Asado de cerdo	1 bandeja	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Forma redonda	200	1	55-60	No
Asado de ternera 1.3kg	1 bandeja	200	1	80-85	No
Brownies	Rack y placa de vidrio	180	1	55-60	No
Gratinado de patata	Rack y placa redonda	180	1	65-70	No
Lasangne	Rack y placa de vidrio	180	1	75-80	No
Tarta de queso	Springform x20cm	160	1	80-90	No

DATASHEET (EU 65/2014 y EU 66/2014)

Serie 7-14FS

No de cavidades	1
Fuente de calor	Eléctrico
Volumen utilizable	72L
ECElectric, cavidad (Convencional)	1.06kWh/ciclo
ECElectric, cavidad (aireforzado)	0,63kWh/ciclo
EECavity	74
Clase de eficiencia energética (A++ a D)	A+

Nota

Todos los modos de horno descritos en las páginas 8 son las principales funciones del horno.

CONTENTS

3 **SAFETY INFOR**

- 3 Intended use
 - 3 Warning
 - 5 Causes of damage
-

6 **INSTALLATION**

- 7 Component
 - 8 Before using the appliance
 - 9 Types of heating
 - 10 Using your appliance
-

15 **ACCESSORIES**

18 **ENERGY EFFICIENT USE**

19 **ENVIRONMENT**

19 **HEALTH**

19 **MAINTENANCE YOUR APPLIANCE**

22 **APPLIANCE DOOR**

27 **CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED**

29 **CUSTOMER SERVICE**

30 **TIPS AND TRICKS**

32 **Auto menu chart**

33 **TYPICAL RECIPES**

- 33 Cakes
 - 34 Bread
 - 35 Meat
-

35 **AUTOMATIC RECIPES**

36 **TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1**

37 **ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1**

38 **COOKING BY ECO MODE**

38 **DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)**

SAFETY INFORMATION

Intended Use

Thank you for buying Sauber Built-in Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

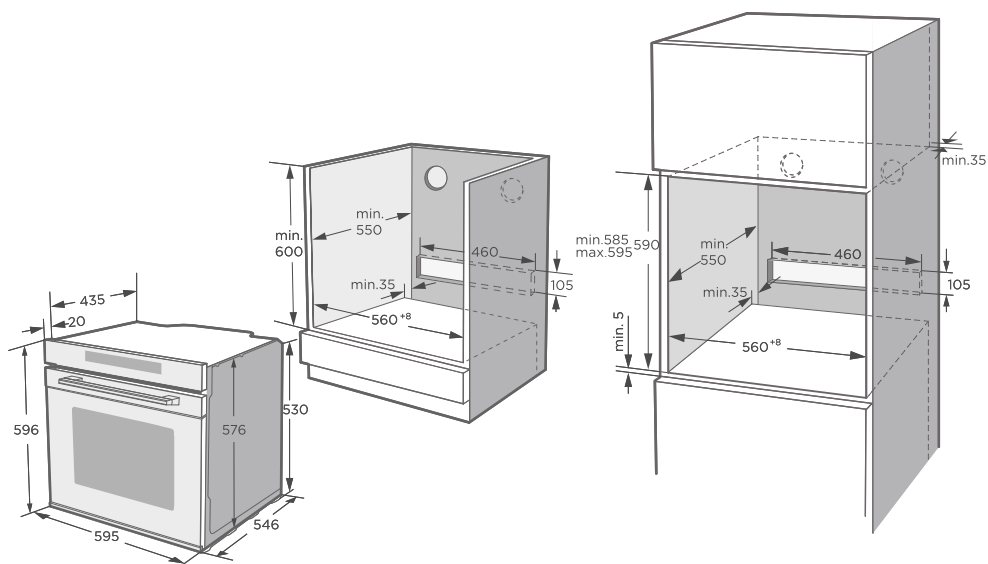
Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

INSTALLATION



To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

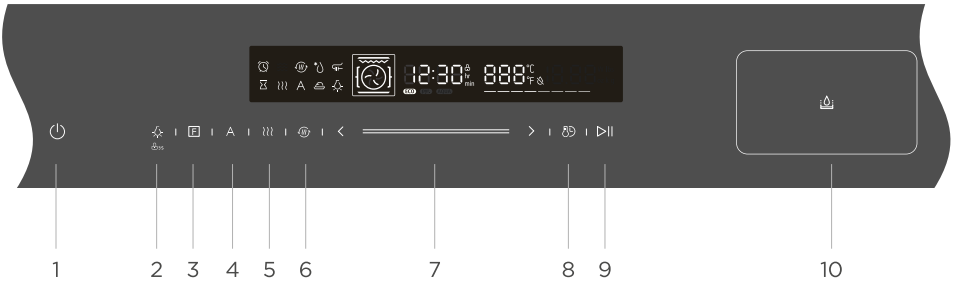
Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance











