DEVIL 48 PLUS

Forno elettrico ventilato
Electric Convection Oven
Horno Eléctrico ventilado
Four électrique à ventilateur
Elektrischer Heißluftofen

Cod. 118380056



IT Manuale d'uso	**1**
EN User manual	**10**
ES Manual de instrucciones	**18**
FR Manuel d'instruction	**27**
DE Benutzerhandbuch	**36**

DEVIL 48 PLUS Italiano

1. Indicazioni per l'uso corretto e in sicurezza



Ustioni da superfici calde: Durante il funzionamento le superfici esterne, la porta, gli accessori e le parti interne dell'apparecchio possono raggiungere temperature elevate e causare ustioni.

Buone pratiche di utilizzo: Utilizzare sempre le apposite maniglie e accessori per movimentare teglie e griglie - Indossare protezioni idonee quando si maneggiano accessori caldi - Lasciare raffreddare l'apparecchio prima delle operazioni di pulizia - Aprire la porta con cautela durante e dopo la cottura

Comportamenti da evitare: Toccare le superfici calde a mani nude - Appoggiare parti del corpo all'apparecchio durante il funzionamento - Lasciare bambini incustoditi nelle vicinanze dell'apparecchio in funzione - Effettuare operazioni di pulizia prima del raffreddamento completo



Scossa elettrica: Il contatto con componenti elettrici in tensione può causare lesioni gravi o morte.

Buone pratiche di utilizzo: Collegare l'apparecchio esclusivamente a prese conformi e correttamente installate - Inserire completamente la spina nella presa - Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima della pulizia - Far sostituire eventuali componenti danneggiati esclusivamente da personale qualificato - Afferrare sempre la spina durante lo scollegamento dell'apparecchio

Comportamenti da evitare: Utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o in ambienti molto umidi - Tirare il cavo per staccare la spina - Utilizzare l'apparecchio con cavo/spina danneggiati - Immergere l'apparecchio o il cavo in acqua o altri liquidi - Utilizzare prese multiple, adattatori o collegamenti elettrici inidonei



Incendio: L'elevata temperatura sviluppata dall'apparecchio può provocare l'innesco di materiali combustibili presenti nelle vicinanze.

Buone pratiche di utilizzo: Installare l'apparecchio su una superficie stabile, resistente al calore e con adeguata capacità di carico - Mantenere almeno 10 cm di spazio libero sui lati e sul retro e almeno 30 cm sopra l'apparecchio - Assicurare una corretta ventilazione durante l'utilizzo - Sorvegliare costantemente l'apparecchio durante il funzionamento - Verificare periodicamente che le aperture di ventilazione siano libere da ostruzioni

Comportamenti da evitare: Coprire le aperture di ventilazione - Appoggiare oggetti sopra l'apparecchio durante l'uso - Installare l'apparecchio vicino a tende, carta, tessuti o altre sostanze infiammabili - Lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza - Posizionare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore



Caduta o ribaltamento dell'apparecchio: Un appoggio inadeguato può causare la caduta o il ribaltamento dell'apparecchio con conseguenti danni a persone e cose.

Buone pratiche di utilizzo: Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale, stabile e resistente al calore - Verificare che il piano di appoggio possieda adeguate caratteristiche di tenuta meccanica e resistenza termica - Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente appoggiato sulla superficie di supporto - Mantenere libera l'area circostante

Comportamenti da evitare: Installare l'apparecchio su superfici instabili o inclinate - Utilizzare mensole o supporti non idonei al peso dell'apparecchio - Spostare l'apparecchio quando è caldo o in funzione - Utilizzare l'apparecchio come piano di appoggio



Fuoriuscita di liquidi, grassi e vapori caldi: L'apertura della porta o la movimentazione degli accessori può provocare schizzi o emissioni di vapori ad alta temperatura.

Buone pratiche di utilizzo: Aprire la porta lentamente e mantenersi a distanza dall'apertura - Utilizzare accessori idonei per estrarre teglie e griglie - Prestare particolare attenzione durante la cottura di alimenti contenenti liquidi o grassi - Utilizzare la teglia di raccolta quando necessario

Comportamenti da evitare: Aprire bruscamente la porta durante la cottura - Estrarre gli accessori senza adeguata protezione - Esporre viso o mani direttamente all'apertura del vano di cottura



Rottura del vetro: Urti o sbalzi termici possono provocare la rottura del vetro della porta con rischio di tagli e ustioni.

Buone pratiche di utilizzo: Maneggiare l'apparecchio con cura - Attendere il raffreddamento prima della pulizia - Controllare periodicamente l'integrità della porta e dei vetri

Comportamenti da evitare: Versare acqua fredda sul vetro caldo - Colpire la porta con oggetti duri - Utilizzare l'apparecchio se il vetro risulta incrinato o danneggiato



Utilizzo da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali: Un utilizzo non corretto può causare incidenti, ustioni, scosse elettriche o altri danni.

Buone pratiche di utilizzo: Consentire l'utilizzo ai bambini di età pari o superiore a 8 anni e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali solo sotto supervisione oppure dopo adeguata formazione sull'uso sicuro dell'apparecchio - Conservare il presente manuale per future consultazioni - Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio

Comportamenti da evitare: Consentire l'utilizzo a persone prive delle necessarie istruzioni - Lasciare bambini senza supervisione nelle vicinanze dell'apparecchio in funzione - Consentire di giocare con l'apparecchio o con i relativi accessori



Uso improprio del vano di cottura: L'utilizzo dell'apparecchio per scopi diversi dalla cottura degli alimenti o l'introduzione di materiali non idonei può causare incendi, emissioni di fumi, danneggiamento dell'apparecchio o lesioni alle persone.

Buone pratiche di utilizzo: Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la cottura, il riscaldamento e la preparazione di alimenti - Utilizzare recipienti e accessori idonei all'impiego in forno e resistenti alle temperature di esercizio previste - Cuocere gli alimenti utilizzando teglie, contenitori o accessori appropriati - Verificare sempre l'idoneità dei materiali prima di introdurli nel vano di cottura

Comportamenti da evitare: Utilizzare l'apparecchio per asciugare oggetti, tessuti o altri materiali - Introdurre nel vano di cottura utensili o accessori realizzati in materiali non resistenti alle alte temperature, quali legno, plastica, silicone non idoneo per uso in forno o altri materiali facilmente deformabili o soggetti a fusione - Cuocere direttamente gli alimenti sulla griglia quando possono rilasciare liquidi, grassi o residui - Utilizzare contenitori o accessori non espressamente idonei all'utilizzo in forno



Utilizzo dell'apparecchio in condizioni di guasto o danneggiamento: L'utilizzo dell'apparecchio in presenza di anomalie può causare incendi, scosse elettriche, ustioni o ulteriori danneggiamenti.

Buone pratiche di utilizzo: Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio in presenza di fumo anomalo, odori insoliti, rumori inconsueti o altre condizioni anomale - Spegnere l'apparecchio mediante i comandi di controllo e scollegarlo dalla rete elettrica afferrando la spina solo se l'operazione può essere svolta in condizioni di sicurezza - In presenza di sospetto guasto elettrico interrompere l'alimentazione dall'interruttore generale dell'impianto prima di intervenire sull'alimentazione dell'apparecchio - Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio prima di qualsiasi verifica visiva - Far controllare o riparare l'apparecchio esclusivamente da personale qualificato - Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della struttura dell'apparecchio

Comportamenti da evitare: Continuare ad utilizzare l'apparecchio in presenza di fumo in quantità considerevole, cattivi odori, scintille, rumori insoliti o altre emissioni anomale - Utilizzare l'apparecchio in presenza di deformazioni, crepe, fessurazioni, rotture o altri danni evidenti alla struttura - Tentare riparazioni non autorizzate - Toccare componenti elettrici durante situazioni anomale - Riattivare l'alimentazione elettrica o riutilizzare l'apparecchio prima che la causa dell'anomalia sia stata individuata ed eliminata



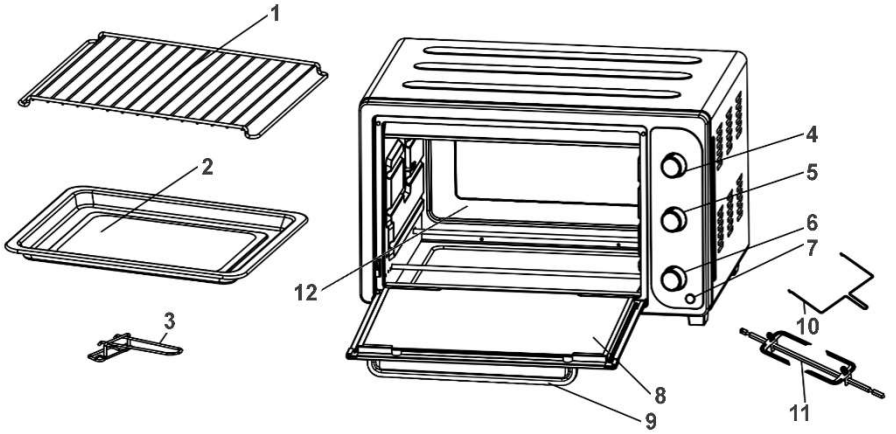
Perdita di prestazioni e danneggiamento dell'apparecchio: Un utilizzo improprio può compromettere le prestazioni, ridurre la durata del prodotto o causarne il guasto.

Buone pratiche di utilizzo: Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione, il riscaldamento e la cottura di alimenti in ambito domestico - Pulire regolarmente il vano di cottura e gli accessori dopo aver scollegato l'apparecchio dalla rete elettrica e atteso il completo raffreddamento - Rispettare i limiti di temperatura e le modalità di utilizzo previste - Garantire una corretta ventilazione dell'apparecchio - Effettuare il primo utilizzo a vuoto secondo le indicazioni riportate nel presente manuale

Comportamenti da evitare: Utilizzare l'apparecchio per scopi professionali, commerciali o per impiego intensivo continuativo - Ostruire le aperture di ventilazione - Utilizzare detergenti abrasivi, solventi, benzina o altri prodotti aggressivi - Modificare o manomettere l'apparecchio - Utilizzare l'apparecchio senza una regolare pulizia delle superfici e degli accessori

Nota importante: L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non è progettato per impieghi professionali, commerciali o intensivi: in caso di utilizzo difforme, l'erogazione di quanto previsto dalla garanzia al consumatore non è garantito. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente e integralmente il presente manuale e accertarsi di aver compreso tutte le istruzioni, le avvertenze e le prescrizioni in esso contenute. Conservare il manuale in un luogo sicuro e facilmente accessibile per future consultazioni, per l'installazione, l'utilizzo, la manutenzione ordinaria dell'apparecchio e per ogni eventuale necessità successiva. Le indicazioni contenute nel presente manuale non sostituiscono né limitano l'obbligo di adottare comportamenti prudenti, responsabili e conformi alle comuni regole di cautela. Durante tutte le fasi di installazione, utilizzo, pulizia e manutenzione dell'apparecchio, l'utilizzatore deve adottare la massima attenzione, valutare le condizioni operative e agire con ragionevole buon senso, evitando qualsiasi comportamento che possa esporre persone, animali, beni o l'apparecchio stesso a situazioni di rischio, anche qualora tali situazioni non siano espressamente descritte nel presente manuale.

2. Identificazione delle parti



1	**Griglia di cottura**	Supporta alimenti, teglie e contenitori idonei alla cottura in forno. È indicata per tostare, gratinare, cuocere e riscaldare alimenti, favorendo la circolazione dell'aria calda attorno ai cibi.
2	**Teglia di cottura**	Consente la cottura di alimenti che rilasciano liquidi, grassi o succhi durante la preparazione. Può essere utilizzata per arrosti, prodotti da forno, gratinature e preparazioni simili.
3	**Maniglia per teglia e griglia**	Permette di inserire, estrarre e movimentare in sicurezza la teglia e la griglia quando sono calde, riducendo il rischio di ustioni.
4	**Termostato**	Consente di selezionare e regolare la temperatura di cottura in funzione del tipo di alimento e della preparazione desiderata.
5	**Selettore funzioni**	Permette di scegliere la modalità di funzionamento dell'apparecchio, attivando le diverse combinazioni di resistenze, ventilazione e girarrosto previste.
6	**Timer**	Consente di impostare la durata della cottura. Allo scadere del tempo impostato l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento ed emette un segnale acustico.
7	**Spia di funzionamento**	Indica visivamente che l'apparecchio è alimentato e in funzione.
8	**Porta in vetro**	Consente di monitorare la cottura senza aprire il vano e senza disperdere inutilmente il calore accumulato all'interno dell'apparecchio.
9	**Maniglia della porta**	Consente l'apertura e la chiusura della porta in modo sicuro durante le operazioni di carico, controllo ed estrazione degli alimenti.
10	**Maniglia per girarrosto**	Permette di inserire, rimuovere e movimentare in sicurezza lo spiedo girarrosto quando è caldo.
11	**Spiedo girarrosto**	Sostiene e mette in rotazione gli alimenti durante la cottura, favorendo una doratura e una cottura uniformi su tutta la superficie.
12	**Vano di cottura**	Camera interna dell'apparecchio nella quale viene generato e distribuito il calore necessario alla preparazione degli alimenti.

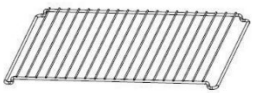
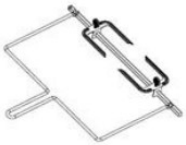
3. Installazione e collaudo iniziale

1. **Aprire con cautela l'imballaggio** ed estrarre l'apparecchio e tutti gli accessori, evitando l'utilizzo di utensili che possano danneggiare il prodotto.
2. **Verificare la completezza della dotazione** e accertarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione, la spina e tutti gli accessori forniti non presentino deformazioni, rotture, fessurazioni, ammaccature o altri danni visibili. Se del caso, rivolgersi al rivenditore per il ristoro di quanto mancante.
3. **Conservare l'imballo originale per almeno 15 giorni** dall'acquisto al fine di consentire eventuali verifiche, resi o contestazioni legate al trasporto. Trascorso tale periodo, **smaltire tutti i materiali di imballaggio in conformità alla normativa locale vigente** in materia di raccolta differenziata e gestione dei rifiuti.
4. **Rimuovere tutte le pellicole protettive, gli adesivi, le etichette e gli eventuali materiali di fissaggio** presenti all'interno o all'esterno dell'apparecchio, ad eccezione delle targhette tecniche e delle marcature permanenti.

5. **Lavare la griglia, la teglia e gli altri accessori forniti** utilizzando acqua tiepida e un comune detergente per stoviglie.
6. **Risciacquare accuratamente gli accessori** per eliminare ogni residuo di detergente.
7. **Asciugare completamente tutti gli accessori** prima dell'utilizzo.
8. **Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, asciutta e resistente al calore**, verificando che il piano di appoggio possieda adeguate caratteristiche di tenuta meccanica e resistenza termica.
9. **Verificare che l'apparecchio sia completamente appoggiato sulla superficie di supporto** e che non vi siano parti sporgenti oltre il bordo del piano.
10. **Mantenere almeno 10 cm di spazio libero sui lati e sul retro dell'apparecchio e almeno 30 cm nella parte superiore**, al fine di garantire una corretta ventilazione e prevenire il surriscaldamento delle superfici circostanti.
11. **Verificare l'assenza di tende, carta, tessuti, materiali infiammabili o altre sorgenti di calore** nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.
12. **Verificare che la tensione e la frequenza indicate** sulla targhetta dati dell'apparecchio corrispondano a quelle disponibili presso il luogo di installazione.
13. **Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica conforme**, correttamente installata e facilmente accessibile.
14. **Effettuare un primo ciclo di riscaldamento a vuoto** prima di utilizzare l'apparecchio per la preparazione degli alimenti.
15. **Inserire la griglia e la teglia nel vano di cottura** e chiudere la porta.
16. **Impostare la temperatura massima e una modalità di cottura idonea**, quindi lasciare funzionare l'apparecchio vuoto per circa 10 minuti in un ambiente adeguatamente ventilato.
17. **Considerare normale la possibile emissione di un leggero odore o di una modesta quantità di fumo durante il primo utilizzo.** Tale fenomeno è dovuto all'evaporazione dei residui dei processi produttivi e dei trattamenti protettivi applicati ai componenti durante la fabbricazione e tende a scomparire spontaneamente dopo i primi cicli di funzionamento.
18. **Spegnere l'apparecchio al termine del ciclo di collaudo iniziale** e lasciarlo raffreddare completamente.
19. **Verificare il corretto funzionamento dei comandi, della spia di funzionamento, della porta e degli accessori** prima del normale utilizzo.
20. **Interrompere immediatamente l'utilizzo e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica** qualora durante il collaudo si manifestino fumo eccessivo e persistente, odori anomali particolarmente intensi, scintille, rumori inconsueti, deformazioni o qualsiasi altra anomalia di funzionamento.
21. **Conservare il presente manuale per future consultazioni** e utilizzarlo come riferimento per l'installazione, l'utilizzo, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

4. Uso dell'apparecchio

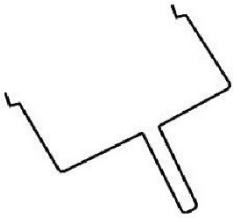
Gli accessori:

Accessorio	Usare per cuocere	Come maneggiarlo?
 Teglia	Indicata per la preparazione di pollo arrosto, hamburger, gratin, pan di Spagna e della maggior parte degli alimenti che richiedono la cottura in forno	
 Griglia	Indicata per la preparazione di alimenti asciutti, patate al forno, pane tostato e, in generale, di alimenti che beneficiano di una cottura uniforme grazie alla circolazione dell'aria calda	
 Girarrosto	Indicato per la preparazione di pollo intero, arrosti, spiedi e altre preparazioni che richiedono una cottura uniforme su tutti i lati	

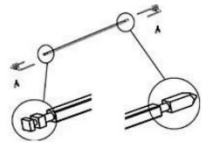
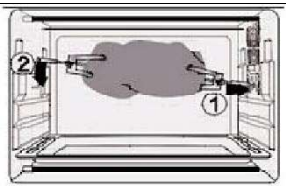
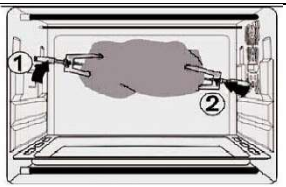
L'installazione della griglia:

	
CORRETTO	**ERRATO**
Nota: posizionare la griglia di cottura con le pieghe di rinforzo rivolte verso il basso.	

La maniglia del girarrosto:

	La maniglia del girarrosto è un accessorio di sicurezza progettato per consentire l'inserimento e l'estrazione dello spiedo senza entrare in contatto diretto con le parti calde. Durante la cottura, lo spiedo, le forchette e gli alimenti possono raggiungere temperature molto elevate e causare ustioni in caso di contatto accidentale. Per questo motivo, tutte le operazioni di movimentazione dello spiedo devono essere effettuate esclusivamente mediante l'apposita maniglia in dotazione. Prestare inoltre attenzione alla possibile fuoriuscita di grassi o liquidi di cottura caldi durante l'estrazione dello spiedo. Non afferrare mai direttamente le parti metalliche del girarrosto, anche subito dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Uso del girarrosto:

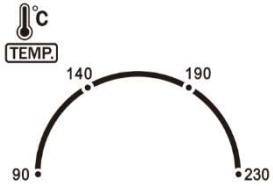
 Sinistra Destra		
1 Montaggio forchette	**2 Inserimento girarrosto**	**3 Estrazione girarrosto**
Inserire una forchetta girarrosto su ciascuna estremità dell'asta, orientando i rebbi verso l'interno. Posizionare l'alimento infilzandolo tra le due forchette e fissarle nella posizione desiderata serrando le viti di bloccaggio. Verificare che l'alimento sia centrato e saldamente trattenuto prima di avviare la cottura. Il peso dell'alimento non deve eccedere i 3 kg	Inserire lo spiedo girarrosto negli appositi supporti presenti all'interno del vano di cottura. Successivamente, posizionare la teglia sul fondo del forno, sotto la resistenza inferiore, per raccogliere eventuali grassi e liquidi rilasciati durante la cottura	Utilizzare l'apposita maniglia del girarrosto per estrarre lo spiedo dai relativi supporti. Successivamente, rimuovere con cautela lo spiedo dagli alloggiamenti presenti all'interno del vano di cottura. **Attenzione:** Durante l'estrazione potrebbero fuoriuscire grassi e liquidi di cottura ad alta temperatura. Prestare la massima cautela per evitare ustioni

Suggerimento:

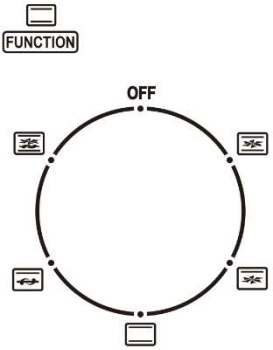


Quando si cucinano alimenti che possono provocare schizzi di grasso, come il pollo arrosto, si raccomanda di rivestire la teglia con due fogli di alluminio per ridurre la dispersione di grassi durante la cottura. Posizionare il primo foglio sul fondo della teglia; il grasso in eccesso potrà così raccogliersi nello spazio tra i due fogli, limitando gli schizzi e facilitando la pulizia.

