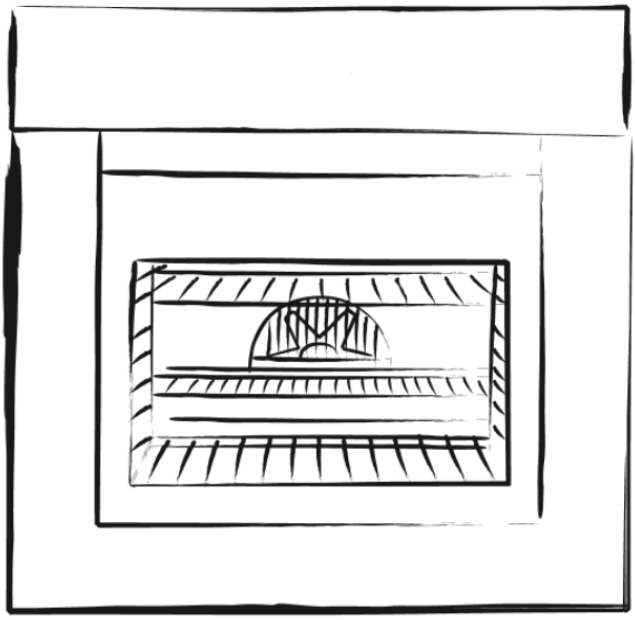


ES

Instrucciones de uso y mantenimiento para hornos de encastre

DE

Bedienungs-und Wartungsanleitungen für einbaubacköfen

FR

Instructions pour l'usage et la maintenance des fours a encastrement

EN

Operating and maintenance instructions for built-in ovens

IT

Istruzioni d'uso e manutenzione per forni ad incasso

NL

Gebruiksaanwijzing en instructies voor ovens

PT

Instruções de uso e manutenção para fornos de encastrar

RU

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию встраиваемых духовок.

CH

嵌入式烤箱操作及维护指引

ES

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Les agradecemos por haber elegido uno de nuestros productos y esperamos que obtengan las mejores prestaciones de este electrodoméstico. Por lo tanto le sugerimos que sigan atentamente las instrucciones y las sugerencias de este manual para la correcta utilización de nuestros productos.
La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. En esta placa, visible abriendo la puerta, se muestran todos los datos de identificación del aparato a los que se deberá hacer referencia para el pedido de piezas de repuesto.

INFORMACIÓN GENERAL

Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato. Es importante que comprenda todas las funciones de control antes de empezar a cocinar con su aparato.
Recuerde los consejos y advertencias con el título "IMPORTANTE - Advertencias e instrucciones de seguridad".

- Este aparato ha sido diseñado para uso privado en el hogar y puede integrarse en un armario de cocina estándar o de otro tipo.
- Para su uso en vehículos tipo caravanas, debe tenerse en cuenta la indicación apropiada en las Instrucciones de Instalación.
- El uso para cualquier otro propósito o en cualquier otro entorno sin el acuerdo expreso del fabricante invalidaría cualquier declaración de garantía o responsabilidad.
- Su nuevo aparato está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujeto a determinadas exclusiones indicadas en las Condiciones de Garantía del Fabricante.
- Lo anterior no afectará a sus derechos estatutarios.

Antes de usar este aparato, asegúrese de haber retirado cualquier embalaje protector o revestimiento.
Para colaborar en la protección del medio ambiente, separe los materiales de embalaje según sus diferentes tipos y elimínelos de acuerdo con las leyes locales de eliminación de residuos.
Los embalajes están concebidos para no dañar el medio ambiente; pueden ser recuperados o reciclados siendo productos ecológicos. Reciclando el embalaje, se contribuirá a un ahorro de materias primas y a una reducción del volumen de los desechos industriales y domésticos.
Cualquier información adicional sobre la eliminación de residuos podrá solicitarla a su agencia medioambiental local.
Cuando se utilice por primera vez, podrá percibirse un olor del revestimiento protector o la humedad, que desaparecerá después de un breve periodo de tiempo.

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Este aparato ha sido construido y distribuido cumpliendo con los requisitos esenciales de las DIRECTIVAS y NORMAS EUROPEAS CEE siguientes:

Símbolo CE - 93/68 Baja tensión - 73/23 CEM-89/336
Normas de Seguridad - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Este aparato respeta las normas para la supresión de las radio-interferencias.
Dado que el Fabricante tiene una política de mejora permanente de los productos, se reserva el derecho de adaptar y realizar las modificaciones que se consideren necesarias sin previo aviso.

NOTA IMPORTANTE

ADVERTENCIA e INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no tengan experiencia ni conocimientos para ello, si se les supervisa o instruye en el empleo del aparato de una forma segura y comprenden los riesgos que ello implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de su limpieza ni del mantenimiento sin supervisión.
- Este aparato cumple con toda la legislación de seguridad europea actual, sin embargo, el Fabricante desea enfatizar que el cumplimiento no evita el hecho de que las superficies del aparato se calentarán durante el uso y mantendrán el calor después del funcionamiento.
- Por lo tanto, El Fabricante recomienda encarecidamente que se mantenga apartados del aparato a los bebés y niños de corta edad.
- Si no puede evitarse que los más pequeños de la familia permanezcan en la cocina, deben estar bajo vigilancia estricta permanentemente.
- También recomendamos tener mucho cuidado durante el uso y limpieza. Leer atentamente el apartado de limpieza y el apartado de mantenimiento.
- No coloque objetos pesados sobre el horno ni se apoye sobre la puerta al abrirla, ya que podrían dañarse las bisagras.
- No deje aceite o grasa caliente desatendidos, ya que existe riesgo de incendio.

- No coloque cacerolas o bandejas de horno sobre la parte inferior de las cavidades del horno ni las cubra con papel aluminio.
- No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno, pueden provocar un incendio.
- No permita que los accesorios o cables eléctricos estén en contacto con las zonas calientes del aparato.
- No utilice el aparato para el calentamiento especial ni para secar ropa.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles tapizados.
- No intente elevar o mover los aparatos de cocina tirando de cualquier puerta o maneta, ya que podría causar daños.
- Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno funcione. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener límpia la junta del horno.
- Durante su uso el aparato se calienta. Se debe tener precaución para evitar tocar elementos calefactores dentro del horno.
- Abrir el horno con cuidado. Puede salir vapor caliente y provocar quemaduras a quien esté cerca.
- No verter agua dentro del horno muy caliente. Puede dañar el esmalte.
- Este aparato debe instalarlo correctamente una persona adecuadamente cualificada, estrictamente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- El Fabricante declina toda responsabilidad por los daños personales o materiales como resultado del uso indebido o instalación incorrecta de este aparato.
- Durante el uso se producirán calor, vapor y humedad, evite cualquier tipo de daños personales y asegúrese de que la habitación esté adecuadamente ventilada. Si se utiliza de forma prolongada, puede ser necesaria ventilación adicional - consulte con su instalador cualificado si tiene alguna duda sobre el volumen necesario.

INSTRUCCIONES DE USO

Este Manual del Usuario debe conservarse para su consulta futura y el uso por parte de una persona que quizá no esté familiarizada con el aparato.
Antes de usar el horno, limpiar esmeradamente el interior del mismo con jabón no abrasivo y agua templada. Introducir la rejilla y la bandeja en sus respectivas guías. Una vez finalizada la operación, poner el horno a temperatura máxima durante 20 minutos aproximadamente para eliminar cualquier residuo de grasa, aceite o resinas de fabricación que podrían causar olores desagradables durante la cocción.

ATENCIÓN: Puede ocurrir que en esta primera cocción salga un poco de humo o causar olores desagradables. En este caso ventilar la estancia adecuadamente hasta que termine este primer funcionamiento.
Una vez efectuada esta sencilla operación, el horno estará listo para realizar su primera cocción.
Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.
Utilizar el horno únicamente para cocinar alimentos.

USO DEL HORNO

El horno está controlado termostáticamente entre 50 ºC y/o 250 ºC, dependiendo de la temperatura requerida. El piloto luminoso del termostato se enciende y se apaga para indicar el control de temperatura durante los periodos de funcionamiento.
El modo de cocinado deseado se selecciona usando el botón de control multifuncional. Las funciones que pueden seleccionarse son las siguientes:

A. LUZ DEL HORNO. Automática cuando se selecciona el modo de cocinado para todos los modelos. La luz del horno permanece encendida mientras se usa el horno.

B. MODO DE CONVECCIÓN. Proporciona cocinado tradicional con calor desde los elementos superior e inferior.

C. MODO DE ELEMENTO SUPERIOR.
Es para el cocinado suave, dorar o conservar calientes los platos cocinados.

D. MODO DE ELEMENTO INFERIOR.
Se usa para el cocinado lento y para calentar comidas.

E. MODO DE CONVECCIÓN CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona calentamiento por convección con los elementos superior e inferior para un cocinado uniforme.

F. MODO GRILL. Para gratinar y dorar los alimentos.

G. MAXI-GRILL. El mismo procedimiento que en la posición anterior, pero el elemento del grill le proporcionará una zona más grande para asar.

H. MODO DE GRILL CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona un dorado rápido para que los alimentos conserven su jugo. En cocción con ventilación forzada ésta es la función más eficiente a nivel energético.

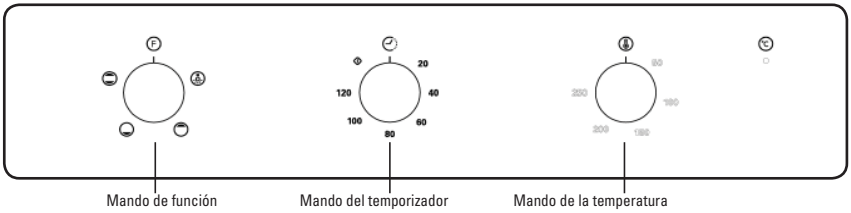
I. MODO DESCONGELACIÓN.
El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados.

J. Función pirolítica:
Al configurar el horno para funcionar en modo pirolítico, el indicador «PYA» aparecerá en la pantalla LED. La temperatura predeterminada es 450 ºC. El temporizador puede ajustarse a 1:30 horas o a 2:00 horas.

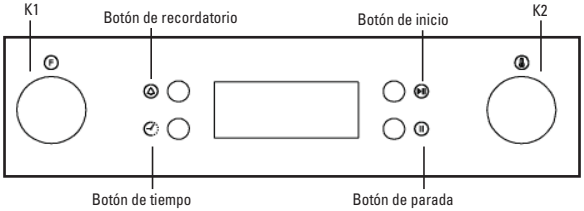
MODO DE USO

- Encendido permanente: en caso de utilizarse el horno en «⏻», si se establece un tiempo de cocción demasiado alto, los alimentos podrían incendiarse. Supervise estrechamente cualquier proceso de tueste y no establezca el tiempo de cocción en un valor demasiado alto.
  NOTA: para tiempos de cocción inferiores a 60 minutos, introduzca primero un tiempo superior y ajuste a continuación
  el interruptor, reduciéndolo hasta el valor de tiempo necesario.
- Para configurar la función, girando el mando de funciones al nivel deseado. El horno comenzará la cocción automáticamente una vez establecidos la función, el tiempo y la temperatura.
- Para configurar el tiempo de cocción, girando el mando del temporizador al tiempo deseado según la guía de cocción de alimentos. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará una campanita y el horno se detendrá.
- Para configurar la temperatura, girando el mando de temperatura.
  Si el horno no se está utilizando, configure siempre el tiempo en «0».

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

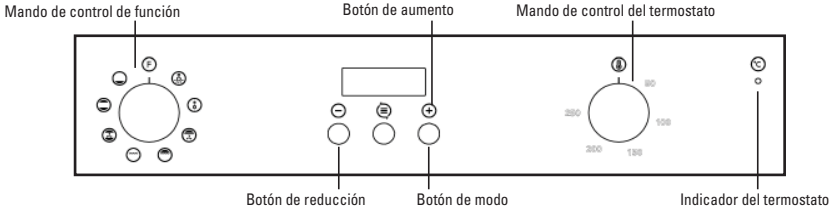


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Recuerde: para abrir la puerta del horno, sujete siempre con una mano la manivela central y no toque el pasador del bloqueo para niños.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Cuando conecte el horno por primera vez al suministro eléctrico, espere a que la pantalla muestre automáticamente «12.30», se escuche un sonido de pitido y la indicación «.» comience a parpadear. Asegúrese de establecer la hora correcta del día antes de utilizar el horno.
Nota: el reloj muestra la hora en formato de 24 horas, por ejemplo, 2 p.m. aparecerá como 14.00 h.

Para establecer la hora correcta del día

1) Pulse los botones «+» y «-» para ajustar las horas.
2) Pulse «» para confirmar la configuración de las horas.
3) Pulse los botones «+» y «-» para ajustar los minutos.
4) Pulse «» para confirmar la configuración de los minutos y el temporizador entrará en modo de espera.

Nota: si la pantalla no parpadea, ajuste la hora del día pulsando simultáneamente los botones «+» y «-» durante más de 3 segundos.

Encendido y apagado del horno

Si el temporizador está en modo de espera, pulse «» durante más de 3 segundos. El temporizador entrará en modo manual y el símbolo «» se iluminará de forma permanente.

1) Establezca la función de cocción y los grados de temperatura deseados.
2) Establezca el tiempo. El horno se encenderá a continuación.

Si establece «Dur» o «End», el horno se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo de cocción.
Si establece «manual» o «minutero», vuelva a poner el mando de función y temperatura del horno
en la posición «0» cuando finalice el tiempo de cocción. Pulse los botones «» y «+» durante más de 3 segundos para volver al modo de espera.

Configuración de la función de tiempo

En modo manual, pulse «» para acceder a la configuración de la función de tiempo. La secuencia de configuración es «Modo manual-Minutero-Dur-End-Modo manual». Seleccione a continuación la función de cocción y ajuste la temperatura si es necesario.

Modo manual:
En modo manual, solo se iluminan la hora del día y el símbolo « ». El usuario debe controlar la duración de la cocción.
Notas: en modo manual, para garantizar que el horno no quede encendido de forma accidental, si después de 5 horas no se ha pulsado ningún botón, el temporizador parpadeará una vez por segundo para avisarle de que el horno va a entrar en modo de espera. Después de un total de 10 horas, el temporizador activará el modo de espera.

Si el temporizador comienza a parpadear en modo manual, pulse cualquier botón para restablecerlo si desea continuar utilizando el horno. O pulse simultáneamente «» y «+» durante más de 3 segundos para activar el modo de espera si no va a utilizar el horno.

Ajuste de tiempo de aviso acústico:

Esta función puede utilizarse para recibir una señal acústica una vez trascurrido el periodo de tiempo establecido.
1>Pulse el botón «» para seleccionar la función de minutero. Los símbolos «» «.» correspondientes comenzarán a parpadear.
2>Utilice los botones «+» y «-» para ajustar el minutero. (Consulte las instrucciones para establecer la hora correcta del día). Pulse el botón «» para confirmar y el símbolo « » se iluminará de forma permanente. El ajuste del tiempo del aviso acústico se realiza cuando el símbolo «» se ilumina de forma permanente.
3>Una vez trascurrido el tiempo establecido, el temporizador emitirá una señal acústica y el símbolo «» comenzará a parpadear en la pantalla. Pulse cualquier botón durante menos de 3 segundos para detener la señal acústica y el símbolo « » desaparecerá de la pantalla. El ajuste del tiempo del aviso acústico debe utilizarse únicamente como aviso.
Pulse simultáneamente «» y «+» durante más de 3 segundos para activar el modo de espera si no va a utilizar el horno.

Programación semiautomática en función del tiempo de cocción:

Esta función se utiliza para cocinar en el intervalo de tiempo deseado. Los alimentos que se desean cocinar se introducen en el horno.
Se ajusta el horno a la función de cocción y a los grados de temperatura deseados.
El valor máximo para el tiempo de cocción es de 10 horas.

1) Pulse el botón «» hasta que aparezca «Dur» en la pantalla del temporizador (antes de establecer el tiempo de cocción).
2) Utilice los botones «+» y «-» para ajustar el tiempo de cocción de los alimentos que desea cocinar. (Consulte las instrucciones para establecer la hora correcta del día). Pulse el botón «» para confirmar. La hora del día aparecerá en la pantalla y los símbolos «A» y «» se iluminarán. Mientras realiza este ajuste, el horno también comenzará a funcionar.
3) Una vez trascurrido el tiempo establecido, el temporizador detendrá el horno y emitirá una señal acústica. Al mismo tiempo, el símbolo «A» comenzará a parpadear en la pantalla. Ponga a continuación el mando de función de cocción y temperatura del horno en la posición «0». Pulse cualquier botón durante menos de 3 segundos para detener la señal acústica.

Si pulsa «» durante más de 3 segundos, el horno volverá al modo manual.

Programación semiautomática en función del tiempo de finalización:
Esta función se utiliza para cocinar en función del tiempo de finalización deseado. Se introducen en el horno los alimentos que se desean cocinar y se ajusta el horno en la función de cocción y en los grados de temperatura deseados.

1) Pulse el botón «» hasta que aparezca «End» en la pantalla del temporizador (antes de establecer el tiempo de finalización).
2) Utilice los botones «+» y «-» para ajustar el tiempo de finalización. (Consulte las instrucciones para establecer la hora correcta del día).
3) Pulse el botón «» para confirmar. La hora del día aparecerá en la pantalla y los símbolos «A» y «» se iluminarán. Mientras realiza este ajuste, el horno también comenzará a funcionar.
4) Una vez trascurrido el tiempo establecido, el temporizador detendrá el horno y emitirá una señal acústica. Al mismo tiempo, el símbolo «A» comenzará a parpadear en la pantalla. Ponga a continuación el mando de función de cocción y temperatura del horno en la posición «0». Pulse cualquier botón durante menos de 3 segundos para detener la señal acústica.

Si pulsa «» durante más de 3 segundos, el horno volverá al modo manual.

Programación automática:

Esta función permite al horno comenzar la cocción después de un determinado periodo de tiempo y finalizar después de una duración concreta. Se introducen los alimentos en el horno y se ajusta el horno en la función de cocción deseada. Dependiendo de los alimentos que se vayan cocinar, se ajusta la temperatura del horno a los grados deseados.
Primero: pulse el botón «» hasta que aparezca «Dur» en la pantalla del temporizador. Utilice los botones «+» y «-» para ajustar el tiempo de cocción de los alimentos que desea cocinar. Pulse el botón «» para confirmar. La hora del día aparecerá en la pantalla y el símbolo «A» se iluminará de forma permanente.
Segundo: continúe pulsando «» hasta que aparezca «Dur» en la pantalla del temporizador. Cuando observe «End» en la pantalla del temporizador, utilice los botones «+» y «-» para ajustar el tiempo de finalización. Pulse el botón «» para confirmar. La hora del día aparecerá en la pantalla y el símbolo «A» se iluminará de forma permanente. El símbolo «» desaparecerá entonces hasta que comience la cocción.

El tiempo establecido puede ser hasta 23.59 horas posterior al tiempo obtenido de añadir el tiempo de cocción a la hora del día.
El horno comenzará a funcionar a la hora estimada tras descontar el tiempo de cocción al tiempo de finalización establecido, y se detendrá al alcanzar el tiempo de finalización establecido. El temporizador emitirá una señal acústica y el símbolo «A» comenzará a parpadear. Después de poner el mando de función de cocción y temperatura del horno en la posición «0», pulse cualquier botón durante menos de 3 segundos para detener la señal acústica.
Si pulsa «» durante más de 3 segundos, el horno volverá al modo manual.
Nota: una vez establecido el modo automático, no podrá realizar ajustes en el tiempo de cocción. Si realiza algún cambio en el tiempo, el programa automático se cancelará y el horno entrará en el modo correspondiente. Si necesita restablecer el modo automático, tendrá que abandonar la configuración del modo actual y activar el modo automático de nuevo siguiendo los pasos descritos anteriormente.

Especificación

1) Pulse y mantenga pulsados «+» o «-» durante más de 3 segundos para aumentar o reducir la fecha de forma gradual y rápida a intervalos de 5 segundos.
2) Durante el ajuste de las funciones de tiempo, si trascurren 5 minutos sin que se pulse ningún botón, el horno volverá al modo manual.
3) Durante el ajuste de las funciones de tiempo, pulse «» durante más de 3 segundos para cancelar el ajuste actual y activar el modo de espera.
4) Durante el ajuste de la función de tiempo, pulse «+» y «» durante más de 3 segundos y se escuchará un pitido, se cancelará el ajuste actual de la función de tiempo y se activará el modo de espera.
5) Le sugerimos que ponga en funcionamiento los elementos del horno durante 15 minutos a 200 grados para incinerar cualquier residuo de sus superficies.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Ajuste del reloj

Una vez conectado el horno al suministro eléctrico, la pantalla mostrará los símbolos «00:00».

1) Pulse «» y los dígitos de la hora parpadearán.
2) Gire «K2» para ajustar las horas (establezca un valor entre 0 y 23).
3) Pulse «» y los dígitos de los minutos parpadearán.
4) Gire «K2» para ajustar los minutos (establezca un valor entre 0 y 59).
5) Pulse «» para finalizar los ajustes del reloj. «:» parpadeará y la hora se iluminará.

Nota: el reloj muestra la hora en formato de 24 horas. Una vez conectado al suministro eléctrico, el reloj funcionará de forma ininterrumpida.

2. Ajuste de función

1) Gire «K1» para seleccionar la función de cocción deseada. El indicador asociado se iluminará.
2) Gire «K2» para ajustar la temperatura.
3) Pulse «» para confirmar el inicio de la cocción. El icono correspondiente de la temperatura «ºC» se encenderá.
4) Si ignora el paso 2, pulse «» para confirmar el inicio de la cocción. El tiempo predeterminado será de 9 horas y la pantalla LED mostrará la temperatura predeterminada.

NOTA:

1) El intervalo de ajuste del interruptor de codificación es el siguiente:
   0--0:30 min: intervalo de 1 minuto 0:30--9:00 horas: intervalo de 5 minutos
2) El intervalo de ajuste de la temperatura es de 5 ºC, y el de la función de grill radiante de 30 ºC.
3) Gire «K1» para ajustar el tiempo de cocción una vez iniciado el proceso de cocción. Pulse «» a continuación para reanudar la cocción.
   Si no pulsa «» en el transcurso de 3 segundos, el horno volverá al tiempo anterior y continuará la cocción.
4) Gire «K2» para ajustar la temperatura una vez iniciado el proceso de cocción. El indicador asociado se iluminará. Pulse «» a continuación para reanudar la cocción. Si no pulsa «» en el transcurso de 3 segundos, el horno volverá a la temperatura anterior y continuará la cocción.

3. Ajuste de la lámpara

1) Gire «K1» para seleccionar la función pertinente. El icono correspondiente se encenderá.
2) Pulse el botón «» para comenzar la cocción. El icono de la lámpara «» * «:» parpadeará.

4. Función de consulta

Durante el proceso de cocción puede utilizar la función de consulta y volver, después de 3 segundos, al modo de funcionamiento actual.

1) En modo de cocción, pulse el botón «» para ver la hora actual.
2) Con visualización del reloj, pulse el botón «» para consultar el tiempo de cocción.

5. Función de bloqueo para niños

Para bloquear: pulse «» y «» simultáneamente durante 3 segundos y escuchará un prolongado sonido de «pitido» para indicar que el bloqueo para niños está activado y «» se iluminará.

Desactivación del bloqueo: pulse «» y «» simultáneamente durante 3 segundos y escuchará un prolongado sonido de «pitido» para indicar que el bloqueo para niños está desactivado.

Nota: durante el modo de funcionamiento, si desea detener la cocción, pulse el botón de parada rápidamente. No necesita pulsar y mantener el botón de parada; esta acción es ineficaz.

6. Función de recordatorio:

El horno incorpora un recordatorio de 9 horas. Esta función le ayudará a recordar cuándo debe iniciar la cocción dentro de un intervalo de entre 1 minuto y 9 horas. El recordatorio solo puede configurarse con el horno en modo de espera. El recordatorio se configura de la siguiente manera:

1) Pulse el botón de ajuste del recordatorio «»;
2) Gire «K2» para ajustar las horas del recordatorio (establezca un valor entre 0 y 9).
3) Pulse nuevamente el botón de ajuste del recordatorio «»;
4) Gire «K2» para ajustar los minutos del recordatorio (establezca un valor entre 0 y 59).
5) Pulse «» para confirmar el ajuste. «:» parpadeará y el indicador del recordatorio «» se iluminará. La cuenta atrás se pone en marcha.