The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

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

COMPONENT




	1. Cancel	Cancel
	2. Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp.
	3. Oven - Function	Press this symbol to change heating mode.
	4. AUTO	Use this to choose auto menu or descaling and cleaning
	5. Steam	Steam: Manual adding of steam
	6. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	7. Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
	8. Duration & Clock Setting Temperature Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode. Press to set temperature.
	9. Start / Pause	Start and pause the cooking process.
	10. Water box	Water box for steam function, the box will pop-up after press it.

BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

- 1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
- 2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
- 3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
- 4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire
- 5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
- 6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
- 7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
- 8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.
→"Using Your Appliance" on page 10

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

- 1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
- 2. Dry all surfaces
- 3. Install the side-racks

Setting the time

Before the oven can be used, the time should be set.


- 1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or ">/<"symbol.
- 2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or ">/<"symbol.
- 3. Touch clock symbol to finish the setting

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30~250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO	140~240 °C	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150~250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50~250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150~250 °C	For grilling flat items and for browning food
	Pizza	50~250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30~220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	—	For gently defrosting frozen food.
	Dough Proving	30~45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Types of additional function	Temperature	Use
 Meat Probe	50~100℃	For helping baking meat like steak and chicken.

Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50℃ are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.



Caution!


Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.


USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “>/<” symbol to set cooking temperature.
2. Touch  symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel it.


NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or “>/<” symbol.

Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then there will be a “beep”, there is no quick preheat in defrost and dough proving.

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or ">/<" symbol. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed.

When you want cancel the cooking process, please touch  .

Notes

Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences on the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.



Caution!

After the appliance switched on, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.






Childproof lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

When you give a long press for 3 seconds, childproof lock is activated. A long press for 3 seconds again the oven is unlocked.

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3 seconds you can switch on and of off the childproof lock. When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

Meat probe

Your oven has an additional meat probe function . When you insert the meat probe into the position, the  icon will be light on. At the same time, the display area will be changed to show the temperature setting of meat probe, you can use + and - , also the slider to change the setting. Then press  choose the function, adjust temperature in the same way, and turn the oven on by pressing  (Before start , make sure everything is well prepared). In this mode, icon  is used to change the meat probe temperature . And you can get the setting changed also during the process of cooking.

Notes

1. While using meat probe , please make the head of it into the food instead of some-where else , for the sake of long-term using.
2. Only use the meat probe recommended for this oven.

Steam

1. When oven is under standby status, press steam key can add steam after mode is set.
2. Steam can be manually add by pressing steam key during cooking.
3. When oven is under standby status, press steam key can set steam mode and add steam for cooking. Steam level default setting as level 1.

Notes

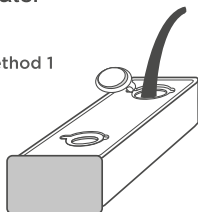
Steam has three levels, amount of steam increase with increase of level. Press steam key for once the level will be 1. Press twice will set level 2 and three time for level 3. Whatever level is chosen, light on screen right will show the level (L01/L02/L03). Press steam key for four times will cancel adding of steam and icon for steam and steam level will off .

Due to vibration caused by transportation, water box may be pop-up status after opening the package. Remember pushing it back.

Water box

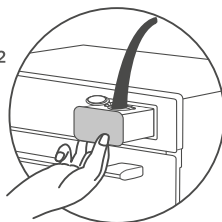
Add water

Method 1



1. Press water box and take it out , then take out sealing gasket and add water

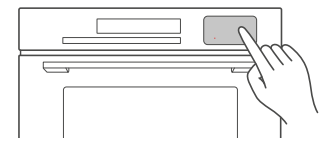
Method 2



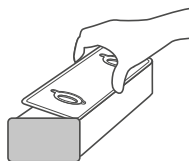
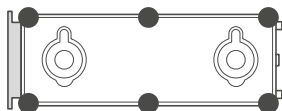
2. Press water box and take sealing gasket, then add

Water box

Clean water box



1. Press water box and take it out

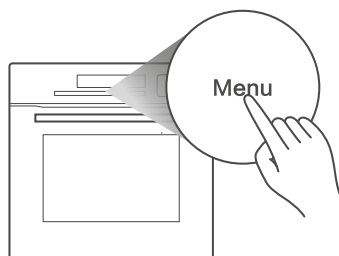


2. Take out water box cover and clean the box
3. Fit the cover and sealing gasket, press blue points showed on the picture. Avoid stuck cause by fixing displacement

Smart cleaning




1. Take out water box cover and add half bag citric acid.



2. Press menu key one time under standby or clock running status, then slide slider to left or press - key enter descaling mode.