Il pannello comandi:

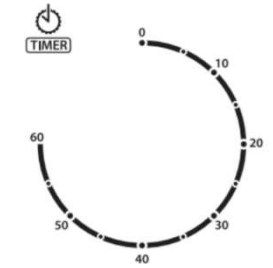


Manopola della temperatura:
Intervallo di temperatura da 90 °C a 230 °C: per utilizzare il forno, avviare il timer, impostare la temperatura desiderata tramite la manopola di regolazione della temperatura e selezionare la modalità di cottura desiderata mediante la manopola delle funzioni e del riscaldamento.
Per spegnere il forno, ruotare il timer sulla posizione "0" e la manopola delle funzioni del forno sulla posizione "OFF".



Selezione della funzione:

	Riscaldamento ventilato dall'alto e dal basso
	Riscaldamento ventilato dall'alto
	Riscaldamento statico dall'alto e dal basso
	Riscaldamento statico dall'alto e girarrosto
	Riscaldamento ventilato dall'alto e dal basso con girarrosto
OFF	Apparecchio spento



Manopola del timer:
Impostare la manopola del timer sul numero che corrisponde al tempo di cottura desiderato (in minuti), in base al tipo di pietanza da preparare. Il tempo di cottura può essere impostato fino a un massimo di **60 minuti**.
Impostare il timer ruotando la manopola **in senso orario**. Al termine del tempo selezionato, il forno si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico. Se si desidera impostare un tempo inferiore a **5 minuti**, ruotare prima la manopola oltre i **6 minuti** e poi riportarla al tempo desiderato.
Durante la cottura, il forno può essere spento manualmente ruotando la manopola del timer **in senso antiorario** fino alla posizione **"0"**.

Tempi di cottura per i cibi più comuni:

Tipo di alimento	Quantità o spessore	Temperatura (°C)	Timer (min.)
Panino	2-3 pezzi	190	2-3
Toast	2-4 pezzi	230	2-5
Hamburger	2-3 pezzi	90	3-5
Pesce	/	190	7-10
Prosciutto	2 cm	190	7-12
Salsiccia	3-4 pezzi	190-230	8-10
Torta	/	140	20-30
Bistecca	1-2 cm	230	10-15
Pollo	Mezzo pollo	140-190	30-40

Nota: Se l'interno del forno fosse sporco, il tempo di cottura potrebbe risultare leggermente più lungo di quanto indicato nella precedente tabella.

5. Detergenza e manutenzione

Per garantire prestazioni ottimali e una lunga durata dell'apparecchio, è importante mantenerlo sempre pulito e in buone condizioni. Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere che tutte le parti si siano completamente raffreddate. Una manutenzione regolare contribuisce a evitare l'accumulo di grasso, residui di cottura e incrostazioni che potrebbero compromettere il corretto funzionamento e influire sulla qualità della preparazione degli alimenti.

Pulire regolarmente la cavità interna utilizzando un panno morbido o una spugna non abrasiva leggermente inumidita con acqua tiepida e un detergente neutro. Al termine della pulizia, rimuovere ogni residuo di detergente con un panno pulito e asciugare accuratamente tutte le superfici. In presenza di residui particolarmente ostinati, lasciarli ammorbidire con acqua tiepida prima di procedere alla rimozione. Evitare di utilizzare utensili metallici o oggetti appuntiti che potrebbero danneggiare le superfici interne.
La griglia, la leccarda e gli eventuali accessori estraibili devono essere puliti separatamente utilizzando acqua calda e un normale detergente per stoviglie. Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente tutti i componenti prima di reinserirli nell'apparecchio. È consigliabile controllare periodicamente che sugli accessori non siano presenti accumuli di grasso o residui carbonizzati, poiché potrebbero causare fumo o odori sgradevoli durante il funzionamento.
Le superfici esterne devono essere pulite esclusivamente con un panno morbido leggermente inumidito. Non utilizzare prodotti abrasivi, detergenti aggressivi, polveri abrasive, solventi, alcool, benzina o spugne metalliche, poiché potrebbero danneggiare le finiture, le parti verniciate e le serigrafie presenti sull'apparecchio. Anche il vetro dello sportello deve essere pulito con detergenti delicati e panni morbidi, in modo da preservarne la trasparenza e l'aspetto estetico nel tempo.
Prestare particolare attenzione alle aperture di ventilazione e alle zone vicine agli elementi riscaldanti, mantenendole sempre libere da polvere, grasso e residui. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non versare direttamente liquidi al suo interno. Durante le operazioni di pulizia, evitare inoltre che l'umidità penetri nelle manopole, nei componenti elettrici o nelle aperture di aerazione.
Un apparecchio pulito garantisce una distribuzione del calore più uniforme e risultati di cottura più precisi. La presenza di sporco, grasso o residui all'interno della cavità potrebbe infatti prolungare leggermente i tempi di cottura e ridurre l'efficienza dell'apparecchio. Una corretta manutenzione periodica contribuisce inoltre a prevenire la formazione di fumi e odori sgradevoli, mantenendo l'apparecchio efficiente, sicuro e sempre pronto all'uso.
Nota importante: tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite esclusivamente con l'apparecchio spento, completamente raffreddato e con la spina disinserita dalla presa di corrente. Dopo il lavaggio delle superfici interne, esterne o degli accessori, assicurarsi che tutte le parti siano perfettamente asciutte prima di ricollegare l'apparecchio alla rete elettrica e di utilizzarlo nuovamente. La presenza di umidità nei componenti o nelle zone adiacenti alle parti elettriche può compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio e costituire un potenziale rischio per la sicurezza. Attendere pertanto il completo asciugamento di tutte le superfici prima di ripristinare l'alimentazione elettrica.

6. Possibili problemi e probabili soluzioni

Problema riscontrato	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	La spina non è correttamente inserita nella presa di corrente.	Inserire saldamente la spina nella presa e verificare che la presa sia alimentata.
L'apparecchio non si accende nonostante sia collegato alla rete elettrica.	Il timer non è stato impostato oppure una delle manopole non è nella posizione necessaria al funzionamento.	Impostare il tempo di cottura, la temperatura e la funzione desiderata seguendo le istruzioni d'uso.
L'apparecchio si spegne durante la cottura.	Il tempo impostato sul timer è terminato.	Impostare nuovamente il timer per il tempo ancora necessario, verificando prima lo stato di cottura degli alimenti.
L'apparecchio non riscalda.	La temperatura non è stata impostata oppure la funzione selezionata non prevede l'attivazione degli elementi riscaldanti desiderati.	Controllare la posizione della manopola della temperatura e selezionare una funzione di cottura appropriata.
La cottura richiede più tempo del previsto.	La temperatura impostata è troppo bassa, la cavità è sporca oppure lo sportello viene aperto frequentemente.	Impostare la temperatura indicata per la preparazione, pulire la cavità interna e limitare l'apertura dello sportello durante la cottura.
Gli alimenti non sono cotti uniformemente.	La teglia o la griglia non è posizionata correttamente, gli alimenti sono distribuiti in modo irregolare oppure il recipiente non è adatto.	Posizionare correttamente l'accessorio, distribuire uniformemente gli alimenti e utilizzare recipienti idonei alle alte temperature.
La parte superiore o inferiore degli alimenti cuoce eccessivamente.	Il livello di inserimento della griglia o della teglia non è adeguato oppure è stata selezionata una funzione non adatta.	Spostare l'accessorio su un livello più appropriato e selezionare la funzione di riscaldamento indicata per la preparazione.
La ventilazione non sembra funzionare.	È stata selezionata una funzione che non prevede l'uso della ventola.	Verificare il simbolo della funzione selezionata e scegliere, se necessario, una modalità di cottura ventilata.

La ventola produce un rumore insolito.	Un accessorio, un recipiente o un residuo potrebbe interferire con il regolare funzionamento.	Spegnere l'apparecchio, disinserire la spina e attendere il completo raffreddamento. Controllare esclusivamente le parti accessibili, senza smontare l'apparecchio. Se il rumore persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.
Durante il primo utilizzo si avverte un leggero odore.	I materiali e i componenti nuovi possono produrre temporaneamente un odore caratteristico durante il primo riscaldamento.	Aerare adeguatamente il locale e utilizzare l'apparecchio seguendo le eventuali istruzioni previste per il primo utilizzo.
Durante il funzionamento si sviluppano fumo o odori sgradevoli.	Nella cavità, sulla leccarda o sugli elementi riscaldanti possono essere presenti grasso, residui alimentari o incrostazioni.	Spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare completamente. Pulire la cavità e gli accessori come indicato nel capitolo relativo alla manutenzione.
Si sviluppa una quantità eccessiva di fumo.	Grasso o liquidi di cottura possono essere caduti sugli elementi riscaldanti oppure gli alimenti possono essersi surriscaldati.	Portare immediatamente le manopole in posizione di spegnimento e disinserire la spina, se l'operazione può essere effettuata in sicurezza. Non utilizzare acqua per spegnere eventuali fiamme.
Sul vetro dello sportello si forma condensa.	Gli alimenti contenenti molta umidità possono generare vapore durante la cottura.	Il fenomeno può verificarsi durante il normale utilizzo. Al termine della cottura, lasciare raffreddare l'apparecchio e asciugare la condensa con un panno morbido.
Lo sportello non si chiude correttamente.	La griglia, la leccarda o il recipiente potrebbero essere inseriti in modo non corretto.	Verificare il posizionamento degli accessori e assicurarsi che nessun oggetto ostacoli la chiusura dello sportello.
Il timer non suona al termine della cottura.	Il tempo impostato potrebbe essere troppo breve oppure il meccanismo del timer potrebbe non essere stato caricato correttamente.	Per tempi inferiori a 5 minuti, ruotare prima la manopola oltre i 6 minuti e riportarla successivamente sul tempo desiderato.
La spina, il cavo o la presa diventano insolitamente caldi.	Il collegamento elettrico potrebbe essere inadeguato, allentato o sovraccarico.	Spegnere immediatamente l'apparecchio e disinserire la spina. Non utilizzare nuovamente l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.
Il cavo di alimentazione è danneggiato.	Il cavo può aver subito usura, schiacciamenti o danneggiamenti accidentali.	Non utilizzare l'apparecchio e non tentare di riparare o sostituire autonomamente il cavo. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato o a personale qualificato.
L'anomalia persiste dopo i controlli indicati.	Potrebbe essere presente un guasto interno.	Spegnere l'apparecchio, disinserire la spina e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato. Non smontare e non tentare di riparare autonomamente l'apparecchio.

7. Dati tecnici

Modello	: **Devil 48 plus**
Tensione di alimentazione	: 220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Potenza massima	: 1.800 W
Numero programmi	: 5 + spento
Timer	: 0 – 60 min
Ventilazione interna (convezione)	: Elettrica, posteriore, centrifuga
Numero resistenze	: 4
Dimensioni vano interno	: L: 42,0 cm – A: 30,3 cm – P: 35,4 cm
Dimensioni esterne	: L: 56,5 cm – A: 35,7 cm – P: 41,2 cm
Peso	: 9 kg

8. Informazioni sul consumo di energia nei modi spento, standby e standby in rete (Reg. CE 2023/826)

Prodotto: Forno elettrico ventilato da appoggio

Il presente apparecchio è progettato in modo da non disporre di modalità stand-by né di modalità stand-by in rete.

Al termine del tempo impostato, il timer meccanico porta automaticamente l'apparecchio nella posizione di spegnimento, interrompendo completamente l'alimentazione dei circuiti elettrici interni.
L'apparecchio non è dotato di funzioni di connessione a reti di comunicazione elettronica, wireless o cablate, né dispone di funzioni di riattivazione mediante rete.
L'apparecchio non è dotato di display, indicatori permanenti, orologi elettronici, moduli di comunicazione o altre funzioni che richiedano alimentazione elettrica quando l'apparecchio è in posizione di spegnimento.
Consumo di energia:

Modalità operativa	Consumo di energia
Modo spento (Off Mode)	0,00 W*
Modo stand-by	Non applicabile
Modo stand-by in rete	Non applicabile

* Con timer impostato sulla posizione "0" e apparecchio collegato alla rete elettrica.
Informazioni aggiuntive:
L'apparecchio è dotato esclusivamente di comandi elettromeccanici e non contiene sistemi elettronici che richiedano alimentazione continua. Quando l'interruttore/timer si trova nella posizione di spegnimento, non viene assorbita energia elettrica dalla rete di alimentazione.

9. Trattamento a fine vita

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), la presenza del simbolo del bidone barrato indica che



questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

1. Instructions for correct and safe use



Burns from hot surfaces: During operation the external surfaces, door, accessories and internal parts of the appliance may reach high temperatures and cause burns.

Good usage practices: Always use the handles and accessories provided to handle trays and racks - Wear suitable protection when handling hot accessories - Allow the appliance to cool down before cleaning - Open the door carefully during and after cooking

Behaviours to avoid: Touching hot surfaces with bare hands - Placing parts of the body on the appliance during operation - Leaving children unattended near the appliance in operation - Cleaning before complete cooling



Electric shock: Contact with live electrical components can cause serious injury or death.

Good usage practices: Only connect the appliance to compliant and correctly installed sockets - Insert the plug completely into the socket - Disconnect the appliance from the mains supply before cleaning - Have any damaged components replaced by qualified personnel only - Always grasp the plug when disconnecting the appliance

Behaviours to avoid: Use the appliance with wet hands or in very humid environments - Pull on the cord to unplug - Use the appliance with a damaged cord/plug - Immerse the appliance or cord in water or other liquids - Use unsuitable power strips, adapters or electrical connections



Fire: The high temperature developed by the appliance may cause combustible materials in the vicinity to ignite.

Good usage practices: Install the appliance on a stable, heat-resistant surface with adequate load capacity • Keep at least 10 cm of clearance on the sides and back and at least 30 cm above the appliance • Ensure proper ventilation during use • Constantly supervise the appliance during operation • Periodically check that the ventilation openings are free of obstructions

Behaviors to avoid: Cover ventilation openings - Place objects on top of the appliance during use - Install the appliance near curtains, paper, textiles, or other flammable substances - Leave the appliance running unattended - Place the appliance near heat sources



Falling or tipping over the appliance: Improper support may cause the appliance to fall or tip over resulting in personal injury and property damage.

Good usage practices: Place the appliance on a horizontal, stable and heat-resistant surface - Check that the support surface has adequate mechanical sealing and thermal resistance characteristics - Make sure that the appliance is completely resting on the support surface - Keep the surrounding area clear

Behaviours to avoid: Install the appliance on unstable or inclined surfaces - Use shelves or supports that are not suitable for the weight of the appliance - Move the appliance when it is hot or in operation - Use the appliance as a support surface



Spillage of hot liquids, greases, and vapors: Opening the door or handling accessories may result in splashes or high-temperature vapor emissions.

Good usage practices: Open the door slowly and keep a distance from the opening - Use suitable accessories to remove trays and racks - Use extra care when cooking food containing liquids or fats - Use the drip tray when necessary

Behaviours to avoid: Abruptly opening the door during cooking - Removing accessories without adequate protection - Exposing your face or hands directly to the opening of the cooking compartment



Glass breakage: Shocks or temperature changes can cause the door glass to break with the risk of cuts and burns.

Good usage practices: Handle the appliance with care - Wait for it to cool down before cleaning - Periodically check the integrity of the door and glass

Behaviours to avoid: Pouring cold water on hot glass - Hitting the door with hard objects - Using the appliance if the glass is cracked or damaged



Use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities: Improper use may result in accidents, burns, electric shock, or other damage.

Good Usage Practice: Only allow children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities to use the appliance under supervision or after appropriate training in the safe use of the appliance - Keep this manual for future reference - Supervise children to ensure that they do not play with the appliance

Behaviour to avoid: Allow use by persons without the necessary instructions - Leave children unsupervised near the appliance in operation - Allow play with the appliance or its accessories



Improper use of the cooking compartment: Using the appliance for any purpose other than cooking food or introducing unsuitable materials may cause fire, smoke emissions, damage to the appliance, or injury to persons.

Good usage practices: Use the appliance only for cooking, heating and preparing food - Use containers and accessories suitable for use in the oven and resistant to the expected operating temperatures - Cook food

using appropriate trays, containers or accessories - Always check the suitability of the materials before placing them in the cooking compartment

Behaviours to avoid: Use the appliance to dry objects, fabrics or other materials - Introduce utensils or accessories made of materials that are not resistant to high temperatures, such as wood, plastic, silicone not suitable for use in the oven or other materials that are easily deformed or subject to melting, - Cook food directly on the grill when they may release liquids, fats or residues - Use containers or accessories not expressly suitable for use in the oven

Using the appliance in a faulty or damaged condition: Using the appliance in the presence of abnormalities may cause fire, electric shock, burns or other damage.

Good usage practices: Stop using the appliance immediately in the presence of abnormal smoke, unusual odours, unusual noises or other abnormal conditions - Switch off the appliance using the control controls and disconnect it from the mains supply by grasping the plug only if the operation can be carried out safely - In the event of a suspected electrical fault, cut off the power supply at the main switch of the system before intervening on the power supply to the appliance - Wait for the appliance to cool down completely before any visual inspection - Have the appliance checked or repaired only by qualified personnel - Periodically check the integrity of the power cord, plug and structure of the appliance

Behaviours to avoid: Continue to use the appliance in the presence of considerable smoke, unpleasant odours, sparks, unusual noises or other abnormal emissions - Use the appliance in the presence of deformation, cracks, cracks, breakages or other obvious damage to the structure - Attempt unauthorised repairs - Touch electrical components during abnormal situations - Turn the electrical power on again or reuse the appliance before the cause of the fault has been identified and eliminated

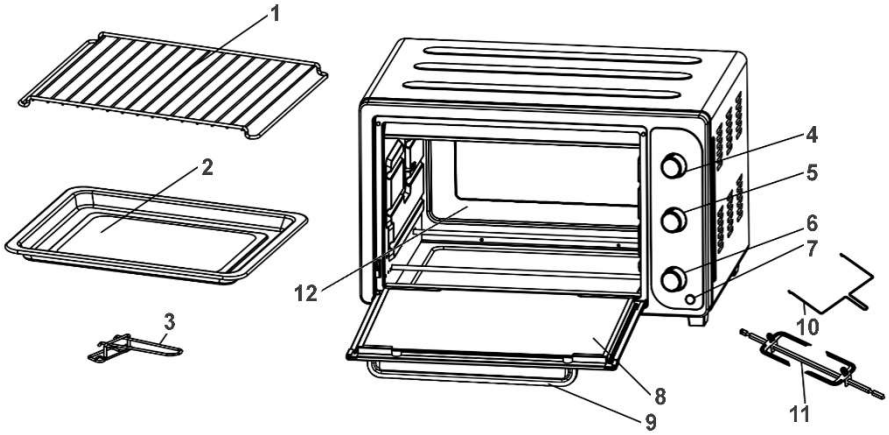
Loss of performance and damage to the appliance: Improper use may impair performance, shorten the life of the product, or cause it to fail.