Nota: la alarma del horno sonará 10 veces cuando el tiempo llegue a cero. El símbolo «» desaparece de la pantalla para recordarle que debe comenzar la cocción. Puede cancelar el recordatorio durante el ajuste pulsando el botón de parada; Una vez establecido el recordatorio, puede cancelarlo pulsando el botón de parada dos veces.

7. Función de Inicio/Pausa/Cancelación

1) Si ha establecido el tiempo de cocción, pulse «» para iniciar la cocción. Si la cocción está en pausa, pulse «» para reanudarla.
2) Durante el proceso de cocción, pulse «» una vez para pausarlo. Pulse «» dos veces para cancelar la cocción.

8. Función de ahorro de energía

1) En modo de espera y de recordatorio, pulse «» durante 3 segundos y la pantalla LED se apagará y entrará en modo de ahorro de energía.
2) Si no realiza ninguna acción durante 10 minutos con el horno en modo de espera, la pantalla LED se apagará y entrará en modo de ahorro de energía.
3) Pulse cualquier botón o gire cualquier codificador para salir del modo de ahorro de energía.

9. Función pirolítica (solo algunos modelos)

Esta función le permite limpiar completamente la cavidad del horno.

1) Gire «K1» para seleccionar la función pirolítica. «PYA» aparecerá en la pantalla LED.
2) Pulse «⏯» para confirmar la función de cocción. El tiempo predeterminado es 2:00 horas. «PYA» aparecerá en la pantalla LED.
3) Gire «K1» para modificar el tiempo de la función pirolítica. Puede elegir entre dos opciones de tiempo, «1:30» o «2:00».

Nota:

A) Si la puerta del horno está abierta, el botón de inicio quedará inoperativo y en la pantalla LED aparecerá «DOOR», «PYA».
B) Cuando la temperatura central del horno supere los 200 ºC, pulse el botón de cancelación para volver directamente al modo de espera y si la temperatura central del horno supera los 300 ºC, pulse el botón de inicio y en la pantalla LED aparecerá «COOL».
C) Si abre la puerta en modo de funcionamiento normal, el relé del calentador cesará su funcionamiento; en la pantalla LED aparecerá «DOOR» y la alarma emitirá un pitido continuo hasta que cierre la puerta o pulse el botón de cancelación.
D) Cuando finalice la función pirolítica y la temperatura central del horno caiga por debajo de los 300 ºC, la pantalla LED se apagará.
E) Antes de activar la función de limpieza pirolítica, elimine cualquier exceso de desperdicios y asegúrese de que el horno esté vacío. No deje ningún utensilio como cacerolas, bandeja del horno, colector de grasa, soporte de corredera, etc., dentro del horno ya que podría resultar seriamente dañado.

10. Nota

1) La lámpara del horno se encenderá con todas las funciones (excepto con la función pirolítica)
2) Una vez establecido el programa de cocción, si no se pulsa el botón «⏯» en el transcurso de 5 minutos, la pantalla mostrará la hora actual o volverá al modo de espera. El programa de ajuste quedará anulado.
3) La alarma suena si se pulsa de forma efectiva; si no es así, no habrá respuesta.
4) La alarma sonará cinco veces para recordarle que ha finalizado la cocción.

CONSEJOS ÚTILES

- Antes de cocinar, asegúrese de extraer del horno todos los accesorios no utilizados.
- Precaliente el horno a temperatura de cocinado antes de usarlo.
- Coloque las bandejas de cocinado en el centro del horno y deje espacios entre ellas cuando use más de una, para que circule el aire.
- No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.
- No introducir bandejas en la base del horno y no cubrir con papel de aluminio. Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y asado no coinciden y pueden dañar el esmalte.
- Intente abrir la puerta lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante el cocinado).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las piezas calientes y vapor

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Consulte la información de los envases de los alimentos para conocer las temperaturas y tiempos de cocinado. Una vez se familiarice con el rendimiento de su aparato, pueden variarse las temperaturas y los tiempos para adaptarlos a sus gustos personales. Compruebe que los alimentos congelados se descongelen a fondo antes de cocinarlos, a menos que se indique otra cosa.

Tipo de alimento	Temp. ºC	Guías	Tiempo de cocción en minutos Aconsejado	Personal
Dulces en molde con masa batida				
Bizcochos o bollos	175	2	55-65	
Tarta sublime	175	3	60-70	
Dulces en molde de pastaflora				
Fondo de tartas	200	3	08-10	
Fondo de tarta con requesón	200	3	25-35	
Fondo de tarta con frutas	200	3	25-35	
Dulces en molde con masa elevada				
Fondo para tartas	180	3	30-45	
Pan blando 1Kg de harina	200	3	25-35	
Dulces pequeños				
Pastaflora	200	3	10-15	
Masa de Buñuelos	200	2	35-45	
Masa de galletas	200	3	15-20	
Lasaña	225	2	40-50	
Carnes (Tiempo de cocción por cada cm. de grosor)				
Asados de cocción larga	200	2	120-150	
Asados de cocción breve	200	2	60-90	
Albóndigas	200	2	30-40	
Aves				
Pato 1 1/2 Kg	200	2	120-180	
Oca 3 Kg	200	2	150-210	
Pollo asado	200	2	60-90	
Pavo 5Kg	175	2	240-260	
Caza				
Liebre	200	2	60-90	
Pato de corzo	200	2	90-150	
Pata de ciervo	175	2	90-180	
Verduras				
Patatas de horno	220	2	30-40	
Flan de verduras cocinado	200	2	40-50	
Pescado				
Trucha	200	2	40-50	
Besugo	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Chuletas		4	8-12	
Salchichas		4	10-12	
Pollo a la parrilla		2	25-35	
Asado de ternera a la parrilla 0,6Kg			50-60	

* El número de las guías se refiere al más bajo (Excluido el apoyo sobre el fondo del horno ya que la bandeja no puede introducirse)

LOS DATOS SOLAMENTE SON INDICATIVOS PORQUE EL TIPO Y EL TIEMPO DE COCCIÓN CAMBIAN SEGÚN LA CANTIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

CÓMO SE USA EL GRILL

Colocar los alimentos que se desea dorar en la rejilla o en una fuente de bordes muy bajos. La rejilla se tiene que colocar en el escalón más alto, mientras que la bandeja para recoger la grasa estará en el escalón de más abajo. Conectar la resistencia grill en la posición del selector en hornos ventilados , ó en la posición , , del selector en hornos multifunción.
Dependiendo del tipo de alimento (carnes, pescados, ave etc.) será necesario dar la vuelta al mismo para poder exponer las dos caras a los rayos infrarojos del grill. A título puramente orientativo, indicamos algunos tiempos de cocción:

Alimentos al Grill	Tiempo de cocción aconsejado en minutos
Carnes bajas o delgadas	4-6
Carnes normales	5-8
Pescado sin escamas	8-10
Pescado (trucha, salmón)	12-15
Salchichas	10-12
Sandwitchs	2-5

ADVERTENCIA

- No use papel aluminio para cubrir la bandeja del grill o calentar.
- No envuelva los elementos en papel aluminio ni los coloque debajo del grill - la gran reflectancia del aluminio podría dañar el elemento del grill.

LIMPIEZA DEL APARATO

IMPORTANTE

Como precaución de seguridad, antes de proceder con cualquier operación de limpieza del horno quitar siempre el enchufe de la toma de corriente o quitar la línea de alimentación del aparato.

La limpieza del horno sin paneles de autolimpiado tiene que ser realizada después del uso, cuando esté apagado pero aún templado, no caliente, de modo que la película de grasa producida por los vapores de la cocción sobre las paredes sea todavía fácil de quitar, además los chorreones y salpicaduras de grasa no tienen todavía una corteza demasiado dura y consistente.

Quitar los soportes laterales de alambre cromado; tirar hacia arriba de la parte delantera para desengancharlos de la pared y sacarlos de los orificios traseros. Limpiar el horno con un paño suave embebido con una solución diluida de amoniaco; aclarar y secar. Si quedaran todavía manchas o salpicaduras, colocar en el fondo un paño húmedo embebido de amoniaco, cerrar la puerta y, transcurridas algunas horas, lavar el horno con agua caliente y detergente líquido, aclarar y secar con cuidado. Para limpiar las partes externas de metal brillante, usar un paño suave con agua y jabón; no hay que usar nunca productos en polvo que contengan abrasivos.

Además evitar el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evitar el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las paredes barnizadas. Tampoco utilice lana de alambre gruesa o herramientas duras, ya que pueden dañar los acabados superficiales.
No utilice limpiadores de alta presión ni aparatos de vapor para limpiar el horno.

Normalmente, pasar un paño suave húmedo con detergente caliente es suficiente, pero para las marcas persistentes se recomienda lo siguiente:

PIEZAS ESMALTADAS VITRIFICADAS

Utilice sólo un limpiador recomendado para este tipo de material - evite los productos con base de cloruro como la lejía.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Este aparato debe ser instalado por una persona competente, de acuerdo con la versión actual de las Regulaciones y Normas de Seguridad del RU siguientes o sus equivalentes de la Norma Europea:

Regulaciones urbanísticas (publicadas por el Departamento de Medio Ambiente).
Normas urbanísticas (publicadas por el Departamento de Desarrollo de Escocia).
Regulaciones de cableado IEE.
Electricidad en las regulaciones laborales.

PUESTA EN SERVICIO PREVIA DEL APARATO

Cuando se desempaquete, compruebe que con el aparato se incluyen las piezas siguientes:
• Manual de Instrucciones e Instalación
• reja de horno
• 1 bandeja
• Tornillos y tapones para fijar el aparato en el alojamiento

COLOCACIÓN DEL APARATO (véase la Fig. 5)

Estos aparatos están clasificados como de Clase I.
La conexión a tierra es obligatoria según previsto por la ley. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no hubieran sido respetadas,

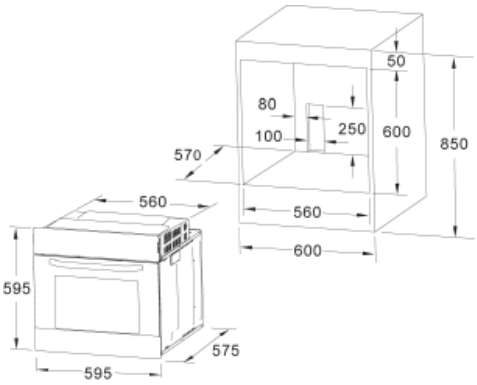
IMPORTANTE

El mueble o armario adyacente y todos los materiales utilizados en la instalación deben resistir un aumento de temperatura mínima de 85 ºC sobre la temperatura ambiente durante el uso del aparato.
Determinados tipos de muebles de cocina de vinilo o laminados son especialmente propensos a sufrir daños por decoloración a temperaturas por debajo de las indicadas.
Si el aparato se instala sin respetar este límite de temperatura o se coloca a menos de 4 mm de los armarios adyacentes, la responsabilidad será del propietario.

NOTAS DE INSTALACIÓN

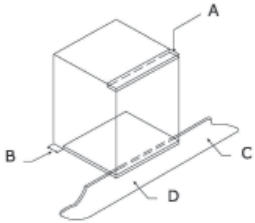
1. El horno tiene que estar instalado en un hueco estándar de 600mm, como se indica en la Fig. 5, ya sea debajo de una encimera, ya sea colocado en una columna.
2. Al insertar el horno en una columna es indispensable, para asegurar una ventilación suficiente, retirar el panel trasero del mueble y tener una abertura de por lo menos de 85-90mm como se indica en la Fig. 5.
3. Compruebe que el horno se ha fijado de forma segura en el alojamiento. La fijación del horno en el armario se realiza con 4 tornillos "A" Fig.5. Uno en cada esquina del marco de la puerta del horno.

Fig. 5: Distancias de instalación para hornos eléctricos simples de 60 cm de anchura (la forma de la carcasa superior puede variar) y su fijación en el armario.



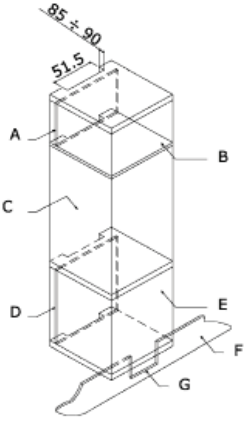
A. La guía de soporte debe quitarse
B. Espaciado 75-90 mm entre la pared y la parte trasera del estante de soporte y la base del armario
C. Zócalo
D. Frontal de cajón falso a montar

Fig. 7: Requisitos de ventilación y recorte para la instalación de un horno eléctrico simple en una unidad de cocina estándar. Requisitos de ventilación mínimos para los estantes superiores, de base y de soporte de la parte trasera de la unidad.



A. Panel trasero
B. Espacio de almacenamiento
C. Quitar la parte trasera de esta sección
D. Panel trasero
E. Espacio de almacenamiento
F. Zócalo
G. Recorte de ventilación mínimo 80 cm2

Fig. 8: Requisitos de ventilación y recorte para la instalación de un horno eléctrico simple en un armario alto.



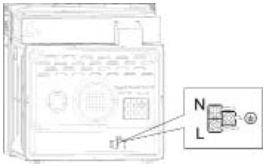
CONEXIÓN ELÉCTRICA
Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión de alimentación marcada en la placa de características coincide con la tensión de la alimentación de red.
Para las instalaciones eléctricas, se recomienda el registro NICEIC.

ADVERTENCIA - ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA
Este aparato debe cablearse en un interruptor automático bipolar de 13 A con toma protegida, que tenga separación de contactos de 3 mm y situada en un lugar fácilmente accesible junto al aparato.

IMPORTANTE

Los conductores del cable de alimentación de red están codificados por colores del modo siguiente:

Verde y amarillo - Tierra
Azul - Neutro
Marrón - Línea



- El conductor verde y amarillo debe conectarse a la borna marcada con "E" o con el símbolo de tierra o de color verde y amarillo.
- El conductor de color azul debe conectarse a la borna marcada "N".
- El conductor de color marrón debe conectarse a la borna marcada "L".
- El cable, en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50 ºC a la temperatura ambiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o por su servicio posventa.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE RED

Si es necesario sustituir el cable de alimentación de red, proceda del modo siguiente:

1. Desconecte el aparato de la alimentación, destornille los tornillos de fijación y quite el panel trasero.
2. Destornille los tornillos de fijación y los de las bornas para liberar el cable existente.
3. Monte el cable de sustitución que debe cumplir con la especificación relacionada en los Datos Técnicos, asegurando la conexión correcta de los códigos de color y que todos los tornillos estén apretados correctamente.

MANTENIMIENTO

Antes de realizar el mantenimiento, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.
Durante el periodo de garantía, si es necesario deben encargarse todas las intervenciones de servicio al Dpto. de Servicio de asistencia técnica del fabricante. Tenga en cuenta que la intervención o reparación por parte de personal no autorizado invalidará dicha garantía.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO
(No cubierta por la garantía del aparato.)

El horno está provisto de una lámpara de las siguientes características: 15 W ó 25 W, 300 ºC y tipo E-14

ATENCIÓN: Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica, extraiga la puerta del horno (como se ha descrito anteriormente), así como los estantes del horno.
Extraiga la tapa de vidrio protectora de la bombilla girando en sentido antihorario. Fig. 9 (A)
Desenrosque la bombilla vieja y elimínela de forma segura y ecológica, cámbiela por una del tipo especificado en los Datos Técnicos y monte de nuevo la tapa.

NOTA - La tapa de vidrio puede estar apretada y, por lo tanto, necesitar una mordaza para soltarla.

CUIDADO Y SUSTITUCIÓN DE LOS REVESTIMIENTOS CATALÍTICOS

(Cuando estén montados, los revestimientos no están cubiertos por la garantía del aparato).

Para mantener los revestimientos "siempre limpios" eficazmente, el horno debe calentarse a un mínimo de 200 ºC siempre que existan manchas persistentes, para evitar que se hagan permanentes.
Si se deja que los revestimientos se pongan negros y brillantes, deben cambiarse por otros nuevos. Extraiga todos los accesorios internos para facilitar la sustitución de los revestimientos.
Los revestimientos de recambio pueden comprarse directamente al Departamento de Recambios del fabricante (ver detalles en la contraportada). Indique las referencias de tipo de producto descrito en la placa de características y/o el número de serie de su aparato al realizar el pedido.

DATOS TÉCNICOS

DIMENSIONES INTERIORES

Altura: 346,5 mm
Anchura: 457 mm
Profundidad: 410 mm
Volumen útil: 70 litros

DATOS ELÉCTRICOS

Tensión nominal:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Conexión de alimentación: 13A (interruptor automático bipolar con toma protegida, con separación de contactos de 3 mm)

ABSORCIÓN DE POTENCIA

Elemento calentador superior	950 W
Elemento calentador de grill	2.000 W
Elemento calentador inferior	1.100 W
Elemento calentador de convección	2.000 W
Motor de convección	33 W
Motor del asador	4,1 W
Ventilador de refrigeración	23 W
Lámpara del horno	25 W
Potencia máx.	2.100 W/3.000 W

Cable de alimentación de red:
3 x 1,5 mm2 tipo H07RN-F <HAR>

Bombilla del horno:
15 W - 25 W / 300 ºC tornillo tipo E-14

El Fabricante declina toda responsabilidad por los daños producidos a personas y cosas debidos a una incorrecta o impropia instalación del aparato.

El Fabricante se reserva el derecho de aportar a sus productos todas las modificaciones que considere necesarias y útiles, sin necesidad de previo aviso.

DE

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Wir danken Ihnen für das uns mit dem Kauf eines unserer Produkte erwiesene Vertrauen und hoffen, dass Sie mit diesem Gerät nur die besten Erfahrungen machen werden. In diesem Sinne ist es von größter Bedeutung, dass Sie sich streng an die hier gegebenen Anweisungen und unsere Empfehlungen für eine korrekte Verwendung unserer Produkte halten.
Jedes Gerät hat sein spezifisches Typenschild, dem Sie gegebenenfalls die für die Bestellung von Ersatzteilen erforderlichen Angaben entnehmen können. Sie finden das Schild im Innenraum nach dem Öffnen der Tür.

ALLGEMEINE ANGABEN

Vor Verwendung des Geräts wollen Sie die vorliegenden Hinweise bitte aufmerksam durchlesen. Es ist sehr wichtig, dass Sie das Funktionsprinzip des Geräts genau kennen, bevor Sie es praktisch in Betrieb nehmen.
Ganz besonders berücksichtigen sollten Sie die Ratschläge und Empfehlungen, die wir für Sie unter dem Titel "WICHTIG – Ratschläge und Hinweise für Ihre Sicherheit" zusammenfassen.

- Dieses Gerät wurde für den privaten Hausgebrauch entwickelt und kann in einen Schrank usw. mit Standardmaßen eingebaut werden.
- Für einen Betrieb in Wohnwagen, Wohnmobilen usw. müssen die entsprechenden Hinweise zum Einbau berücksichtigt werden.
- Jede unsachgemäße Verwendung des Geräts sowie der Einsatz in einer vom Hersteller nicht ausdrücklich genehmigten Umgebung hat die Annullierung der Garantie und der Haftung des Herstellers zur Folge.
- Für Ihr neues Gerät haben Sie im Rahmen der allgemeinen Garantiebestimmungen des Herstellers Anspruch auf Garantie für elektrisch oder mechanisch bedingte Mängel.
- Durch obige Vorbehalte werden die Ihnen gesetzlich zustehenden Garantieleistungen nicht eingeschränkt.

Vor Inbetriebnahme des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass alle Teile der Verpackung, Schutzfolien usw. ordnungsgemäß entfernt worden sind.
Im Sinne des Umweltschutzes ist das Verpackungsmaterial entsprechend zu trennen und gesondert gemäß den vor Ort geltenden Bestimmungen zu entsorgen.
Für die Verpackung kommt ausschließlich umweltfreundliches Material zur Verwendung, das wiederverwertet bzw. einer Rohstoffrückgewinnung zugeführt werden kann. Durch eine solche Rezyklisierung tragen Sie zu einer Senkung des Rohstoffbedarfs und des anfallenden Müllaufkommens bei.
Ihre örtliche Umweltbehörde erteilt Ihnen gern weitere entsorgungstechnische Auskunft.
Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es bedingt durch die Schutzverkleidung oder vorhandene Feuchtigkeit zu einer gewissen Geruchsbildung kommen, die jedoch bereits nach kurzer Zeit verschwindet.
Das auf dem Produkt selbst bzw. auf der Verpackung angebrachte Symbol weist Sie darauf hin, dass das Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden kann. Vielmehr muss das Produkt über die entsprechende Sammelstelle einer Rohstoffrückgewinnung für elektrische und elektronische Anlagen zugeführt werden. Durch die Gewährleistung einer korrekten Entsorgung tragen Sie zur Vermeidung von schädlichen Einflüssen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit bei, was bei einer nicht sachgerecht vorgenommenen Beseitigung in Frage gestellt wäre. Für weitere Hinweise zur Entsorgung des Produkts setzen Sie sich bitte vor Ort mit der zuständigen Kontaktstelle, der Müllaufsicht oder dem Fachhändler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den folgenden europäischen Richtlinien und Normen hergestellt und vertrieben:

CE-Abzeichen - 93/68 Niederspannung - 73/23 EMV-89/336
Sicherheitsnormen - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Dieses Gerät entspricht der Norm über die Unterdrückung elektromagnetischer Störungen.
Im Zuge seiner Betriebspolitik einer ständigen Produktverbesserung behält sich der Hersteller das Recht auf eine ohne entsprechende Vorankündigung vorgenommene Einführung der jeweils erforderlichen Anpassungen und Veränderungen vor.

WICHTIG

RATSCHLÄGE UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.
- Ohne ständige Aufsicht müssen Kinder unter 8 Jahren unbedingt von dem Gerät ferngehalten werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung gereinigt oder instand gehalten werden.
- Dieses Gerät entspricht allen derzeit gültigen europäischen Sicherheitsauflagen. Der Hersteller weist jedoch ausdrücklich darauf hin, dass durch diese Einhaltung eine nutzungsbedingt auftretende und auch nach dem Ausschalten noch anhaltende starke Erwärmung der Geräteflächen nicht verhindert wird.
- Aus obigem Grund empfiehlt der Hersteller, Neugeborene und Kleinkinder vom Gerät fernzuhalten.
- Kann nicht vermieden werden, dass sich Kinder in der Küche aufhalten, sind diese ständig unter strengster Aufsicht zu halten.
- Große Vorsicht ist ferner auch beim praktischen Einsatz und der Pflege des Geräts geboten. Diesbezüglich sollte die entsprechende Anleitung aufmerksam durchgelesen werden.
- Aus Sicherheitsgründen sollten keine schweren Gegenstände auf dem Backofen abgelegt werden. Zur Vermeidung

einer Beschädigung der Scharniere darf die Tür beim Öffnen nicht übermäßig stark beansprucht werden.
- Kein heißes Öl oder Fett unbeaufsichtigt stehen lassen; es besteht Brandgefahr.
- Die unten im Ofen angebrachten Öffnungen nicht durch Kochgeschirr, Backpfannen oder Alu-Folie abdecken.
- Keine entflammbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren; es besteht Brandgefahr.
- Zubehörteile und Netzkabel dürfen nicht in Kontakt mit den sich aufheizenden Bereichen des Geräts kommen.
- Gerät nicht zum Wärmen oder zum Trocknen von Wäsche benutzen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Gardinen und Polstermöbeln aufstellen.
- Küchengeräte nicht an der Tür oder an irgendwelchen Griffen hochheben oder verschieben, da diese hierdurch beschädigt werden könnten.
- Bei einer stark verschmutzen Dichtung ist kein korrektes Schließen der Tür bei Betrieb des Ofens mehr gewährleistet, sodass es sogar zu einer Beeinträchtigung der in unmittelbarer Nähe befindlichen Möbel kommen kann. Die Dichtung sollte deshalb stets sauber gehalten werden.
- Bei Verwendung des Ofens heizt sich dieser auf. Im Backofen befindliche Heizelemente dürfen deshalb nicht berührt werden.
- Backofen stets vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten, der unter Umständen zu Verbrennungen der Haut führt.
- Kein Wasser in den noch heißen Ofen gießen, da dies zu einer Beschädigung der Emailflächen führen kann.
- Dieses Gerät darf nur von Fachpersonal in strikter Übereinstimmung mit den diesbezüglichen Hinweisen des Herstellers installiert werden.
- Bei Sachschäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz oder eine nicht korrekt vorgenommene Installation zurückgehen, weist der Hersteller jede Haftung zurück.
- Bei Verwendung des Geräts entsteht Hitze, Dampf und Feuchtigkeit. Sorgen Sie deshalb durch eine angemessene Belüftung des Raums für eine Vermeidung von Verletzungen. Bei einer sehr langen Verwendung des Geräts kann die Zuhilfenahme einer zusätzlichen Belüftung erforderlich werden. Nehmen Sie diesbezüglich Rücksprache mit Ihrem Fachhändler.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung ist für spätere Zweifelsfälle oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind, gut aufzubewahren.
Vor seiner ersten Verwendung muss der Ofen innen mit lauwarmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel gesäubert werden. Rost und Backpfanne in die entsprechenden Führungsrillen einsetzen. Anschließend Backofen etwa 20 Minuten lang auf maximaler Temperatur halten, um so eventuell vorhandene geruchsintensive Produktionsrückstände wie etwa Fette, Öle oder Harze vor dem ersten praktischen Einsatz zu beseitigen.
ACHTUNG: Bei dieser ersten Inbetriebnahme kann es unter Umständen zum Austritt von Rauch oder unangenehmen Gerüchen kommen. Ist dies der Fall, muss der entsprechende Raum einfach nur entsprechend lang gelüftet werden.
Nach dieser einfachen Vorbereitung steht Ihnen der Backofen für den praktischen Einsatz zur Verfügung.
Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausbedarf bestimmt. Backofen nur zur Zubereitung von Speisen verwenden.