Steam cleaning function

This function use steam to soften scales inside the cavity which make the cavity easier to clean.



1. Power up the system, Push and take out water box. Inject 1000ml fresh water into the water box.
2. Push the water tank into the appropriate location of the appliance.
3. In standby mode, touch "A" button for several times until the screen display "A11" which means the oven enters steam clean function. Time area shows default time "05:00min".
4. Press "  " to start the program.

Notes

Time of steam clean cannot be adjusted. Press pause key or open door the clean process will paused. Close the door and press start key cleaning process will restart.

Auto Scale Removal Function

For best cleaning results, we recommend that you use detergent sodium citrate, which were randomly for descaling steam oven. Follow the manufacturer's instructions on the packaging. It is suggested that descaling function should be used after the steam function has been run for 20 hours.

1. Power up the system, remove the water tank, inject 1000ml of fresh water into the water tank, adding a pack of descaling agent.
2. Push the water tank into the appropriate location of the appliance.
3. In standby mode, touch "  " button for several times until the screen display "A10" which means the oven enters auto scale removal function. "min" and default time "40:00" lighten, tank icon show the current water level (Water, lack of water, full of water), other icons disappear.
4. Press "  " to start the program.
5. When the remained time counts down to 10:00, the program is paused and reminds lack of water. Take out the water tank and pour the water in the tank. Thoroughly clean the water tank.
6. Replace the water, repeat steps 3 to 4.

Notes

The descaling process shall not be shut down. If the descaling process shut down before the end, the entire program must be started from step 3.

ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

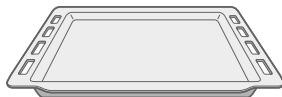
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note

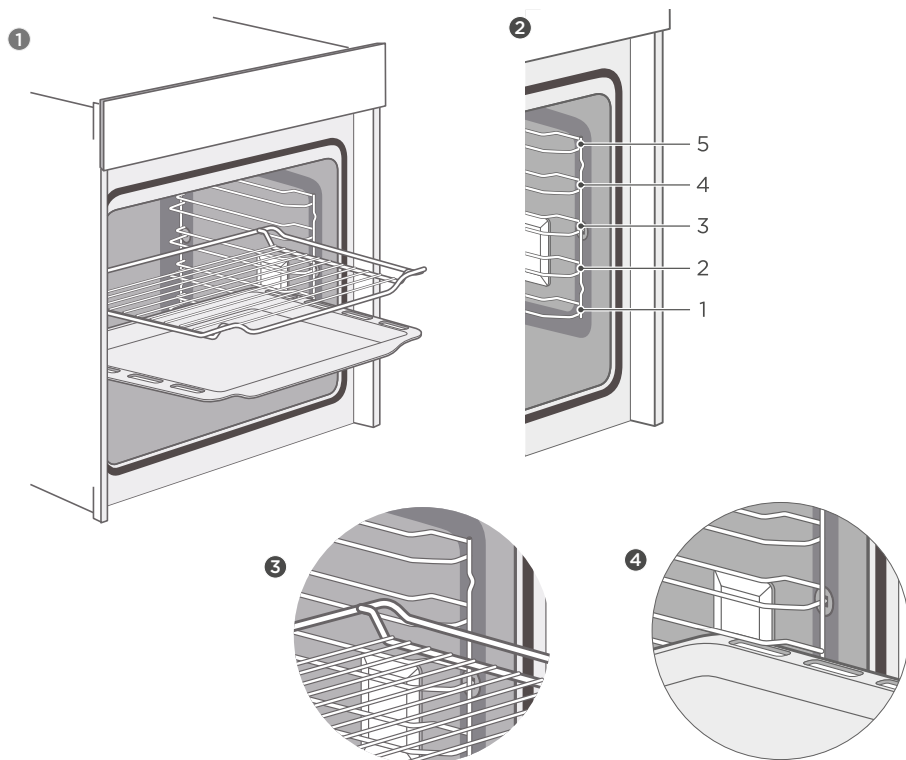
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



Locking function

Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture **1 3**.