Good usage practices: Use the appliance only for preparing, heating and cooking food in the home - Clean the cooking compartment and accessories regularly after disconnecting the appliance from the mains and waiting for it to cool down completely - Observe the temperature limits and instructions for use - Ensure proper ventilation of the appliance - Use it for the first time empty according to the instructions in this manual

Behaviours to avoid: Use the appliance for professional, commercial or continuous intensive use purposes - Block ventilation openings - Use abrasive cleaners, solvents, petrol or other aggressive products - Modify or tamper with the appliance - Use the appliance without regular cleaning of surfaces and accessories

Important note: The appliance is intended for domestic use only and is not designed for professional, commercial or intensive use: in the event of non-compliant use, the supply of the provisions of the warranty to the consumer is not guaranteed. Before using the appliance, read this manual carefully and in its entirety and make sure that you understand all the instructions, warnings and prescriptions contained therein. Keep the manual in a safe and easily accessible place for future reference, for installation, use, routine maintenance of the appliance and for any subsequent needs. The indications contained in this manual do not replace or limit the obligation to adopt prudent, responsible behaviour that complies with the common rules of caution. During all phases of installation, use, cleaning and maintenance of the appliance, the user must take the utmost care, assess the operating conditions and act with reasonable common sense, avoiding any behaviour that may expose people, animals, property or the appliance itself to risky situations, even if such situations are not expressly described in this manual.

2. Part Identification



1	**Cooking grate**	It supports food, trays and containers suitable for cooking in the oven. It is suitable for toasting, au gratin, cooking and reheating food, promoting the circulation of hot air around food.
2	**Baking tray**	It allows the cooking of foods that release liquids, fats or juices during preparation. It can be used for roasts, baked goods, gratins and similar preparations.
3	**Handle for baking tray and wire rack**	It allows you to safely insert, remove and move the tray and rack when they are hot, reducing the risk of burns.
4	**Thermostat**	It allows you to select and adjust the cooking temperature according to the type of food and the desired preparation.
5	**Function selector**	It allows you to choose the operating mode of the appliance, activating the different combinations of heating elements, ventilation and rotisserie provided.
6	**Timer**	Allows you to set the cooking duration. When the set time has elapsed, the appliance automatically stops operation and emits an acoustic signal.
7	**Operation indicator light**	It visually indicates that the appliance is powered and operating.
8	**Glass door**	It allows you to monitor cooking without opening the compartment and without unnecessarily dispersing the heat accumulated inside the appliance.
9	**Door handle**	It allows the door to be opened and closed safely during food loading, checking and extraction.
10	**Rotisserie handle**	It allows you to safely insert, remove and handle the rotisserie spit when it is hot.
11	**Rotisserie spit**	It supports and rotates food during cooking, promoting uniform browning and cooking over the entire surface.
12	**Cooking compartment**	Internal chamber of the appliance in which the heat necessary for food preparation is generated and distributed.

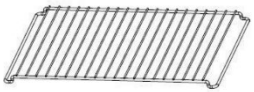
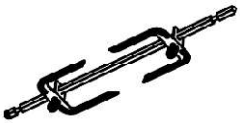
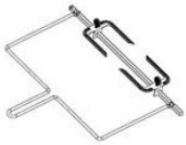
3. Installation and initial testing

1. **Carefully open the packaging** and remove the appliance and all accessories, avoiding the use of utensils that could damage the product.
2. **Check that the equipment is complete** and that the appliance, the power cord, the plug and all the accessories supplied are free of deformation, breakage, cracking, dents or other visible damage. If necessary, contact the dealer to have anything missing.
3. **Keep the original packaging for at least 15 days** from purchase in order to allow for any verifications, returns or disputes related to transport. After this period, **dispose of all packaging materials in accordance with the local regulations in force** regarding separate collection and waste management.
4. **Remove all protective films, stickers, labels and any fastening materials** inside or outside the appliance, except for technical labels and permanent markings.
5. **Wash the wire rack, baking tray, and other accessories provided** using warm water and a common dishwashing detergent.
6. **Rinse the attachments thoroughly** to remove any detergent residue.
7. **Dry all accessories completely** before use.
8. **Place the appliance on a flat, stable, dry and heat-resistant surface**, making sure that the surface has adequate mechanical sealing and thermal resistance.
9. **Check that the appliance is completely resting on the support surface** and that there are no protruding parts beyond the edge of the hob.
10. **Keep at least 10 cm of clearance on the sides and back of the appliance and at least 30 cm at the top**, in order to ensure proper ventilation and prevent overheating of surrounding surfaces.
11. **Check for curtains, paper, fabrics, flammable materials, or other heat sources** in the immediate vicinity of the appliance.
12. **Check that the voltage and frequency indicated** on the rating plate of the appliance correspond to those available at the installation site.
13. **Only connect the appliance to a compliant electrical outlet** that is properly installed and easily accessible.
14. **Carry out an initial no-load heating cycle** before using the appliance for food preparation.
15. **Insert the wire rack and baking tray into the cooking compartment** and close the door.
16. **Set the maximum temperature and a suitable cooking mode**, then let the appliance run empty for about 10 minutes in a suitably ventilated environment.
17. **Consider normal the possible emission of a slight odor or a modest amount of smoke during the first use.** This phenomenon is due to the evaporation of residues from production processes and protective

treatments applied to components during manufacture and tends to disappear spontaneously after the first few operating cycles.
18. **Switch off the appliance at the end of the initial test cycle** and allow it to cool down completely.
19. **Check the controls, operation light, door, and accessories for proper operation** before normal use.
20. **Stop using the appliance immediately and disconnect it from the power supply** if excessive and persistent smoke, particularly intense abnormal odours, sparks, unusual noises, deformations or any other malfunction occur during testing.
21. **Keep this manual for future reference** and use it as a reference for the installation, use, cleaning and maintenance of the appliance.

4. Using the appliance

The accessories:

Accessory	Use to bake	How to handle it?
 Baking tray	Suitable for the preparation of roast chicken, hamburgers, gratins, sponge cakes and most foods that require cooking in the oven	
 Grid	Suitable for the preparation of dry foods, baked potatoes, toasted bread and, in general, foods that benefit from uniform cooking thanks to the circulation of hot air	
 Rotisserie	Suitable for the preparation of whole chicken, roasts, skewers and other preparations that require uniform cooking on all sides	

The installation of the grille:



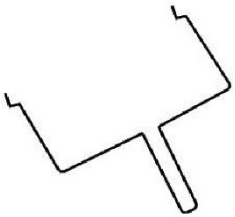
CORRECT



INCORRECT

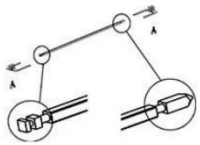
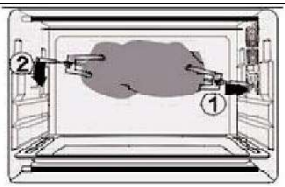
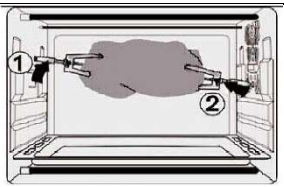
Note: Place the cooking grate with the reinforcing folds facing down.

The rotisserie handle:



The rotisserie handle is a safety accessory designed to allow the spit to be inserted and removed without coming into direct contact with the hot parts. During cooking, the spit, forks and food can reach very high temperatures and cause burns in the event of accidental contact. For this reason, all handling of the spit must be carried out exclusively using the handle provided. Also pay attention to the possible leakage of fats or hot cooking liquids when removing the spit. Never grasp the metal parts of the rotisserie directly, even immediately after switching off the appliance.

Use of the rotisserie:

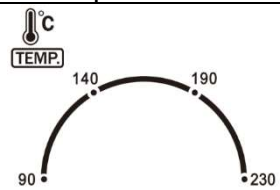
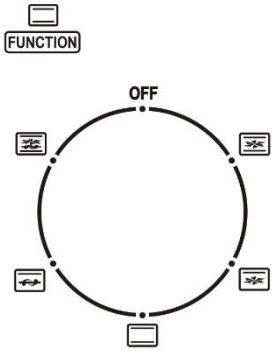
 Left Right		
1 Fork assembly	**2 Rotisserie Insertion**	**3 Rotisserie Extraction**
Insert a rotisserie fork on each end of the rod, orienting the prongs inwards. Place the food by sticking it between the two forks and secure them in the desired position by tightening the locking screws. Check that the food is centered and firmly held before starting cooking. The weight of the food must not exceed 3 kg	Insert the rotisserie spit into the special supports inside the cooking compartment. Next, place the tray on the bottom of the oven, under the lower heating element, to collect any fats and liquids released during cooking	Use the rotisserie handle to pull the spit out of its holders. Next, carefully remove the spit from the slots inside the cooking compartment. **Caution:** Fats and high-temperature cooking liquids may leak out during extraction. Use extreme caution to avoid burns

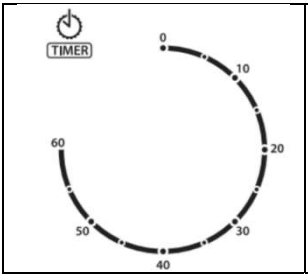
Suggestion:



When cooking foods that can cause fat splatters, such as roast chicken, it is recommended to line the pan with two aluminum foils to reduce fat dispersion during cooking. Place the first sheet on the bottom of the pan; excess fat can then collect in the space between the two sheets, limiting splattering and making cleaning easier.

The control panel:

	**Temperature knob:** Temperature range 90 °C to 230 °C: To use the oven, start the timer, set the desired temperature using the temperature control knob and select the desired cooking mode using the function and heating knob. To turn the oven off, turn the timer to the "0" position and the oven function knob to the "OFF" position.
	**Function selection:** Ventilated heating from above and below Ventilated heating from above Static heating from above and below Static heating from above and rotisserie Ventilated heating from the top and bottom with rotisserie OFF Appliance switched off



Timer knob:
Set the timer knob to the number that corresponds to the desired cooking time (in minutes), depending on the type of food to be prepared. The cooking time can be set up to a maximum of **60 minutes**.
Set the timer by turning the knob **clockwise**. When the selected time is complete, the oven will automatically turn off and a beep will sound. If you want to set a time of less than **5 minutes**, first turn the knob over **6 minutes** and then return it to the desired time.
During cooking, the oven can be switched off manually by turning the timer knob **counterclockwise** to the **"0" position**.

Cooking times for the most common foods:

Type of food	Quantity or thickness	Temperature (°C)	Timer (min.)
Sandwich	2-3 pieces	190	2-3
Toast	2-4 pieces	230	2-5
Hamburgers	2-3 pieces	90	3-5
Fish	/	190	7-10
Ham	2 cm	190	7-12
Sausage	3-4 pieces	190-230	8-10
Cake	/	140	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Chicken	Half a chicken	140-190	30-40

Note: If the inside of the oven is dirty, the cooking time may be slightly longer than indicated in the table above.

5. Cleaning and maintenance

To ensure optimal performance and a long service life for your appliance, it is important to keep it clean and in good condition at all times. Before carrying out any cleaning, unplug the appliance from the power outlet and wait until all parts have cooled down completely. Regular maintenance will help to avoid the build-up of grease, cooking residue and scale that could affect proper operation and affect the quality of food preparation.
Clean the internal cavity regularly using a soft cloth or a non-abrasive sponge slightly moistened with warm water and a neutral detergent. After cleaning, remove any detergent residue with a clean cloth and dry all surfaces thoroughly. If there is particularly stubborn residue, allow it to soften with warm water before removing it. Avoid using metal utensils or sharp objects that could damage the internal surfaces.
The grill, drip tray and any removable accessories must be cleaned separately using hot water and a normal dishwashing detergent. After washing, dry all components thoroughly before putting them back into the appliance. It is advisable to periodically check the accessories for grease build-up or charred residue, as they may cause smoke or unpleasant odours during operation.
External surfaces must only be cleaned with a soft, slightly damp cloth. Do not use abrasive products, aggressive detergents, abrasive powders, solvents, alcohol, petrol or metal sponges, as they may damage the finishes, painted parts and silk-screen printing on the appliance. The glass of the door must also be cleaned with mild detergents and soft cloths, in order to preserve its transparency and aesthetic appearance over time.
Pay particular attention to the ventilation openings and areas near the heating elements, keeping them free of dust, grease and residues at all times. Never immerse the appliance in water or other liquids and do not pour liquids directly into it. When cleaning, also do not allow moisture to get into the knobs, electrical components or ventilation openings.
A clean appliance ensures more even heat distribution and more precise cooking results. The presence of dirt, grease or residues inside the cavity could in fact slightly extend the cooking time and reduce the efficiency of the appliance. Proper periodic maintenance also helps to prevent the formation of unpleasant fumes and odors, keeping the appliance efficient, safe and always ready for use.
Important note: All cleaning and maintenance operations must only be carried out with the appliance switched off, completely cooled down and with the plug disconnected from the power outlet. After washing the internal or external surfaces or accessories, make sure that all parts are completely dry before reconnecting the appliance to the mains and using it again. The presence of moisture in the components or areas adjacent to the electrical parts may impair the correct functioning of the appliance and constitute a potential safety risk. Therefore, wait for all surfaces to dry completely before restoring the power supply.

6. Possible problems and possible solutions

Problem encountered	Possible cause	Solution
The appliance will not turn on.	The plug is not properly inserted into the power outlet.	Insert the plug firmly into the socket and check that the socket has power.
The appliance does not switch on despite being connected to the mains.	The timer has not been set or one of the knobs is not in the position required for operation.	Set the cooking time, temperature and desired function according to the operating instructions.
The appliance switches off during cooking.	The time set on the timer has ended.	Set the timer again for the time still needed, first checking the cooking status of the food.
The appliance does not heat.	The temperature has not been set or the selected function does not activate the desired heating elements.	Check the temperature knob position and select an appropriate cooking function.
Cooking takes longer than expected.	The set temperature is too low, the cavity is dirty, or the door is opened frequently.	Set the temperature indicated for preparation, clean the internal cavity and limit the opening of the door during cooking.
Foods are not cooked evenly.	The baking tray or wire rack is not positioned correctly, the food is unevenly distributed, or the container is not suitable.	Position the accessory correctly, distribute food evenly and use containers suitable for high temperatures.
The top or bottom of food overcooks.	The insertion level of the wire rack or baking tray is not suitable or an unsuitable function has been selected.	Move the attachment to a more appropriate level and select the heating function indicated for preparation.
Ventilation does not seem to be working.	A function that does not require the use of a fan has been selected.	Check the symbol of the selected function and choose, if necessary, a convection cooking mode.
The fan produces an unusual noise.	An accessory, receptacle or residue may interfere with proper operation.	Switch off the appliance, unplug it and wait for it to cool down completely. Check only the accessible parts without disassembling the appliance. If the noise persists, contact technical assistance.
During the first use there is a slight smell.	New materials and components may temporarily produce a characteristic odor during the first heating.	Ventilate the room properly and use the appliance following any instructions provided for the first use.
Smoke or unpleasant odors develop during operation.	Grease, food residues or scale may be present in the cavity, drip tray or heating elements.	Switch off the appliance, disconnect it from the mains supply and allow it to cool down completely. Clean the cavity and accessories as indicated in the maintenance chapter.
Excessive amount of smoke develops.	Grease or cooking liquids may have fallen onto the heating elements, or the food may have overheated.	Immediately move the knobs to the off position and unplug if the operation can be carried out safely. Do not use water to extinguish any flames.
Condensation forms on the door glass.	Foods containing a lot of moisture can generate steam during cooking.	The phenomenon may occur during normal use. After cooking is complete, allow the appliance to cool down and wipe off the condensation with a soft cloth.
The door does not close properly.	The wire rack, drip tray or bowl may be inserted incorrectly.	Check the positioning of the accessories and make sure that no objects obstruct the door closing.
The timer does not sound when cooking is complete.	The set time may be too short, or the timer mechanism may not have been loaded correctly.	For times of less than 5 minutes, turn the knob first beyond 6 minutes and then return it to the desired time.
The plug, cord, or outlet becomes unusually hot.	The electrical connection may be inadequate, loose, or overloaded.	Switch off the appliance immediately and unplug it. Do not use the appliance again and refer it to qualified personnel.
The power cord is damaged.	The cord may have been accidentally worn, crushed, or damaged.	Do not use the appliance or attempt to repair or replace the cord yourself. Refer the

		appliance to an authorized service center or qualified personnel.
The anomaly persists after the indicated checks.	There may be an internal fault.	Switch off the appliance, unplug it and contact an authorised service centre. Do not disassemble or attempt to repair the appliance yourself.

7. Technical data

Model	: **Devil 48 plus**
Supply voltage	: 220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Maximum power	: 1,800 W
Number of programs	: 5 + off
Timer	: 0 – 60 min
Internal ventilation (convection)	: Electric, Rear, Centrifugal
Number of heating elements	: 4
Internal compartment dimensions	: W: 42.0 cm – H: 30.3 cm – D: 35.4 cm
External dimensions	: W: 56.5 cm – H: 35.7 cm – D: 41.2 cm
Weight	: 9 kg

8. Information on energy consumption in off, standby and standby modes in the network (EC Reg. 2023/826)

Product: Countertop electric convection oven

This unit is designed not to have standby mode or networked standby mode.

At the end of the set time, the mechanical timer automatically moves the appliance to the off position, completely cutting off the power supply to the internal electrical circuits.

The device is not equipped with functions for connecting to electronic, wireless or wired communication networks, nor does it have functions for reactivation via network.

The appliance is not equipped with displays, permanent indicators, electronic clocks, communication modules, or other functions that require electrical power when the appliance is in the off position.

Power consumption:

Operating mode	Power consumption
Off Mode	0.00 W*
Stand-by mode	Not applicable
Networked standby mode	Not applicable

* With timer set to position "0" and appliance connected to the mains.

Additional information:

The appliance is equipped with electromechanical controls only and does not contain electronic systems requiring continuous power. When the switch/timer is in the off position, no electrical energy is drawn from the mains supply.

9. End-of-life treatment

According to Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council, of 4 july 2012, on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the presence of the crossed-out bin symbol indicates that this appliance is not to be considered as urban waste: its disposal must therefore be carried out by separate collection. Disposal in a non-separate manner may constitute a potential harm to the environment and health. This product can be returned to the distributor when purchasing a new device. Improper disposal of the appliance constitutes misconduct and is subject to sanctions by the Public Security Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental matters.



1. Instrucciones para un uso correcto y seguro



Quemaduras por superficies calientes: Durante el funcionamiento, las superficies exteriores, la puerta, los accesorios y las partes internas del aparato pueden alcanzar altas temperaturas y causar quemaduras.

Buenas prácticas de uso: Utiliza siempre los tiradores y accesorios que se proporcionan para manipular bandejas y estantes - Lleva protección adecuada al manipular accesorios calientes - Deja que el aparato se enfríe antes de limpiar - Abre la puerta con cuidado durante y después de cocinar

Comportamientos a evitar: Tocar superficies calientes con las manos desnudas - Colocar partes del cuerpo sobre el aparato durante el funcionamiento - Dejar a los niños desatendidos cerca del aparato en funcionamiento - Limpieza antes de enfriar completamente



Descarga eléctrica: El contacto con componentes eléctricos activos puede causar lesiones graves o la muerte.

Buenas prácticas de uso: Conecta el aparato solo a enchufes compatibles y correctamente instalados - Inserta completamente el enchufe en el enchufe. - Desconecta el aparato de la red antes de limpiarlo - Haz que cualquier componente dañado sea reemplazado solo por personal cualificado - Sujeta siempre el enchufe al desconectar el aparato

Comportamientos a evitar: Usa el aparato con las manos mojadas o en ambientes muy húmedos - Tira del cable para desenchufarlo - Usa el aparato con un cable o enchufe dañado - Sumerge el aparato o cable en agua u otros líquidos - Usa regletas, adaptadores o conexiones eléctricas inadecuadas



Incendio: La alta temperatura desarrollada por el aparato puede provocar que los materiales combustibles de la zona se incendien.