PRAKTISCHE NUTZUNG DES BACKOFENS

Zur Aufrechterhaltung der gewünschten Backtemperatur bietet dieser Ofen Ihnen eine Thermostatregelung zwischen 50 °C und 250 °C. Beim Betrieb leuchtet die Thermostat-Leuchtanzeige immer wieder auf und veranschaulicht so die Funktion der Temperaturkontrolle.
Die gewünschte Zubereitungsart wird über den Multifunktionsschalter eingestellt. Zur Verfügung stehen hierbei die folgenden Möglichkeiten:

A.**INNENRAUMBELEUCHTUNG**. Automatisch bei allen Modellen bei Einstellung der Zubereitungsart. Solange der Backofen in Betrieb ist, bleibt die Innenraumbeleuchtung eingeschaltet.

B.**KONVEKTIONSBETRIEB**. Ermöglicht herkömmliches Zubereiten bei Ober- und Unterhitze.

C. **OBERHITZE**.
Für eine schonende Zubereitung, zum Bräunen und zum Warmhalten fertiger Speisen.

D. **UNTERHITZE**.
Für eine langsame Zubereitung und zum Warmhalten fertiger Speisen.

E.**VENTILATORGESTÜTZTER KONVEKTIONSBETRIEB.** Diese Betriebsart ermöglicht eine gleichmäßige Zubereitung mit Konvektionsbetrieb bei Ober- und Unterhitze. Für konventionelles Garen ist dies die energieeffizienteste Funktion.

F. **GRILL-BETRIEB**. Zum Gratinieren und Bräunen.

G. **MAXI-GRILL-BETRIEB**. Funktionsweise wie oben, hier aber mit einer wesentlich größeren Grillfläche.

H. **VENTILATORGESTÜTZTER GRILL-BETRIEB**. Ermöglicht ein rasches Bräunen bei voller Wahrung des natürlichen Saftgehalt. Für Garen mit Umluft ist dies die energieeffizienteste Funktion

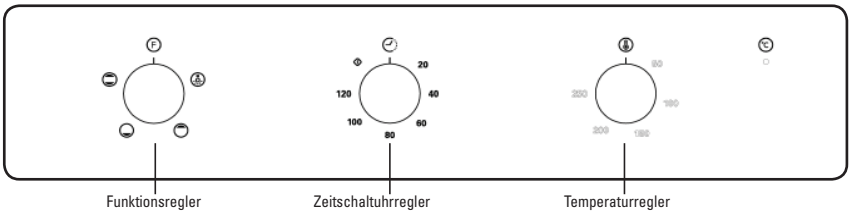
I. **AUFTAUBETRIEB**. Der Ventilator arbeitet ohne Hitze zur Reduzierung der Auftauzeit.

J. PYROLYSE-FUNKTION:
Bei der Einstellung des Backofens für den Pyrolyse-Betrieb erscheint auf dem LED-Display «PYA».
Die voreingestellte Temperatur beträgt 450 °C. Die Zeitschaltuhr kann auf 1:30 Stunden oder auf 2:00 Stunden eingestellt werden.

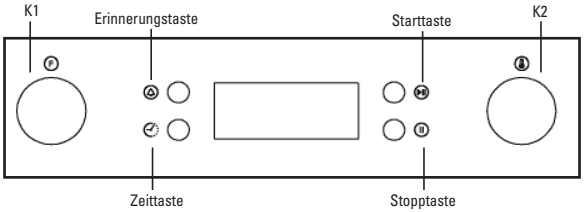
BEDIENUNGSWEISE

- Permanentes Einschalten: Wird bei der Verwendung des Backofens auf «⏻» eine zu lange Garzeit eingestellt, kann das Gargut in Brand geraten. Überwachen Sie jeden Garvorgang ganz aus der Nähe und stellen Sie die Garzeit nicht auf einen zu hohen Wert ein.
  HINWEIS: Wählen Sie für Garzeiten unter 60 Minuten zuerst eine längere Zeiteinstellung und stellen Sie den Schalter dann bis auf den erforderlichen Zeitwert herunter.
- Zur Einstellung der Funktion durch Drehen des Funktionsreglers auf die gewünschte Stufe. Der Backofen beginnt automatisch mit dem Garvorgang, sobald Funktion, Zeit und Temperatur eingestellt sind.
- Um die Garzeit einzustellen, den Zeitschaltuhrregler gemäß Anleitung zum Garen von Speisen verstellen. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Klingelton und der Backofen wird abgeschaltet.
- Zur Einstellung der Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers. Stellen Sie die Zeit stets auf «0», wenn der Backofen nicht benutzt wird.

PRODUKTBESCHREIBUNG

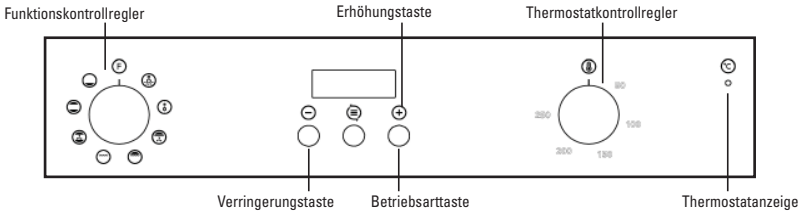


PRODUKTBESCHREIBUNG



Beachten Sie Folgendes: Zum Öffnen der Backofentür immer mit einer Hand den Mittelgriff halten und den Stift der Kindersicherung nicht berühren.

PRODUKTBESCHREIBUNG



BEDIENUNGSANLEITUNG

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung anschließen, warten Sie, bis auf dem Display automatisch «12.30» erscheint, ein Piepton ertönt und die Anzeige «.» zu blinken beginnt. Vergewissern Sie sich, dass Sie vor der Benutzung des Backofens die richtige Uhrzeit einstellen.
Hinweis: Die Uhr zeigt die Uhrzeit im 24-Stunden-Format, z. B. 2 p.m. erscheint als 14.00 Uhr.

Zur Einstellung der richtigen Uhrzeit des Tages

1) Drücken Sie zur Stundeneinstellung die Tasten «+» und «-».
2) Drücken Sie zur Bestätigung der Stundeneinstellung «».
3) Drücken Sie zur Minuteneinstellung die Tasten «+» und «-».
4) Drücken Sie zur Bestätigung der Minuteneinstellung «» und die Zeitschaltuhr geht auf Wartebetrieb.

Hinweis: Wenn das Display nicht blinkt, stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Tasten «+» und «-» länger als 3 Sekunden gleichzeitig betätigen.

Ein- und Ausschalten des Backofens

Drücken Sie länger als drei Sekunden «», wenn die Zeitschaltuhr im Wartebetrieb steht. Die Zeitschaltuhr schaltet auf manuellen Betrieb und das Symbol «» leuchtet permanent auf.

1) Stellen Sie die Garfunktion und die gewünschte Temperatur ein.
2) Stellen Sie die Zeit ein. Der Backofen schaltet sich anschließend ein.

Wird «Dur» oder «End» eingestellt, schaltet sich der Backofen nach Ablauf der Garzeit automatisch aus.
Wird «manuell» oder «Kurzzeitmesser» ausgewählt, müssen die Funktions- und Temperaturregler des Backofens
nach Ablauf der Garzeit wieder auf die Position «0» gestellt werden. Drücken Sie zur Rückkehr in den Wartebetrieb länger als drei Sekunden auf «» und «+».

Einstellung der Zeitfunktion

Drücken Sie für den Zugang zur Einstellung der Zeitfunktion im manuelle Betrieb auf «». Die Einstellfolge ist «Manueller Betrieb-Kurzzeitmesser-Dur-End-Manueller Betrieb». Wählen Sie anschließend die Garfunktion und stellen Sie ggf. die Temperatur ein.

Manueller Betrieb:
Im manuellen Betrieb leuchten nur die Uhrzeit und das Symbol «» auf. Der Benutzer muss die Dauer des Garvorgangs kontrollieren.
Hinweise: Um zu gewährleisten, dass der Backofen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet bleibt, blinkt die Zeitschaltuhr im manuellen Betrieb im Sekundentakt, wenn nach fünf Stunden keine Taste gedrückt wird, um Sie darauf hinzuweisen, dass der Backofen in den Wartebetrieb geht. Nach insgesamt 10 Stunden aktiviert die Zeitschaltuhr den Wartebetrieb.
Wenn die Zeitschaltuhr im manuellen Betrieb zu blinken beginnt, muss zum Zurücksetzen des Timers eine beliebige Taste gedrückt werden, wenn der Backofen weiter benutzt werden soll. Oder drücken Sie zur Aktivierung des Wartebetriebes länger als drei Sekunden gleichzeitig «» und «+», wenn Sie den Backofen nicht benutzen werden.

Zeiteinstellung für den akustischen Hinweis:

Diese Funktion kann dafür verwendet werden, dass man nach Ablauf der festgelegten Zeitspanne ein akustisches Signal erhält.
1>Drücken Sie zur Auswahl der Kurzzeitmesserfunktion auf «». Die entsprechenden Symbole «» «.» beginnen zu blinken.
2>Verwenden Sie zur Einstellung des Kurzzeitmessers die Tasten «+» und «-». (Einzelheiten zur Einstellung der richtigen Uhrzeit finden Sie in der Anleitung). Drücken Sie zur Bestätigung die Taste «», sodass das Symbol «» permanent aufleuchtet. Die Einstellung der Zeit für den akustischen Hinweis erfolgt, wenn das Symbol «» permanent aufleuchtet.
3>Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt die Zeitschaltuhr ein akustisches Signal ab und das Symbol «» beginnt, auf dem Display zu blinken. Durch Drücken von weniger als drei Sekunden einer beliebigen Taste wird das akustische Signal abgeschaltet und das Symbol «» verschwindet vom Display. Die Einstellung der Zeit für den akustischen Hinweis darf nur als Hinweis verwendet werden.
Drücken Sie zur Aktivierung der Wartezeit länger als drei Sekunden gleichzeitig «» und «+», wenn Sie den Backofen nicht benutzen.

Halbautomatische Programmierung je nach Garzeit:

Diese Funktion wird verwendet, um im gewünschten Zeitintervall zu garen. Das zu garende Gargut wird in den Backofen gegeben.
Der Backofen wird auf die Garfunktion und die gewünschte Temperatur eingestellt.
Der Höchstwert für die Garzeit beträgt 10 Stunden.

1) Drücken Sie die Taste «», bis auf dem Display der Zeitschaltuhr «Dur» erscheint (vor dem Einstellen der Garzeit).
2) Verwenden Sie zum Einstellen der gewünschten Garzeit die Tasten «+» und «-». (Einzelheiten zur Einstellung der richtigen Uhrzeit finden Sie in der Anleitung). Drücken Sie zur Bestätigung die Taste «». Die Uhrzeit erscheint auf dem Display und die Symbole «A» und «» leuchten auf. Während der Einstellung beginnt der Backofen auch zu funktionieren.
3) Die Zeitschaltuhr hält den Backofen nach Ablauf der festgelegten Zeit an und gibt ein akustisches Signal ab. Gleichzeitig beginnt das Symbol «A» auf dem Bildschirm zu blinken. Stellen Sie den Garfunktions- und Temperaturregler des Backofens anschließend auf die Position «0». Drücken Sie länger als drei Sekunden eine beliebige Taste, um das akus-

tische Signal abzuschalten.
Wenn Sie «⏲» länger als drei Sekunden drücken, schaltet der Backofen erneut auf manuellen Betrieb.

Halbautomatische Programmierung je nach Endzeit:

Diese Funktion wird dafür verwendet, um entsprechend der gewünschten Endzeit zu garen. Das zu garende Gargut wird in den Backofen gegeben. Der Backofen wird auf die Garfunktion und die gewünschte Temperatur eingestellt.
1) Drücken Sie die Taste «⏲», bis auf dem Display der Zeitschaltuhr «End» erscheint (vor Festlegung der Endzeit).
2) Benutzen Sie zur Einstellung der Endzeit die Tasten «+» und «-». (Einzelheiten zur Einstellung der richtigen Uhrzeit finden Sie in der Anleitung).
3) Drücken Sie zur Bestätigung die Taste «⏲». Die Uhrzeit erscheint auf dem Display und die Symbole «A» und «♨» leuchten auf. Während der Einstellung beginnt der Backofen auch zu funktionieren.
4) Die Zeitschaltuhr hält den Backofen nach Ablauf der festgelegten Zeit an und gibt ein akustisches Signal ab. Gleichzeitig beginnt das Symbol «A» auf dem Bildschirm zu blinken. Stellen Sie den Garfunktions- und Temperaturregler des Backofens anschließend auf die Position «0». Drücken Sie weniger als drei Sekunden eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen.

Wenn Sie «⏲» länger als drei Sekunden drücken, schaltet der Backofen erneut in den manuellen Betrieb.

Automatische Programmierung

Diese Funktion gestattet es dem Backofen, nach einer bestimmten Zeit mit dem Garen zu beginnen und nach einer konkreten Dauer zu enden. Gargut in den Backofen geben und diesen auf die gewünschte Garfunktion einstellen. Die Temperatur des Backofens je nach dem Gargut auf die gewünschten Grad einstellen.
Erstens: Drücken Sie die Taste «⏲», bis auf dem Display der Zeitschaltuhr «Dur» erscheint. Verwenden Sie die Tasten «+» und «-», um die Garzeit des gewünschten Gargutes einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste «⏲». Auf dem Display erscheint die Uhrzeit und das Symbol «A» leuchtet permanent auf.
Zweitens: Drücken Sie weiter auf «⏲», bis auf dem Display der Zeitschaltuhr «Dur» erscheint. Wenn Sie auf dem Display der Zeitschaltuhr «End» sehen, verwenden Sie zur Einstellung der Endzeit die Tasten «+» und «-». Drücken Sie zur Bestätigung die Taste «⏲». Auf dem Display erscheint die Uhrzeit und das Symbol «A» leuchtet permanent auf. Dann verschwindet das Symbol «♨», bis der Garvorgang beginnt.

Die eingestellte Zeit kann bis 23.59 Stunden nach der Zeit sein, die durch Hinzufügung der Garzeit zur Uhrzeit erzielt wird.
Der Ofen setzt sich zur geschätzten Uhrzeit nach Abzug der Garzeit von der eingestellten Endzeit in Betrieb und hält bei Erreichen der eingestellten Endzeit an. Es ertönt ein akustisches Signal der Zeitschaltuhr und das Symbol «A» beginnt zu blinken. Nachdem der Garfunktions- und Temperaturregler des Ofens auf die Position «0» gestellt wurde, drücken Sie eine beliebige Taste weniger als drei Sekunden, um das akustische Signal abzuschalten.
Wenn Sie «⏲» länger als drei Sekunden drücken, kehrt der Ofen in den manuellen Betrieb zurück.
Hinweis: Sobald der automatische Betrieb eingestellt ist, kann die Garzeit nicht mehr verstellt werden. Wenn Sie Änderungen an der Zeit vornehmen, wird das automatische Programm gelöscht und der Backofen schaltet auf die entsprechende Betriebsart. Soll der automatische Betrieb wiederhergestellt werden, müssen Sie die Einstellung der aktuellen Betriebsart verlassen und entsprechend der oben beschriebenen Schritte erneut den automatischen Betrieb aktivieren.

Vorgabe
1) Drücken Sie «+» oder «-» und halten Sie diese länger als drei Sekunden gedrückt, um das Datum schrittweise und schnell in 5-Sekunden-Intervallen zu erhöhen oder zu verringern.
2) Vergehen bei der Einstellung der Zeitfunktionen mehr als fünf Minuten, ohne dass eine Taste betätigt wird, kehrt der Backofen in den manuellen Betrieb zurück.
3) Drücken Sie bei der Einstellung der Zeitfunktionen länger als drei Sekunden «⏲», um die aktuelle Einstellung zu löschen und den Wartebetrieb zu aktivieren.
4) Drücken Sie bei der Einstellung der Zeitfunktion länger als drei Sekunden «+» und «⏲», ertönt ein Piepton, die aktuelle Einstellung der Zeitfunktion wird gelöscht und der Wartebetrieb wird aktiviert.
5) Es ist ratsam, die Elemente des Backofens 15 Minuten lang bei 200 Grad in Betrieb zu setzen, um alle Reste auf deren Oberfläche zu verbrennen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Einstellung der Uhr
Sobald der Backofen an die Stromversorgung angeschlossen ist, erscheinen auf dem Display die Symbole «00:00».
1) Drücken Sie «» und die Stundenziffern blinken.
2) Drehen Sie «K2» zur Einstellung der Stunden (einen Wert von 0 bis 23 einstellen).
3) Drücken Sie «» und die Minutenziffern blinken.
4) Drehen Sie «K2» zur Einstellung der Minuten (einen Wert von 0 bis 59 einstellen).
5) Drücken Sie «» zum Abschluss der Uhreneinstellung. «:» blinkt und die Uhrzeit leuchtet auf.

Hinweis: Die Uhr zeigt die Uhrzeit im 24-Stunden-Format. Nach dem Anschluss an die Stromversorgung funktioniert die Uhr ununterbrochen.

2. Funktionseinstellung
1) Drehen Sie «K1» zur Auswahl der gewünschten Garfunktion. Die zugehörige Anzeige leuchtet auf.
2) Drehen Sie «K2» zur Einstellung der Temperatur.
3) Drücken Sie «», um den Beginn des Garvorganges zu bestätigen. Das entsprechende Temperatursymbol «°C» leuchtet auf.
4) Wenn Sie Schritt 2 außer Acht lassen, drücken Sie «», um den Beginn des Garvorgangs zu bestätigen. Die voreingestellte Zeit beträgt neun Stunden und das LED-Display zeigt die voreingestellte Temperatur an.

HINWEIS:
1) Der Drehschalter weist folgendes Einstellintervall auf:
   0--0:30 min: Ein-Minuten-Intervall
   0:30--9:00 Stunden: Fünf-Minuten-Intervall
2) Das Einstellintervall der Temperatur beträgt 5 °C und das der Elektrogrillfunktion 30 °C.
3) Drehen Sie «K1» zur Einstellung der Garzeit, sobald der Garvorgang begonnen hat. Drücken Sie anschließend «», um den Garvorgang wiederaufzunehmen.
   Wenn Sie «» nicht binnen drei Sekunden drücken, kehrt der Backofen auf die vorige Zeit zurück und der Garvorgang wird fortgesetzt.
4) Drehen Sie «K2» zur Einstellung der Temperatur, sobald der Garvorgang begonnen hat. Die zugehörige Anzeige leuchtet auf. Drücken Sie anschließend «», um den Garvorgang wiederaufzunehmen. Wenn Sie «» nicht binnen drei Sekunden drücken, kehrt der Backofen auf die vorige Temperatur zurück und der Garvorgang wird fortgesetzt.

3. Einstellung der Lampe
1) Drehen Sie «K1» zur Auswahl der gewünschten Funktion. Das entsprechende Symbol leuchtet auf.
2) Drücken Sie die Taste «», um den Garvorgang zu beginnen. Das Symbol der Lampe «» * «:» blinkt.

4. Abfragefunktion
Sie können die Abfragefunktion während des Garvorgangs verwenden und nach drei Sekunden zur aktuellen Betriebsweise zurückgehen.
1) Drücken Sie im Garbetrieb die Taste «», um die aktuelle Uhrzeit zu sehen.
2) Bei Anzeige der Uhr drücken Sie zur Abfrage der Garzeit die Taste «».

5. Kindersperre
Zum Sperren: Drücken Sie drei Sekunden gleichzeitig «» und «». Sie hören dann einen längeren «Piepton», der anzeigt, dass die Kindersperre aktiviert ist und «» leuchtet auf.
Aufhebung der Sperre: Drücken Sie drei Sekunden gleichzeitig «» und «». Sie hören dann einen längeren «Piepton», der signalisiert, dass die Kindersperre aufgehoben ist.
Hinweis: Wenn Sie während des Betriebes den Garvorgang anhalten möchten, drücken Sie schnell die Stopptaste. Die Stopptaste braucht nicht gedrückt gehalten zu werden; dieser Vorgang ist unwirksam.

6. Erinnerungsfunktion:
Der Backofen ist mit einer neunstündigen Erinnerungsfunktion ausgestattet. Mit dieser Uhrzeit werden Sie in einem Zeitintervall von einer Minute bis neun Stunden an den Zeitpunkt zum Starten des Garvorgangs erinnert. Die Erinnerungsfunktion kann nur eingestellt werden, wenn der Backofen im Wartebetrieb steht. Sie wird folgendermaßen eingestellt:
1) Drücken Sie die Einstelltaste der Erinnerungsfunktion «»;
2) Drehen Sie «K2», um die Erinnerungsstunden einzustellen (stellen Sie einen Wert von 0 bis 9 ein).
3) Drücken Sie erneut die Einstelltaste der Erinnerungsfunktion «»;
4) Drehen Sie «K2» zur Einstellung der Erinnerungsminuten (stellen Sie einen Wert von 0 bis 59 ein).
5) Drücken Sie «», um die Einstellung zu bestätigen. «:» blinkt dann und die Anzeige der Erinnerungsfunktion «» leuchtet auf. Der Timer wird eingeschaltet.

Hinweis: Wenn die Zeit bei Null angelangt ist, ertönt 10 Mal der Alarm des Backofens. Das Symbol «» verschwindet vom Display, um Sie daran zu erinnern, dass Sie den Garvorgang starten müssen. Sie können die Erinnerungsfunktion bei der Einstellung durch Drücken der Stopptaste löschen; Sobald die Erinnerungsfunktion eingestellt ist, kann sie durch zweimaliges Drücken der Stopptaste gelöscht werden.

7. Start-/Pause-/Abbruchfunktion
1) Wenn die Garzeit eingestellt ist, drücken Sie «», um den Garvorgang zu starten. Steht der Garvorgang auf Pause, drücken Sie «», um ihn wiederaufzunehmen.
2) Drücken Sie während des Garvorgangs einmal auf «», um diesen auf Pause zu setzen. Für den Abbruch des Garvorgangs drücken Sie zweimal auf «».

8. Energiesparfunktion
1) Drücken Sie im Warte- und Erinnerungsbetrieb drei Sekunden lang auf «». Dann schaltet sich das LED-Display ab und geht auf Energiesparbetrieb.
2) Wenn Sie 10 Minuten lang bei im Wartebetrieb stehendem Ofen nichts tun, schaltet sich das LED-Display ab und geht auf Energiesparbetrieb.

3) Drücken Sie zum Verlassen des Energiesparbetriebes eine beliebige Taste oder drehen Sie einen Drehschalter.

9. Pyrolyse-Funktion (nur manche Modelle)

Die Funktion ermöglicht die vollständige Reinigung des Garraumes.