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture **1 4**.

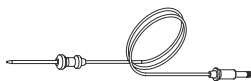
Optional accessories

You can buy optional accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Accessories below are available to be purchased , and you are also welcome to see your sales brochures for more details.



Barbecue stick

For making some barbecue like meat and vegetables;



Meat probe

Insert the probe into the center of meat or poultry.
Away from fat or bone

Inserting accessories:

Barbecue sticks are only suitable with rotary system , when using barbecue sticks , put them onto the wire rack of rotary system . And before inserting accessories into cavity , please insure all the food is well put ,then slightly insert them into level 2 of the cavity.

Notes

1. The rotary system is not continuously rotating, you can choose to make it turned during the process of cooking based on the performance of food. Make sure you have dressed with heat insulating gloves and be careful with the heat rushing out while opening the door of the oven. The rotary system can make 90 degree rotations and probably you don't even need to turn it at all.
2. The barbecue sticks are dangerous with cuspidal heads, please make sure children and disabled people are away with them. And check sticks are not into the convention cover before oven gets turned on cause this will make damage to oven and could hurt people also.
3. We strongly suggest to use level 2 of cavity, top + bottom heating fuction to bake while using rotary system and barbecue sticks.

When purchasing, please always quote the exact order number of the optional accessory.

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process
2. Do not open the door during the cooking & baking process
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to "Lamp" (Without change the temperature setting)
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use "Fan Heating", whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C
6. You can cook and bake using "Fan Heating" on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

ENVIRONMENT

The packaging is made to protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use "Fan Heating" mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!
Risk of surface damage

Do not use:

- 1. Harsh or abrasive cleaning agents.
- 2. Cleaning agents with a high alcohol content.
- 3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
- 4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
- 5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service.
Observe the respective manufacturer’s instructions.

Area Appliance exterior		Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.	
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.	
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.	
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.	
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.	

Area Appliance exterior		Cleaning
Door handle		Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces		Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting		Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove		Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover		Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.
Accessories		Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails		Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system		Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer		Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

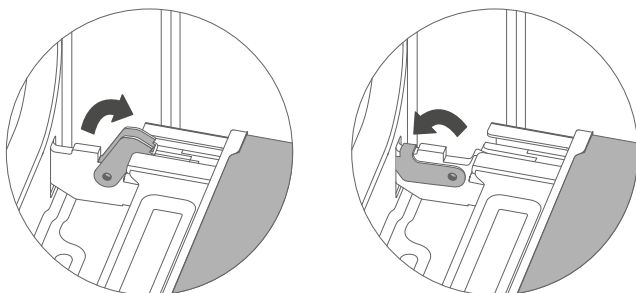
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