Buenas prácticas de uso: Instalar el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor y con una capacidad de carga adecuada • Mantener al menos 10 cm de espacio libre en los laterales y la parte trasera y al menos 30 cm por encima del aparato • Asegurar una ventilación adecuada durante el uso • Supervisar constantemente el aparato durante el funcionamiento • Comprobar periódicamente que las aberturas de ventilación estén libres de obstrucciones

Comportamientos a evitar: Tapar las aberturas de ventilación - Colocar objetos encima del aparato durante su uso - Instalar el aparato cerca de cortinas, papel, textiles u otras sustancias inflamables - Dejar el aparato encendido sin supervisión - Colócate cerca de fuentes de calor



Caer o volcar el electrodoméstico: Un soporte inadecuado puede hacer que el aparato se caiga o se vuelque, provocando lesiones personales y daños materiales.

Buenas prácticas de uso: Colocar el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor - Comprueba que la superficie de soporte tenga un sellado mecánico adecuado y características de resistencia térmica - Asegúrate de que el aparato descanse completamente sobre la superficie de soporte - Mantén la zona circundante despejada

Comportamientos a evitar: Instala el aparato en superficies inestables o inclinadas - Utiliza estantes o soportes que no sean adecuados para el peso del aparato - Mueve el aparato cuando está caliente o en funcionamiento - Úsalo como superficie de soporte



Derrame de líquidos calientes, grasas y vapores: Abrir la puerta o los accesorios de manipulación puede provocar salpicaduras o emisiones de vapor a alta temperatura.

Buenas prácticas de uso: Abre la puerta despacio y mantén distancia de la abertura - Utiliza accesorios adecuados para retirar bandejas y rejillas - Ten especial cuidado al cocinar alimentos que contengan líquidos o grasas - Utiliza la bandeja de goteo cuando sea necesario

Comportamientos a evitar: Abrir la puerta de golpe durante la cocina - Quitar accesorios sin protección adecuada - Exponer la cara o las manos directamente a la apertura del compartimento de cocina



Rotura de cristal: Los golpes o cambios de temperatura pueden hacer que el cristal de la puerta se rompa, con riesgo de cortes y quemaduras.

Buenas prácticas de uso: Manipula el aparato con cuidado - Espera a que se enfríe antes de limpiar - Comprueba periódicamente la integridad de la puerta y el cristal

Comportamientos a evitar: Echar agua fría sobre el cristal caliente - Golpear la puerta con objetos duros - Usar el electrodoméstico si el cristal está agrietado o dañado



Uso por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas: El uso inadecuado puede provocar accidentes, quemaduras, descargas eléctricas u otros daños.

Buenas prácticas de uso: Solo permitir que niños a partir de los 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas usen el aparato bajo supervisión o tras la formación adecuada en el uso seguro del aparato - Conserva este manual para futuras consultas - Supervisa a los niños para asegurarte de que no jueguen con el aparato

Comportamientos a evitar: Permitir el uso por personas sin las instrucciones necesarias - Dejar a los niños sin supervisión cerca del aparato en funcionamiento - Permitir el juego con el aparato o sus accesorios



Uso inadecuado del compartimento de cocina: Utilizar el aparato para cualquier propósito distinto a cocinar alimentos o introducir materiales inadecuados puede causar incendios, emisiones de humo, daños en el aparato o lesiones a personas.

Buenas prácticas de uso: Utilizar el aparato solo para cocinar, calentar y preparar alimentos - Utiliza recipientes y accesorios adecuados para el horno y resistentes a las temperaturas de funcionamiento esperadas - Cocina los alimentos usando bandejas, recipientes o accesorios apropiados - Verifica siempre la idoneidad de los materiales antes de colocarlos en el compartimento de cocina

Comportamientos a evitar: Utilizar el aparato para secar objetos, tejidos u otros materiales - Introducir utensilios o accesorios hechos de materiales que no sean resistentes a altas temperaturas, como madera, plástico, silicona no aptos para el horno u otros materiales que se deformen fácilmente o se derritan, - Cocinar los alimentos directamente en la parrilla cuando puedan liberar líquidos, grasas o residuos - Utilizar recipientes o accesorios que no sean expresamente adecuados para su uso en el horno



Uso del aparato en estado defectuoso o dañado: Utilizarlo en presencia de anomalías puede causar incendio, descargas eléctricas, quemaduras u otros daños.

Buenas prácticas de uso: Dejar de usar el aparato inmediatamente en presencia de humo anormal, olores inusuales, ruidos inusuales u otras condiciones anormales - Apague el aparato usando los controles de control y desconéctalo de la red solo agarrando el enchufe si el funcionamiento puede realizarse de forma segura - En caso de sospecha de fallo eléctrico, corte la fuente de alimentación en el interruptor principal del sistema antes de intervenir en la fuente de alimentación del aparato - Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de cualquier inspección visual - Que el aparato sea revisado o reparado únicamente por personal cualificado - Compruebe periódicamente la integridad del cable de alimentación, el enchufe y la estructura del aparato

Comportamientos a evitar: Seguir utilizando el aparato en presencia de mucho humo, olores desagradables, chispas, ruidos inusuales u otras emisiones anormales - Utilizar el aparato en presencia de deformaciones, grietas, roturas u otros daños evidentes en la estructura - Intentar reparaciones no autorizadas - Tocar componentes eléctricos en situaciones anormales - Volver a encender la electricidad o reutilizar el aparato antes de que se identifique y elimine la causa del fallo



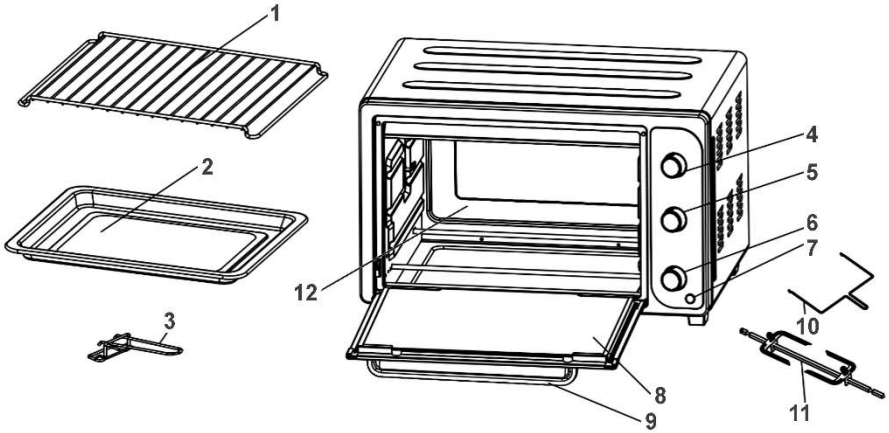
Pérdida de rendimiento y daños en el aparato: Un uso inadecuado puede afectar el rendimiento, acortar la vida útil del producto o provocar que falle.

Buenas prácticas de uso: Utiliza el aparato solo para preparar, calentar y cocinar alimentos en casa - Limpia el compartimento de cocina y los accesorios regularmente tras desconectar el aparato de la red y esperar a que se enfríe completamente - Respeta los límites de temperatura e instrucciones de uso - Asegura una buena ventilación del aparato - Úsalo por primera vez vacío según las instrucciones de este manual

Comportamientos a evitar: Utilizar el aparato para fines profesionales, comerciales o de uso intensivo continuo - Bloquear las aberturas de ventilación - Utilizar limpiadores abrasivos, disolventes, gasolina u otros productos agresivos - Modificar o manipular el aparato - Utilizar el aparato sin limpiar regularmente superficies y accesorios

Nota importante: El aparato está destinado únicamente a uso doméstico y no está diseñado para uso profesional, comercial o intensivo: en caso de uso no conforme, no se garantiza el suministro de las disposiciones de la garantía al consumidor. Antes de usar el aparato, lee este manual detenidamente y en su totalidad y asegúrate de entender todas las instrucciones, advertencias y prescripciones que contiene. Guarda el manual en un lugar seguro y fácilmente accesible para futura consulta, para su instalación, uso, mantenimiento rutinario del aparato y para cualquier necesidad posterior. Las indicaciones contenidas en este manual no sustituyen ni limitan la obligación de adoptar un comportamiento prudente y responsable que cumpla con las normas comunes de precaución. Durante todas las fases de instalación, uso, limpieza y mantenimiento del aparato, el usuario debe tener el máximo cuidado, evaluar las condiciones de funcionamiento y actuar con sentido común razonable, evitando cualquier comportamiento que pueda exponer a personas, animales, propiedades o el propio aparato a situaciones de riesgo, incluso si tales situaciones no están expresamente descritas en este manual.

2. Identificación de piezas



1	**Rejilla de cocina**	Soporta alimentos, bandejas y recipientes adecuados para cocinar en el horno. Es adecuado para tostar, gratinar, cocinar y recalentar alimentos, promoviendo la circulación del aire caliente alrededor de los alimentos.
2	**Bandeja para hornear**	Permite cocinar alimentos que liberan líquidos, grasas o zumos durante la preparación. Puede utilizarse para asados, productos horneados, gratinados y preparaciones similares.
3	**Asa para la bandeja de horno y la rejilla de alambre**	Permite insertar, quitar y mover la bandeja y el estante de forma segura cuando están calientes, reduciendo el riesgo de quemaduras.
4	**Termostato**	Permite seleccionar y ajustar la temperatura de cocción según el tipo de comida y la preparación deseada.
5	**Selector de funciones**	Permite elegir el modo de funcionamiento del aparato, activando las diferentes combinaciones de elementos calefactores, ventilación y asador proporcionados.
6	**Temporizador**	Permite ajustar la duración de la cocción. Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, el aparato detiene automáticamente su funcionamiento y emite una señal acústica.
7	**Luz indicadora de funcionamiento**	Indica visualmente que el aparato está alimentado y funcionando.
8	**Puerta de cristal**	Permite monitorizar la cocción sin abrir el compartimento y sin dispersar innecesariamente el calor acumulado en el aparato.
9	**Manilla de puerta**	Permite abrir y cerrar la puerta de forma segura durante la carga, revisión y extracción de alimentos.
10	**Asa de asador**	Te permite insertar, quitar y manipular la saliva de la rostería de forma segura cuando está caliente.
11	**Asador de rostería**	Sostiene y gira los alimentos durante la cocción, promoviendo un dorado y cocción uniformes en toda la superficie.
12	**Compartimento de cocina**	Cámara interna del aparato en la que se genera y distribuye el calor necesario para la preparación de alimentos.

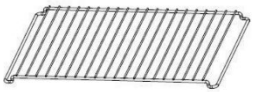
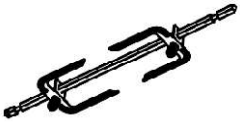
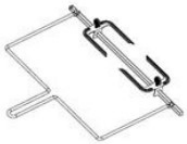
3. Instalación y pruebas iniciales

1. **Abre cuidadosamente el embalaje** y retira el aparato y todos los accesorios, evitando el uso de utensilios que puedan dañar el producto.
2. **Comprueba que el equipo esté completo** y que el aparato, el cable de alimentación, el enchufe y todos los accesorios suministrados estén libres de deformaciones, roturas, grietas, abolladuras u otros daños visibles. Si es necesario, contacta con el distribuidor para si falta algo.
3. **Conserva el embalaje original durante al menos 15 días** desde la compra para permitir verificaciones, devoluciones o disputas relacionadas con el transporte. Tras este periodo, **deshazte de todos los materiales de embalaje conforme a la normativa local** vigente sobre recogida y gestión de residuos por separado.

4. **Retira todas las películas protectoras, pegatinas, etiquetas y cualquier material de sujeción** dentro o fuera del aparato, excepto las etiquetas técnicas y las marcas permanentes.
5. **Lava la rejilla de alambre, la bandeja para hornear y otros accesorios que se proporcionan** usando agua tibia y un detergente común para vajillas.
6. **Enjuaga bien los accesorios** para eliminar cualquier residuo de detergente.
7. **Seca todos los accesorios completamente** antes de usarlos.
8. **Coloca el aparato sobre una superficie plana, estable, seca y resistente al calor**, asegurándote de que la superficie tenga un sellado mecánico y resistencia térmica adecuados.
9. **Comprueba que el aparato descanse completamente sobre la superficie de soporte** y que no haya partes sobresaliendo más allá del borde de la cocina.
10. **Mantén al menos 10 cm de espacio libre en los laterales y la parte trasera del aparato y al menos 30 cm en la parte superior**, para asegurar una ventilación adecuada y evitar el sobrecalentamiento de las superficies circundantes.
11. **Comprueba si hay cortinas, papel, telas, materiales inflamables u otras fuentes de calor** en las inmediaciones del aparato.
12. **Comprueba que el voltaje y la frecuencia indicados** en la placa de clasificación del aparato coincidan con los disponibles en el lugar de instalación.
13. **Solo conecta el aparato a un enchufe eléctrico compatible con la normativa,** correctamente instalado y fácilmente accesible.
14. **Realiza un primer ciclo de calefacción sin carga** antes de usar el aparato para preparar alimentos.
15. **Inserta la rejilla y la bandeja para hornear en el compartimento de cocina** y cierra la puerta.
16. **Establece la temperatura máxima y un modo de cocción adecuado**, luego deja que el aparato funcione vacío durante unos 10 minutos en un entorno adecuadamente ventilado.
17. **Considere normal la posible emisión de un ligero olor o una cantidad modesta de humo durante el primer uso.** Este fenómeno se debe a la evaporación de residuos de los procesos de producción y los tratamientos protectores aplicados a los componentes durante la fabricación, y tiende a desaparecer espontáneamente tras los primeros ciclos de funcionamiento.
18. **Apaga el aparato al final del ciclo inicial de prueba** y deja que se enfríe completamente.
19. **Revisa los controles, la luz de operación, la puerta y los accesorios para comprobar que funcionan correctamente antes de** usarlos normalmente.
20. **Deje de usar el aparato inmediatamente y desconéctalo de la fuente de alimentación** si durante las pruebas se produce humo excesivo y persistente, especialmente olores anormales intensos, chispas, ruidos inusuales, deformaciones u cualquier otra avería.
21. **Guarda este manual para futuras consultas** y úsalo como referencia para la instalación, uso, limpieza y mantenimiento del aparato.

4. Uso del electrodoméstico

Los accesorios:

Accesorio	Uso para hornear	¿Cómo manejarlo?
 Bandeja para hornear	Adecuado para la preparación de pollo asado, hamburguesas, gratinados, bizcochos y la mayoría de alimentos que requieren cocción en el horno	
 Cuadrícula	Adecuado para la preparación de alimentos secos, patatas al horno, pan tostado y, en general, alimentos que se benefician de una cocción uniforme gracias a la circulación del aire caliente	
 Rotisserie	Adecuado para la preparación de pollo entero, asados, brochetas y otras preparaciones que requieren una cocción uniforme en todos los lados	

La instalación de la parrilla:

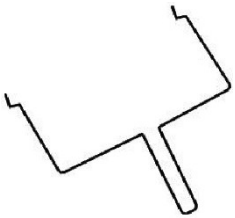




CORRECTO	INCORRECTO

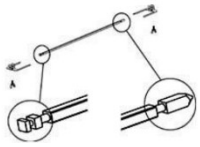
Nota: Coloca la rejilla de cocción con los pliegues de refuerzo hacia abajo.

El asador de la rostizadora:

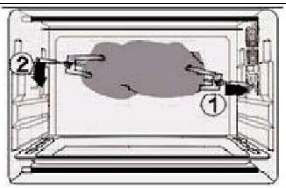


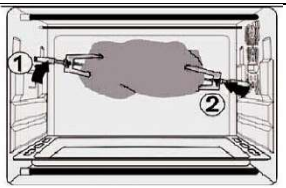
El asador de la asadora es un accesorio de seguridad diseñado para permitir insertar y retirar la saliva sin entrar en contacto directo con las partes calientes. Durante la cocción, la saliva, los tenedores y la comida pueden alcanzar temperaturas muy altas y causar quemaduras en caso de contacto accidental. Por este motivo, toda la manipulación de la saliva debe realizarse exclusivamente con el asa proporcionada. También presta atención a la posible fuga de grasas o líquidos calientes al extraer la saliva. Nunca agarres directamente las partes metálicas de la asadora, ni siquiera inmediatamente después de apagar el aparato.

Uso del asador:



Izquierda Derecha





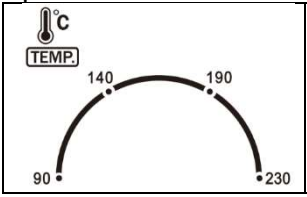
1 Conjunto de horquilla	2 Inserción en la rostería	3 Extracción de asadores
Inserta un tenedor asador en cada extremo de la varilla, orientando las garras hacia dentro. Coloca la comida colocándola entre los dos tenedores y asegúralos en la posición deseada apretando los tornillos de bloqueo. Comprueba que la comida esté centrada y bien sujeta antes de empezar a cocinarla. El peso de la comida no debe superar los 3 kg	Inserta la espeta de asador en los soportes especiales dentro del compartimento de cocina. A continuación, coloca la bandeja en la parte inferior del horno, bajo el elemento calefactor inferior, para recoger las grasas y líquidos que se liberen durante la cocción	Usa el asador del asador para sacar la saliva de sus soportes. Después, retira cuidadosamente la saliva de las ranuras dentro del compartimento de cocina. **Precaución:** Las grasas y los líquidos de cocción a alta temperatura pueden filtrarse durante la extracción. Ten extrema precaución para evitar quemaduras

Sugerencia:

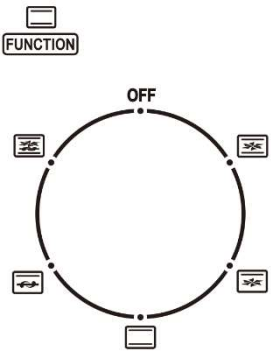


Al cocinar alimentos que pueden causar salpicaduras de grasa, como el pollo asado, se recomienda forrar la sartén con dos papeles de aluminio para reducir la dispersión de grasa durante la cocción. Coloca la primera lámina en el fondo de la sartén; el exceso de grasa puede acumularse en el espacio entre las dos hojas, limitando las salpicaduras y facilitando la limpieza.

El panel de control:

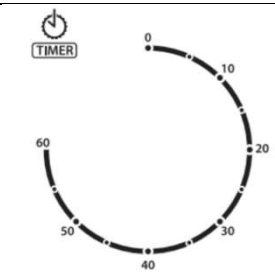


Perilla de temperatura:
Rango de temperatura de 90 °C a 230 °C: Para usar el horno, arranca el temporizador, ajusta la temperatura deseada usando el mando de control de temperatura y selecciona el modo de cocción deseado usando la función y el mando de calefacción.
Para apagar el horno, pon el temporizador en la posición "0" y la perilla de función del horno en la posición "OFF".



Selección de función:

	Calefacción ventilada desde arriba y desde abajo
	Calefacción ventilada desde arriba
	Calentamiento estático desde arriba y desde abajo
	Calefacción estática desde arriba y rotisserie
	Calefacción ventilada por arriba e abajo con asador
FUERA	Aparato apagado



Botón del temporizador:
Ajusta el mando del temporizador al número que corresponda al tiempo de cocción deseado (en minutos), dependiendo del tipo de comida que se vaya a preparar. El tiempo de cocción puede ser un máximo **de 60** minutos.
Configura el temporizador girando el mando **en sentido horario**. Cuando termine la hora seleccionada, el horno se apagará automáticamente y sonará un pitido. Si quieres poner una hora menor a **5 minutos**, primero gira el pomo 6 **minutos** y luego vuelve a la hora deseada.
Durante la cocción, el horno puede apagarse manualmente girando el mando del temporizador **en sentido antihorario** hasta la **posición "0".**

Tiempos de cocción para los alimentos más comunes:

Tipo de comida	Cantidad o grosor	Temperatura (°C)	Temporizador (min.)
Sandwich	2-3 piezas	190	2-3
Toast	2-4 piezas	230	2-5
Hamburguesas	2-3 piezas	90	3-5
Peces	/	190	7-10
Jamón	2 cm	190	7-12
Salchicha	3-4 piezas	190-230	8-10
Pastel	/	140	20-30
Filete	1-2 cm	230	10-15
Pollo	Medio pollo	140-190	30-40

Nota: Si el interior del horno está sucio, el tiempo de cocción puede ser ligeramente mayor de lo indicado en la tabla anterior.