1) Drehen Sie zur Anwahl der Pyrolyse-Funktion «K1». Auf dem LED-Display erscheint dann «PYA».
2) Drücken Sie «⏯», um die Garfunktion zu bestätigen. Die voreingestellte Zeit beträgt 2:00 Stunden. Auf dem LED-Display erscheint dann «PYA».
3) Drehen Sie zur Änderung der Zeit der Pyrolyse-Funktion «K1». Sie haben die Wahl zwischen zwei Zeitoptionen: «1:30» oder «2:00».

Hinweis:

A) Steht die Tür des Backofens offen, ist die Starttaste inaktiv und auf dem LED-Bildschirm erscheint «DOOR», «PYA».
B) Wenn die mittlere Temperatur des Backofens 200 °C übersteigt, drücken Sie zur direkten Rückkehr zum Wartebetrieb die Abbruchtaste und wenn die mittlere Temperatur des Backofens 300 °C übersteigt, drücken Sie die Starttaste und auf dem LED-Display erscheint «COOL».
C) Wird im Normalbetrieb die Tür geöffnet, hört das Relais der Heizung auf zu funktionieren; auf dem LED-Display erscheint «DOOR» und der Alarm gibt einen kontinuierlichen Piepton ab, bis die Tür geschlossen oder die Abbruchtaste gedrückt wird.
D) Wenn die Pyrolyse-Funktion abgeschlossen ist und die mittlere Temperatur des Backofens unter 300 °C fällt, erlischt das LED-Display.
E) Entfernen Sie vor der Aktivierung der pyrolytischen Selbstreinigung alle Reste und sorgen Sie dafür, dass der Backofen leer ist. Lassen Sie keine Gegenstände wie Töpfe, Ofenbleche, Fettauffangschalen, Blechhalterungen usw. im Backofen, denn diese könnten ernsthaft beschädigt werden.

10. Hinweis

1) Die Lampe des Backofens schaltet sich bei allen Funktionen ein (außer bei der Pyrolyse-Funktion)
2) Sobald das Garprogramm eingestellt ist, zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit oder kehrt auf den Wartebetrieb zurück, wenn nicht binnen fünf Minuten die Taste «⏯» gedrückt wird. Das Einstellprogramm wird gelöscht.
3) Der Alarm ertönt, wenn richtig gedrückt wird; andernfalls erfolgt keine Reaktion.
4) Der Alarm ertönt fünf Mal, um Sie an die Beendigung des Garvorgangs zu erinnern.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

- Vor Inbetriebnahme des Backofens müssen alle nicht zum Einsatz gebrachten Zusatzteile aus dem Innenraum entfernt werden.
- Backofen vor der praktischen Verwendung immer erst auf die gewünschte Temperatur aufheizen.
- Backpfannen im Zentrum des Ofens platzieren und dazwischen den für eine ausreichende Luftzirkulation erforderlichen Abstand einhalten.
- Backpfannen nicht zu weit füllen, um einen saftigen Obstkuchen zuzubereiten. Über den Pfannenrand austretender Obstsaft führt zu bleibenden Flecken.
- Backpfannen nicht auf den Boden des Innenraums einsetzen und auch nicht mit Alu-Folie abdecken. Es könnte sonst zu einem Hitzestau kommen. Die Back- und Bratzeiten entsprächen nicht mehr den angegebenen Werten und es könnte zu einer Beschädigung der Emailflächen kommen.
- Zum Überwachen des Back- oder Bratguts sollte die Tür möglichst wenig geöffnet werden. (Die Innenraumbeleuchtung bleibt während der gesamten Zubereitung eingeschaltet.)
- Tür stets mit der gebotenen Vorsicht öffnen, um nicht mit heißen Teilen oder heißem Dampf in Berührung zu kommen.

HINWEISE ZUR ZUBEREITUNG

Die erforderlichen Temperaturen und Zubereitungszeiten entnehmen Sie der jeweiligen Packung. Sobald Sie mit der Leistung Ihres Geräts vertraut sind, können Sie Temperaturen und Zubereitungszeiten nach Ihrem persönlichen Geschmack verändern.

Sofern auf der Packung nichts anderes angegeben ist, muss Tiefkühlkost vor der Zubereitung voll aufgetaut werden.

Gericht	Temp. °C	Rille	Zubereitung in Minuten	
			Empfohlen	Persönlich
Rührteiggebäck				
Biskuit	175	2	55-65	
Feine Torte	175	3	60-70	
Mürbeteiggebäck				
Tortenboden	200	3	08-10	
Tortenboden mit Quarkbelag	200	3	25-35	
Tortenboden mit Obstbelag	200	3	25-35	
Hefeteiggebäck				
Tortenboden	180	3	30-45	
Weißbrot 1 kg Mehl	200	3	25-35	
Kleingebäck				
Mürbeteig	200	3	10-15	
Ölgebäck	200	2	35-45	
Kekse	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Fleisch (Zubereitungszeit pro cm Stärke)				
Braten mit langer Zubereitung	200	2	120-150	
Braten mit kurzer Zubereitung	200	2	60-90	
Fleischklößchen	200	2	30-40	
Geflügel				
Ente 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Gans 3 kg	200	2	150-210	
Brathähnchen	200	2	60-90	
Pute 5 kg	175	2	240-260	
Wildbret				
Hase	200	2	60-90	
Rehschenkel	200	2	90-150	
Hirschschenkel	175	2	90-180	
Gemüse				
Gebackene Kartoffeln	220	2	30-40	
Gemüsepastete	200	2	40-50	
Fisch				
Forelle	200	2	40-50	
Seebrassen	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Koteletts		4	8-12	
Würstchen		4	10-12	
Grillhähnchen		2	25-35	
Gegrillter Kalbsbraten 0,6 kg			50-60	

* Die Zahl der Rillen beginnt jeweils mit der untersten (also ohne eine Aufstellung
auf dem Boden des Backofens, der für die Pfanne nicht in Frage kommt).

DIESE ANGABEN DIENEN NUR ZUR ORIENTIERUNG, DA TEMPERATUR UND ZEIT AUCH VON DER JEWEILIGEN MENGE UND QUALITÄT ABHÄNGEN.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES GRILLS

Zu grillende Speisen auf den Rost oder in eine Pfanne mit niedrigem Rand geben. Der Rost muss hierbei ganz oben eingeschoben werden, während die Fettpfanne unmittelbar darunter zu platzieren ist. Grill bei Backöfen mit Ventilator auf die Position , bzw. bei Multifunktionsöfen auf Position , , einstellen.

Je nach Art der des Gerichts (Fleisch, Fisch, Geflügel usw.) muss das Grillgut für ein gleichmäßiges Bräunen während der Zubereitung einmal umgedreht werden. Rein orientativ seien die folgenden Zubereitungszeiten erwähnt:

Grillgut	Zubereitungszeit in Minuten Empfohlen
Dünnes Fleisch oder Scheiben	4-6
Normales Fleisch	5-8
Fisch ohne Schuppen	8-10
Fisch (z.B. Forelle, Lachs)	12-15
Würstchen	10-12
Sandwiches	2-5

HINWEIS

- Zum Abdecken der Grillpfanne oder zum Aufwärmen keine Alu-Folie verwenden.
- Speisen nicht in Alu-Folie einwickeln bzw. unmittelbar unter den Grill legen; durch das hohe Reflexionsvermögen von Aluminium könnte es zu einer Beschädigung des Grills kommen.

REINIGUNG DES GERÄTS

WICHTIG

Aus Sicherheitsgründen muss vor Reinigung des Ofens stets erst der Netzstecker gezogen bzw. die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden.

Nicht selbstreinigende Backöfen müssen nach ihrer Verwendung gereinigt werden. Hierfür muss das Gerät ausgeschaltet und noch warm, aber nicht mehr heiß sein, da sich in diesem Zustand die durch den Dampf beim Backen entstehende Fettschicht an den Wänden leichter entfernen lässt und die Fettspritzer auch noch nicht hart und fest geworden sind. Zur Reinigung müssen zunächst die seitlichen Chromhalterungen entfernt werden; diese sind hierzu vorne nach oben von der Wand abzuziehen und aus ihren rückwärtigen Aufnahmen zu befreien. Den Innenraum des Backofens mit einem weichen, mit einer verdünnten Ammoniaklösung getränkten Lappen

auswischen, nachspülen und trocknen. Sollten hartnäckige Flecken oder Spritzer zurückbleiben, auf den Boden des Innenraums einen mit Ammoniak getränkten Lappen legen, Tür schließen und Wände nach ein paar Stunden noch einmal mit warmem Wasser und einem flüssigen Haushaltsreiniger behandeln, nachspülen und sorgfältig trocknen. Zur Reinigung der äußeren Hochglanzteile nur Wasser und Seife und einen weichen Lappen verwenden. Niemals scheuernde Reinigungsprodukte in Pulverform verwenden.

Zu vermeiden sind ferner sauere und alkaline Produkte (Zitronensaft, Essig, Salz, Tomaten usw.). Besonders die lackierten Wände dürfen nicht mit chlorhaltigen, sauren oder scheuernden Produkten behandelt werden. Ebenso wenig geeignet sind metallene Scheuerkissen oder harte Gegenstände, da diese Beschädigungen auf den Oberflächen hervorrufen können.
Backofen nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfgeräten reinigen.

Normalerweise genügt es, den Backofen mit einem weichen Tuch und einem normalen Haushaltsreiniger warm auszuwischen. Zur Beseitigung von hartnäckigen Rückständen sollte wie folgt vorgegangen werden:

EMAILLIERTE TEILE
Nur für Emailflächen ausdrücklich empfohlene Reinigungsmittel verwenden. Chlorhaltige Produkte sind unter allen Umständen zu vermeiden.

HINWEISE ZUR INSTALLATION

Dieses Gerät darf nur von entsprechend befugtem Fachpersonal in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden technischen Auflagen und EU-Bestimmungen installiert werden.:

Städtebaurechtliche Verordnungen des Umweltministeriums (in Großbritannien).
Städtebaurechtliche Normen des Entwicklungsministeriums (in Schottland).
IEE-Norm zur Verkabelung.
Strom führende Geräte am Arbeitsplatz.

VOR DER INBETRIEBNAHME

Beim Auspacken des Geräts ist darauf zu achten, dass die nachstehend genannten Bauteile vollzählig vorhanden sind:
- Bedienungsanleitung
- Ofenrost
- Eine Backpfanne
- Schrauben und Kaschierteile zur Befestigung des Backofens vor Ort

AUFSTELLUNG DES GERÄTS (siehe Fig. 5)

Dieses Gerät gehört zur Klasse I.
Eine Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Bei einer Zuwiderhandlung gegen die geltenden Unfallverhütungsvorschriften weist der Hersteller jegliche Haftung zurück.

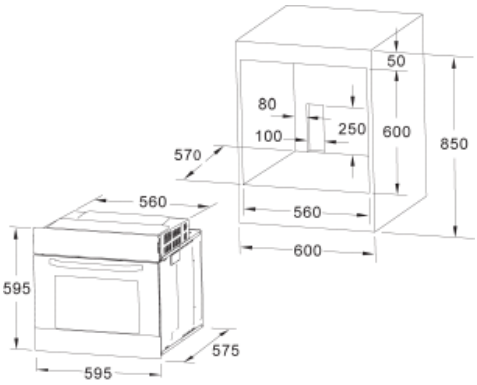
WICHTIG

Der Schrank, in den das Gerät eingebaut wird, bzw. das diesbezüglich zum Einsatz gebrachte Material ist bei Betrieb des Backofens einer Temperatur von mindestens 85 °C über der Raumtemperatur ausgesetzt.
Bestimmte mit Kunststoffanteilen hergestellte Küchenmöbel neigen bereits bei niedrigeren als den angegebenen Temperaturwerten zu Verfärbungen oder Farbverlusten. Wird das Gerät also ohne Berücksichtigung der erwähnten Temperaturanforderungen eingebaut bzw. besteht kein Abstand von mindestens 4 mm zu einer benachbarten Schrankwand, liegt die diesbezügliche Verantwortung allein beim Besitzer.

HINWEISE ZUR INSTALLATION

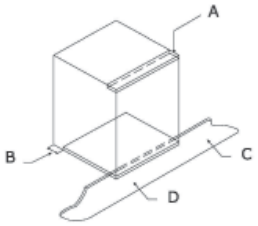
1. Wie in Fig. 5 dargestellt, muss der Backofen in eine Standardöffnung von 600 mm unterhalb des Kochfelds oder in eine Küchensäule eingebaut werden.
2. Beim Einbau des Backofens in eine Küchensäule muss auf eine ausreichende Belüftung geachtet werden. Hierzu die Rückwand des Schranks abnehmen und wie in Fig. 5 dargestellt eine Öffnung von mindestens 85-90 mm vorsehen.
3. Der Backofen muss am Aufstellungsort sicher befestigt werden. Diesbezüglich sind die in den vier Ecken des Türrahmens vorgesehenen Schrauben “A” Fig. 5 zu verwenden.

Fig. 5: Abmessungen für den Einbau von einfachen elektrischen Backöfen mit einer Breite von 60 cm (die Ausbildung des oberen Gehäuse kann variieren) und Befestigung innerhalb des Schranks.



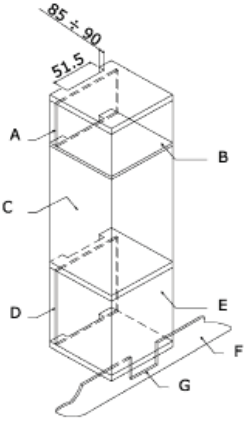
A. Halterung abnehmen.
B. 75-90 mm Zwischenraum zwischen der Wand und dem rückwärtigen Einbaubereich bzw. dem Schrankboden.
C. Sockel.
D. Anzubringende Blende.

Fig. 7: Lüftungsbedarf und Ausschnitt für den Einbau eines einfachen elektrischen Backofens in ein Standard-Küchenmodul. Mindestlüftungsbedarf für obere und untere Unterbringung und Halterung des rückwärtigen Bereichs der Einheit.



A. Rückwand
B. Lagerraum
C. Hier Rückwand entfernen
D. Rückwand
E. Lagerraum
F. Sockel
G. Mindestlüftungsausschnitt 80 cm2

Fig. 8: Lüftungsbedarf und Ausschnitt für den Einbau eines einfachen elektrischen Backofens in einen Hochschrank.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vor Anschluss des Geräts muss sichergestellt sein, dass die vor Ort vorhandene Netzspannung mit den diesbezüglichen Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.

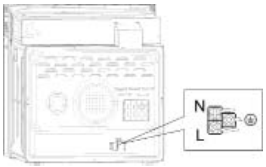
Der elektrische Anschluss sollte vorzugsweise nach NICEIC-Standard vorgenommen werden.

HINWEIS: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.
Dieses Gerät muss über einen bequem zugänglichen automatischen Zweipol-Schalter mit 13 A und einem Kontaktabstand von 3 mm geführt werden.

WICHTIG

Die Leiter des Netzkabels entsprechen der folgenden Farbcodierung:

Gelb/grün - Erde
Blau- Nullleiter
Braun- Phase



• Der gelb/grüne Leiter muss an die mit "E", dem Erdungssymbol oder die gelb/grün markierte Klemme gelegt werden.
• Der blaue Leiter muss an die mit "N" markierte Klemme gelegt werden.
• Der braune Leiter muss an die mit "L" markierte Klemme gelegt werden.
• Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50 °C über der Raumtemperatur erreichen.
• Beschädigte Netzkabel müssen durch ein vom Hersteller bzw. der zuständigen Kundendienststelle geliefertes gleichwertiges Kabel ersetzt werden.

AUSTAUSCH DES NETZKABELS

Muss das Netzkabel ausgetauscht werden, ist diesbezüglich wie folgt vorzugehen:

1. Gerät vom Netz trennen, Halteschrauben lösen und Rückwand des Geräts abnehmen.
2. Halteschrauben und Schrauben der Anschlussklemmen lösen und altes Netzkabel entfernen.
3. Neues Kabel unter Beachtung der entsprechenden Farbcodierung anschließen und alle Schrauben wieder fest anziehen. Das neue Netzkabel muss hierbei den im Kapitel Technische Angaben genannten Spezifikationen entsprechen.

WARTUNG UND UNTERHALT

Vor allen Wartungs- und Unterhaltsarbeiten muss das Gerät zunächst vom Netz getrennt werden.
Während der Garantiezeit müssen alle anfallenden Wartungs- und Unterhaltsarbeiten der zuständigen Kundendienststelle des Herstellers überlassen werden. Jeder von diesbezüglich nicht befugten Personen vorgenommene Eingriff in das Gerät hat die Annullierung des bestehenden Garantieanspruchs zur Folge.

AUSTAUSCH DER LAMPE DES INNENRAUMS
(Fällt nicht unter die Garantie des Geräts.)

Für die Beleuchtung des Innenraums kommt eine Glühlampe mit 15 W bzw. 25 W für 300 °C vom Typ E-14 zum Einsatz.

ACHTUNG: Gerät vom Netz trennen, Ofentür (wie an anderer Stelle beschrieben) abnehmen und vorhandene Einsätze herausnehmen.

Glasabdeckung zum Schutz der Glühbirne gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen. Fig. 9 (A).

Alte Glühbirne herausnehmen, sicher und umweltfreundlich entsorgen, durch eine neue ersetzen und Schutzabdeckung wieder aufschrauben. Die neue Glühbirne muss hierbei den im Kapitel Technische Angaben genannten Spezifikationen entsprechen.

ANMERKUNG: Die Glasabdeckung kann sehr straff aufsitzen, weshalb zum Herausnehmen unter Umständen ein entsprechendes Werkzeug zum Einsatz gebracht werden muss.

PFLEGE UND AUSTAUSCH DER KATALYTISCHEN VERKLEIDUNG

(Eine bereits in das Gerät eingebaute katalytische Verkleidung fällt nicht unter die Garantie des Geräts.)

Zur Aufrechterhaltung des Selbstreinigungseffekts muss der Backofen zur Entfernung von hartnäckigen Flecken und Rückständen jeweils auf mindestens 200 °C aufgeheizt werden, damit diese nicht für immer bleiben.
Wird die Verkleidung schwarz und glänzend, muss sie durch neue Elemente ersetzt werden. Zum Austausch der Verkleidung alle Einsätze aus dem Backofen entnehmen.
Die neue Verkleidung kann als Ersatzteil direkt über die entsprechende Abteilung des Herstellers bezogen werden (siehe Liste auf der hinteren Umschlagseite). Bei der Bestellung müssen hierbei der genaue Gerätetyp und die Baureihennummer des Geräts angegeben werden, so wie sie auf dem Typenschild verzeichnet sind.

TECHNISCHE ANGABEN

INNENABMESSUNGEN

Höhe: 346,5 mm
Breite: 457 mm
Tiefe: 410 mm
Nutzvolumen: 70 Liter

ELEKTRISCHE ANGABEN

Nennspannung:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Speiseanschluss:13 A (automatischer Bipolar-Schalter mit einem Kontaktabstand von 3 mm)

LEISTUNGSAUFNAHME

Oberhitze-Heizelement	950 W
Grillheizelement	2.000 W
Unterhitze-Heizelement	1.100 W
Konvektionsheizelement	2.000 W
Konvektionsmotor	33 W
Grillmotor	4,1 W
Kühlventilator	23 W
Lampe des Backofens	25 W
Max. Leistung	2.100 W/3.000 W

Netzkabel:
3 x 1,5 mm2 Typ H07RN-F <HAR>

Innenraumbeleuchtung:
15 W - 25 W / 300 °C, Typ E-14

Bei Sachschäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz oder eine nicht korrekt vorgenommene Installation des Geräts zurückgehen, weist der Hersteller jede Haftung zurück.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, alle von ihm als erforderlich oder angebracht erachteten Neuerungen ohne eine diesbezügliche Vorankündigung in das Gerät einzubringen.

FR

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits et espérons que vous obtiendrez les meilleurs résultats de cet électroménager.
Nous vous suggérons donc de suivre attentivement les instructions et les suggestions de ce manuel pour l'utilisation correcte de nos produits.
La plaque signalétique du four est fournie avec l'appareil. Cette plaque, visible une fois la porte ouverte, montre toutes les informations sur l'identification de l'appareil auxquelles il sera nécessaire de faire référence en cas de commande de pièces de rechange.

INFORMATION GÉNÉRALE

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Il est important que vous compreniez bien toutes les fonctions de contrôle avant de commencer à cuisiner avec votre four.
N'oubliez pas les conseils et les mises en garde indiqués sous le titre « IMPORTANT - Mises en garde et instructions de sécurité».

- Cet appareil a été dessiné pour une utilisation privée dans les logements et peut être intégré dans une armoire de cuisine standard ou d'un autre type.
- Pour son utilisation dans des véhicules du type caravanes, tenir compte de l'indication appropriée dans les Instructions d'Installation.
- L'utilisation dans tout autre but ou dans tout autre milieu sans l'accord exprès du fabricant annulera toute déclaration de garantie ou de responsabilité.
- Votre nouvel appareil est garanti contre tous défauts électriques ou mécaniques ; la garantie est soumise à des exclusions déterminées qui sont indiquées dans les Conditions de Garantie du Fabricant.
- Ce qui précède n'affectera pas ses droits statutaires.

Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous d'avoir retiré tout emballage de protection ou revêtement.
Pour collaborer dans la protection de l'environnement, séparez les matériels d'emballage selon leurs différents types et éliminez-les conformément aux lois locales d'élimination de résidus. Les emballages sont conçus pour ne pas nuire l'environnement ; étant des produits écologiques, ils peuvent être récupérés ou recyclés. En recyclant l'emballage, vous contribuerez à une économie de matières premières et à une réduction du volume des détritus industriels et ménagers.
Pour toute information supplémentaire sur l'élimination de résidus, veuillez vous adresser à votre agence environnementale locale.
La première fois que vous utiliserez votre appareil, une odeur pourra se dégagée du revêtement protecteur ou de l'humidité ; cette odeur disparaîtra rapidement.

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme les déchets ménagers normaux. Ce produit doit être remis au point de ramassage d'appareils électriques et électroniques destinés au recyclage. En vous assurant que ce produit sera correctement jeté, vous aiderez à éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique, celles-ci pouvant avoir lieu si ce produit n'est pas manipulé d'une façon adéquate. Pour plus d'information sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter l'administration de votre ville, un service de déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Cet appareil a été construit et distribué en respectant les exigences essentielles requises des DIRECTIVES et des NORMES EUROPÉENNES CEE suivantes:

Symbole CE - 93/68 Basse tension - 73/23 CEM-89/336
Normes de Sécurité - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6

Cet appareil respecte les normes pour la suppression des interférences radio.
Étant donné la politique d'amélioration permanente des produits appliquée par Le Fabricant, il se réserve le droit d'adapter et de réaliser sans préavis les modifications qu'i considèrera nécessaires.

NOTE IMPORTANTE
MISE EN GARDE et INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont placés sous surveillance permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien par des personnes possédant une expérience ou des connaissances insuffisantes, à condition de les placer sous surveillance, de leur avoir fait suivre une formation appropriée concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de leur faire prendre conscience des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être réalisées par des enfants non surveillés.
- Cet appareil respecte toute la législation de sécurité européenne actuelle ; cependant, Le Fabricant désire souligner le fait que ce respect n'évite pas que les surfaces de l'appareil chauffent pendant son utilisation et qu'elles resteront chaudes après le fonctionnement. Le Fabricant recommande donc vivement d'éloigner les bébés et les enfants de bas âges de l'appareil. Si vous ne pouvez éviter que les plus petits restent dans la cuisine, maintenez-les en permanence sous une stricte surveillance.
- Nous recommandons également de faire très attention pendant l'utilisation et le nettoyage de l'appareil. Lisez attentivement les points les concernant.
- Ne posez pas d'objets pesants sur le four et ne vous appuyez pas sur la porte pendant son ouverture: les charnières pourraient s'endommager.