APPLIANCE DOOR

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

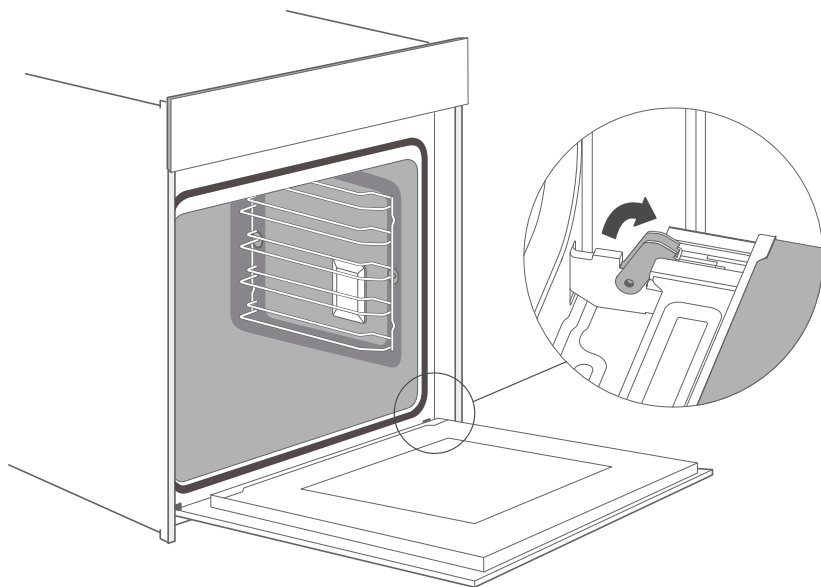


Warning – Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

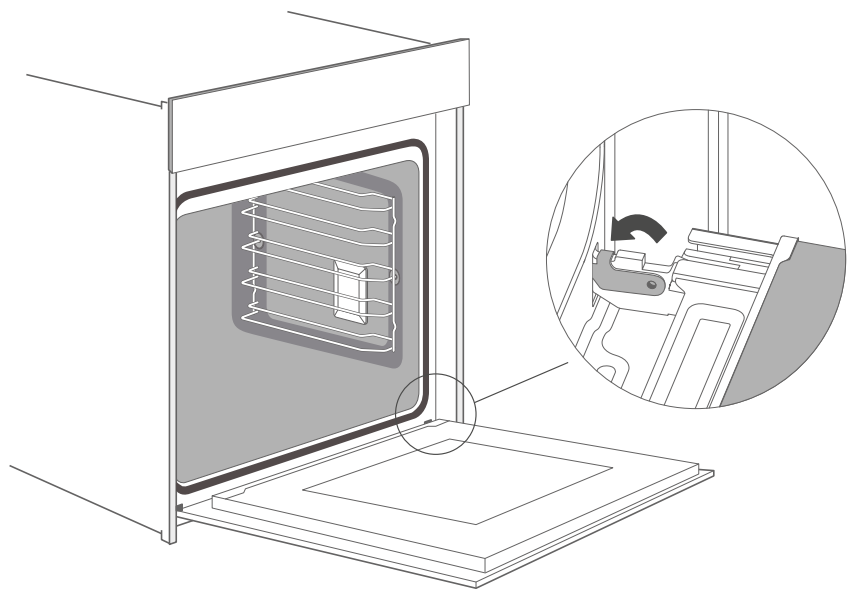
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.
Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door , you can make another check if the hinges are onto the right position . If you make the fitting wrong , you will not be able to make the appliance door fully opened.
Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time , we warmly recommend you to check one more time , if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed .

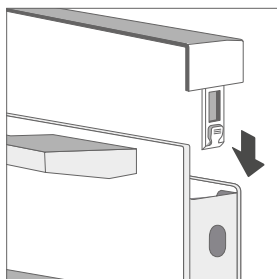
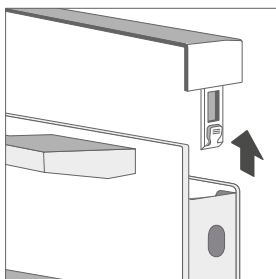
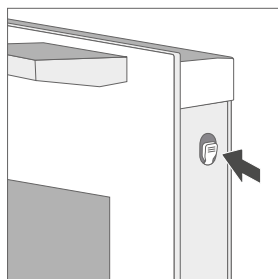


Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover , that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning . When the cleaning of the appliance door has finis ed , put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

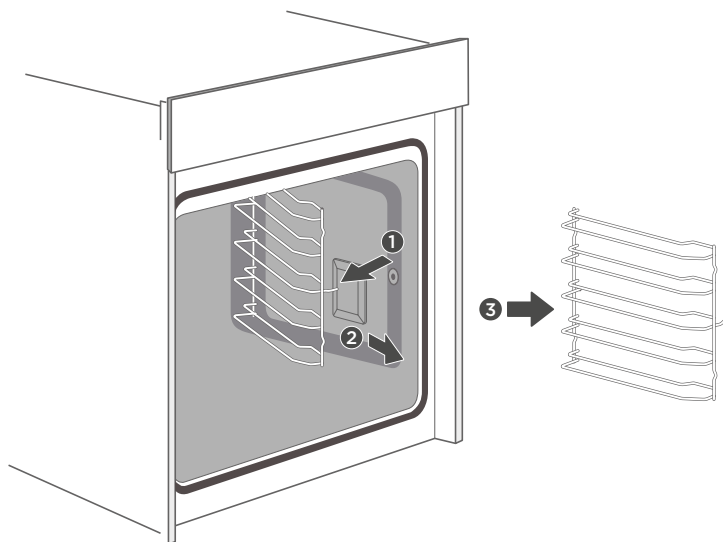
Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