5. Limpieza y mantenimiento

Para garantizar un rendimiento óptimo y una larga vida útil de tu aparato, es importante mantenerlo limpio y en buen estado en todo momento. Antes de realizar cualquier limpieza, desconecta el aparato del enchufe y espera a que todas las piezas se hayan enfriado completamente. El mantenimiento regular ayudará a evitar la acumulación de grasa, residuos de cocina y incrustaciones que podrían afectar al buen funcionamiento y a la calidad de la preparación de los alimentos.
Limpia la cavidad interna regularmente con un paño suave o una esponja no abrasiva ligeramente humedecida con agua tibia y un detergente neutro. Después de limpiar, elimina cualquier residuo de detergente con un paño limpio y seca bien todas las superficies. Si hay residuos especialmente persistentes, deja que se ablanden con agua tibia antes de retirarlo. Evita usar utensilios metálicos u objetos punzantes que puedan dañar las superficies internas.
La parrilla, la bandeja de goteo y cualquier accesorio extraíble deben limpiarse por separado usando agua caliente y un detergente normal para vajillas. Después de lavar, seque bien todos los componentes antes de volver a meterlos en el aparato. Es recomendable revisar periódicamente los accesorios para detectar acumulación de grasa o residuos carbonizados, ya que pueden causar humo o olores desagradables durante el uso.

Las superficies exteriores solo deben limpiarse con un paño suave y ligeramente húmedo. No se utilicen productos abrasivos, detergentes agresivos, polvos abrasivos, disolventes, alcohol, gasolina o esponjas metálicas, ya que pueden dañar los acabados, las piezas pintadas y la serigrafía del aparato. El cristal de la puerta también debe limpiarse con detergentes suaves y paños suaves, para preservar su transparencia y aspecto estético con el tiempo.
Presta especial atención a las aberturas de ventilación y a las zonas cercanas a los elementos calefactores, manteniéndolas siempre libres de polvo, grasa y residuos. Nunca sumerjas el aparato en agua u otros líquidos y no viertas líquidos directamente en él. Al limpiar, tampoco permitas que la humedad entre en los pomos, componentes eléctricos o aberturas de ventilación.
Un aparato limpio garantiza una distribución del calor más uniforme y resultados de cocción más precisos. La presencia de suciedad, grasa o residuos dentro de la cavidad podría, de hecho, prolongar ligeramente el tiempo de cocción y reducir la eficiencia del aparato. Un mantenimiento periódico adecuado también ayuda a prevenir la formación de vapores y olores desagradables, manteniendo el aparato eficiente, seguro y siempre listo para su uso.
Nota importante: Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento solo deben realizarse con el aparato apagado, completamente enfriado y con el enchufe desconectado del enchufe. Tras lavar las superficies o accesorios internos o exteriores, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a conectar el aparato a la red eléctrica y volver a utilizarlo. La presencia de humedad en los componentes o áreas adyacentes a las partes eléctricas puede dificultar el correcto funcionamiento del aparato y constituir un posible riesgo para la seguridad. Por lo tanto, espere a que todas las superficies se sequen completamente antes de restaurar la fuente de alimentación.

6. Posibles problemas y posibles soluciones

Problema encontrado	Causa posible	Solución
El aparato no se enciende.	El enchufe no está correctamente insertado en el enchufe.	Inserta el enchufe firmemente en el enchufe y comprueba que el enchufe tenga corriente.
El aparato no se enciende a pesar de estar conectado a la red eléctrica.	El temporizador no está programado o uno de los mandos no está en la posición requerida para funcionar.	Ajusta el tiempo de cocción, la temperatura y la función deseada según las instrucciones de funcionamiento.
El aparato se apaga durante la cocina.	El tiempo establecido en el temporizador ha terminado.	Vuelve a poner el temporizador para el tiempo que aún necesita, primero comprobando el estado de cocción de la comida.
El aparato no calienta.	La temperatura no se ha ajustado o la función seleccionada no activa los elementos calefactores deseados.	Comprueba la posición del pomo de temperatura y selecciona la función de cocción adecuada.
Cocinar tarda más de lo esperado.	La temperatura establecida es demasiado baja, la cavidad está sucia o la puerta se abre con frecuencia.	Ajusta la temperatura indicada para la preparación, limpia la cavidad interna y limita la apertura de la puerta durante la cocción.
Los alimentos no se cocinan de forma uniforme.	La bandeja o la rejilla de alambre no están bien posicionadas, la comida está distribuida de forma desigual o el recipiente no es adecuado.	Coloca el accesorio correctamente, distribuye la comida de forma uniforme y utiliza recipientes adecuados para altas temperaturas.
La parte superior o inferior de la comida se cocina demasiado.	El nivel de inserción de la rejilla o bandeja de horno no es adecuado o se ha seleccionado una función inadecuada.	Mueve el accesorio a un nivel más adecuado y selecciona la función de calentamiento indicada para la preparación.
La ventilación no parece funcionar.	Se ha seleccionado una función que no requiere el uso de un ventilador.	Comprueba el símbolo de la función seleccionada y elige, si es necesario, un modo de cocción por convección.
El ventilador produce un ruido inusual.	Un accesorio, receptáculo o residuo puede interferir con el correcto funcionamiento.	Apaga el aparato, desconéctalo y espera a que se enfríe por completo. Revisa solo las piezas accesibles sin desmontar el aparato. Si el ruido persiste, contacta con el servicio técnico.
Durante el primer uso hay un ligero olor.	Nuevos materiales y componentes pueden producir temporalmente un olor característico durante el primer calentamiento.	Ventila la habitación adecuadamente y utiliza el aparato siguiendo las instrucciones proporcionadas para el primer uso.

Durante la operación se desarrollan humos o olores desagradables.	Grasa, residuos de comida o escamas pueden estar presentes en la cavidad, la bandeja de goteo o los elementos calefactores.	Apaga el aparato, desconéctalo de la red eléctrica y deja que se enfríe completamente. Limpia la cavidad y los accesorios según se indica en el capítulo de mantenimiento.
Se desarrolla una cantidad excesiva de humo.	La grasa o los líquidos de cocina pueden haber caído sobre los elementos calefactores, o la comida puede haberse sobrecalentado.	Mueve inmediatamente los mandos a la posición de apagado y desenchufa si la operación puede realizarse con seguridad. No uses agua para apagar llamas.
Se forma condensación en el cristal de la puerta.	Los alimentos con mucha humedad pueden generar vapor durante la cocción.	El fenómeno puede ocurrir durante el uso normal. Una vez terminada la cocción, deja que el aparato se enfríe y limpia la condensación con un paño suave.
La puerta no cierra bien.	La rejilla de alambre, la bandeja de goteo o el cuenco pueden insertarse incorrectamente.	Comprueba la posición de los accesorios y asegúrate de que ningún objeto obstruya el cierre de la puerta.
El temporizador no suena cuando termina de cocinar.	El tiempo establecido puede ser demasiado corto o el mecanismo del temporizador puede no haberse cargado correctamente.	Para tiempos inferiores a 5 minutos, gira primero el mando más allá de los 6 minutos y luego vuelve a la hora deseada.
El enchufe, cable o enchufe se calienta de forma inusual.	La conexión eléctrica puede ser inadecuada, floja, o sobrecargada.	Apaga el aparato inmediatamente y desconéctalo. No vuelvas a usar el aparato y refírelo a personal cualificado.
El cable de alimentación está dañado.	El cordón pudo haberse desgastado, aplastado o dañado accidentalmente.	No uses el aparato ni intentes reparar o reemplazar el cable tú mismo. Deriva el aparato a un centro de servicio autorizado o a personal cualificado.
La anomalía persiste tras las comprobaciones indicadas.	Puede haber un fallo interno.	Apaga el aparato, desenchúfalo y contacta con un centro de servicio autorizado. No desmontes ni intentes reparar el aparato tú mismo.

7. Datos técnicos

Modelo	: **Devil 48 plus**
Tensión de alimentación	: 220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Potencia máxima	: 1.800 W
Número de programas	: 5 + apagado
Temporizador	: 0 – 60 min
Ventilación interna (convección) : Eléctrico, trasero, centrífugo	
Número de elementos calefactores	: 4
Dimensiones internas del compartimento	: An: 42,0 cm – E: 30,3 cm – Ré: 35,4 cm
Dimensiones externas	: Ancho: 56,5 cm – E: 35,7 cm – D: 41,2 cm
Peso	: 9 kg

8. Información sobre el consumo energético en modos de apagado, espera y espera en la red (Reglamento CE 2023/826)

Producto: Horno eléctrico de convección sobre encimera

Esta unidad está diseñada para no tener modo de espera ni modo de espera en red.

Al final del tiempo establecido, el temporizador mecánico mueve automáticamente el aparato a la posición de apagado, cortando por completo el suministro de energía a los circuitos eléctricos internos.

El dispositivo no está equipado con funciones para conectarse a redes de comunicación electrónicas, inalámbricas o cableadas, ni tampoco tiene funciones para reactivación a través de la red.

El aparato no está equipado con pantallas, indicadores permanentes, relojes electrónicos, módulos de comunicación u otras funciones que requieran energía eléctrica cuando el aparato está en posición de apagado.

Consumo energético:

Modo de funcionamiento	Consumo eléctrico
Modo apagado	0,00 W*
Modo de espera	No aplicable
Modo de espera en red	No aplicable

* Con el temporizador configurado en la posición "0" y el aparato conectado a la red eléctrica.

Información adicional:

El aparato está equipado únicamente con controles electromecánicos y no contiene sistemas electrónicos que requieran energía continua. Cuando el interruptor/temporizador está en posición de apagado, no se extrae energía eléctrica de la red eléctrica.

9. Tratamiento al final de la vida

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE), la presencia del símbolo del contenedor tachado indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe realizarse por recolección separada. La eliminación de forma no separada puede constituir un daño potencial para el medio ambiente y la salud. Este producto se puede devolver al distribuidor al comprar un nuevo dispositivo. La eliminación inadecuada del aparato constituye una conducta indebida y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información, contactar con la administración local responsable de asuntos ambientales.



1. Instructions pour une utilisation correcte et sûre



Brûlures dues à des surfaces chaudes : Lors du fonctionnement, les surfaces extérieures, la porte, les accessoires et les parties internes de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées et provoquer des brûlures.

Bonnes pratiques d'utilisation : Utilisez toujours les poignées et accessoires fournis pour manipuler les plateaux et les supports - Portez une protection adaptée lors de la manipulation d'accessoires chauds - Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage - Ouvrez la porte doucement pendant et après la cuisson

Comportements à éviter : Toucher des surfaces chaudes à mains nues - Placer des parties du corps sur l'appareil pendant le fonctionnement - Laisser des enfants sans surveillance près de l'appareil en fonctionnement - Nettoyer avant un refroidissement complet



Décharge électrique : Le contact avec des composants électriques sous tension peut causer des blessures graves ou la mort.

Bonnes pratiques d'utilisation : Ne branchez l'appareil qu'à des prises conformes et correctement installées - Insérez complètement la prise dans la prise - Débranchez l'appareil de l'alimentation avant le nettoyage - Faites remplacer les composants endommagés uniquement par du personnel qualifié - Tenez toujours la prise lors de la déconnexion de l'appareil

Comportements à éviter : Utilisez l'appareil avec les mains mouillées ou dans des environnements très humides - Tirez sur le câble pour le débrancher - Utilisez l'appareil avec un câble/prise endommagé - Immergez l'appareil ou le câble dans de l'eau ou d'autres liquides - Utilisez des multiprises, adaptateurs ou connexions électriques inadaptés



Incendie : La température élevée développée par l'appareil peut provoquer l'enflammement des matériaux combustibles à proximité.

Bonnes pratiques d'utilisation : Installer l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur avec une capacité de charge adéquate • Maintenir au moins 10 cm de dégagement sur les côtés et à l'arrière et au moins 30 cm au-dessus de l'appareil • Assurer une bonne ventilation lors de l'utilisation • Surveiller constamment l'appareil pendant le fonctionnement • Vérifier périodiquement que les ouvertures de ventilation sont exemptes d'obstacles

Comportements à éviter : Couvrir les ouvertures de ventilation - Placer des objets sur le dessus de l'appareil pendant l'utilisation - Installer l'appareil près de rideaux, de papier, de textiles ou d'autres substances inflammables - Laisser l'appareil fonctionner sans surveillance - Placer l'appareil près des sources de chaleur



Chute ou renversement de l'appareil : Un mauvais support peut faire tomber ou renverser l'appareil, entraînant des blessures corporelles et des dommages matériels.

Bonnes pratiques d'utilisation : Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et résistante à la chaleur - Vérifiez que la surface de support possède une étanchéité mécanique adéquate et des caractéristiques de résistance thermique - Assurez-vous que l'appareil repose complètement sur la surface de support - Gardez la zone environnante dégagée

Comportements à éviter : Installer l'appareil sur des surfaces instables ou inclinées - Utiliser des étagères ou supports inadaptés au poids de l'appareil - Déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud ou en fonctionnement - Utiliser l'appareil comme surface de soutien



Déversement de liquides chauds, graisses et vapeurs : Ouvrir la porte ou les accessoires de manipulation peut entraîner des éclaboussures ou des émissions de vapeur à haute température.

Bonnes pratiques d'utilisation : Ouvrez la porte lentement et gardez vos distances avec l'ouverture - Utilisez des accessoires adaptés pour retirer les plateaux et grilles - Faites preuve de prudence supplémentaire lors de la cuisson des aliments contenant des liquides ou des graisses - Utilisez le plateau goutte-à-goutte si nécessaire

Comportements à éviter : Ouvrir brusquement la porte pendant la cuisson - Retirer les accessoires sans protection adéquate - Exposer votre visage ou vos mains directement à l'ouverture du compartiment de cuisson



Casse de verre : Des chocs ou des variations de température peuvent provoquer la cassure de la vitre de la porte, avec un risque de coupures et de brûlures.

Bonnes pratiques d'utilisation : manipuler l'appareil avec soin - Attendre qu'il refroidisse avant de nettoyer - Vérifier périodiquement l'intégrité de la porte et du verre

Comportements à éviter : Verser de l'eau froide sur du verre chaud - Frapper la porte avec des objets durs - Utiliser l'appareil si le verre est fissuré ou endommagé



Utilisation par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites : Une utilisation inappropriée peut entraîner des accidents, des brûlures, des décharges électriques ou d'autres dommages.

Bonnes pratiques d'utilisation : N'autoriser que les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites à utiliser l'appareil sous supervision ou après une

formation appropriée à son utilisation en toute sécurité - Conservez ce manuel pour référence future - Supervisez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil

Comportements à éviter : Autoriser l'utilisation par des personnes sans les instructions nécessaires - Laisser les enfants non surveillés près de l'appareil en fonctionnement - Permettre le jeu avec l'appareil ou ses accessoires



Mauvaise utilisation du compartiment de cuisson : L'utilisation de l'appareil à toute autre fin que la cuisson des aliments ou l'introduction de matériaux inappropriés peut provoquer un incendie, des émissions de fumée, des dommages à l'appareil ou des blessures à des personnes.

Bonnes pratiques d'utilisation : Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner, chauffer et préparer les aliments - Utilisez des contenants et accessoires adaptés au four et résistants aux températures de fonctionnement attendues - Cuisinez les aliments en utilisant des plateaux, contenants ou accessoires appropriés - Vérifiez toujours l'adéquation des matériaux avant de les placer dans le compartiment de cuisson

Comportements à éviter : Utilisez l'appareil pour sécher des objets, tissus ou autres matériaux - Introduisez des ustensiles ou accessoires fabriqués à partir de matériaux non résistants aux hautes températures, tels que le bois, le plastique, le silicone inadaptés au four ou d'autres matériaux facilement déformables ou susceptibles de fondre, - Cuisiner directement sur le grill lorsqu'ils peuvent libérer des liquides, des graisses ou des résidus - Utiliser des contenants ou accessoires non expressément adaptés au four



Utilisation de l'appareil en état défectueux ou endommagé : L'utilisation de l'appareil en présence d'anomalies peut provoquer un incendie, un choc électrique, des brûlures ou d'autres dommages.

Bonnes pratiques d'utilisation : Arrêtez immédiatement l'utilisation de l'appareil en présence de fumée anormale, d'odeurs inhabituelles, de bruits inhabituels ou d'autres conditions anormales - Éteignez l'appareil avec les commandes de commande et débranchez-le de l'alimentation en saisissant la prise uniquement si l'opération peut être effectuée en toute sécurité - En cas de défaut électrique suspecté, coupez l'alimentation électrique à l'interrupteur principal du système avant d'intervenir sur l'alimentation de l'appareil - Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant toute inspection visuelle - Faites-le vérifier ou réparer uniquement par du personnel qualifié - Vérifiez périodiquement l'intégrité du cordon d'alimentation, de la prise et de la structure de l'appareil

Comportements à éviter : Continuez à utiliser l'appareil en présence d'une fumée importante, d'odeurs désagréables, d'étincelles, de bruits inhabituels ou d'autres émissions anormales - Utilisez l'appareil en présence de déformations, fissures, fissures, casses ou autres dommages évidents à la structure - Tentez des réparations non autorisées - Touchez des composants électriques lors de situations anormales - Rallumez l'alimentation électrique ou réutilisez l'appareil avant que la cause du défaut ne soit identifiée et éliminée



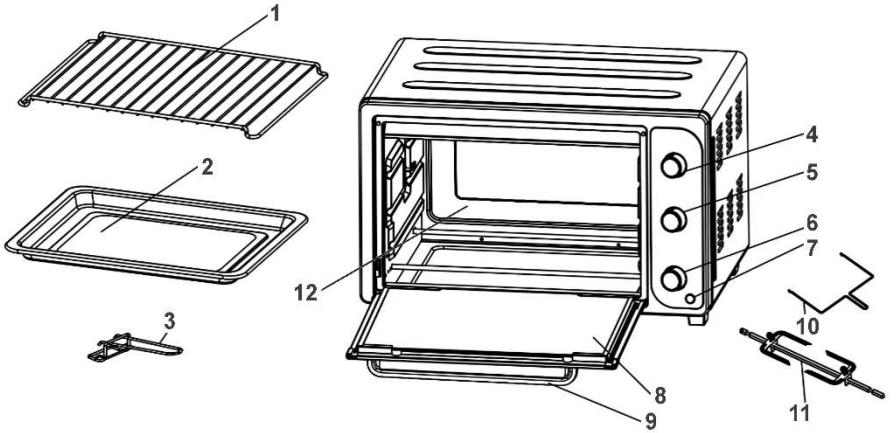
Perte de performance et dommages à l'appareil : Une utilisation inadéquate peut altérer la performance, raccourcir la durée de vie du produit ou provoquer sa défaillance.

Bonnes pratiques d'utilisation : Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation, le chauffage et la cuisson des aliments à la maison - Nettoyez régulièrement le compartiment de cuisson et les accessoires après avoir débranché l'appareil du secteur et attendu qu'il refroidisse complètement - Respectez les limites de température et les instructions d'utilisation - Assurez-vous d'une bonne ventilation de l'appareil - Utilisez-le vide pour la première fois conformément aux instructions de ce manuel

Comportements à éviter : Utiliser l'appareil à des fins professionnelles, commerciales ou intensives en continu - Bloquer les ouvertures de ventilation - Utiliser des nettoyants abrasifs, solvants, essence ou autres produits agressifs - Modifier ou trafiquer l'appareil - Utiliser l'appareil sans nettoyage régulier des surfaces et accessoires

Note importante : L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique et n'est pas conçu pour un usage professionnel, commercial ou intensif : en cas d'utilisation non conforme, la fourniture des dispositions de la garantie au consommateur n'est pas garantie. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement et dans son intégralité ce manuel et assurez-vous de bien comprendre toutes les instructions, avertissements et prescriptions qu'il contient. Conservez le manuel dans un endroit sûr et facilement accessible pour référence future, pour l'installation, l'utilisation, l'entretien régulier de l'appareil et pour tout besoin ultérieur. Les indications contenues dans ce manuel ne remplacent ni ne limitent l'obligation d'adopter un comportement prudent et responsable conforme aux règles communes de prudence. À toutes les phases d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de l'appareil, l'utilisateur doit prendre le plus grand soin, évaluer les conditions de fonctionnement et agir avec un bon sens, évitant tout comportement susceptible d'exposer des personnes, des animaux, des biens ou l'appareil lui-même à des situations à risque, même si ces situations ne sont pas expressément décrites dans ce manuel.