- Ne laissez pas d'huile ou de graisse chaude sans surveillance, un risque d'incendie existant.
- Ne posez ni casseroles ni lèchefrites sur la partie inférieure des cavités du four, et ne les couvrez pas de papier alu.
- Ne gardez jamais d'objets inflammables dans le four: ils peuvent provoquer un incendie.
- Veillez à ne laisser aucun accessoire ou câble électrique en contact avec les zones chaudes de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour le chauffage spécial ni pour sécher des vêtements.
- N'installez pas l'appareil près de rideaux ou de meubles tapissés.
- N'essayez pas de lever ou de bouger les appareils de cuisine en les tirant par la porte ou la poignée: cela pourrait les endommager.
- Si le joint du four est très sale, la porte ne fermera pas correctement quand le four fonctionnera. Le devant des meubles situés près du four peut être endommagés. Le joint du four doit toujours être propre.
- Pendant son utilisation, l'appareil chauffe. Des précautions doivent donc être prises pour éviter de toucher des éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ouvrez le four en faisant attention: de la vapeur chaude peut en sortir et provoquer des brûlures à quiconque en serait proche.
- Ne versez pas d'eau dans le four quand il est très chaud: l'émail pourrait s'endommager.
- Cet appareil doit être installé correctement par une personne qualifiée et strictement en accord avec les instructions du fabricant.
- Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages personnels ou matériels résultats d'une utilisation non conforme aux indications du présent manuel ou d'une installation incorrecte de cet appareil.
- De la chaleur, de la vapeur et de l'humidité se produiront pendant l'utilisation du four. Évitez tout type de blessures et assurez-vous que la pièce est ventilée d'une façon adéquate. Si l'appareil est utilisé de façon prolongée, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire ; en cas de doute sur le volume nécessaire, veuillez consulter votre installateur qualifié.

MODE D'EMPLOI

Ce Manuel de l'Utilisateur doit être conservé pour de futures consultations et l'utilisation par quelqu'un qui ne serait pas familiarisé avec cet appareil.
Avant d'utiliser le four, en nettoyer soigneusement l'intérieur à l'eau tiède et au savon non abrasif. Introduire la grille et la lèchefrite dans leurs guides respectifs.
Ensuite, mettre le four à température maximale pendant environ 20 minutes pour éliminer tout résidu de graisse, d'huile ou de résines de fabrication qui pourraient causer des odeurs désagréables pendant la cuisson.

ATENCION: Au cours de cette première cuisson, il est possible qu'un peu de fumée ou des odeurs désagréables se dégagent du four.
Dans ce cas, ventilez correctement la pièce jusqu'à la fin de ce premier fonctionnement. Cette simple opération terminée, le four sera prêt pour réaliser sa première cuisson.
Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation ménagère. Utilisez le four uniquement pour cuisiner des aliments.

UTILISATION DU FOUR

Le four est contrôlé par thermostat entre 50 ºC et/ou 250 ºC, en fonction de la température requise. Le pilote lumineux du thermostat s'allume et s'éteint pour indiquer le contrôle de température pendant les périodes de fonctionnement.
Le mode de cuisson désiré est sélectionné en utilisant le bouton de contrôle multifonctions. Les fonctions pouvant être sélectionnées sont les suivantes:

A. LUMIÈRE DU FOUR. Automatique pour tous les modèles quand le mode de cuisson est choisi. La lumière du four reste allumée pendant que le four est utilisé.

B. MODE DE CONVECTION. Permet une cuisson traditionnelle avec de la chaleur des éléments supérieur et inférieur.

C. MODE D'ÉLÉMENT SUPÉRIEUR. Pour la cuisson douce, pour dorer ou pour conserver les plats cuisinés chauds.

D. MODE D'ÉLÉMENT INFÉRIEUR. Utilisé pour la cuisson lente et pour chauffer les repas.

E. MODE DE CONVECTION AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de chauffer par convection avec les éléments supérieur et inférieur pour une cuisson uniforme.

F. MODE GRIL. Pour gratiner et dorer les aliments.

G. MAXI-GRIL. Le même procédé qu'au point précédent mais l'élément du gril permet de griller une zone plus importante.

H. MODE DE GRIL AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de dorer rapidement pour que les aliments conservent leur jus. En mode cuisson à ventilation forcée, cette fonction est la plus efficace au niveau énergétique.

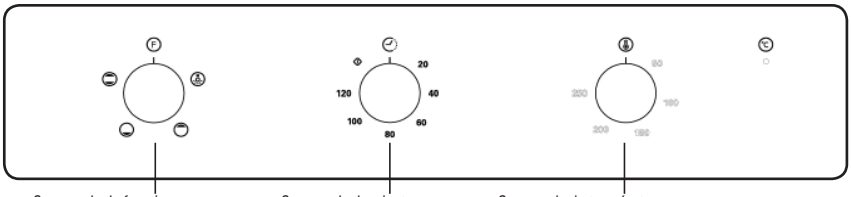
I. MODE DÉCONGÉLATION.
Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments congelés.

J. Fonction pyrolyse :
Lorsque le four fonctionne en mode pyrolyse, le message « PYA » apparaît sur l'afficheur LED.
La température prédéterminée est de 450 °C. Le minuteur peut être réglé à 1h30 ou 2h00.

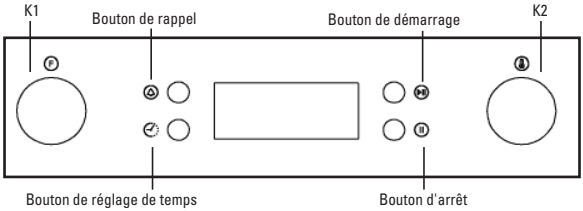
MODE D'EMPLOI

- Allumage permanent : lorsque le four est utilisé en mode « ⏻ », si un temps de cuisson défini est trop élevé, les aliments pourraient prendre feu. Surveillez minutieusement toute opération de grill et ne définissez pas de temps de cuisson trop long.
  REMARQUE : pour des temps de cuisson de moins de 60 minutes, saisissez d'abord une durée plus longue puis réglez-la à l'aide de l'interrupteur, en réduisant la valeur autant que nécessaire.
- Permet de configurer la fonction en tournant la commande de fonction jusqu'au niveau souhaité. Le four lance automatiquement la cuisson une fois la fonction, la durée et la température définies.
- Permet de configurer le temps de cuisson en tournant la commande du minuteur jusqu'à la durée souhaitée, indiquée dans le guide de cuisson des aliments. Une fois le temps de cuisson écoulé, un son de clochette retentit et le four s'arrête.
- Permet de configurer la température, en tournant la commande de température. Lorsque le four n'est pas utilisé, configurez toujours la durée de cuisson sur « 0 ».

DESCRIPTION DU PRODUIT

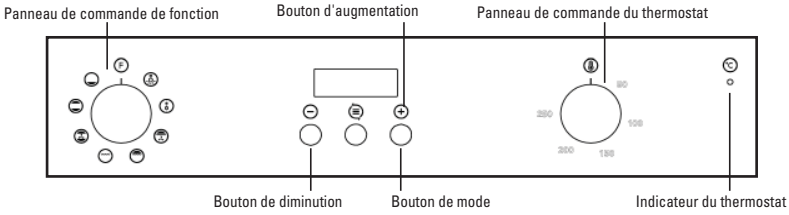


DESCRIPTION DU PRODUIT



Attention : pour ouvrir la porte du four, tenez toujours la manivelle centrale avec une main et ne touchez pas le verrou de la sécurité enfants.

DESCRIPTION DU PRODUIT



CONSIGNES D'UTILISATION

Lorsque vous branchez le four pour la première fois sur l'alimentation électrique, vous devez patienter quelques instants avant de voir apparaître « 12:30 » sur l'afficheur, un bip retentira et l'indication « . » commencera à clignoter. Assurez-vous alors de régler correctement l'heure avant d'utiliser le four.
Remarque : l'horloge affiche l'heure selon le format 24 heures, en d'autres termes, 2:00 PM apparaîtra comme 14:00.

Pour régler l'heure

1) Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler les heures.
2) Appuyez sur « ☰ » pour confirmer le réglage des heures.
3) Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler les minutes.
4) Appuyez sur « ☰ » pour confirmer le réglage des minutes, le minuteur passe alors en mode veille.

Remarque : si l'afficheur ne clignote pas, activez le réglage de l'heure en appuyant simultanément sur les boutons « + » et « - » pendant au moins 3 secondes.

Allumage et arrêt du four

Lorsque le minuteur est en mode veille, appuyez sur « ☰ » pendant au moins 3 secondes. Le minuteur passera en mode manuel et le symbole « ♨ » s'allumera.

1) Réglez la fonction cuisson et la température souhaitées.
2) Réglez la durée de cuisson. Le four s'allumera alors.

Si vous activez la fonction « Dur » ou « End », le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps de cuisson.
Si vous activez la fonction « manuel » ou « minuteur », vous devrez remettre les commandes de fonction et de température du four
en position « 0 » à la fin du temps de cuisson. Appuyez sur les boutons « ☰ » et « + » pendant au moins 3 secondes pour retourner au mode veille.

Configuration de la fonction de la durée de cuisson

En mode manuel, appuyez sur « ☰ » pour accéder au réglage de la durée de cuisson. La séquence de configuration est la suivante : « Mode manuel-Minuteur-Dur-End-Mode manuel ». Sélectionnez la fonction de cuisson et réglez la température si nécessaire.

Mode manuel :
En mode manuel, seuls l'heure et le symbole « ♨ » s'allumeront. L'utilisateur doit contrôler la durée de cuisson.
Remarques : en mode manuel, afin de garantir que le four ne reste pas allumé accidentellement, lorsqu'aucun bouton n'est actionné pendant 5 heures, le minuteur clignote à chaque seconde pour vous informer que le four va passer en mode veille. Après un total de 10 heures, le minuteur activera le mode veille.

Lorsque le minuteur commence à clignoter en mode manuel, si vous souhaitez poursuivre l'utilisation du four, vous pouvez rétablir le fonctionnement normal en appuyant sur l'un des boutons. Vous pouvez aussi appuyer simultanément sur « ☰ » et « + » pendant au moins 3 secondes pour activer le mode veille si vous ne souhaitez pas continuer à utiliser le four.

Réglage du signal de fin de cuisson :

Cette fonction permet d'être alerté par un signal sonore à la fin du temps de cuisson.
1> Appuyez sur le bouton « ☰ » pour sélectionner la fonction de minuteur. Les symboles « 🔔 » « . » correspondants commencent à clignoter.
2>Utilisezlesboutons«+»et«-»pourréglerleminuteur.(Consultez les instructions de réglage de l'heure). Appuyez sur le bouton « ☰ » pour confirmer, le symbole « 🔔 » s'allumera alors. Le signal sonore est réglé lorsque le symbole « 🔔 » s'allume.
3> À la fin du temps réglé, le minuteur émettra un signal sonore et le symbole « 🔔 » commencera à clignoter sur l'afficheur. Appuyez sur l'un des boutons pendant au moins 3 secondes pour arrêter le signal, le symbole « 🔔 » disparaîtra de l'afficheur. Le réglage du signal de fin de cuisson ne doit être utilisé que dans ce but.
Si vous ne souhaitez pas continuer à utiliser le four, appuyez simultanément sur les boutons « ☰ » et « + » pendant au moins 3 secondes pour activer le mode veille.

Programmation semi-automatique selon le temps de cuisson :

Cette fonction est utilisée pour programmer la cuisson pendant une durée prédéfinie. Les aliments à cuire sont préalablement dans le four.
Le four est ensuite réglé selon la fonction de cuisson et la température désirées.
La valeur maximale pour le temps de cuisson est de 10 heures.

1) Appuyez sur le bouton « ☰ » jusqu'à ce que le message « Dur » apparaisse sur l'afficheur du minuteur (avant de régler le temps de cuisson).
2) Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler le temps de cuisson des aliments à cuire. (Consultez les instructions de réglage de l'heure). Appuyez sur le bouton « ☰ » pour confirmer. L'heure apparaît alors sur l'afficheur et les symboles « A » et « ♨ » s'allument. Pendant ce temps, le four se met en marche.
3) À la fin du temps réglé, le minuteur arrêtera le four et émettra un signal sonore. Au même moment, le symbole « A » commencera à clignoter sur l'afficheur. Ensuite, placez les commandes de fonction de cuisson et température du four en position « 0 ». Appuyez sur l'un des boutons pendant au moins 3 secondes pour arrêter le signal sonore.

Si vous appuyez sur « ☰ » pendant au moins 3 secondes, le four retourne au mode manuel.

Programmation semi-automatique selon le temps de finalisation :

Cette fonction est utilisée pour programmer le temps de finalisation. Les aliments à cuire sont préalablement introduits dans le four puis la fonction de cuisson et la température en « °C » sont réglées selon les besoins.

1) Appuyez sur le bouton « ☰ » jusqu'à ce que le message « End » apparaisse sur l'afficheur du minuteur (avant de régler l'heure de fin).
2) Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler l'heure de fin. (Consultez les instructions de réglage de l'heure).
3) Appuyez sur le bouton « ☰ » pour confirmer. L'heure apparaît alors sur l'afficheur et les symboles « A » et « ♨ » s'allument. Pendant ce temps, le four se met en marche.
4) À la fin du temps réglé, le minuteur arrêtera le four et émettra un signal sonore. Au même moment, le symbole « A » commencera à clignoter sur l'afficheur. Ensuite, placez les commandes de fonction de cuisson et de température du four en position « 0 ». Appuyez sur l'un des boutons pendant au moins 3 secondes pour arrêter le signal sonore.

Si vous appuyez sur « ☰ » pendant au moins 3 secondes, le four retourne au mode manuel.

Programmation automatique :

Cette fonction permet de programmer le début de la cuisson après une période prédéfinie et de l'arrêter après une certaine durée. Les aliments sont introduits dans le four puis la fonction de cuisson est réglée selon les besoins. La température du four se règle en fonction les aliments à cuire.

Premièrement : appuyez sur le bouton « ☰ » jusqu'à ce que le message « Dur » apparaisse sur l'afficheur du minuteur. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler le temps de cuisson des aliments à cuire. Appuyez sur le bouton « ☰ » pour confirmer. L'heure apparaît sur l' afficheur et le symbole « A » s'allume.

Deuxièmement : maintenez la pression sur le bouton « ☰ » jusqu'à ce que le message « Dur » apparaisse sur l'afficheur du minuteur. Lorsque le message « End » s'affiche sur le minuteur, utilisez les boutons « + » et « - » pour régler le temps de finalisation. Appuyez sur le bouton « ☰ » pour confirmer. L'heure apparaît sur l'afficheur et le symbole « A » s'allume. Le symbole « ♨ » disparaîtra alors jusqu'au début de la cuisson.

Le temps défini peut être 23h59 maximum après l'heure obtenue de la somme de l'heure actuelle et du temps de cuisson.

Le four commencera à fonctionner à l'heure estimée après avoir décompté le temps de cuisson du temps de finalisation défini et il s'arrêtera lorsque le temps de finalisation défini sera écoulé. Le minuteur émettra un signal sonore et le symbole « A » commencera à clignoter. Après avoir mis les commandes de fonction de cuisson et de température du four en position « 0 », appuyez sur un bouton quelconque pendant moins de 3 secondes pour arrêter le signal sonore.

Si vous appuyez sur « ☰ » pendant au moins 3 secondes, le four retourne au mode manuel.

Remarque : une fois le mode automatique activé, vous ne pourrez procéder à aucun réglage du temps de cuisson. Si vous modifiez ce temps, le programme automatique sera annulé et le four passera au mode correspondant. Si vous devez rétablir le mode automatique, vous devrez abandonner la configuration du mode actuel et réactiver le mode automatique en suivant les étapes décrites précédemment.

Spécifications

1) Appuyez et maintenez les boutons « + » ou « - » enfoncés durant au moins 3 secondes pour augmenter ou réduire la date de manière graduelle et rapide, par intervalles de 5 secondes.
2) Pendant le réglage des fonctions de temps, le four retourne au mode manuel si aucun bouton n'est actionné pendant 5 minutes.
3) Pendant le réglage des fonctions de temps, appuyez sur « ☰ » durant au moins 3 secondes pour annuler le réglage actuel et activer le mode veille.
4) Pendant le réglage de la fonction de temps, si vous appuyez sur les boutons « + » et « ☰ » pendant au moins 3 secondes, vous entendrez un bip, le réglage actuel de la fonction de temps sera annulé et le mode veille sera activé.
5) Nous vous recommandons de mettre le four en marche avec ses éléments pendant 15 minutes à 200 degrés pour incinérer tout résidu à sa surface.

CONSIGNES D'UTILISATION

1. Réglage de l'horloge

Une fois le four branché à l'alimentation électrique, l'afficheur indique les symboles « 00:00 ».

1) Appuyez sur « ⏲ », les chiffres de l'heure clignoteront.
2) Tournez la commande « K2 » pour régler les heures (établissez une valeur comprise entre 0 et 23).
3) Appuyez sur « ⏲ », les chiffres des minutes clignoteront.
4) Tournez la commande « K2 » pour régler les minutes (établissez une valeur comprise entre 0 et 59).
5) Appuyez sur « ⏲ » pour finaliser les réglages de l'horloge. « : » clignotera et l'heure s'allumera.

Remarque : l'horloge affiche l'heure au format 24 heures. Une fois le four branché à l'alimentation électrique, l'horloge fonctionnera de manière ininterrompue.

2. Réglage de fonction

1) Tournez la commande « K1 » pour sélectionner la fonction de cuisson désirée. L'indicateur correspondant s'allumera.
2) Tournez la commande « K2 » pour régler la température.
3) Appuyez sur « ⏯ » pour confirmer le début de la cuisson. L'icône de température correspondant « °C » s'allumera.
4) Si vous ignorez l'étape 2, appuyez sur « ⏯ » pour confirmer le début de la cuisson. Le temps de cuisson prédéfini sera de 9 heures et l'afficheur LED indiquera la température présélectionnée.

REMARQUE :

1) L'intervalle de réglage du commutateur de codage est le suivant :
   0--0:30 min : intervalle de 1 minute 0:30--9:00 heures : intervalle de 5 minutes
2) L'intervalle de réglage de la température est de 5 °C, et celui de la fonction de grill radiant est de 30 °C.
3) Tournez la commande « K1 » pour régler le temps de cuisson une fois la cuisson commencée. Appuyez ensuite sur « ⏯ » pour reprendre la cuisson.
   Si vous n'appuyez pas sur « ⏯ » dans un délai de 3 secondes, le four continuera de tenir compte du temps programmé précédemment et la cuisson se poursuivra.
4) Tournez la commande « K2 » pour régler la température une fois la cuisson commencée. L'indicateur correspondant s'allumera. Appuyez ensuite sur « ⏯ » pour reprendre la cuisson. Si vous n'appuyez pas sur « ⏯ » dans un délai de 3 secondes, le four continuera de tenir compte de la température programmée précédemment et la cuisson se poursuivra.

3. Réglage de l'éclairage

1) Tournez la commande « K1 » pour sélectionner la fonction d'éclairage. L'icône correspondant s'allumera.
2) Appuyez sur le bouton « ⏯ » pour lancer la cuisson. L'icône d'éclairage « 💡 » * « : » clignotera.

4. Fonction de consultation

Pendant la cuisson, vous pouvez utiliser la fonction de consultation. Après 3 secondes, l'afficheur retourne au mode de fonctionnement actuel.

1) En mode de cuisson, appuyez sur le bouton « ⏲ » pour visualiser l'heure actuelle.
2) Lorsque l'horloge est affichée, appuyez sur le bouton « ⏲ » pour consulter le temps de cuisson.

5. Fonction de verrouillage enfant

Pour verrouiller : appuyez sur « ⏯ » et « ⏸ » simultanément pendant 3 secondes, vous entendrez un bip long indiquant que le verrouillage enfant est activé et « 🔒 » s'allumera.

Désactivation du verrouillage : appuyez sur « ⏯ » et « ⏸ » simultanément pendant 3 secondes, vous entendrez un bip long indiquant que le verrouillage enfant est désactivé.

Remarque : pendant le fonctionnement, si vous souhaitez arrêter la cuisson, appuyez sur le bouton d'arrêt. Il n'est pas nécessaire d'appuyer et de maintenir le bouton d'arrêt enfoncé ; cela n'a aucun effet.

6. Fonction de rappel :

Le four intègre un rappel de 9 heures. Cette fonction vous aide à vous rappeler du moment où vous devez lancer la cuisson dans un intervalle compris entre 1 minute et 9 heures. Le rappel ne peut être configuré que lorsque le four se trouve en mode veille. Il peut être configuré comme suit :

1) Appuyez sur le bouton de réglage du rappel « 🔔 » ;
2) Tournez la commande « K2 » pour régler les heures de rappel (établissez une valeur comprise entre 0 et 9).
3) Rappuyez sur le bouton de réglage du rappel « 🔔 » ;
4) Tournez la commande « K2 » pour régler les minutes du rappel (établissez une valeur comprise entre 0 et 59).
5) Appuyez sur le bouton « ⏯ » pour confirmer le réglage. « : » clignotera et l'indicateur du rappel « 🔔 » s'allumera. Le décompte commence alors.

Remarque : l'alarme du four sonnera 10 fois à la fin du décompte. Le symbole « 🔔 » disparaît de l'afficheur pour vous rappeler de lancer la cuisson. Vous pouvez annuler le rappel durant le réglage en appuyant sur le bouton d'arrêt. Une fois le rappel réglé, vous pouvez l'annuler en appuyant deux fois sur le bouton d'arrêt.

7. Fonction de Démarrage/Pause/Annulation

1) Lorsque vous avez défini le temps de cuisson, appuyez sur « ⏯ » pour lancer la cuisson. Si la cuisson est en pause, appuyez sur « ⏯ » pour la reprendre.
2) Pendant la cuisson, appuyez une fois sur « ⏸ » pour la mettre en pause. Appuyez deux fois sur « ⏸ » pour annuler la cuisson.

8. Fonction économie d'énergie

1) En mode veille et en mode rappel, appuyez sur « ⏯ » pendant 3 secondes pour éteindre l'afficheur LED et le mettre en mode économie d'énergie.
2) Lorsque le four est en mode veille, si aucune action n'est effectuée pendant 10 minutes l'afficheur LED s'éteint et passe en mode économie d'énergie.
3) Appuyez sur l'un des boutons ou tournez l'un des commutateurs de codage pour quitter le mode économie d'énergie.

9. Fonction pyrolyse (uniquement sur certains modèles)

Cette fonction vous permet de nettoyer complètement la cavité du four.

1) Tournez la commande « K1 » pour sélectionner la fonction pyrolyse. Le message « PYA » apparaîtra sur l'afficheur LED.
2) Appuyez sur « ⏯ » pour confirmer la fonction de cuisson. La durée prédéterminée est de 2 heures. Le message « PYA » apparaîtra sur l'afficheur LED.
3) Tournez la commande « K1 » pour modifier la durée de la fonction pyrolyse. Vous pouvez choisir entre deux options de durée « 1h30 » ou « 2h00 ».

Remarque :

A) Lorsque la porte du four est ouverte, le bouton de démarrage n'est pas opérationnel et les messages « DOOR » et « PYA » apparaissent sur l'afficheur LED.
B) Lorsque la température centrale du four dépasse 200 °C, appuyez sur le bouton d'annulation pour retourner directement au mode veille. Si la température centrale du four dépasse 300 °C, appuyez sur le bouton de démarrage, le message « COOL » s'affichera alors.
C) Si vous ouvrez la porte en mode de fonctionnement normal, le fonctionnement du relais du chauffage sera interrompu, le message « DOOR » apparaîtra sur l'afficheur LED et l'alarme émettra un bip continu jusqu'à ce que la porte soit refermée ou le bouton d'annulation soit activé.
D) À la fin de la fonction de pyrolyse, lorsque la température centrale du four redescend sous 300 °C, l'afficheur LED s'éteint.
E) Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, éliminez tout excès de résidus et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez aucun ustensile tel que casseroles, plateaux de four, collecteurs de graisse, supports de coulisses, etc. à l'intérieur du four au risque de les endommager sérieusement.

10. Remarque :

1) L'éclairage du four s'allumera avec toutes les fonctions (sauf la fonction pyrolyse)
2) Une fois le programme de cuisson établi, si vous n'appuyez pas sur le bouton « ⏯ » dans un délai de 5 minutes, l'afficheur indiquera l'heure actuelle ou retournera au mode veille. Le programme réglé sera annulé.
3) Si le bouton est correctement actionné l'alarme sonnera, dans le cas contraire elle ne sonnera pas.
4) L'alarme sonnera cinq fois pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

CONSEILS UTILES

- Avant de cuisiner, assurez-vous de retirer du four tous les accessoires non utilisés.
- Préchauffez le four à une température de cuisson avant de l'utiliser.
- Placez les plats de cuisson au centre du four et, quand vous en utilisez plusieurs, laissez un espace entre eux pour que l'air circule.
- Ne pas remplir excessivement la lèchefrite pour préparer un gâteau au fruit juteux. Le jus des fruits qui dégoutte de la lèchefrite produit des taches qu'il est impossible d'éliminer.
- Ne pas introduire de plats sur la base du four et ne pas la couvrir de papier alu ; cela produirait une accumulation thermique. Les temps de cuisson et de grillades ne coïncideraient pas ce qui pourrait endommager l'émail.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pour voir les aliments (la lumière du four reste allumée pendant la cuisson).
- Faites attention au moment d'ouvrir la porte pour éviter le contact avec les pièces chaudes et la vapeur.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

Consultez l'information des récipients des aliments pour connaître les températures et les temps de cuisson. Lorsque vous vous serez familiarisé avec le rendement de votre appareil, les températures et les temps peuvent être modifiés pour les adapter à vos goûts personnels.
Vérifiez que les aliments congelés se décongèlent bien entièrement avant de les cuisiner, sauf indication contraire.