Detaching and refitting the rails

Inserting the holders

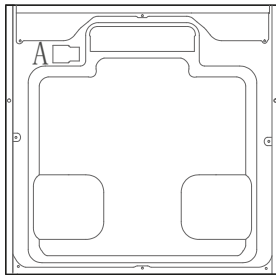
Attaching the rails



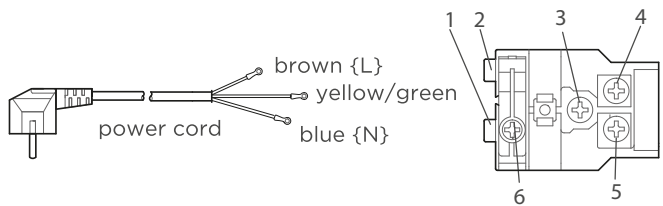
Change the power cord

Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

- Steps:
- cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.
 - use Phillips crewdriver to take off screws 3, 4, 5 and 6.
 - change the new power cord ,fix the yellow/green wire on 3, brother wire on 4, blue wire on 5.
 - twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



back outer case



terminal box

CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.

The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Cooking compartment bulbs

To light the interior of your cooking compartment, your appliance has one or more long-life LED bulbs.

However, if ever an LED bulb or the bulb's glass cover is defective, call the after-sales service. The lamp cover must not be removed.

CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you by this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Model: Serie 7-14FS

Rated voltage: 220-240V~

Rated frequency: 50Hz-60Hz

Electric power: 3.15 kW

Company: Elec. Sauber España S.l.

Address: Paseo de la Castellana 93, 1º, Planta, 28046, Madrid , Spain



To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.

MAINTENANCE CARD

Model number	Purchasing date
Serial number	Purchasing store

Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Above, thank you again for buying Sauber Built-in Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

Which kind of baking ware can be used?	<p>Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour.</p> <p>Please ensure a good fitting between container and lid.</p>
How to use the grill function?	<p>Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual.</p> <p>Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.</p>
How to keep clean the oven during grilling ?	<p>Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.</p>
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	<p>It is a normal operation and depends on the temperature setting.</p>
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	<p>Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly.</p> <p>Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat.</p> <p>Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions.</p> <p>Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.</p>
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	<p>The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process.</p> <p>Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information.</p> <p>If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.</p>

Auto menu chart

Menu	Display	Press Times	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Roast chicken midwing	C01	1	Convection	250	17
Grilled shrimp	C02	2	Convection	250	10
Pizza	A01	3	Convection	200	13
Croissant bread	A02	4	Convection	180	11
Cookies	A03	5	Convection	160	15
Roast beef	A04	6	Double Grill+ Fan	250	20
Sponge Cake	A05	7	Conventional	175	35
Cod fis	A06	8	Convection	250	17
Millefoglie of potato yellow and purple	A07	9	Convection	180	35
				200	5
Roasted chicken with potatoes novelle	A08	10	Convection	250	15
				200	25
Roast beef perfect	A09	11	Convection	250	5
				120	50
Descaling	A10	12	-	-	40
Clean	A11	13	-	-	5

TYPICAL RECIPES

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake (6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Spring form	1	Convection	160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Small Cakes 20	Tray	2	Convection	150	36
Small Cakes 40	Tray	2+4	Convection	150	p.h.t:10:00 b.t.:34:00
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
BREAD	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Bread	Tray	1	Convection	190	p.h.t:9:00 b.t.:30:00

Note : p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

MEAT	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 KG	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg)	Tray	2	Conventional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	Tray	3	Convection	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg)	Tray	1	Convection	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convection	180	78

AUTOMATIC RECIPES

This appliance have a lot of automatic recipes, you can get perfect dishes easily by follow the tips in the display.

1. Please prepare food and ingredient.
2. In standby mode, touch "A " button once to activate auto menu mode; touch ">" or "<" , you can choose different types of cooking menu.(C01 to C02, A01 to A11)
3. There are 11 kinds of recipes in five categories, you can select as you need.

Notes

1. Please follow the instructions in the display, or you maybe can't get a perfect cooking result.
2. During the automatic cooking, you can pause the process.
3. Please don't open the door unless it is necessary by instructions in display, because it will cool down the cavity.

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the “ECO” mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class
2. The measurement is carried out in the “Top & Bottom Heating” mode to determine the data regarding the conventional mode
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage “Defrost” as described on page 13. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

COOKING BY ECO MODE

ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasangne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform Φ20cm	160	1	80-90	No

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Serie 7-14FS

No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
ECElectric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
ECElectric, cavity (Forced Air)	0.63kWh/cycle
EElCavity	74
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

Note

All oven modes described on Page 9 is main functions of the oven.