2. Identification des pièces



1	**Grille de cuisson**	Il supporte les aliments, les plateaux et les contenants adaptés à la cuisson au four. Il convient au toast, au gratin, à la cuisson et au réchauffage des aliments, favorisant la circulation de l'air chaud autour des aliments.
2	**Plaque de cuisson**	Il permet de cuisiner des aliments qui libèrent des liquides, des graisses ou des jus pendant la préparation. Il peut être utilisé pour les rôtis, les produits de boulangerie, les gratins et des préparations similaires.
3	**Poignée pour la plaque de cuisson et la grille métallique**	Cela permet d'insérer, retirer et déplacer en toute sécurité le plateau et le support lorsqu'ils sont chauds, réduisant ainsi le risque de brûlure.
4	**Thermostat**	Cela permet de sélectionner et d'ajuster la température de cuisson en fonction du type d'aliment et de la préparation souhaitée.
5	**Sélecteur de fonction**	Il vous permet de choisir le mode de fonctionnement de l'appareil, en activant les différentes combinaisons d'éléments chauffants, de ventilation et de rôtisseurs fournis.
6	**Minuterie**	Cela permet de définir la durée de cuisson. Lorsque le temps réglé est écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement et émet un signal acoustique.
7	**Voyant indicateur de fonctionnement**	Cela indique visuellement que l'appareil est alimenté et fonctionne.
8	**Porte vitrée**	Cela permet de surveiller la cuisson sans ouvrir le compartiment et sans disperser inutilement la chaleur accumulée à l'intérieur de l'appareil.
9	**Poignée de porte**	Elle permet d'ouvrir et de fermer la porte en toute sécurité lors du chargement, du contrôle et de l'extraction des aliments.
10	**Poignée de rôtissoire**	Cela permet d'insérer, retirer et manipuler la broche de rôtissoire en toute sécurité lorsqu'elle est chaude.
11	**Broche de rôtissoire**	Il soutient et fait pivoter les aliments pendant la cuisson, favorisant un brunissement uniforme et une cuisson sur toute la surface.
12	**Compartiment de cuisson**	Chambre interne de l'appareil dans laquelle la chaleur nécessaire à la préparation des aliments est générée et distribuée.

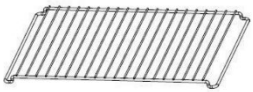
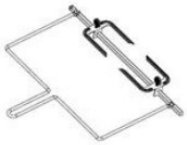
3. Installation et premiers essais

1. **Ouvrez soigneusement l'emballage** et retirez l'appareil et tous les accessoires, évitant d'utiliser des ustensiles qui pourraient endommager le produit.
2. **Vérifiez que l'équipement est complet** et que l'appareil, le câble d'alimentation, la prise et tous les accessoires fournis sont exempts de déformation, de casse, de fissures, de bosses ou d'autres dommages visibles. Si nécessaire, contactez le concessionnaire pour toute information manquante.
3. **Conservez l'emballage d'origine pendant au moins 15 jours** après l'achat afin de permettre toute vérification, retour ou litige lié au transport. Après cette période, **jetez tous les matériaux d'emballage conformément à la réglementation locale** en vigueur concernant la collecte séparée et la gestion des déchets.

4. **Retirez tous les films de protection, autocollants, labels et tout matériau de fixation** à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil, à l'exception des étiquettes techniques et des marquages permanents.
5. **Lavez la grille métallique, la plaque de cuisson et les autres accessoires fournis** à l'aide d'eau tiède et d'un lessive classique.
6. **Rincez soigneusement les accessoires** pour éliminer tout résidu de détergent.
7. **Séchez complètement tous les accessoires** avant utilisation.
8. **Placez l'appareil sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur**, en veillant à ce que la surface bénéficie d'une étanchéité mécanique adéquate et d'une résistance thermique.
9. **Vérifiez que l'appareil repose complètement sur la surface de support** et qu'aucune pièce ne dépasse au-delà du bord de la plaque.
10. **Gardez au moins 10 cm de dégagement sur les côtés et à l'arrière de l'appareil et au moins 30 cm en haut**, afin d'assurer une bonne ventilation et d'éviter la surchauffe des surfaces environnantes.
11. **Vérifiez la présence de rideaux, de papier, de tissus, de matériaux inflammables ou d'autres sources de chaleur** à proximité immédiate de l'appareil.
12. **Vérifiez que la tension et la fréquence indiquées** sur la plaque nominale de l'appareil correspondent à celles disponibles sur le site d'installation.
13. **Ne connectez l'appareil qu'à une prise électrique conforme,** correctement installée et facilement accessible.
14. **Effectuez un premier cycle de chauffage sans charge** avant d'utiliser l'appareil pour la préparation des aliments.
15. **Insérez la grille métallique et la plaque de cuisson dans le compartiment de cuisson** et fermez la porte.
16. **Réglez la température maximale et un mode de cuisson adapté**, puis laissez l'appareil fonctionner vide pendant environ 10 minutes dans un environnement suffisamment ventilé.
17. **Considérez comme normal l'émission possible d'une légère odeur ou d'une quantité modérée de fumée lors de la première utilisation.** Ce phénomène est dû à l'évaporation des résidus issus des procédés de production et des traitements protecteurs appliqués aux composants pendant la fabrication, et tend à disparaître spontanément après les premiers cycles de fonctionnement.
18. **Éteignez l'appareil à la fin du cycle de test** initial et laissez-le refroidir complètement.
19. **Vérifiez les commandes, la lumière d'opération, la porte et les accessoires pour vérifier leur bon fonctionnement** avant une utilisation normale.
20. **Arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et débranchez-le de l'alimentation** électrique si une fumée excessive et persistante, notamment des odeurs anormales intenses, des étincelles, des bruits inhabituels, des déformations ou tout autre dysfonctionnement surviennent lors des tests.
21. **Conservez ce manuel pour référence future** et utilisez-le comme référence pour l'installation, l'usage, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

4. Utilisation de l'appareil

Les accessoires :

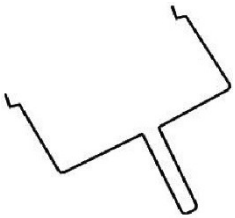
Accessoire	Utilisation pour la pâtisserie	Comment gérer cela ?
 Plaque de cuisson	Adapté à la préparation de poulet rôti, de hamburgers, de gratins, de gâteaux génoise et de la plupart des aliments nécessitant une cuisson au four	
 Grille	Adapté à la préparation de croûtes sèches, de pommes de terre au four, de pain grillé et, en général, d'aliments bénéficiant d'une cuisson uniforme grâce à la circulation de l'air chaud	
 Rôtisserie	Adapté à la préparation de poulet entier, rôtis, brochettes et autres préparations nécessitant une cuisson uniforme de tous les côtés	

L'installation de la calandre :

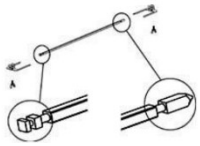
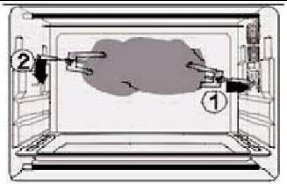
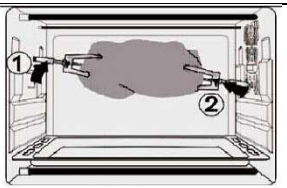
	
EXACT	**INCORRECT**

Note : Placez la grille de cuisson avec les plis de renfort orientés vers le bas.

La poignée de rôtisseur :

	La poignée de rôtissette est un accessoire de sécurité conçu pour permettre d'insérer et de retirer la broche sans entrer en contact direct avec les parties chaudes. Pendant la cuisson, la broche, les fourchettes et les aliments peuvent atteindre des températures très élevées et provoquer des brûlures en cas de contact accidentel. Pour cette raison, toute la manipulation de la broche doit être effectuée exclusivement à l'aide de la poignée fournie. Faites également attention aux éventuelles fuites de graisses ou de liquides de cuisson chauds lors du retrait de la broche. Ne saisissez jamais directement les parties métalliques de la rôtissoire, même immédiatement après avoir éteint l'appareil.

Utilisation de la rôtissoire :

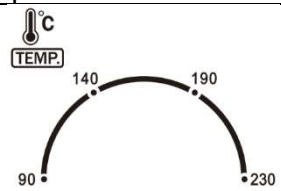
 Gauche Droite		
1 Assemblage de fourche	**2 Insertion de rôtissoire**	**3 Extraction de rôtisseurs**
Insérez une fourchette rôtissoire à chaque extrémité de la tige, en orientant les griffes vers l'intérieur. Placez la nourriture en la plaçant entre les deux fourchettes et fixez-les à la position souhaitée en serrant les vis de verrouillage. Vérifiez que la nourriture est bien centrée et bien tenue avant de commencer la cuisson. Le poids de la nourriture ne doit pas dépasser 3 kg	Insérez la broche rôtissoire dans les supports spéciaux à l'intérieur du compartiment de cuisson. Ensuite, placez la plaque au fond du four, sous l'élément chauffant inférieur, pour recueillir les graisses et liquides libérés pendant la cuisson	Utilisez la poignée de la rôtissoire pour retirer la broche de ses supports. Ensuite, retirez soigneusement la broche des fentes à l'intérieur du compartiment de cuisson. **Attention :** Les graisses et les liquides de cuisson à haute température peuvent fuir pendant l'extraction. Soyez extrêmement prudent pour éviter les brûlures

Suggestion :

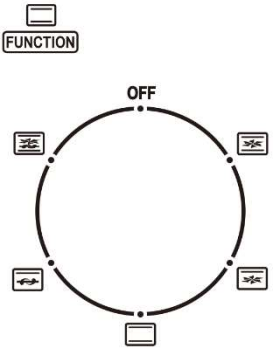


Lors de la cuisson d'aliments pouvant provoquer des éclaboussures de graisse, comme le poulet rôti, il est recommandé de tapisser la poêle de deux papiers aluminium pour réduire la dispersion des graisses pendant la cuisson. Placez la première feuille au fond de la poêle ; l'excès de graisse peut alors s'accumuler entre les deux feuilles, limitant les éclaboussures et facilitant le nettoyage.

Le panneau de contrôle :

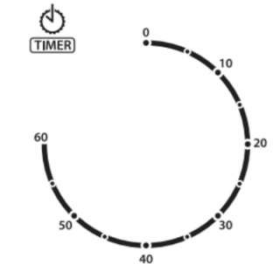


Bouton de température :
Plage de température de 90 °C à 230 °C : Pour utiliser le four, démarrez le minuteur, réglez la température souhaitée à l'aide du bouton de contrôle de température et sélectionnez le mode de cuisson souhaité avec la fonction et le bouton de chauffage.
Pour éteindre le four, mets le minuteur en position « 0 » et le bouton de fonction du four en position « OFF ».



Sélection des fonctions :

	Chauffage ventilé par le dessus et le dessous
	Chauffage ventilé depuis le dessus
	Chauffage statique par le dessus et le dessous
	Chauffage statique par le dessus et rôtisseur
	Chauffage ventilé par le dessus et le bas avec rôtissoire
OFF	Appareil éteint



Bouton du minuteur :
Réglez le bouton du minuteur au nombre correspondant au temps de cuisson souhaité (en minutes), selon le type d'aliment à préparer. Le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à **un maximum de 60 minutes**. Réglez le minuteur en tournant le bouton **dans le sens des aiguilles d'une montre**. Lorsque l'heure sélectionnée est écoulée, le four s'éteint automatiquement et un bip retentit. Si vous voulez régler un temps inférieur à **5 minutes**, tournez d'abord le bouton sur **6** minutes puis revenez à l'heure souhaitée.
Pendant la cuisson, le four peut être éteint manuellement en tournant le bouton du minuteur **dans le sens inverse des aiguilles d'une** montre jusqu'à la **position « 0** ».

Temps de cuisson des aliments les plus courants :

Type de nourriture	Quantité ou épaisseur	Température (°C)	Minuterie (minimum)
Sandwich	2-3 pièces	190	2-3
Toast	2-4 pièces	230	2-5
Hamburgers	2-3 pièces	90	3-5
Poissons	/	190	7-10
Jambon	2 cm	190	7-12
Saucisse	3-4 pièces	190-230	8-10
Gâteau	/	140	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Poulet	Un demi-poulet	140-190	30-40

Note : Si l'intérieur du four est sale, le temps de cuisson peut être légèrement plus long que celui indiqué dans le tableau ci-dessus.

5. Nettoyage et entretien

Pour garantir des performances optimales et une longue durée de vie de votre appareil, il est important de le garder propre et en bon état en permanence. Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil de la prise électrique et attendez que toutes les pièces soient complètement refroidies. Un entretien régulier aidera à éviter l'accumulation de graisse, de résidus de cuisson et de tartes qui pourraient affecter le bon fonctionnement et la qualité de la préparation des aliments.

Nettoyez régulièrement la cavité interne à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge non abrasive légèrement humidifiée à l'eau tiède et d'un détergent neutre. Après le nettoyage, enlevez tout résidu de détergent avec un chiffon propre et séchez soigneusement toutes les surfaces. S'il y a des résidus particulièrement tenaces, laissez-la ramollir à l'eau tiède avant de la retirer. Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques ou des objets tranchants qui pourraient endommager les surfaces internes.
Le barbecue, le bac goutte-à-goutte et tout accessoire amovible doivent être nettoyés séparément à l'aide d'eau chaude et d'une lessive vaisselle classique. Après le lavage, séchez soigneusement tous les composants avant de les remettre dans l'appareil. Il est conseillé de vérifier périodiquement les accessoires pour détecter des résidus de graisse ou de carbonisation, car ils peuvent provoquer de la fumée ou des odeurs désagréables pendant le fonctionnement.
Les surfaces extérieures ne doivent être nettoyées qu'avec un chiffon doux et légèrement humide. N'utilisez pas de produits abrasifs, de détergents agressifs, de poudres abrasives, de solvants, d'alcool, d'éponges à essence ou métalliques, car ils pourraient endommager les finitions, les pièces peintes et la sérigraphie de l'appareil. Le verre de la porte doit également être nettoyé avec des détergents doux et des chiffons souples, afin de préserver sa transparence et son apparence esthétique au fil du temps.
Faites particulièrement attention aux ouvertures de ventilation et aux zones proches des éléments chauffants, en les gardant en permanence exemptes de poussière, de graisse et de résidus. Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides et ne versez pas directement de liquides dedans. Lors du nettoyage, ne laissez pas non plus l'humidité pénétrer dans les boutons, les composants électriques ou les ouvertures de ventilation.
Un appareil propre assure une répartition plus uniforme de la chaleur et des résultats de cuisson plus précis. La présence de saleté, de graisse ou de résidus à l'intérieur de la cavité peut en fait allonger légèrement le temps de cuisson et réduire l'efficacité de l'appareil. Un entretien périodique approprié aide également à prévenir la formation de fumées et d'odeurs désagréables, gardant l'appareil efficace, sûr et toujours prêt à l'emploi.

Note importante : Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées uniquement avec l'appareil éteint, complètement refroidi et la prise déconnectée de la prise. Après avoir lavé les surfaces ou accessoires internes ou extérieurs, assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de reconnecter l'appareil au réseau et de le réutiliser. La présence d'humidité dans les composants ou les zones adjacentes aux composants électriques peut nuire au bon fonctionnement de l'appareil et constituer un risque potentiel pour la sécurité. Par conséquent, attendez que toutes les surfaces sèchent complètement avant de rétablir l'alimentation électrique.

6. Problèmes possibles et solutions possibles

Problème rencontré	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	La prise n'est pas correctement insérée dans la prise électrique.	Insérez la prise fermement dans la prise et vérifiez qu'elle est alimentée.
L'appareil ne s'allume pas malgré le fait qu'il soit branché au secteur.	Le minuteur n'a pas été réglé ou l'un des boutons n'est pas à la position requise pour fonctionner.	Réglez le temps de cuisson, la température et la fonction souhaitée selon les instructions de fonctionnement.
L'appareil s'éteint pendant la cuisson.	Le temps fixé sur le minuteur est terminé.	Réglez à nouveau le minuteur pour le temps encore nécessaire, en vérifiant d'abord l'état de cuisson des aliments.
L'appareil ne chauffe pas.	La température n'a pas été réglée ou la fonction sélectionnée n'active pas les éléments chauffants désirés.	Vérifiez la position du bouton de température et sélectionnez une fonction de cuisson appropriée.
La cuisson prend plus de temps que prévu.	La température réglée est trop basse, la cavité est sale, ou la porte est ouverte fréquemment.	Réglez la température indiquée pour la préparation, nettoyez la cavité interne et limitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	La plaque de cuisson ou la grille métallique n'est pas bien positionnée, les aliments sont mal répartis ou le récipient n'est pas adapté.	Positionnez correctement l'accessoire, répartissez les aliments uniformément et utilisez des contenants adaptés aux températures élevées.
Le haut ou le bas des aliments cuit trop longtemps.	Le niveau d'insertion de la grille ou du plateau de cuisson n'est pas adapté ou une fonction inappropriée a été choisie.	Déplacez l'attache à un niveau plus approprié et sélectionnez la fonction de chauffage indiquée pour la préparation.
La ventilation ne semble pas fonctionner.	Une fonction qui ne nécessite pas l'utilisation d'un ventilateur a été sélectionnée.	Vérifiez le symbole de la fonction sélectionnée et choisissez, si nécessaire, un mode de cuisson par convection.

Le ventilateur produit un bruit inhabituel.	Un accessoire, un récipient ou un résidu peut entraver un bon fonctionnement.	Éteignez l'appareil, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse complètement. Vérifiez uniquement les pièces accessibles sans démonter l'appareil. Si le bruit persiste, contactez l'assistance technique.
Lors de la première utilisation, il y a une légère odeur.	De nouveaux matériaux et composants peuvent temporairement produire une odeur caractéristique lors du premier chauffage.	Ventilez correctement la pièce et utilisez l'appareil en suivant les instructions fournies pour la première utilisation.
De la fumée ou des odeurs désagréables se développent pendant l'utilisation.	De la graisse, des résidus alimentaires ou des tartes peuvent être présents dans la cavité, le bac goutte-à-goutte ou les éléments chauffants.	Éteignez l'appareil, débranchez-le de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement. Nettoyez la cavité et les accessoires comme indiqué dans le chapitre entretien.
Une quantité excessive de fumée se développe.	La graisse ou les liquides de cuisson peuvent être tombés sur les éléments chauffants, ou la nourriture a pu surchauffer.	Déplacez immédiatement les boutons en position arrêt et débranchez si l'opération peut être effectuée en toute sécurité. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes.
De la condensation se forme sur la vitre de la porte.	Les aliments contenant beaucoup d'humidité peuvent générer de la vapeur pendant la cuisson.	Le phénomène peut survenir lors d'une utilisation normale. Après la cuisson, laissez refroidir l'appareil et essuyez la condensation avec un chiffon doux.
La porte ne se ferme pas correctement.	La grille métallique, le plateau de goutte ou le bol peuvent être insérés incorrectement.	Vérifiez la position des accessoires et assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue la fermeture de la porte.
Le minuteur ne sonne pas lorsque la cuisson est terminée.	Le temps fixé peut être trop court, ou le mécanisme du minuteur n'a peut-être pas été correctement chargé.	Pour des temps inférieurs à 5 minutes, tournez d'abord le bouton au-delà de 6 minutes, puis revenez au temps souhaité.
La prise, le câble ou la prise devient exceptionnellement chaud.	La connexion électrique peut être insuffisante, lâche ou surchargée.	Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le. N'utilisez plus jamais l'appareil et adressez-le à du personnel qualifié.
Le câble d'alimentation est endommagé.	Le cordon a pu être usé accidentellement, écrasé ou endommagé.	N'utilisez pas l'appareil et n'essayez pas de réparer ou remplacer le câble vous-même. Orientez l'appareil vers un centre de service agréé ou un personnel qualifié.
L'anomalie persiste après les contrôles indiqués.	Il peut y avoir un défaut interne.	Éteignez l'appareil, débranchez-le et contactez un centre de service agréé. Ne démontez pas et n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

7. Données techniques

Modèle	: **Devil 48 plus**
Tension d'alimentation	: 220 V - 240 V ; 50 Hz / 60 Hz
Puissance maximale	: 1 800 W
Nombre de programmes	: 5 + désactivé
Minuterie	: 0 – 60 min
Ventilation interne (convection)	: Électrique, arrière, centrifuge
Nombre d'éléments chauffants	: 4
Dimensions internes du compartiment	: À : 42,0 cm – H : 30,3 cm – P : 35,4 cm
Dimensions externes	: P : 56,5 cm – H : 35,7 cm – P : 41,2 cm
Poids	: 9 kg

8. Informations sur la consommation d'énergie en modes éteint, veille et veille dans le réseau (Règlement CE 2023/826)

Produit : Four électrique à convection de plan de travail
Cette unité est conçue pour ne pas avoir de mode veille ni de mode veille en réseau.
À la fin du temps réglé, le minuteur mécanique déplace automatiquement l'appareil en position éteinte, coupant complètement l'alimentation des circuits électriques internes.