Type d'aliment	Temp. °C	Guides	Temps de cuisson en minutes	
			Conseillé	Personnel
Plats sucrés dans moule avec pâte battue				
Gâteaux ou viennoiseries	175	2	55-65	
Tarte sublime	175	3	60-70	
Plats sucrés dans moule à "pastaflora"				
Fond de tartes	200	3	08-10	
Fond de tarte avec fromage blanc	200	3	25-35	
Fond de tarte avec fruits	200	3	25-35	
Fond pour tartes	180	3	30-45	
Pain mou 1 Kg de farine	200	3	25-35	
Petits plats sucrés				
"Pastaflora"	200	3	10-15	
Pâte à Beignets	200	2	35-45	
Pâte à Biscuits	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Viandes (Temps de cuisson par cm d'épaisseur				
Rôtis à cuisson longue	200	2	120-150	
Rôtis à cuisson courte	200	2	60-90	
Boulettes	200	2	30-40	
Volailles				
Canard 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Oie 3 Kg	200	2	150-210	
Poulet grillé	200	2	60-90	
Dinde 5 Kg	175	2	240-260	
Gibier				
Lièvre	200	2	60-90	
Pâté de chevreuil	200	2	90-150	
Gigot de cerf	175	2	90-180	
Légumes				
Pommes de terre au four	220	2	30-40	
Flan aux légumes	200	2	40-50	
Poissons				
Truite 200	2	40-50		
Daurade	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Gril				
Côtelettes		4	8-12	
Saucisses		4	10-12	
Poulet grillé		2	25-35	
Rôti de veau grillé 0,6 Kg			50-60	

* Le numéro des guides fait référence au plus bas (l'appui sur le fond du four étant exclus puisque le plat ne peut y être introduit

LES INFORMATIONS SUR LES EMPLACEMENT SONT DONNÉE À TITRE radio, ÉTANT DONNÉ QUE LE TYPE ET LE TEMPS DE CUISSON VARIENT EN FONCTION DE LA QUANTITÉ ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS.

COMMENT UTILISER LE GRIL

Posez les aliments que vous désirer dorer sur le grille ou dans un plat à bords très bas. La grille doit être placée au niveau le plus haut, alors que la lèchefrite doit rester au niveau le plus bas. Connecter la résistance gril sur la position du sélecteur pour les fours ventilés, ou sur la position , , du sélecteur pour les fours multifonctions. En fonction du type d'aliment (viandes, poissons, volailles, etc.) il sera nécessaire de les retourner pour pouvoir exposer les deux faces aux rayons infrarouges du gril. À titre purement d'orientation, nous indiquons ci-après quelques temps de cuisson:

Aliments au Gril	Temps de cuisson en minutes Conseillé
Viandes peu épaisses ou fines	4-6
Viandes normales	5-8
Poisson sans écailles	8-10
Poisson (par ex. truite, saumon	12-15
Saucisses	10-12
Sandwichs	2-5

MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de papier alu pour couvrir la lèchefrite ou pour chauffer.
- N'enveloppez pas les aliments dans du papier alu et ne les placez pas sous le gril - la grande réflectivité de l'aluminium pourrait endommager l'élément du gril.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

IMPORTANT

Comme précaution de sécurité, avant toute opération de nettoyage du four toujours le débrancher du courant ou retirer la ligne d'alimentation de l'appareil.

Le nettoyage du four sans panneaux autonettoyants doit être réalisé après l'utilisation, quand l'appareil est éteint mais encore tiède, et non chaud, de sorte que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soit encore facile à retirer ; de plus, à ce moment les éclaboussures de graisse ne sont pas encore trop dures ni consistantes.
Retirez les supports latéraux de fil métallique chromé ; tirez la partie avant vers le haut pour les retirer de la paroi et des orifices arrière. Nettoyez le four avec un chiffon doux imbibé d'une solution diluée d'ammoniaque ; rincez et séchez. Si des taches ou des éclaboussures restaient, mettez un chiffon humidifié d'ammoniaque sur le fond du four, fermer la porte et,

après quelques heures, lavez le four à l'eau chaude et au détergent liquide ; rincez et séchez soigneusement. Pour nettoyer les parties externes de métal brillant, utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse ; ne jamais utiliser de produits en poudre contenant des abrasifs.

De plus, évitez l'utilisation de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.) Évitez l'utilisation de produits à base de chlore, d'acides ou d'abrasifs, en particulier pour le nettoyage des parois vernies. N'utilisez pas non plus d'éponge métallique ou d'outils rigides, les finitions superficielles du four pouvant être endommagées. N'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ni d'appareils à vapeur pour nettoyer le four.
Normalement, passer un chiffon doux et humide avec un détergent chaud est suffisant ; cependant, pour les marques persistantes, il est recommandé de procéder comme suit:

PIÈCES ÉMAILLÉES VITRIFIÉES

Utilisez seulement un nettoyant recommandé pour ce type de matériau ; évitez les produits à base de chlorure, comme l'eau de Javel.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, et conformément à la version actuelle des Règlements et Normes de Sécurité du RU ou leurs équivalents de la Norme Européenne:

Réglementations urbanistiques (publiées par le Département de l'Environnement).
Normes urbanistiques (publiées par le Département de Développement d'Écosse).
Réglementations de câblage IEE.
Électricité dans les réglementations du travail.

MISE EN SERVICE PRÉALABLE DE L'APPAREIL

Au moment du désemballage, vérifier que les pièces suivantes accompagnent bien l'appareil:
• Manuel d'Instructions et d'Installation
• grille de four 1 lèchefrite
• Vis et caches pour fixer l'appareil dans le logement

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL (voir Fig. 5)

Ces appareils sont classés comme de Classe I.
Le branchement à terre est obligatoire, conformément à ce qui est établi para la loi. Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas où les normes contre accidents n'auraient pas été respectées.

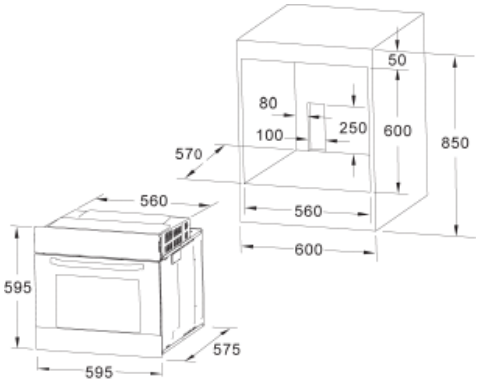
IMPORTANT

Le meuble ou l'armoire adjacente et tous les matériels utilisés dans l'installation doivent résister une augmentation de température minimum de 85 ºC sur la température ambiante pendant l'utilisation de l'appareil.
Des types de meubles de cuisine déterminés en vinyle ou laminés sont particulièrement sujets à souffrir des dommages par décoloration à des températures situées au-dessous de celles indiquées. Si l'appareil est installé sans que cette limite de température soit respectée ou s'il est placé à moins de 4 mm des armoires adjacentes, la responsabilité sera du propriétaire.

NOTES D'INSTALLATION

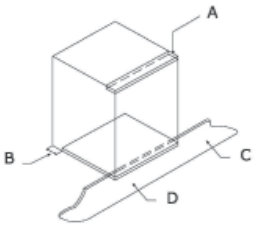
1. Le four doit être installé dans un logement standard de 600mm, comme indiqué Fig. 5, soit sous une cuisinière soit dans une colonne.
2. En insérant le four dans une colonne, il est indispensable de retirer le panneau arrière du meuble pour assurer une ventilation suffisante, et de laisser une ouverture d'au moins 85-90 mm, comme indiqué Fig. 5.
3. Vérifier que le four a été fixé correctement et d'une façon sure dans son logement. La fixation du four dans l'armoire se réalise avec 4 vis " A ", Fig. 5, une à chaque coin du cadre de la porte du four.

Fig. 5: Distances d'installation pour fours électriques simples de 60 cm de largeur (la forme de la carcasse supérieure peut varier) et de sa fixation dans l'armoire.,



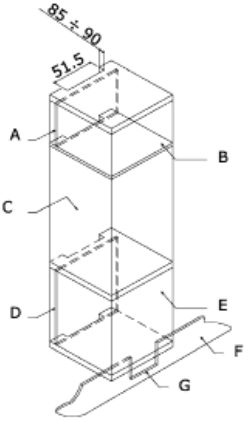
A. Le guide de support doit être retiré
B. Espace de 75-90 mm entre le mur et l'arrière de l'étagère de support et la base de l'armoire
C. Socle
D. Face avant du caisson à monter

Fig. 7: Conditions requises de ventilation et de découpe pour l'installation d'un four électrique simple dans une unité de cuisine standard.
Conditions requises de ventilation minimales pour les étagères supérieures, de base et de support de l'arrière de l'unité.



A. Panneau arrière
B. Espace de stockage
C. Retirer l'arrière de cette section
D. Panneau arrière
E. Espace de stockage
F. Socle
G. Découpe de ventilation minimum 80 cm2

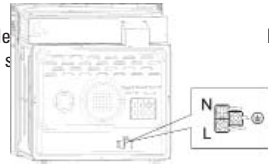
Fig. 8: Conditions requises de ventilation et de découpe pour l'installation d'un four électrique simple dans une armoire haute.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension d'alimentation marquée sur la plaque signalétique coïncide bien avec la tension de l'alimentation de réseau.
Pour les installations électriques, le registre NICEIC est recommandé.

MISE EN GARDE - CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ À LA TERRE
Cet appareil doit être câblé à un interrupteur automatique bipolaire de 13 A avec prise protégée, qui ait une séparation de contacts de 3 mm et située dans un endroit facilement accessible près de l'appareil.

IMPORTANT
Les conducteurs du câble lés par couleurs de la façon s



Vert et jaune - Terre
Bleu - Neutre
Marron - Ligne

- Le conducteur vert et jaune doit être connecté à la borne marquée d'un " E " ou d'un symbole de terre ou de couleur vert et jaune. Le conducteur bleu doit être connecté à la borne marquée d'un "N".Le conducteur marron doit être connecté à la borne marquée d'un "L".
- À aucun point, le câble ne devra arriver à une température supérieure de 50 °C à la température ambiante.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial que fournira le fabricant ou le service après-vente.

REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION DE RÉSEAU

Si le câble d'alimentation de réseau doit être remplacé, procéder de la façon suivante:

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation, dévisser les vis de fixation et retirer le panneau arrière.
2. Dévisser les vis de fixation et celles des bornes pour libérer le câble existant.
3. Monter le nouveau câble qui devra remplir les spécifications en rapport avec les Informations Techniques, en assurant la connexion correcte des codes de couleur et que toutes les vis soient correctement serrées.

MAINTENANCE

Avant de réaliser la maintenance, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
Pendant la période de garantie, demander toutes les interventions nécessaires au Service d'Assistance Technique du fabricant. Tenez compte du fait que l'intervention ou la réparation effectuée par un personnel non autorisé annulera cette garantie.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR
(Non couvert par la garantie de l'appareil.)

Le four est équipé d'une lampe dont les caractéristiques sont les suivantes: 15 W ou 25 W, 300 °C et du type E-14

ATTENTION: Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, retirez la porte du four (comme décrit précédemment) ainsi que les étagères.

Retirez le couvercle protecteur en verre de l'ampoule, en tournant dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre. Fig. 9 (A)

Dévissez la vieille ampoule et l'éliminer d'une façon sure et écologique ; la changer pour une du type spécifié dans les Informations Techniques et remonter le protecteur.

NOTE - Le protecteur en verre peut être très serré ; si besoin, utiliser une mâchoire pour le retirer.

ENTRETIEN ET REMPLACEMENT DES REVÊTEMENTS CATALITIQUES

(Quand ils sont montés, les revêtements ne sont pas couverts par la garantie de l'appareil)

Pour maintenir "toujours propres" d'une façon efficace les revêtement, le four doit être chauffé à un minimum de 200 °C à condition qu'il existe des taches persistantes, pour éviter qu'elles ne deviennent permanentes.
Si les revêtements deviennent noirs et brillants, ils doivent être changés pour des neufs. Retirer tous les accessoires internes pour faciliter le remplacement des revêtements.
Les revêtements de rechange peuvent être achetés directement au Service de Pièces de Rechange du fabricant (voir détails sur la quatrième page de couverture). Au moment de passer la commande, indiquez les références du type de produit décrit sur la plaque signalétique et/ou le numéro de série de l'appareil.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DIMENSIONS INTÉRIEURES

Hauteur : 346,5 mm
Largeur : 457 mm
Profondeur : 410 mm
Volume utile : 70 litres

INFORMATIONS ÉLECTRIQUES

Tension nominale:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Connexion d'alimentation:13 A (interrupteur automatique bipolaire avec prise protégée, avec séparation de contacts de 3 mm

ABSORPTION DE PUISSANCE

Élément chauffant supérieur	950 W
Élément chauffant de grill	2 000 W
Élément chauffant inférieur	1 100 W
Élément chauffant de convection	2 000 W
Moteur de convection	33 W
Moteur de la rôtissoire	4,1 W
Ventilateur de refroidissement	23 W
Éclairage du four	25 W
Puissance maximale	2 100 W/3 000 W

Câble d'alimentation de réseau:
3 x 1,5 mm2 type H07RN-F <HAR>

Ampoule du four:
15 W - 25 W / 300 °C vis du type E-14

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages produits à personnes et objets, et qui seraient le résultat d'une installation incorrecte ou impropre de l'appareil.

Le Fabricant se réserve le droit d'apporter, sans besoin de préavis, toutes les modifications qu'il considérerait nécessaires et utiles à ses produits.

EN

USER INSTRUCTIONS

Thank you for choosing one of our products. We hope this household appliance provides you with the best service. Therefore, we suggest you read the instructions and suggestions contained in this manual carefully in order to use our products correctly.
The specifications plate for this oven is available on this appliance. This plate, visible by opening the door, displays all the necessary identification information for this appliance for ordering replacement parts.

GENERAL INFORMATION

Please read this manual carefully before using the appliance. It is important that all the control functions are understood before beginning to cook with this appliance.
Heed the advice and warnings included under the title "IMPORTANT – Safety advice and instructions".

- This appliance has been designed for private domestic use and can be integrated into standard kitchen furnishings or similar.
- In order to use in caravan-type vehicles, the suitable indications included in the Installation Instructions should be borne in mind.
- Use of this appliance for any other purpose or in any other environment without the manufacturer's express agreement will invalidate any guarantee or liability.
- This new appliance is guaranteed against electrical or mechanical defects, subject to certain exclusions indicated in the Manufacturer's Terms and Conditions of the Guarantee.
- The above does not affect your statutory rights.

Ensure that all protective packaging and covering has been removed before using this appliance.
To collaborate in protecting the environment, separate the packaging materials into the different types and dispose of them according to local waste disposal regulations.
The packaging is designed so as not to harm the environment; it can be recovered or recycled as it is an ecological product. By recycling the packaging, you will contribute to saving raw materials and reducing the volume of industrial and domestic waste.
Any additional information on waste disposal may be requested from your local environmental agency.
When used for the first time, a slight smell from the protective covering or damp may be noticeable, which will disappear after a short time.

The symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling. On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.

This appliance has been built and distributed in compliance with the essential requirements of the following EEC EUROPEAN LAWS AND DIRECTIVES:

EC Symbol - 93/68 Low voltage - 73/23 CEM-89/336
Safety Rules - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

This appliance respects laws of the suppression of radio-interference.
As the Manufacturer has a policy of continuous product improvement, it reserves the right to adapt and carry out any modification considered necessary without prior warning.

IMPORTANT NOTICE
SAFETY INSTRUTIONS AND WARNING

- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance complies with all current European safety legislation, however, the Manufacturer must emphasise that this compliance does not prevent the surfaces of the appliance from heating up during use and remaining hot during its operation.
- Therefore, the Manufacturer highly recommends that this appliance is kept out of the reach of babies and small children.
- If children cannot be kept out of the kitchen, they must be watched at all times.
- We also recommend that great care is taken during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections for this appliance carefully.
- Do not place heavy objects on this oven or lean on the door when opening it, as this may damage the hinges.
- Do not leave hot oil or fats unattended as they may catch light.
- Do not place oven dishes or trays of the lower part of the oven or cover it in aluminium foil.
- Never store flammable objects inside the oven as they may catch light.
- Do not allow the accessories or electric cables to touch the hot parts of the appliance.
- Do not use the appliance for special heating or drying clothes.
- Do not install the appliance near curtains or upholstered furniture.

- Do not try to lift or move kitchen appliances by pulling any door or handle as this may cause damage.
- If the oven join is very dirty, the door will not close properly when the oven is working. The fronts of neighbouring furniture may be damaged. Keep the oven join clean.
- During operation the appliance will heat up. Care must be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Open the oven carefully. Steam may escape and burn anyone nearby.
- Do not pour water inside a very hot oven. The enamel may be damaged.
- This appliance must be installed correctly by a suitably qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.
- The Manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.
- Heat, vapour and humidity are produced during use, avoid all kinds of personal damage and ensure that the room is suitably ventilated. If used for a prolonged period of time, additional ventilation may be necessary – consult a qualified installer if you have any doubts about the necessary volume.

INSTRUCTIONS

This User Manual must be kept for future reference and use by someone who is not familiar with the appliance.
Before using the oven, carefully clean the inside with a non-abrasive detergent and warm water. Introduce the grill and tray in their respective runners. Once the operation is complete, turn the oven on to the maximum temperature for approximately 20 minutes to remove any traces of manufacturing grease, oil or resins which may cause unpleasant odours when cooking.

WARNING: During this first heating some smoke or unpleasant odours may appear. Should this happen ventilate the room suitably until the first operation is finalised.
Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
This appliance is exclusively for domestic use.
Use the oven to cook food only.

USING THE OVEN

The oven is controlled by a thermostat between 50 ºC and 250 ºC, depending on the temperature required. The thermostat pilot light turns on and off to indicate the temperature control during use.
The required cooking mode is selected using the multi-functional control button. The functions that may be selected are:

A. OVEN LIGHT. Automatic when selecting the cooking mode for all models. The oven light remains on when using the oven.

B.CONVECTION MODE. Provides traditional cooking with heat from the upper and lower elements.

C. UPPER ELEMENT MODE. For gentle cooking, browning or keeping cooked dishes warm.

D.LOWER ELEMENT MODE. For slow cooking and heating food.

E. FAN-ASSISTED CONVECTION MODE. This provides convection heating of the upper and lower elements for uniform cooking.

F. GRILL. For gratinating and browning food.

G. MAXI-GRILL. As above, but the grill element provides a larger area for roasting.

H. FAN-ASSISTED GRILL. This provides fast browning so that food remains juicy. For convection baking, this is the most energy-efficient function.

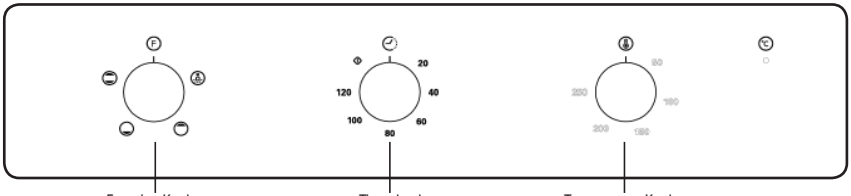
I. THAWING MODE.
The fan works without heat to reduce the thawing time for frozen food.

J. Pyrolytic function:
When the function set to prolytic mode, LED display "PYA".
The default temperature is 450ºC. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

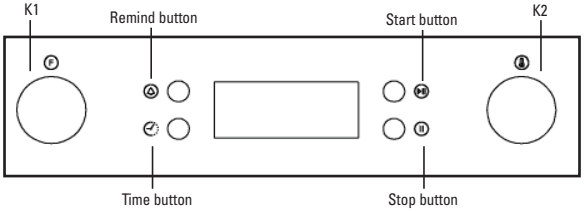
HOW TO USE

- Stay on: For the oven to be used in the " ⏻ ". the food may catch fire if the cooking time is set too long. Close supervision is necessary during toasting and the time should not be set too long.
  NOTE: For cooking times which are under sixty minutes, first set to a longer time and then turn
  the switch back to the time you require.
- To set functions by turning the function knob to desired level. The oven will automatically start cooking after function, time and temperature are set.
- To set the time of cooking by turning the timer knob to desired time per your food cooking guide. After the cooking time is up, the unit will " Dong" to stop.
- To set the temperature by turning the temperature knob. If the unit is not in use, always set the knobs to "0".

PRODUCT DESCRIPTION

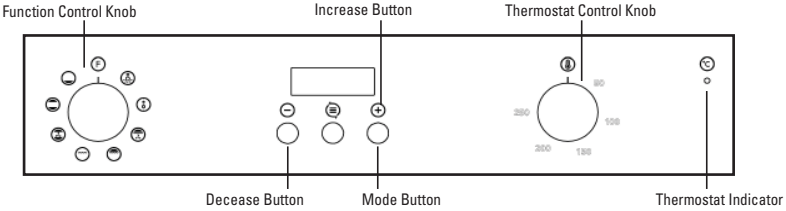


PRODUCT DESCRIPTION



Kindly reminder: To open the oven door, always use one hand to hold the handle in the centre and do ot touching the child lock stud.

PRODUCT DESCRIPTION



OPERATION INSTRUCTIONS

When the oven is first connected to the electrical supply, wait for the display automatically show "12.30", a beep sound once and the "." flash. Ensure the correct time of the day is set before using the oven.
please note: that is 24 hour clock, for example 2PM shown as 14.00.

To set the correct time of day

1) Press "+" "-" button to adjust the hour setting.
2) Press "≡" to confirm the hour setting.
3) Press"+" "-" button to adjust the minute setting.
4) Press "≡" to confirm the minute setting and the timer will be in standby mode.

Note: If the display does not flash, adjust the time of day by pressing the"+" and "-" buttons at the same time for more than 3 seconds.

Oven On and Off

If the timer is in standby mode, press "≡" for more than 3 seconds, the timer will enter manual mode and the symbol "♨" will light up continuously.

1) Set the desired cooking function and the temperature degree.
2) Set the time function, then the oven will on.

If you set Dur or End, after cooking, the oven will automatically turn off.
If you set manual or minute minder, after cooking, bring the cooking function and oven temperature
knob to "0" position. Press "≡"and "+" buttons for more than 3 seconds to return to standby mode.

Time function setting

In manual mode, pressing "≡" can enter the time function setting, the sequence of the function setting is Manual mode Minute minder-Dur-End-Manual mode. Then selected cooking function and ajust the cook temperature if required.

Manual mode:
In manual mode, only the day's time and the symbol "♨" lights up. The cooking duration has to be controlled by the user.
Notes: In manual mode, to ensure the oven is not left on accidentally,after 5 hours no any button pressed, the timer will flash once a second to warn you the oven will enter standby mode. After a total of 10 hours, the timer will enter standby mode.
When the timer is flashing in manual mode, press any button to reset the timer if you intend to continue using the oven. Or press "≡" and "+" together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.

Audible warning time adjustment:

This function can be used to receive audible warning at the completion of the ajusted time period.
1>Press "≡" button to select the minute minder function. The relevant "🔔" "." symbol will flash.
2>Use "+" "-" button to adjust minute minder. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) Press "≡" button to confirm, the "🔔" symbol will begin to light continuously. When the "🔔"symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.
3>When the time is up, the timer gives an audible warning and the "🔔" symbol begins to flash on the screen. Press any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning and the "🔔" symbol disappears on the screen. Audible warning time adjustment is for warning purposes only.
Press "≡" and "+" together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.