L'appareil n'est pas équipé de fonctions pour se connecter à des réseaux de communication électroniques, sans fil ou filaires, ni de fonctions de réactivation via réseau.
L'appareil n'est pas équipé d'affichages, d'indicateurs permanents, d'horloges électroniques, de modules de communication ou d'autres fonctions nécessitant de l'alimentation électrique lorsque l'appareil est en position éteinte.

Consommation d'énergie :

Mode de fonctionnement	Consommation d'énergie
Off Mode	0,00 W*
Mode veille	Non applicable
Mode veille en réseau	Non applicable

* Avec le minuteur réglé à la position « 0 » et l'appareil connecté au secteur.

Informations supplémentaires :

L'appareil est équipé uniquement de commandes électromécaniques et ne contient pas de systèmes électroniques nécessitant une alimentation continue. Lorsque l'interrupteur/minuteur est en position éteinte, aucune énergie électrique n'est extraite de l'alimentation électrique.

9. Traitement de fin de vie

Conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), la présence du symbole de la poubelle barrée indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet urbain: sa mise au rebut doit donc être effectuée par une collecte séparée. L'élimination de manière non séparée peut constituer un danger potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil. Une élimination inappropriée de l'appareil constitue une faute et est passible de sanctions de la part de l'autorité de sécurité publique. Pour plus d'informations, contactez l'administration locale responsable des questions environnementales.



1. Anweisungen zur korrekten und sicheren Anwendung



Verbrennungen durch heiße Oberflächen: Während des Betriebs können Außenflächen, Tür, Zubehör und Innenteile des Geräts hohe Temperaturen erreichen und Verbrennungen verursachen.

Gute Gebrauchspraktiken: Verwenden Sie immer die bereitgestellten Griffe und Zubehörteile für Tabletts und Racks - Tragen Sie geeigneten Schutz beim Umgang mit heißem Zubehör - Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen - Öffnen Sie die Tür vorsichtig während und nach dem Kochen

Verhaltensweisen zu vermeiden: Berühren heißer Oberflächen mit bloßen Händen – Körperteile während des Betriebs auf das Gerät anbringen – Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts lassen – Reinigen vor vollständigem Abkühlen



Elektroschock: Kontakt mit stromführenden elektrischen Bauteilen kann schwere Verletzungen oder den Tod verursachen.

Gute Gebrauchspraxis: Schließen Sie das Gerät nur an konforme und korrekt installierte Steckdosen an - Stecker komplett in die Steckdose einstecken - Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Netzteil - Lassen Sie beschädigte Komponenten nur von qualifiziertem Personal ersetzen - Halten Sie den Stecker immer beim Trennen des Geräts fest

Verhaltensweisen, die man vermeiden sollte: Das Gerät mit nassen Händen oder in sehr feuchten Umgebungen benutzen – Am Kabel ziehen, um das Stecker zu ziehen – Das Gerät mit beschädigtem Kabel/Stecker verwenden – Das Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen – ungeeignete Steckdosen, Adapter oder elektrische Anschlüsse verwenden



Feuer: Die hohe Temperatur, die vom Gerät erzeugt wird, kann brennbare Materialien in der Umgebung entzünden.

Gute Gebrauchspraktiken: Installieren Sie das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Fläche mit ausreichender Lastkapazität • Halten Sie mindestens 10 cm Abstand an den Seiten und hinten sowie mindestens 30 cm über dem Gerät • Sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Belüftung während der Nutzung • Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs ständig • Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Lüftungsöffnungen frei von Hindernissen sind

Verhaltensweisen zu vermeiden: Lüftungsöffnungen abdecken – Gegenstände während der Nutzung auf das Gerät legen – Das Gerät in der Nähe von Vorhängen, Papier, Textilien oder anderen brennbaren Stoffen installieren – Das Gerät unbeaufsichtigt laufen lassen – Das Gerät in der Nähe von Wärmequellen platzieren



Sturz oder Umkippen des Geräts: Unsachgemäße Unterstützung kann dazu führen, dass das Gerät umkippt oder umkippt, was zu Personenschäden und Sachschäden führen kann.

Gute Gebrauchsweisen: Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und hitzebeständige Fläche – Überprüfen Sie, ob die Stützfläche ausreichende mechanische Abdichtungs- und Wärmewiderstandseigenschaften aufweist – Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig auf der Stützfläche ruht – Halten Sie den umliegenden Bereich frei

Verhaltensweisen zu vermeiden: Installieren Sie das Gerät auf instabilen oder geneigten Oberflächen - Verwenden Sie Regale oder Stützen, die für das Gewicht des Geräts nicht geeignet sind - Bewegen Sie das Gerät, wenn es heiß oder in Betrieb ist - Verwenden Sie das Gerät als Stützfläche



Verlaufen von heißen Flüssigkeiten, Fetten und Dämpfen: Das Öffnen der Tür oder das Anfassen von Zubehör kann zu Spritzern oder Hochtemperatur-Dampfemissionen führen.

Gute Gebrauchsmethoden: Öffnen Sie die Tür langsam und halten Sie Abstand zur Öffnung - Verwenden Sie geeignetes Zubehör zum Entfernen von Tabletts und Regalen - Seien Sie besonders vorsichtig beim Kochen von Lebensmitteln mit Flüssigkeiten oder Fetten - Verwenden Sie bei Bedarf das Tropfschal

Verhaltensweisen zu vermeiden: Abruptes Öffnen der Tür während des Kochens – Entfernen von Zubehör ohne ausreichenden Schutz – Gesicht oder Hände direkt an der Öffnung des Kochfachs aussetzen



Glasbruch: Schocks oder Temperaturschwankungen können dazu führen, dass das Türglas zerbricht, mit dem Risiko von Schnitten und Verbrennungen.

Gute Gebrauchspraxis: Behandle das Gerät vorsichtig – Warte, bis es abgekühlt ist, bevor du reinigst – Überprüfe regelmäßig die Stabilität von Tür und Glas

Verhaltensweisen, die man vermeiden sollte: Kaltes Wasser auf heißes Glas gießen - Mit harten Gegenständen auf die Tür schlagen - Das Gerät benutzen, wenn das Glas gerissen oder beschädigt ist



Nutzung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten: Unsachgemäße Nutzung kann zu Unfällen, Verbrennungen, Elektroschocks oder anderen Schäden führen.

Gute Gebrauchspraxis: Erlauben Sie nur Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten die Nutzung des Geräts unter Aufsicht oder nach angemessener Schulung in der sicheren Nutzung – Bewahre dieses Handbuch für die Zukunft auf – Beaufsichtige Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Zu vermeidendes Verhalten: Gebrauch durch Personen ohne die nötigen Anweisungen erlauben - Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe des verwendeten Geräts lassen - Spielen mit dem Gerät oder dessen Zubehör erlauben



Unsachgemäße Nutzung des Kochabteils: Die Verwendung des Geräts für andere Zwecke als das Kochen von Speisen oder das Einbringen ungeeigneter Materialien kann Feuer, Rauche, Schäden am Gerät oder Verletzungen von Personen verursachen.

Gute Gebrauchsgewohnheiten: Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen, Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln – Verwenden Sie Behälter und Zubehör, die für den Ofeneinsatz geeignet sind und die erwarteten Betriebstemperaturen vertragen – Kochen Sie das Essen mit geeigneten Tabletten, Behältern oder Zubehör – Prüfen Sie immer die Eignung der Materialien, bevor Sie sie in das Kochfach legen

Verhaltensweisen zu vermeiden: Verwenden Sie das Gerät zum Trocknen von Gegenständen, Stoffen oder anderen Materialien - Führen Sie Utensilien oder Zubehör ein, die aus Materialien bestehen, die nicht gegen hohe Temperaturen resistent sind, wie Holz, Kunststoff, Silikon, das nicht für den Ofen geeignet ist, oder andere leicht verformbare oder schmelzfähige Materialien, - Kochen Sie Speisen direkt auf dem Grill, wenn sie Flüssigkeiten, Fette oder Rückstände freisetzen können - Verwenden Sie Behälter oder Zubehör, die ausdrücklich nicht für den Ofengebrauch geeignet sind



Verwendung des Geräts in einem fehlerhaften oder beschädigten Zustand: Die Verwendung des Geräts in Anwesenheit von Auffälligkeiten kann Feuer, Elektroschocks, Verbrennungen oder andere Schäden verursachen.

Gute Gebrauchsmethoden: Stellen Sie die Nutzung des Geräts bei ungewöhnlichem Rauch, ungewöhnlichen Gerüchen, ungewöhnlichen Geräuschen oder anderen auffälligen Bedingungen sofort ein - Schalten Sie das Gerät mit den Steuerelementen aus und trennen Sie es vom Netzstrom, indem Sie den Stecker nur dann greifen, wenn der Betrieb sicher durchgeführt werden kann - Bei einem Verdacht auf elektrischen Fehler die Stromversorgung am Hauptschalter des Systems abschalten, bevor Sie auf die Stromversorgung des Geräts eingreifen - Warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor eine Sichtkontrolle erfolgt - Nur qualifiziertes Personal das Gerät überprüfen oder reparieren lassen - Regelmäßig die Integrität des Stromkabels, des Steckers und der Struktur des Geräts überprüfen oder reparieren lassen - regelmäßig die Stabilität des Stromkabels, des Steckers und der Struktur des Geräts überprüfen

Zu vermeidende Verhaltensweisen: Verwenden Sie das Gerät weiterhin bei erheblichem Rauch, unangenehmen Gerüchen, Funken, ungewöhnlichen Geräuschen oder anderen ungewöhnlichen Emissionen - Verwenden Sie das Gerät bei Verformungen, Risse, Brüchen oder anderen offensichtlichen Schäden an der Struktur - Versuchen Sie unautorisierte Reparaturen - Berühren Sie elektrische Komponenten in ungewöhnlichen Situationen - Schalten Sie den Strom wieder ein oder verwenden Sie das Gerät, bevor die Ursache des Fehlers festgestellt und behoben ist



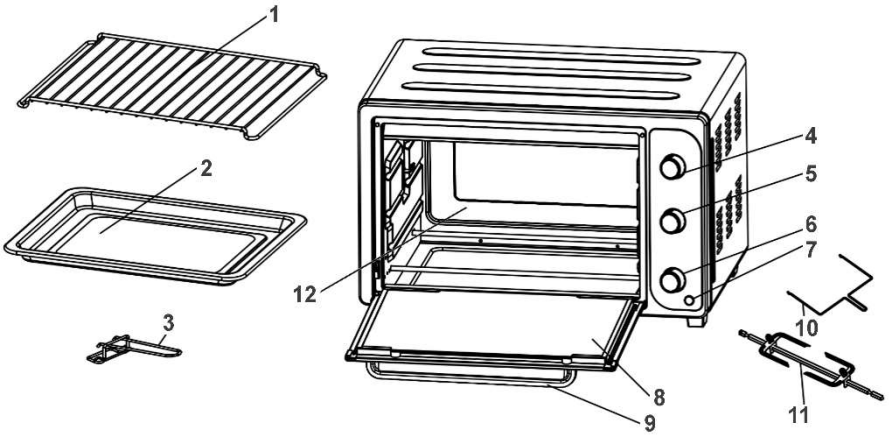
Leistungsverlust und Schäden am Gerät: Unsachgemäße Nutzung kann die Leistung beeinträchtigen, die Lebensdauer des Produkts verkürzen oder zum Ausfall führen.

Gute Gebrauchspraktiken: Verwenden Sie das Gerät nur zum Vorbereiten, Erwärmen und Kochen von Speisen im Haus – Reinigen Sie das Kochfach und das Zubehör regelmäßig, nachdem Sie das Gerät vom Stromnetz getrennt und warten, bis es vollständig abgekühlt ist – Halten Sie die Temperaturgrenzen und Anleitungen für die Verwendung - Sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Belüftung des Geräts - Verwenden Sie es zum ersten Mal gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch und entleeren Sie es zum ersten Mal

Verhaltensweisen zu vermeiden: Verwenden Sie das Gerät für professionelle, gewerbliche oder kontinuierliche intensive Anwendungen - Sperren von Lüftungsöffnungen - Verwendung von Schleifreinigern, Lösungsmitteln, Benzin oder anderen aggressiven Produkten - Modifizieren oder manipulieren Sie das Gerät - Verwenden Sie das Gerät ohne regelmäßige Reinigung von Oberflächen und Zubehör

Wichtiger Hinweis: Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch vorgesehen und nicht für den professionellen, kommerziellen oder intensiven Einsatz ausgelegt: Bei nicht konformer Nutzung ist die Gewährleistung der Garantie für den Verbraucher nicht garantiert. Lesen Sie vor der Nutzung des Geräts dieses Handbuch sorgfältig und vollständig und stellen Sie sicher, dass Sie alle darin enthaltenen Anweisungen, Warnungen und Rezepte verstehen. Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren und leicht zugänglichen Ort für spätere Referenz, Installation, Nutzung, routinemäßige Wartung des Geräts und für weitere Anforderungen auf. Die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise ersetzen oder schränken nicht die Verpflichtung ein, ein vorsichtiges und verantwortungsvolles Verhalten zu zeigen, das den allgemeinen Vorsichtsregeln entspricht. Während aller Phasen der Installation, Nutzung, Reinigung und Wartung des Geräts muss der Benutzer äußerste Sorgfalt walten lassen, die die Betriebsbedingungen beurteilen und mit vernünftigen gesundem Menschenverstand handeln, wobei er jegliches Verhalten vermeidet, das Personen, Eigentum oder das Gerät selbst riskanten Situationen aussetzen könnte, selbst wenn diese nicht ausdrücklich im Handbuch beschrieben sind.

2. Teileidentifikation



1	**Kochrost**	Es unterstützt Lebensmittel, Tabletts und Behälter, die zum Kochen im Ofen geeignet sind. Es eignet sich zum Toasten, Gratin, Kochen und Aufwärmen von Speisen und fördert die Zirkulation heißer Luft um das Essen.
2	**Backblech**	Es ermöglicht das Kochen von Lebensmitteln, die während der Zubereitung Flüssigkeiten, Fette oder Säfte freisetzen. Es kann für Braten, Backwaren, Granatgratine und ähnliche Zubereitungen verwendet werden.
3	**Griff für Backblech und Drahtgitter**	Sie ermöglicht es, das Tablett und das Gestell sicher einzusetzen, zu entfernen und zu bewegen, wenn sie heiß sind, was das Risiko von Verbrennungen verringert.
4	**Thermostat**	Damit können Sie die Gartemperatur entsprechend der Art des Essens und der gewünschten Zubereitung auswählen und anpassen.
5	**Funktionsselektor**	Es ermöglicht Ihnen, den Betriebsmodus des Geräts zu wählen und die verschiedenen Kombinationen von Heizelementen, Belüftung und Drehspit zu aktivieren.
6	**Timer**	So können Sie die Kochdauer einstellen. Wenn die Einstellungszeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät automatisch den Betrieb und sendet ein akustisches Signal.
7	**Betriebsanzeige**	Es zeigt visuell an, dass das Gerät mit Strom versorgt und funktionsfähig ist.
8	**Glastür**	Sie ermöglicht es, das Kochen zu überwachen, ohne das Fach zu öffnen und ohne die im Gerät angesammelte Wärme unnötig zu verteilen.
9	**Türgriff**	Es ermöglicht es, die Tür während des Beladens, Überprüfens und Entfernens sicher zu öffnen und zu schließen.
10	**Rotisserie-Griff**	Damit können Sie den Spieß sicher einführen, entfernen und anfassen, wenn er heiß ist.
11	**Rotisserie-Spieß**	Es stützt und dreht das Essen während des Kochens, was eine gleichmäßige Bräunung und das Garen über die gesamte Oberfläche fördert.
12	**Kochabteil**	Innenkammer des Geräts, in der die für die Zubereitung benötigte Wärme erzeugt und verteilt wird.

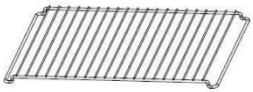
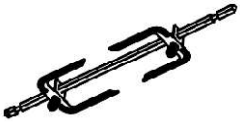
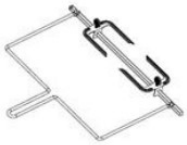
3. Installation und erste Tests

1. **Öffnen Sie vorsichtig die Verpackung** und entfernen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile, vermeiden Sie die Verwendung von Utensilien, die das Produkt beschädigen könnten.
2. **Überprüfen Sie, ob das Gerät vollständig ist** und dass das Gerät, das Netzkabel, die Steckdose und alle gelieferten Zubehörteile frei von Verformungen, Brüchen, Rissen, Dellen oder anderen sichtbaren Schäden sind. Wenn nötig, kontaktieren Sie den Händler, um etwas zu vermissen.
3. **Bewahren Sie die Originalverpackung mindestens 15 Tage** ab dem Kauf auf, um eventuelle Überprüfungen, Rückgaben oder Streitigkeiten im Zusammenhang mit dem Transport zu ermöglichen. Nach diesem Zeitraum **entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften** zur separaten Sammlung und Abfallwirtschaft.

4. **Entfernen Sie alle Schutzfolien, Aufkleber, Etiketten und alle Befestigungsmaterialien** innerhalb oder außen am Gerät, mit Ausnahme technischer Etiketten und permanenter Markierungen.
5. **Waschen Sie das Drahtgitter, das Backblech und andere vorhandene Zubehörteile** mit warmem Wasser und einem üblichen Spülmittel.
6. **Spülen Sie die Aufsätze gründlich** ab, um eventuelle Rückstände des Waschmittels zu entfernen.
7. **Trockne alle Accessoires vor** der Anwendung vollständig.
8. **Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, trockene und hitzebeständige Oberfläche** und achten Sie darauf, dass die Oberfläche eine ausreichende mechanische Abdichtung und Wärmebeständigkeit aufweist.
9. **Überprüfen Sie, ob das Gerät vollständig auf der Stützfläche ruht** und keine herausragenden Teile über den Rand des Herds hinausragen.
10. **Halten Sie mindestens 10 cm Abstand an den Seiten und hinten des Geräts sowie mindestens 30 cm oben ab,** um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten und Überhitzung der umliegenden Oberflächen zu verhindern.
11. **Überprüfen Sie Vorhänge, Papier, Stoffe, brennbare Materialien oder andere Wärmequellen** in unmittelbarer Nähe des Geräts.
12. **Überprüfen Sie, ob die auf** der Bewertungstafel des Geräts angegebene Spannung und Frequenz mit denen am Installationsstandort angegeben sind.
13. **Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß** installierte und leicht zugängliche Steckdose an.
14. **Führen Sie einen ersten Erhitzungszyklus ohne Last durch,** bevor Sie das Gerät zur Essenszubereitung verwenden.
15. **Setze das Drahtgitter und das Backblech in das Kochfach** und schließe die Tür.
16. **Stellen Sie die maximale Temperatur und einen geeigneten Kochmodus ein** und lassen Sie das Gerät dann etwa 10 Minuten in einer ausreichend belüfteten Umgebung leer laufen.
17. **Man betrachtet die mögliche Abgabe eines leichten Geruchs oder einer bescheidenen Menge Rauch bei der ersten Nutzung als normal.** Dieses Phänomen ist auf das Verdampfen von Rückständen durch Produktionsprozesse und Schutzmaßnahmen bei Komponenten während der Herstellung zurückzuführen und verschwindet nach den ersten Betriebszyklen meist spontan.
18. **Schalten Sie das Gerät am Ende des ersten Testzyklus aus** und lassen Sie es vollständig abkühlen.
19. **Überprüfen Sie vor dem normalen Gebrauch** die Bedienelemente, die Bedienung, die Tür und das Zubehör auf einen ordnungsgemäßen Betrieb.
20. **Beenden Sie die Nutzung des Geräts sofort und trennen Sie es vom Stromnetz,** wenn während der Tests zu übermäßigem und anhaltendem Rauch kommt, insbesondere starke abnormale Gerüche, Funken, ungewöhnliche Geräusche, Verformungen oder andere Fehlfunktionen.
21. **Bewahre dieses Handbuch für die Zukunft** auf und nutze es als Nachschlagewerk für die Installation, Nutzung, Reinigung und Wartung des Geräts.

4. Nutzung des Geräts

Die Accessoires:

Zubehör	Früher zum Backen	Wie geht man damit um?
 Backblech	Geeignet für die Zubereitung von Brathähnchen, Hamburgern, Gratinen, Biskuitkuchen und den meisten Speisen, die im Ofen gekocht werden müssen.	
 Raster	Geeignet für die Zubereitung von Trockenfutter, Ofenkartoffeln, geröstetem Brot und generell Speisen, die durch die Durchströmung heißer Luft gleichmäßig garen	
 Rotisserie	Geeignet für die Zubereitung von ganzem Hähnchen, Braten, Spießen und anderen Zubereitungen, die auf allen Seiten gleichmäßig gegart werden müssen	

Die Installation des Kühlergrills:

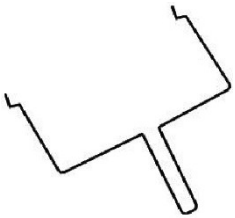




RICHTIG	FALSCH

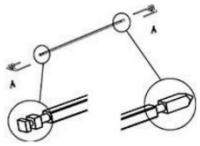
Hinweis: Platzieren Sie das Grillgitter mit den Verstärkungsfalten nach unten.

Der Drehknopfgriff:

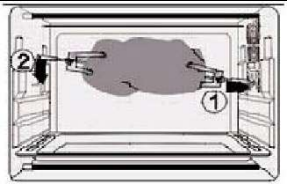


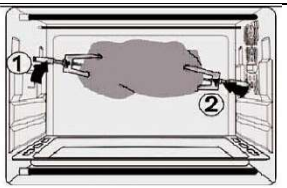
Der Drehspieß ist ein Sicherheitszubehör, das es ermöglicht, den Spieß einzuführen und zu entfernen, ohne direkt mit den heißen Teilen in Kontakt zu kommen. Beim Kochen können Spieß, Gabeln und Lebensmittel sehr hohe Temperaturen erreichen und bei unbeabsichtigtem Kontakt Verbrennungen verursachen. Aus diesem Grund muss die gesamte Handhabung des Spuckens ausschließlich mit dem vorhandenen Griff erfolgen. Achten Sie auch auf das mögliche Austreten von Fetten oder heißen Kochflüssigkeiten beim Entfernen des Spießes. Greifen Sie niemals direkt nach dem Abschalten des Spießes die Metallteile der Drehspieße.

Verwendung der Rotisserie:



Links rechts





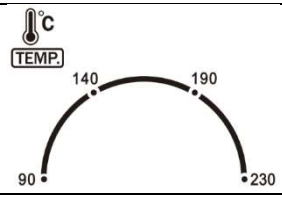
1 Gabelbaugruppe	2 Rotisserie-Einführung	3 Rotisserie-Gewinnung
Setzen Sie an jedes Ende der Stange eine Drehspießgabel ein und richten Sie die Zinken nach innen. Legen Sie das Futter zwischen die beiden Gabeln und sichern Sie sie in der gewünschten Position, indem Sie die Verriegelungsschrauben anziehen. Überprüfen Sie, ob das Essen zentriert und fest gehalten ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Das Gewicht des Essens darf 3 kg nicht überschreiten	Setzen Sie den Drehspieß in die speziellen Stützen im Kochfach ein. Stellen Sie das Blech anschließend auf den Boden des Ofens, unter das untere Heizelement, um während des Kochens freigesetzte Fette und Flüssigkeiten aufzufangen	Verwenden Sie den Drehspießgriff, um den Spieß aus den Haltern zu ziehen. Entfernen Sie als Nächstes vorsichtig den Speikel aus den Schlitzen im Kochfach. **Vorsicht:** Fette und hochtemperaturhaltige Kochflüssigkeiten können während der Extraktion austreten. Seien Sie äußerst vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden

Vorschlag:

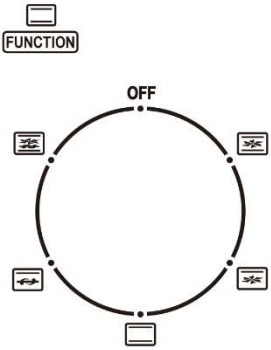


Beim Kochen von Speisen, die Fettspritzer verursachen können, wie zum Beispiel Brathähnchen, wird empfohlen, die Pfanne mit zwei Alufolie auszukleiden, um die Fettverteilung beim Kochen zu verringern. Legen Sie das erste Blech auf den Boden der Pfanne; überschüssiges Fett kann sich dann im Raum zwischen den beiden Blättern ansammeln, was das Spritzen begrenzt und das Reinigen erleichtert.

Das Bedienfeld:

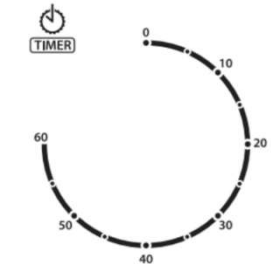


Temperaturregler:
Temperaturbereich 90 °C bis 230 °C: Um den Ofen zu benutzen, starten Sie den Timer, stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein und wählen Sie den gewünschten Kochmodus über Funktion und Heizknopf.
Um den Ofen auszuschalten, stellen Sie den Timer auf "0" und den Ofenfunktionsknopf auf "AUS".



Funktionsauswahl:

- Belüftete Heizung von oben und unten
- Belüftete Heizung von oben
- Statische Erwärmung von oben und unten
- Statische Erwärmung von oben und Rotisserie
- Belüftete Heizung von oben und unten mit Rotisserie
- OFF — Gerät ausgeschaltet



Timer-Knopf:
Stellen Sie den Timer-Knopf auf die Zahl, die der gewünschten Garzeit (in Minuten) entspricht, abhängig von der zu zubereitenden Speiseart. Die Garzeit kann auf maximal **60 Minuten** eingestellt werden.
Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Knopf **im Uhrzeigersinn** drehen. Wenn die gewählte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus und ein Piepton ertönt. Wenn Sie eine Zeit von weniger als **5 Minuten** einstellen möchten, drehen Sie zuerst den Knopf um 6 **Minuten** und setzen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück.
Während des Kochens kann der Ofen manuell ausgeschaltet werden, indem man den Timer-Knopf **gegen den Uhrzeigersinn** auf die **"0"-Position dreht**.

Kochzeiten für die gängigsten Lebensmittel:

Art des Essens	Menge oder Dicke	Temperatur (°C)	Timer (min.)
Sandwich	2-3 Stücke	190	2-3
Toast	2-4 Teile	230	2-5
Hamburger	2-3 Stücke	90	3-5
Fisch	/	190	7-10
Schinken	2 cm	190	7-12
Wurst	3-4 Stücke	190-230	8-10
Kuchen	/	140	20-30
Steak	1–2 cm	230	10-15
Huhn	Ein halbes Huhn	140-190	30-40

Hinweis: Wenn das Innere des Ofens schmutzig ist, kann die Garzeit etwas länger sein als in der obigen Tabelle angegeben.

5. Reinigung und Wartung

Um eine optimale Leistung und eine lange Lebensdauer Ihres Geräts zu gewährleisten, ist es wichtig, es jederzeit sauber und in gutem Zustand zu halten. Bevor Sie eine Reinigung durchführen, ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose und warten Sie, bis alle Teile vollständig abgekühlt sind. Regelmäßige Wartung hilft, die Ablagerungen von Fett, Kochrückständen und Kalk zu vermeiden, die den ordnungsgemäßen Betrieb beeinträchtigen und die Qualität der Zubereitung beeinträchtigen könnten.

Reinigen Sie die innere Höhle regelmäßig mit einem weichen Tuch oder einem nicht abrasiven Schwamm, der mit warmem Wasser und neutralem Waschmittel leicht befeuchtet wurde. Nach der Reinigung entfernen Sie alle Waschmittelrückstände mit einem sauberen Tuch und trocknen Sie alle Oberflächen gründlich. Wenn besonders hartnäckige Rückstände vorhanden sind, lassen Sie sie vor dem Entfernen mit warmem Wasser weich werden. Vermeiden Sie die Verwendung von Metallbesteck oder scharfen Gegenständen, die die Innenflächen beschädigen könnten.
Der Grill, die Tropfschale und alle abnehmbaren Zubehörteile müssen getrennt mit heißem Wasser und einem normalen Spülmittel gereinigt werden. Nach dem Waschen trocknen Sie alle Komponenten gründlich, bevor Sie sie wieder ins Gerät legen. Es ist ratsam, das Zubehör regelmäßig auf Fettablagerungen oder verkohlte Rückstände zu überprüfen, da sie während des Betriebs Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen können.
Außenflächen dürfen nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine Schleifprodukte, aggressive Reinigungsmittel, Schleifpulver, Lösungsmittel, Alkohol, Benzin oder Metallschwämme, da diese die Oberflächen, lackierten Teile und den Siebdruck des Geräts beschädigen können. Das Glas der Tür muss außerdem mit milden Reinigungsmitteln und weichen Tüchern gereinigt werden, um seine Transparenz und ästhetisches Erscheinungsbild über die Zeit zu bewahren.
Achten Sie besonders auf die Lüftungsöffnungen und die Bereiche in der Nähe der Heizelemente, damit sie jederzeit frei von Staub, Fett und Rückständen bleiben. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und gießen Sie keine Flüssigkeiten direkt hinein. Lassen Sie beim Reinigen außerdem keine Feuchtigkeit in die Knöpfe, elektrischen Komponenten oder Lüftungsöffnungen gelangen.
Ein sauberes Gerät sorgt für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung und präzisere Kochergebnisse. Das Vorhandensein von Schmutz, Fett oder Rückständen in der Höhlung kann die Kochzeit tatsächlich leicht verlängern und die Effizienz des Geräts verringern. Eine ordnungsgemäße regelmäßige Wartung hilft außerdem, die Bildung unangenehmer Dämpfe und Gerüche zu verhindern, sodass das Gerät effizient, sicher und stets einsatzbereit bleibt.
Wichtiger Hinweis: Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur mit ausgeschaltetem, vollständig abgekühltem Gerät und ohne Steckdose von der Steckdose durchgeführt werden. Nach dem Reinigen der Innen- oder Außenflächen oder Zubehörteile sollten Sie sicherstellen, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder ans Stromnetz anschließen und wieder verwenden. Das Vorhandensein von Feuchtigkeit in den Komponenten oder Bereichen in den angrenzenden Bereichen der elektrischen Teile kann die ordnungsgemäße Funktion des Geräts beeinträchtigen und ein potenzielles Sicherheitsrisiko darstellen. Warten Sie daher ab, bis alle Oberflächen vollständig getrocknet sind, bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen.

6. Mögliche Probleme und mögliche Lösungen

Problem aufgetreten	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Stecke den Stecker fest in die Steckdose und prüfe, ob die Steckdose Strom hat.
Das Gerät schaltet sich trotz Stromnetzanschluss nicht ein.	Der Timer wurde nicht gestellt oder einer der Knöpfe befindet sich nicht in der erforderlichen Position für den Betrieb.	Stellen Sie Kochzeit, Temperatur und gewünschte Funktion gemäß der Bedienanleitung ein.
Das Gerät schaltet sich während des Kochens aus.	Die auf dem Timer eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Stell den Timer erneut auf die noch benötigte Zeit ein und prüfe zuerst den Garstatus des Essens.
Das Gerät heizt nicht.	Die Temperatur wurde nicht eingestellt oder die gewählte Funktion aktiviert die gewünschten Heizelemente nicht.	Überprüfen Sie die Position des Temperaturreglers und wählen Sie eine geeignete Kochfunktion.
Das Kochen dauert länger als erwartet.	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig, die Höhlung ist schmutzig oder die Tür wird häufig geöffnet.	Stellen Sie die für die Zubereitung angegebene Temperatur ein, reinigen Sie den Innenraum und begrenzen Sie das Öffnen der Tür während des Kochens.
Lebensmittel werden nicht gleichmäßig zubereitet.	Das Backblech oder Drahtgestell ist nicht richtig positioniert, das Essen ist ungleichmäßig verteilt oder der Behälter ist nicht geeignet.	Positionieren Sie das Zubehör korrekt, verteilen Sie das Essen gleichmäßig und verwenden Sie Behälter, die für hohe Temperaturen geeignet sind.
Das obere oder untere Ende des Essens wird übergart.	Die Einsetzstufe des Drahtgitters oder Backblechs ist nicht geeignet oder eine ungeeignete Funktion wurde ausgewählt.	Bewegen Sie den Aufsatz auf eine angemessenere Ebene und wählen Sie die für die Vorbereitung angegebene Heizfunktion.

Die Belüftung scheint nicht zu funktionieren.	Eine Funktion, die keinen Ventilator erfordert, wurde ausgewählt.	Überprüfen Sie das Symbol der ausgewählten Funktion und wählen Sie gegebenenfalls einen Konvektions-Kochmodus.
Der Ventilator erzeugt ein ungewöhnliches Geräusch.	Ein Zubehör, eine Steckdose oder ein Rückstand kann die ordnungsgemäße Funktion beeinträchtigen.	Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist. Überprüfen Sie nur die zugänglichen Teile, ohne das Gerät auseinanderzunehmen. Wenn das Geräusch anhält, kontaktieren Sie den technischen Support.
Beim ersten Gebrauch riecht es leicht.	Neue Materialien und Bauteile können während der ersten Erhitzung vorübergehend einen charakteristischen Geruch erzeugen.	Belüften Sie den Raum richtig und verwenden Sie das Gerät nach den Anweisungen für die erste Benutzung.
Rauch oder unangenehme Gerüche entstehen während des Betriebs.	Fett, Lebensmittelrückstände oder Kalk können in der Höhlung, im Tropfbehälter oder in den Heizelementen vorhanden sein.	Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Netzteil und lassen Sie es vollständig abkühlen. Reinigen Sie den Hohlraum und das Zubehör, wie im Wartungskapitel angegeben.
Es entsteht eine übermäßige Menge Rauch.	Fett oder Kochflüssigkeiten können auf die Heizelemente gefallen sein oder das Essen kann überhitzt sein.	Drehen Sie die Knöpfe sofort in die Aus-Position und ziehen Sie den Stecker, wenn der Betrieb sicher durchgeführt werden kann. Verwenden Sie kein Wasser, um Flammen zu löschen.
Auf dem Türglas bildet sich Kondenswasser.	Lebensmittel mit viel Feuchtigkeit können beim Kochen Dampf erzeugen.	Das Phänomen kann bei normaler Nutzung auftreten. Nach dem Kochen lassen Sie das Gerät abkühlen und wischen Sie das Kondenswasser mit einem weichen Tuch ab.
Die Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Das Drahtgestell, die Tropfschale oder die Schüssel können falsch eingesetzt werden.	Überprüfen Sie die Position der Zubehörteile und stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände das Schließen der Tür behindern.
Der Timer ertönt nicht, wenn das Kochen abgeschlossen ist.	Die Einstellungszeit kann zu kurz sein oder der Timer-Mechanismus wurde möglicherweise nicht korrekt geladen.	Für Zeiten unter 5 Minuten drehen Sie den Knopf zuerst über 6 Minuten hinaus und setzen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück.
Stecker, Kabel oder Steckdose werden ungewöhnlich heiß.	Die elektrische Verbindung kann unzureichend, locker oder überlastet sein.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker. Benutzen Sie das Gerät nicht erneut und verweisen Sie es an qualifiziertes Personal.
Das Stromkabel ist beschädigt.	Das Kabel könnte versehentlich abgenutzt, zerquetscht oder beschädigt worden sein.	Benutzen Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, das Kabel selbst zu reparieren oder zu ersetzen. Verweisen Sie das Gerät an ein autorisiertes Servicezentrum oder qualifiziertes Personal.
Die Anomalie bleibt auch nach den angegebenen Prüfungen bestehen.	Es könnte ein interner Fehler vorliegen.	Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker und kontaktieren Sie ein autorisiertes Servicezentrum. Zerlegen Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.

7. Technische Daten

Modell	: **Devil 48 plus**
Versorgungsspannung	: 220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Maximale Leistung	: 1.800 W
Anzahl der Programme	: 5 + off
Timer	: 0 – 60 Minuten
Innenbelüftung (Konvektion)	: elektrisch, hinten, zentrifugal
Anzahl der Heizelemente	: 4
Interne Kompartimentmaße	: W: 42,0 cm – H: 30,3 cm – D: 35,4 cm
Äußere Abmessungen	: W: 56,5 cm – H: 35,7 cm – D: 41,2 cm
Gewicht	: 9 kg

8. Informationen zum Energieverbrauch in Aus-, Standby- und Standby-Modi im Netz (EC Reg. 2023/826)

Produkt: Elektrischer Umluftofen auf der Arbeitsplatte

Dieses Gerät ist dafür ausgelegt, keinen Standby-Modus oder vernetzten Standby-Modus zu haben.

Am Ende der eingestellten Zeit stellt der mechanische Timer das Gerät automatisch in die Aus-Position, wodurch die Stromversorgung zu den internen Stromkreisen vollständig abgeschaltet wird.

Das Gerät ist nicht mit Funktionen zur Verbindung zu elektronischen, drahtlosen oder kabelgebundenen Kommunikationsnetzen ausgestattet und verfügt auch nicht über Funktionen zur Reaktivierung über das Netzwerk.

Das Gerät ist nicht mit Displays, permanenten Anzeigern, elektronischen Uhren, Kommunikationsmodulen oder anderen Funktionen ausgestattet, die elektrische Energie benötigen, wenn das Gerät im Aus-Bereich ist.

Stromverbrauch:

Betriebsmodus	Stromverbrauch
Ausgeschalteter Modus	0,00 W*
Stand-by-Modus	Nicht anwendbar
Vernetzter Standby-Modus	Nicht anwendbar

* Mit dem Timer auf Position "0" eingestellt und dem Gerät an das Stromnetz angeschlossen.

Zusätzliche Informationen:

Das Gerät ist ausschließlich mit elektromechanischen Steuerungen ausgestattet und enthält keine elektronischen Systeme, die kontinuierliche Stromversorgung benötigen. Wenn der Schalter/Timer im Aus-Stand steht, wird keine elektrische Energie vom Netz entnommen.

9. Behandlung am Lebensende

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters vorhanden weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall



anzusehen ist. Die Entsorgung muss daher durch getrennte Sammlung erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann eine potenzielle Schädigung der Umwelt und der Gesundheit darstellen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Eine unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und unterliegt den Sanktionen der Behörde für öffentliche Sicherheit. Weitere Informationen erhalten Sie von der für die Umgebung zuständigen lokalen Verwaltung.



Melchioni S.p.A.
Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel. +39 02 57941 | www.melchioni-ready.com
MI072/26

Documento redatto, eventualmente con l'ausilio di strumenti di AI generativa, e approvato da Melchioni S.p.a.