Semi-automatic programming according to cooking period:

This function is used to cook in the desired time range, The food to be cooked are put into the oven.
The oven is adjustment to the desired cooking function and temperature degree.
The maximum setting of cooking period is 10 hours.
1) Press "≡" button until you see "Dur" on the timer screen. (Before setting cooking period.)
2) Use "+" "-" button to adjust cooking period for the food you wish to cook. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) Press "≡" button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols "A" "♨" will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.
3) At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol "A" will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature knob to "0" position. Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning.

Pressing "≡" for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

Semi-automatic programming accroding to finishing time:

This function is used to cook according to the desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven.The oven is adjusted to the desired cooking function and temperature degree.
1) Press "≡" button until you see "End" on the timer screen. (Before setting finished time).
2) Use "+" "-" button to adjust finishing time. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.)
3) Press "≡" button to confirm, the day 's time will appear on the screen and the symbols "A" "♨" will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

4) At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol "A" will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature knob to "0" position. Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning.

Pressing "≡" for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

Full-automatic programming:

This function is used to cook after a certain period of time, with a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the food to be cooked.

First: Press "≡" button until you see "Dur" on the timer screen. Use "+" "-" button to adjust cooking period for the food you wish to cook. Press "≡" button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols "A" will begin to continuously light on the screen.

Second: keep pressing on "≡" button until you see "End" on the timer screen. When you see "End" on the timer screen, Use "+" "-" button to adjust finishing time, Press "≡" button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbol "A" will begin to continuously light on the screen. The symbol "≋" disappears until the time cooking starts.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period to the day's time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol "A" will begin to flash. After bringing the cooking function and oven temperature any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning.

Pressing "≡" for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

Please note:Once setting full-automatic mode, all the time can not be changed. Change time means cancle automatice progamme and enter into corresponding mode. If you need to reset automatic mode, need to stop setting the current mode, to set the automatice mode according to the above steps again.

Spectification

1) Long press on "+" or "-" for more than 3 seconds, the date will progressively and rapidly increase or decrease in the rate of 5 seconds.
2) When setting each of the time function, if there is none operation for 5 minutes then it will return to manual mode.
3) When setting each of the time function, pressing on "≡" for more than 3 seconds can cancel current setting and enter manual mode.
4) During time function setting, pressing on "+"and "≡" for more than 3 seconds, a beep sounds it can cancle the curent time function setting and enter standby mode.
5) We suggest that you run the oven elements for 15 minutes at 200 degrees to burn off any residuce from their surfaces.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connectiong the unit to the power, the symbols 00:00 will be visible on the display.

1) Press "", the hour figures will flash.
2) Rotate "K2" to adjust the hour figures, (Time should be within 0--23).
3) Press "", the minutes will flash.
4) Rotate "K2" to adjust the minutes setting, (time should be within 0-59).
5) Press "" to finish the clock settings. ":" will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After connected to the mains power, the clock will untimed.

2. Function Setting

1) Rotate "K1" to choose the cooking function you require. The related indicator will illuminated.
2) Rotate "K2" to adjust the temperature.
3) Press "" to confirm the start of cooking. The corresponding icon for temperature "°C" will be on.
4) If step 2 is ignored, Press "" to confirm the start of cooking. and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:

1) The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:
   0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour: step 5 minutes
2) The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the radiant grilling function is 30°C.
3) Rotate "K1" to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "" to start cooking.
   If "" not pressed within 3 seconds,the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
4) Rotate"K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated. Then press "" to start cooking. If "" not pressed in 3 seconds, the oven will revert back to the previous temperatrue to continue cooking.

3. Lamp Setting

1) Rotate "K1" to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
2) Press "" button to start cooking. Lamp icon "" * ":" will flash.

4. Inquiring function

During cooking process, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current working state.

1) During cooking mode, press "" button to see the current time.
2) If the clock was set, press "" button to ask for cooking time.

5. Child lock function

To Lock: press "" and "" simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the children-lock is on and the "" will be illuminated.

Lock quitting: press "" and "" simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking,press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button,it is invalid.

6. Reminder Function:

The oven has 9 hours reminder, this function will help to remind you to start cooking in a certain time from1 minute to 9 hours. Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

1) Press reminder setting button "";
2) Rotate "K2" to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
3) Press reminder setting button "" again;
4) Rotate "K2" to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
5) Press "" to confirm setting. ":" will be flash and the indicator for reminder "" will light.The time counts down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour. "" symbol disappears on the screen to remind you to start cooking. You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

1) If the cooking time has been set, press "" to start cooking. If the cooking is paused, press "" to resume cooking.
2) During cooking process, press "" once to pause the cooking. Press "" twice to cancel the cooking.

8. Energy-Saving Function

1) During in waiting state and reminding state, press "" for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
2) If no operation in10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
3) Under the energy-saving mode, press any key or rotate any encoder can quit the energy-saving mode.

9. Pyrolytic Function(only some modles)

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

1) Rotate "K1" to select the pyrolytic function. LED will display "PYA".
2) Press "" to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, "PYA" will display on the LED.
3) Rotate "K1" to change the pyrolytic time. There have two levers time can be selected "1:30 or 2:00".

Note:

A) When the oven door is not closed, press start button will be invalid, LED display "DOOR", "PYA."
B) When the oven center temperature is highter than 200°C, Press cancel button can return to waiting state directly and the oven center temperature is highter than 300°C, press start botton, LED display "COOL".

C) When open the door in normal working condition, the relay for heater will stop working, LED display "DOOR", the buzzer will beep continuously until the door closed or press the cancel button.
D) When the pyrolytic function finished working and oven center temperature is lower than 300ºC. LED display will go off.
E) Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it(e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.

10. Note

1) The oven lamp will be on for all functions.(except pyrolytic function)
2) Once the cooking programme has been set and the "⏯" button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waitting state. The setting program will be invalid.
3) The buzzer sounds when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
4) The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

USEFUL ADVICE

- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the centre of the oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not fill the tray to full when preparing a juicy, fruit cake. Any fruit juice that drips from the tray will produce stains that cannot be removed.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

COOKING INSTRUCTIONS

Read the information of the food packaging for the cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of the appliance, the temperatures and times may be varied to adapt them to your personal tastes.
Check that frozen food is completely thawed before cooking, unless indicated otherwise.

Type of food	Temp. °C	Runners	Cooking time in minutes Suggested	Personal
Cake mixture desserts in moulds				
Sponges or buns	175	2	55-65	
Cake	175	3	60-70	
Short pastry desserts in moulds				
Pie base	200	3	08-10	
Cheesecake pie base	200	3	25-35	
Fruit pie base	200	3	25-35	
Raised dough desserts in moulds				
Pie base	180	3	30-45	
Soft bread 1 kg of flour	200	3	25-35	
Small pastries				
Short pastry	200	3	10-15	
Doughnut dough	200	2	35-45	
Biscuit dough	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Meats (Cooking time per cm of thickness)				
Long roasts	200	2	120-150	
Short roasts	200	2	60-90	
Meatballs	200	2	30-40	
Poultry				
Duck 1 1/2 Kg	200	2	120-180	
Goose 3 Kg	200	2	150-210	
Roast chicken	200	2	60-90	
Turkey 5Kg	175	2	240-260	
Game				
Hare	200	2	60-90	
Leg of venison	200	2	90-150	
Vegetables				
Oven-baked potatoes	220	2	30-40	
Cooked vegetable flan	200	2	40-50	
Fish				
Trout	200	2	40-50	
Sea Bream	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Chops		4	8-12	
Sausages		4	10-12	
Grilled chicken		2	25-35	
Spit-roasted veal 0,6Kg			50-60	

* The runner number is counted from the bottom of the oven up (Excluding the base of the oven as trays cannot be placed on it)

THE POSITION INFORMATION IS INDICATIVE BECAUSE THE COOKING TYPE AND TIMES CHANGE DEPENDING ON THE QUANTITY AND QUALITY OF THE FOOD.

HOW TO USE THE GRILL

Place the food to be browned on the grid or in the shallow tray. The grid has to be placed on the highest runner, whilst the tray for collecting fat should be on the lower runner. Connect the grill using the following positions of fan-assisted oven selector knob , or in the position , of the multi-function oven selection knob.
Depending on the type of food (meat, fish, poultry, etc.) it will be necessary to turn it over to expose both sides to the infra-red rays of the grill. For guidance only, we indicate some cooking times below:

Food to be grilled	Cooking times in minutes Suggested
Lean or thin meat	4-6
Normal meat	5-8
Fish without scales	8-10
Fish (e.g. Trout, salmon)	12-15
Sausages	10-12
Sandwiches	2-5

WARNING

- Do not use aluminium foil to cover the grill tray or heat.
- Do not wrap elements in aluminium foil or place them under the grill - the great reflective quality of aluminium may damage the grill element.

CLEANING THE APPLIANCE

IMPORTANT

As a safety precaution, before beginning to clean the oven always unplug it from the power supply or remove the appliance power lead.

Cleaning an oven that does not self-cleaning panels must be done after use, when it is switched off but still warm, not hot, so that the film of grease produced by the cooking vapours on the walls is still easy to remove, as well as the drips and splashes of fat that are not yet hard and dry.
Remove the chrome-plated wire side supports; pull the front part upwards to unattach them from the wall and remove them from the rear orifices. Clean the oven with a soft cloth soaked in a diluted ammoniac solution; rinse and dry. If there are still stains and splashes, place a damp cloth soaked in ammoniac at the back, close the door and, after a few hours, wash the oven with warm water and liquid detergent, rinse and dry carefully. To clean the shiny metal outside doors, use a soft cloth with soap and water; do not use any powdered products that contain abrasive substances.

Also avoid the use of acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acid or abrasive substances specially for cleaning the varnished walls. Do not use thick steel wool or hard utensils, as they can damage the surface finishes.
Do not use high pressure cleaners or steam appliances for cleaning the oven.

Normally, wiping with a damp soft cloth and warm detergent is enough, but for stubborn stains the following is recommended:

VITRIFIED ENAMELLED PARTS

Only use a recommended cleaner for this type of material – avoid chloride-based products such as bleach.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

This appliance must be installed by a competent person, in accordance with the current version of the UK Safety Rules and Regulations or their European equivalent:

Urban development regulations (published by the Department of Environment).
Urban development laws (published by the Scottish Executive Development Department).
IEE wiring regulations.
Electricity in labour regulations.

PRIOR START-UP OF THE APPLIANCE

When it is unpacked, check that the following parts are with the oven:
• Instructions and Installation Manual
• oven grid
• 1 tray
• Screws and stoppers for fitting the appliance in the housing

FITTING THE APPLIANCE (see Fig. 5)

These appliances are classified as Class I.
The earth is obligatory as provided for by law. The manufacturer declines all liability in the event that the accident prevention rules have not been followed.

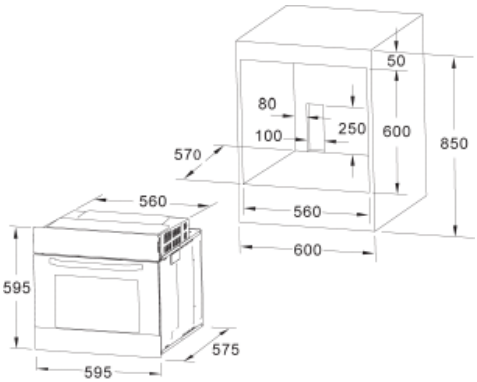
IMPORTANT

The adjacent piece or furniture or cupboard and all the materials used in the installation must resist a minimum temperature increase of 85 ºC above the ambient temperature during use of the appliance.
Certain types of vinyl or laminated kitchen furniture are particularly susceptible to damage due to decolouration at temperatures below those indicated.
If the appliance is installed without paying attention to this temperature limit or if it is placed less than 4 mm from the adjacent cupboards, liability will belong to the owner.

INSTALLATION NOTES

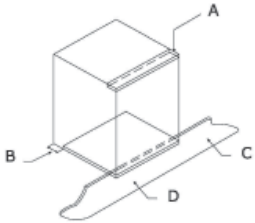
1. The oven has to be installed in a standard gap of 600mm, as indicated in Fig. 5, whether under a hob or in a column.
2. On inserting the oven in a column, it is essential in order to ensure there is enough ventilation, to remove the rear panel of the furniture and have an opening of at least 85-90mm as indicated in Fig. 5.
3. Check that the oven has been fixed securely in the housing. Fixing the oven into the cupboard is done using 4 screws "A" Fig.5. One in each corner of the oven door frame.

Fig. 5: Installation distanced for simple electric ovens of 60 cms wide (the shape of the upper casing may vary) and attachment to the cupboard.



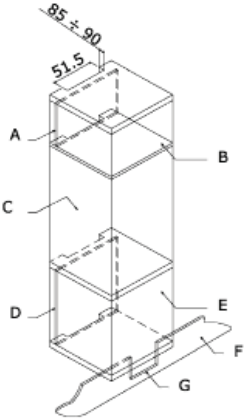
A. The support runner must be removed
B. Spacing of 75-90 mm between the wall and the rear part of the support shelf and the base of the cupboard
C. Base
D. False box front to be assembled

Fig. 7: Ventilation and gap requirements for the installation of e simple electric oven in a standard cooking unit.
Minimum ventilation requirements for upper, base and support shelves for the rear part of the unit.



A. Rear panel
B. Storage space
C. Remove the rear part of this section
D. Real panel
E. Storage space
F. Base
G. Minimum ventilation gap 80 cm2

Fig. 8: Ventilation and gap requirements for the installation of a simple electric oven in an upper cupboard.



ELECTRICAL CONNECTION
Before connecting the appliance, check that the voltage marked on the specifications plate coincides with the voltage of the electricity network.
The NICEIC register is recommended for electrical installations.

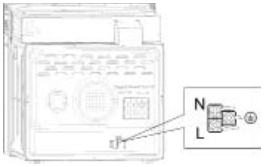
WARNING – THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

This appliance must be wired to a 13 A bipolar automatic switch with protected socket, which has a 3 mm separation between contacts and is placed in an easily accessible place next to the appliance.

IMPORTANT

The conductors of the network power supply lead are coded by colours are follows:

Green and yellow -Earth
Blue - Neutral
Brown - Live



- The green and yellow conductor must be connected to the terminal marked "E" or with the symbol of the earth or which is green and yellow.
- The blue conductor must be connected to the terminal marked "N".
- The brown conductor must be connected to the terminal marked "L".
- The lead must not reach a temperature higher than 50 ºC above the ambient temperature at any point.
- If the power lead is damaged, it must be replaced by a special lead or unit supplied by the manufacturer or it after-sales service.

REPLACEMENT OF THE NETWORK POWER SUPPLY LEAD

If it is necessary to replace the network power supply lead, proceed as follows:

1. Disconnect the appliance from the power supply, unscrews the fastening screws and remove the rear panel.
2. Unscrew the fastening screws and those of the terminals to free the existing lead.
3. Assemble the replacement lead which must comply with the information listed in the Specifications, ensuring the correct connection of the colour codes and that all the screws are correctly tightened.

MAINTENANCE

Before carrying out maintenance, disconnect the appliance from the power supply.
During the guarantee period, if necessary all services should be commissioned to the Manufacturer's Technical Assistance Service Department. Bear in mind that intervention or repair by unauthorised personnel will invalidate this guarantee.

REPLACEMENT OF THE OVEN LIGHTBULB
(Not covered by the appliance guarantee.)

The oven has a light with the following characteristics: 15 W or 25 W, 300 ºC and type E-14

WARNING: Disconnect the appliance from the electricity supply, remove the oven door (as described above), as well as the oven shelves.

Remove the glass cover that protects the light bulb by turning it anti-clockwise. Fig. 9 (A)

Unscrew the old light bulb and dispose of it safely and ecologically, change it for one as specified in the Specifications and replace the cover.

NOTE – The glass cover may be tight and, therefore, may need a grip to release it.

CARE AND REPLACEMENT OF THE CATALYTIC COVERING

(When assembled, the covering is not covered by the appliance guarantee).

In order to keep the covering "always clean" efficiently, the oven must be heated to a minimum of 200 ºC whenever there are stubborn stains, so that they do not become permanent.
If the covering becomes black and shiny, they must be replaced. Remove all the internal accessories to facilitate the replacement of the covering.
The replacement covering may be bought directly from the Manufacturer's Replacement Part Department (see details included in the cover). Indicate the reference numbers of the product type described in the specifications plate and/or the series number of the appliance on ordering.

SPECIFICATIONS

INTERIOR DIMENSIONS

Height: 346.5 mm
Width: 457 mm
Depth: 410 mm
Useful volume: 70 litres

ELECTRICAL INFORMATION

Nominal voltage:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Power connection: 13A (automatic bipolar switch with protected socket, with 3mm separation between contacts)
POWER ABSORPTION

Top heating element	950 W
Grill heating element	2000 W
Bottom heating element	1100 W
Convection heating element	2000 W
Convection motor	33 W
Rotisserie motor	4.1 W
Cooling fan	23 W
Oven lamp	25 W
Max. power	2100W / 3000 W

Network power cable:
3 x 1.5 mm2 type H07RN-F <HAR>

Oven light bulb:
15 W - 25 W / 300 ºC screw type E-14

The Manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance.

The Manufacturer reserves the right to make any modification it believes necessary and useful to the products, without prior warning.

IT

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Ringraziamo la nostra clientela per la fiducia riposta in uno dei nostri prodotti dal quale speriamo possa ottenere prestazioni ottimali. Si raccomanda di seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti del presente manuale per un adeguato uso dei prodotti. La targhetta delle specifiche del forno viene fornita con l'apparecchio. In detta targhetta, che appare nell'aprire lo sportello, sono riportati tutti i dati d'identificazione dell'apparecchio ai quali si dovrà fare riferimento per ordinare i pezzi di ricambio.

INFORMAZIONE GENERALE

Si prega di leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio. È importante conoscere le funzioni di controllo prima di iniziare a usare l'apparecchio.
Si prega di memorizzare i consigli e le avvertenze contenute nel paragrafo intitolato "IMPORTANTE - Avvertenze ed istruzioni di sicurezza".

• Il presente apparecchio è destinato ad uso privato nell'ambito domestico e può essere incassato in un armadio di cucina standard o di altro genere.
• Qualora lo si voglia utilizzare in veicoli tipo camper si deve tener conto delle indicazioni specifiche riportate nelle Istruzioni di Installazione.
• Usarlo per altri scopi o in ambienti non esplicitamente indicati dal fabbricante rende la garanzia priva di validità e esclude eventuali responsabilità del fabbricante.
• La garanzia copre eventuali difetti elettrici o meccanici dell'apparecchio nonostante sia soggetta a determinate esclusioni indicate nelle Condizioni di Garanzia del fabbricante.
• Quanto in precedenza riportato non pregiudica i diritti statutari del cliente.

Prima di usare il presente apparecchio, assicurarsi di rimuovere l'imballaggio protettivo o il rivestimento.
Si prega di smaltire l'imballaggio differenziando i diversi materiali e smaltendoli nel rispetto della legislazione locale relativa al riciclaggio dei residui in maniera tale da collaborare alla salvaguardia dell'ambiente.
Gli imballaggi sono stati fabbricati con materiali non nocivi per l'ambiente; È possibile recuperarli o riciclarli in quanto si tratta di prodotti ecologici. Riciclando l'imballaggio si contribuisce al risparmio di materie prime e alla riduzione del volume dei rifiuti industriali e domestici.
È possibile richiedere ulteriori informazioni relative allo smaltimento dei residui all'apposita agenzia locale per l'ambiente.
Nell'utilizzare il presente elettrodomestico per la prima volta, è probabile che si avverta un odore particolare dovuto al rivestimento protettivo o all'umidità, odore che sparisce dopo un breve lasso di tempo.

Il simbolo Nel prodotto o nell'imballaggio si precisa che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Per disfarsi del presente prodotto si prega di portato nell'apposito centro di riciclaggio creato per lo smaltimento degli elettrodomestici e degli apparecchi elettronici. In questo modo si è sicuri di smaltirlo correttamente evitando danni all'ambiente ed alla salute pubblica, danni che si presenterebbero qualora questo prodotto non venisse riciclato nella maniera dovuta. Per ottenere ulteriori informazioni sullo smaltimento di questo prodotto, contattare, presso l'amministrazione municipale, l'apposito servizio di residui domestici o il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto.

Il presente apparecchio è stato fabbricato e distribuito nel rispetto dei requisiti essenziali delle seguenti DIRETTIVE E DELLE NORMATIVE EUROPEE CEE:

Simbolo CE - 93/68 Bassa tensione - 73/23 CEM-89/336
Norme di sicurezza - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Il presente apparecchio adempie le normative inerenti alla soppressione delle radio-interferenze
Il fabbricante fedele alla propria politica di miglioramento permanente dei prodotti, si riserva il diritto di modificare il prodotto realizzando cambiamenti considerati necessarie senza previo avviso.

AVVISO IMPORTANTE
AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso.
- Se non costantemente controllati, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti a distanza.
- I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali e le persone inesperte che non ne conoscono il funzionamento possono utilizzare questo apparecchio solo se adeguatamente assistiti o istruiti su come utilizzarlo in modo sicuro e consapevoli dei rischi che comporta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono occuparsi, senza supervisione, delle operazioni di pulizia e manutenzione.
- Il presente apparecchio adempie le normative previste dalla legislazione di sicurezza europea in vigore, tuttavia, il fabbricante desidera sottolineare che tale rispetto della normativa non evita il fatto che le superfici dell'apparecchio si scaldino durante l'uso e continuino ad essere calde dopo il funzionamento.
- Il fabbricante raccomanda vivamente di tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini in tenera età.
- Qualora non si possa evitare la permanenza dei bambini in cucina si consiglia di tenerli permanentemente sotto controllo.
- Si raccomanda inoltre di fare attenzione durante l'uso e la pulizia. Leggere attentamente il paragrafo relativo alla pulizia e quello sulla manutenzione.
- Non sistemare oggetti pesanti sul forno e non forzare lo sportello quando lo si apre, nel farlo infatti si potrebbero danneggiare le cerniere dell'elettrodomestico.

- Si prega di non allontanarsi dalla cucina qualora si stia utilizzando olio o grasso caldo in quanto esistono seri rischi di incendio.
- Non riporre casseruole o vassoi sulla parte inferiore delle cavità del forno e non rivestirle con carta stagnola.
- Non conservare mai oggetti infiammabili all'interno del forno, potrebbero provocare un incendio.
- Non fare entrare a contatto gli accessori o i cavi elettrici con le zone calde dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come fonte di riscaldamento addizionale o per asciugare biancheria.
- Non installare l'apparecchio in prossimità di tende oppure mobili tappezzati.
- Non sollevare o rimuovere gli utensili di cucina tirando gli sportelli o le manopole in quanto potrebbe causare danni.
- Se la guarnizione del forno è molto sporca lo sportello non chiude bene quando il forno è in funzione. Le parti frontali dei mobili vicini si potrebbero danneggiare. Mantenere pulita la guarnizione del forno.
- Durante l'uso l'apparecchio si scalda. Si devono prendere le dovute precauzioni per evitare di toccare gli elementi scaldanti che si trovano all'interno del forno.
- Aprire il forno con cura. Può fuoriuscire del vapore caldo e provocare bruciature a chi vi si trova vicino.
- Non gettare acqua all'interno del forno molto caldo. Può danneggiare lo smalto.
- Il presente apparecchio lo deve installare correttamente una persona qualificata attenendosi strettamente alle istruzioni del fabbricante.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante da danni personali o materiali causati dall'uso non corretto o da un impianto non a norma.
- Durante l'uso si genera calore, vapore ed umidità. Evitare danni personali ed assicurarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata. Se si utilizza in maniera prolungata, può essere necessaria una ventilazione addizionale- rivolgersi ad un installatore qualificato se si hanno dei dubbi sul volume necessario.

ISTRUZIONI PER L'USO

Questo manuale dell'utente si deve conservare per future consultazioni e l'uso da parte di persone che non conoscono l'apparecchio.

Prima di usare il forno, pulirne a fondo l'interno con detergente non abrasivo e acqua tiepida. Introdurre la griglia vassoio e il vassoio nelle loro apposite guide. Una volta terminata l'operazione, portare il forno alla temperatura massima per 20 minuti circa per eliminare eventuali resti di grasso, olio o resine di fabbrica che potrebbero causare odori sgradevoli durante la cottura.

ATTENZIONE: Durante la prima cottura potrebbe fuoriuscire un po' di fumo o si potrebbero notare odori sgradevoli. In tal caso ventilare la stanza adeguatamente finché si finisce di usare l'apparecchio.

Una volta realizzata questa semplice operazione, il forno è pronto per la prima cottura.

Il presente apparecchio è atto esclusivamente per uso domestico.

Utilizzare il forno soltanto per cucinare alimenti.

USO DEL FORNO

Il forno dispone di controllo termostatico che va dai 50 ºC e/o 250 ºC. Scegliere la temperatura desiderata. La spia luminosa del termostato si accende e si spegne per indicare il controllo di temperatura durante il funzionamento.

La modalità di cottura desiderata si seleziona usando il pulsante di controllo multifunzionale. Le funzioni che si possono selezionare sono le seguenti:

A. LUCE DEL FORNO. Automatica quando si seleziona la modalità di cottura per tutti i modelli. La luce del forno rimane accesa quando si usa il forno.

B. TIPO DI CONVEZIONE. Modalità di cottura tradizionale con calore dalle resistenze superiori ed inferiori.

C. MODALITÀ RESISTENZA SUPERIORE. Si usa per la cottura delicata, dorare o conservare in caldo le vivande.

D. MODALITÀ DI RESISTENZA INFERIORE. Si usa per la cottura a fuoco lento e per scaldare le vivande.

E. TIPO DI CONVEZIONE CON VENTILAZIONE. Modalità di riscaldamento per convezione con le resistenze superiori e inferiori per una cottura uniforme.

F. MODALITÀ GRILL. Per gratinare e dorare gli alimenti.

G. MAXI-GRILL. La stessa modalità della posizione precedente, però la resistenza del grill offre una zona più ampia per cucinare.

H. MODALITÀ DI GRILL CON VENTILAZIONE. Offre una doratura veloce perché gli alimenti non si asciughino. Nel caso di cottura con ventilazione forzata, questa è la funzione più efficiente a livello energetico.

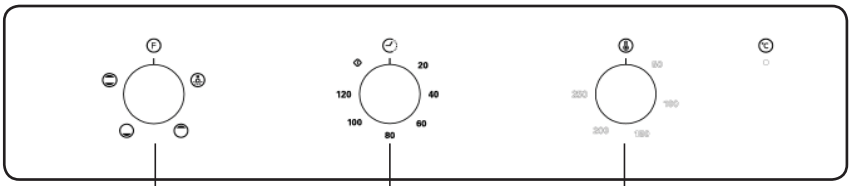
I. MODALITÀ SCONGELAMENTO.
La ventilazione funziona senza calore per ridurre il tempo di scongelamento degli alimenti congelati.

J. Funzione pirolitica:
Quando si configura il forno in modalità pirolitica, sul display a LED si illumina la spia "PYA".
La temperatura predefinita è di 450 ºC. Il timer può essere regolato a 1:30 o 2:00 ore.

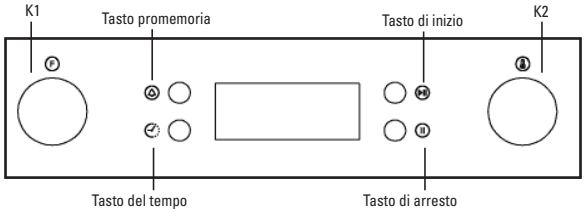
MODALITÀ D'USO

- Accensione permanente: quando si utilizza il forno con "" e si imposta un tempo di cottura troppo lungo, gli alimenti rischiano di prendere fuoco. Supervisionare da vicino eventuali processi di tostatura e non impostare un tempo di cottura troppo lungo.
  NOTA: per tempi di cottura inferiori a 60 minuti, inserire un valore superiore e, successivamente, ridurlo
  con l'apposito selettore fino a raggiungere il valore desiderato.
- Per configurare la funzione, ruotare la manopola delle funzioni al livello desiderato. Una volta impostati funzione, tempo e temperatura, il forno inizia automaticamente la cottura.
- Per configurare il tempo di cottura, ruotare la manopola del timer sul tempo desiderato, facendo riferimento alla guida di cottura di alimenti. Trascorso il tempo di cottura, suona un campanello e il forno si spegne.
- Per configurare la temperatura, ruotare la manopola della temperatura.
  Se non si sta utilizzando il forno, configurare sempre il tempo a "0".

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

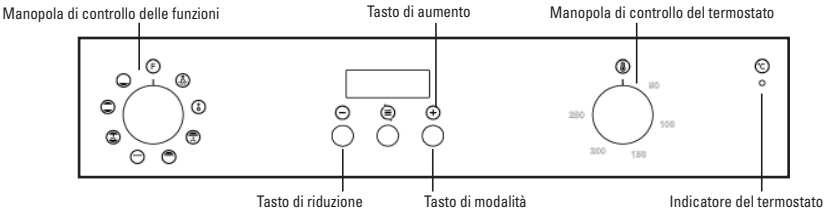


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Nota importante: per aprire la porta del forno, afferrare con una mano
la maniglia centrale senza toccare il dispositivo del blocco per i bambini.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

Quando si collega il forno alla rete elettrica per la prima volta, attendere che il display visualizzi automaticamente "12.30", che venga emesso un bip e che la spia "." cominci a lampeggiare. Prima di utilizzare il forno, impostare la corretta ora del giorno. Nota: l'orologio visualizza l'ora in formato "24 ore"; ad esempio, le 2 p.m. corrispondono alle ore 14.00.

Per impostare l'ora del giorno

1) Premere i tasti "+" e "-" per regolare l'ora.
2) Premere "" per confermare la configurazione dell'ora.
3) Premere i tasti "+" e "-" per regolare i minuti.
4) Premere "" per confermare la configurazione dei minuti; il timer entra in modalità di stand-by.

Nota: se il display non lampeggia, regolare l'ora del giorno premendo simultaneamente i tasti "+" e "-" per più di 3 secondi.

Accensione e spegnimento del forno

Se il timer è in modalità di stand-by, premere "" per più di 3 secondi. Il timer entra in modalità manuale e il simbolo "" si illumina in modo permanente.

1) Impostare la funzione di cottura e i gradi di temperatura desiderati.
2) Impostare il tempo. Subito dopo, il forno si accende.

Quando si imposta "Dur" o "End", il forno si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo di cottura.
Quando si imposta la modalità "Manuale" o "Contaminuti", occorre riportare il selettore delle funzioni e quello della temperatura del forno
in posizione "0" al termine del tempo di cottura. Premere i tasti "" e "+" per più di 3 secondi per tornare alla modalità di stand-by.

Configurazione della modalità temporale

In modalità manuale, premere "" per accedere alla configurazione della modalità temporale. La sequenza di configurazione è "Manuale-Contaminuti-Dur-End-Manuale". Successivamente, selezionare la funzione di cottura e, se necessario, regolare la temperatura.

Modalità manuale:
In modalità manuale, si illuminano solo l'ora del giorno e il simbolo "". È l'utente che deve controllare la durata della cottura.
Note: in modalità manuale, per garantire che il forno non resti involontariamente acceso, è stato previsto un sistema per cui, se dopo 5 ore non è stato premuto alcun tasto, il timer lampeggia una volta al secondo per avvisare che il forno sta per entrare in modalità di stand-by. Dopo un totale di 10 ore, il timer attiva la modalità di stand-by.
Se in modalità manuale il timer inizia a lampeggiare, premere un qualunque tasto per annullarlo e continuare a utilizzare il forno. Oppure, se non si deve utilizzare il forno, premere simultaneamente "" e "+" per più di 3 secondi per attivare la modalità di stand-by.

Impostazione del segnale acustico:

Questa funzione può essere utilizzata per impostare l'emissione di un segnale acustico una volta trascorso il periodo di tempo stabilito.
1>Premere il tasto "" per selezionare la modalità contaminuti. I simboli "" "." corrispondenti iniziano a lampeggiare.
2>Utilizzare i tasti "+" e "-" per regolare il contaminuti (consultare le istruzioni per stabilire la corretta ora del giorno). Premere il tasto "" per confermare, il simbolo "" si illumina in modo permanente. L'impostazione dell'avviso acustico si effettua quando il simbolo "" si illumina in modo permanente.
3>Trascorso il tempo stabilito, il timer emette un segnale acustico e il simbolo "" inizia a lampeggiare sul display. Per interrompere il segnale acustico, premere un qualunque tasto per meno di 3 secondi e il simbolo "" si spegne. Il segnale acustico deve essere considerato solo come un avviso.
Se non si deve utilizzare il forno, premere simultaneamente "" e "+" per più di 3 secondi per attivare la modalità di stand-by.

Programmazione semiautomatica in funzione del tempo di cottura:

Questa funzione si utilizza quando la cottura deve avere una determinata durata. Introdurre nel forno gli alimenti che si desidera cucinare.
Regolare il forno sulla funzione di cottura e ai gradi di temperatura desiderati.
Il valore massimo per il tempo di cottura è di 10 ore.

1) Premere il tasto "" fino a visualizzare "Dur" sul display del timer (prima di impostare il tempo di cottura).
2) Utilizzare i tasti "+" e "-" per regolare il tempo di cottura degli alimenti che si desidera cucinare (consultare le istruzioni per stabilire la corretta ora del giorno). Premere il tasto " " per confermare. Sul display, viene visualizzata l'ora del giorno e si illuminano i simboli "A" e "". Mentre si effettua questa regolazione, il forno inizia a funzionare.
3) Trascorso il tempo stabilito, il timer spegne il forno ed emette un segnale acustico. Nel contempo, il simbolo "A" comincia a lampeggiare sul display. Successivamente, portare la manopola delle funzioni di cottura e quella della temperatura del forno in posizione "0". Premere un qualunque tasto per meno di 3 secondi per tacitare il segnale acustico.

Premendo "" per più di 3 secondi, il forno torna alla modalità manuale.

Programmazione semiautomatica in funzione dell'ora di fine cottura:

Questa funzione si utilizza per cucinare in funzione dell'ora di fine cottura desiderata. Introdurre gli alimenti che si desidera cucinare e regolare il forno sulla funzione di cottura e sui gradi

di temperatura desiderati.

1) Premere il tasto "" fino a visualizzare "End" sul display del timer (prima di impostare l'ora di fine cottura).
2) Utilizzare i tasti "+" e "-" per regolare l'ora di fine cottura (consultare le istruzioni per stabilire la corretta ora del giorno).
3) Premere il tasto "" per confermare. Sul display, viene visualizzata l'ora del giorno e si illuminano i simboli "A" e "". Mentre si effettua questa regolazione, il forno inizia a funzionare.
4) Trascorso il tempo stabilito, il timer spegne il forno ed emette un segnale acustico. Nel contempo, il simbolo "A" comincia a lampeggiare sul display. Successivamente, portare la manopola delle funzioni di cottura e quella della temperatura del forno in posizione "0". Premere un qualunque tasto per meno di 3 secondi per tacitare il segnale acustico.

Se si preme "" per più di 3 secondi, il forno torna alla modalità manuale.

Programmazione automatica:

Questa funzione permette di iniziare la cottura dopo un determinato periodo di tempo e di terminarla dopo una certa durata. Introdurre gli alimenti e regolare il forno sulla funzione di cottura desiderata. Regolare i gradi di temperatura del forno in base agli alimenti che si intende cucinare.

Primo: premere il tasto "" fino a visualizzare "Dur" sul display del timer. Utilizzare i tasti "+" e "-" per regolare il tempo di cottura degli alimenti che si desidera cucinare Premere il tasto "" per confermare. Sul display, viene visualizzata l'ora del giorno e si accende in modo permanente il simbolo "A".

Secondo: continuare a premere "" fino a visualizzare "Dur" sul display del timer. Quando il display del timer visualizza "End", utilizzare i tasti "+" e "-" per regolare l'ora di fine cottura. Premere il tasto "" per confermare. Sul display, viene visualizzata l'ora del giorno e si accende in modo permanente il simbolo "A". Il simbolo "" non è visualizzato fino a quando inizia la cottura.

Il tempo impostato può rientrare nell'arco delle 23.59 ore successive all'associazione tra il tempo di cottura e all'ora di fine cottura.

Il forno inizia a funzionare all'ora prevista - calcolata associando il tempo di cottura all'ora di fine cottura stabilita - e si spegne al raggiungimento del tempo di fine cottura impostato. Il timer emette un segnale acustico e il simbolo "A" inizia a lampeggiare. Dopo aver portato la manopola delle funzioni di cottura e quella della temperatura del forno in posizione "0", premere un qualunque tasto per meno di 3 secondi per tacitare il segnale acustico.

Se si preme "" per più di 3 secondi, il forno torna alla modalità manuale.

Nota: una volta stabilita la modalità automatica, non è possibile modificare il tempo di cottura. Se si modifica il tempo, il programma automatico viene annullato e il forno entra nella modalità corrispondente. Se si desidera ristabilire la modalità automatica, interrompere la configurazione della modalità attuale e riattivare la modalità automatica seguendo la procedura spiegata precedentemente.

Istruzioni particolari

1) Premere e tenere premuto "+" o "-" per più di 3 secondi per incrementare o decrementare i valori della data in modo graduale e rapido, a intervalli di 5 secondi.
2) Durante la regolazione delle modalità temporali, se trascorrono 5 minuti senza che venga premuto alcun tasto, il forno torna alla modalità manuale.
3) Durante la regolazione delle modalità temporali, premere "" per più di 3 secondi per annullare la regolazione attuale e attivare la modalità di stand-by.
4) Durante la regolazione della modalità temporale, premendo "+" e "" per più di 3 secondi, viene emesso un bip, si annulla la regolazione attuale della modalità temporale e si attiva la modalità di stand-by.
5) Per incenerire eventuali residui rimasti sulle superfici interne, è consigliabile mettere in funzione gli elementi del forno per 15 minuti a 200 gradi.

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

1. Regolazione dell'orologio

Una volta collegato il forno alla rete elettrica, il display visualizza i simboli "00:00".

1) Premere "" e le cifre dell'ora iniziano a lampeggiare.
2) Ruotare "K2" per regolare le ore (impostare un valore tra 0 e 23).
3) Premere "" e le cifre dei minuti iniziano a lampeggiare.
4) Ruotare "K2" per regolare i minuti (impostare un valore tra 0 e 59).
5) Premere "" per terminare le regolazioni dell'orologio. ":" lampeggia e l'ora si illumina.

Nota: l'orologio visualizza l'ora in formato "24 ore". Una volta collegato alla rete elettrica, l'orologio funziona in modo permanente.

2. Regolazione delle funzioni

1) Ruotare "K1" per selezionare la funzione di cottura desiderata. L'indicatore associato si illumina.
2) Ruotare "K2" per regolare la temperatura.
3) Premere "" per confermare l'inizio della cottura. L'icona corrispondente della temperatura "ºC" si illumina.
4) Se si salta il passo 2, premere "" per confermare l'inizio della cottura. Il tempo predefinito è di 9 ore e il display a LED visualizza la temperatura predefinita.

NOTA:

1) L'intervallo di regolazione del selettore è il seguente: 0--0:30 min: intervallo di 1 minuto 0:30--9:00 ore: intervallo di 5 minuti
2) L'intervallo di regolazione della temperatura è di 5 ºC e quello della funzione "grill radiante" di 30 ºC.
3) Ruotare "K1" per regolare il tempo di cottura una volta iniziato il processo di cottura. Successivamente, premere " " per riprendere la cottura.
   Se non si preme "" entro 3 secondi, il forno torna al tempo precedente e continua la cottura.
4) Ruotare "K2" per regolare la temperatura una volta iniziato il processo di cottura. L'indicatore associato si illumina. Successivamente, premere "" per riprendere la cottura. Se non si preme "" entro 3 secondi, il forno torna alla temperatura precedente e continua la cottura.

3. Regolazione della lampada

1) Ruotare "K1" per selezionare la funzione pertinente. L'icona corrispondente si illumina.
2) Premere il tasto "" per iniziare la cottura. L'icona della lampada "" * ":" lampeggia.

4. Funzione di consultazione

Durante il processo di cottura, è possibile utilizzare la funzione di consultazione e, dopo 3 secondi, tornare alla modalità di funzionamento in corso.

1) In modalità di cottura, premere il tasto "" per visualizzare l'ora attuale.
2) Dopo aver visualizzato l'orologio, premere il tasto "" per controllare il tempo di cottura.

5. Funzione di blocco per i bambini

Per bloccare: premere simultaneamente "" e "" per 3 secondi; viene emesso un bip prolungato che indica l'attivazione del blocco per i bambini e il simbolo "" si illumina.

Disattivazione del blocco: premere simultaneamente "" e "" per 3 secondi; viene emesso un bip prolungato che indica la disattivazione del blocco per i bambini.

Nota: durante il funzionamento, se si desidera interrompere la cottura, premere il tasto di arresto rapido. Non è necessario premere e tenere premuto il tasto di arresto; questa azione è inutile.

6. Funzione di promemoria:

Il forno incorpora una funzione di promemoria che può arrivare a 9 ore. Questa funzione aiuta a ricordare quando deve iniziare la cottura in un intervallo compreso tra 1 minuto e 9 ore. Il promemoria può essere configurato solo con il forno in modalità di stand-by. Per configurazione il promemoria, procedere come segue:

1) Premere il tasto di regolazione del promemoria "";
2) Ruotare "K2" per regolare le ore del promemoria (impostare un valore tra 0 e 9).
3) Premere nuovamente il tasto di regolazione del promemoria "";
4) Ruotare "K2" per regolare i minuti del promemoria (impostare un valore tra 0 e 59).
5) Premere "" per confermare la regolazione. ":" lampeggia e l'indicatore del promemoria "" si illumina. A questo punto, inizia il conto alla rovescia.

Nota: quando il tempo arriva a zero, l'allarme del forno suona 10 volte. Il simbolo "" si spegne per ricordare che è arrivato il momento di iniziare la cottura. Durante la regolazione, è possibile annullare il promemoria premendo il tasto di arresto. Una volta impostato il promemoria, è possibile annullarlo premendo il tasto di arresto due volte.

7. Funzione di inizio/pausa/annullamento

1) Se è stato impostato il tempo di cottura, premere "" per iniziare la cottura. Se la cottura è in pausa, premere "" per riprenderla.
2) Durante il processo di cottura, premere "" una volta per metterla in pausa. Premere "" due volte per annullare la cottura.

8. Funzione di risparmio energetico

1) In modalità di stand-by e con il promemoria, premere "" per 3 secondi; il display a LED si spegne ed entra in modalità di risparmio energetico.
2) Se non si effettua alcuna azione per 10 minuti con il forno in modalità di stand-by, il display a LED si spegne ed entra in modalità di risparmio energetico.
3) Per uscire dalla modalità di risparmio energetico, premere un qualunque tasto o ruotare una qualunque manopola.

9. Funzione pirolitica (solo alcuni modelli)

Questa funzione permette di pulire completamente l'interno del forno.

1) Ruotare "K1" per selezionare la funzione pirolitica. Il display a LED visualizza "PYA".
2) Premere "⏯" per confermare la funzione di cottura. Il tempo predefinito è di 2:00 ore. Il display a LED visualizza "PYA".
3) Ruotare "K1" per modificare la durata della funzione pirolitica. È possibile scegliere tra due opzioni, "1:30" e "2:00".

Nota:

A) Se la porta del forno è aperta, il tasto di inizio resta inattivo e il display a LED visualizza "DOOR", "PYA".
B) Quando la temperatura centrale del forno supera i 200 ºC, premere il tasto di annullamento per tornare direttamente alla modalità di stand-by mentre, se la temperatura centrale del forno supera i 300 ºC, premere il tasto di inizio e il display a LED visualizza "COOL".
C) Se si apre la porta in modalità di funzionamento normale, il relè del riscaldatore smette di funzionare; sul display a LED viene visualizzato "DOOR" e l'allarme emette un bip continuo fino a quando non viene chiusa la porta o premuto il tasto di annullamento.
D) Al termine della funzione pirolitica e quando la temperatura centrale del forno scende sotto i 300 ºC, il display a LED si spegne.
E) Prima di attivare la funzione di pulizia pirolitica, eliminare eventuali residui in eccesso e verificare che il forno sia vuoto. Non lasciare nel forno alcun utensile - ad es. casseruole, i vassoi del forno, la vaschetta di raccolta del grasso, il supporto scorrevole, ecc. - dato che potrebbe venire gravemente danneggiato.

10. Nota

1) La luce del forno si accende con tutte le funzioni (esclusa la funzione pirolitica)
2) Una volta impostato il programma di cottura, se non si preme il tasto "⏯" entro 5 minuti, il display visualizza l'ora attuale o torna alla modalità di stand-by. Il programma di regolazione viene annullato.
3) L'allarme suona se viene effettivamente premuto; altrimenti, non ci sarà risposta.
4) Terminata la cottura, l'allarme suona cinque volte.

CONSIGLI PRATICI

• Prima di cucinare, assicurarsi di rimuovere dal forno tutti gli accessori non utilizzati.
• Riscaldare previamente il forno portandolo alla temperatura di cottura prima di usarlo.
• Collocare i vassoi di cottura al centro del forno e lasciare degli spazi tra uno e l'altro perché circoli l'aria.
• Non riempire il vassoio eccessivamente per preparare una deliziosa torta di frutta. Il succo della frutta che gocciola dal vassoio produce delle macchie che sono difficili da eliminare.
• Non introdurre vassoi nella base del forno e non rivestirlo con carta stagnola. Potrebbe creare accumulazione termica. I tempi di cottura e di arrosto non coincidono e potrebbero danneggiare lo smalto
• Si consiglia di aprire lo sportello il meno possibile per controllare gli alimenti (la spia del forno rimane accesa durante la cottura).
• Fare attenzione nell'aprire lo sportello per evitare il contatto con i pezzi caldi ed il vapore.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Consultare l'informazione riportata sulla confezione degli alimenti per sapere le temperature ed i tempi di cottura. Una volta che si ha una certa dimestichezza con il rendimento dell'apparecchio, si possono cambiare le temperature ed i tempi per adattarli ai propri gusti personali.

Verificare se gli alimenti congelati si scongelano a fondo prima di cuocerli, a meno che le indicazioni sino diverse.

Tipo di alimento	Temp. °C	Guide	Tempo di cottura in minuti	
			Consigliato	Personale
Dolci su stampi con pasta liquida				
Torte o pasticceria salata	175	2	55-65	
Torta sublime	175	3	60-70	
Dolci di pasta frolla su stampi				
Base di torte	200	3	08-10	
Base di torta con ricotta	200	3	25-35	
Base di torta con frutta	200	3	25-35	
Dolci con pasta lievitata su stampi				
Base per torte	180	3	30-45	
Pane morbido 1kg di farina	200	3	25-35	
Dolcetti				
Pasta frolla	200	3	10-15	
Pasta per frittelle	200	2	35-45	
Pasta per biscotti	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Carni (Tempo di cottura in base a ogni cm. di spessore				
Arrosto di lunga cottura	200	2	120-150	
Arrosto di breve cottura	200	2	60-90	
Polpette	200	2	30-40	
Pollame				
Anatra 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Oca 3 kg	200	2	150-210	
Pollo arrosto	200	2	60-90	
Tacchino 5Kg	175	2	240-260	
Cacciagione				
Lepre	200	2	60-90	
Coscia di capriolo	200	2	90-150	
Coscia di cervo	175	2	90-180	
Verdure				
Patate al forno	220	2	30-40	
Pudding di verdure cotte	200	2	40-50	
Pesce				
Trotta	200	2	40-50	
Pagello	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Cotolette		4	8-12	
Salsicce		4	10-12	
Pollo allo spiedo		2	25-35	
Arrosto di vitello allo spiedo 0,6Kg			50-60	

* Il numero di guide si riferisce a quello più basso (escluso l'appoggio sulla base del forno dove il vassoio non si può introdurre)

I DATI RIPORTATI IN PRECEDENZA SONO INDICATIVI PERCHÉ LA MODALITÀ ED IL TEMPO DI COTTURA VARIANO IN BASE ALLA QUANTITÀ E LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI.

COME SI USA IL GRILL

Collocare gli alimenti che si desidera dorare nella griglia vassoio oppure in una pirofila dai bordi molto bassi. La griglia vassoio si deve collocare nella posizione più alta, mentre il vassoio per raccogliere il grasso verrà posto nella posizione più bassa. Attivare la resistenza grill nella posizione del selettore nei forni ventilati , o nella posizione , , del selettore in forni multi-funzione.

In base al tipo di alimento (Carni, pesci, pollame ecc.) Sarà necessario girare gli alimenti per poter esporre le due parti ai raggi infrarossi del grill. A mero titolo orientativo, indichiamo alcuni tempi di cottura:

Alimenti al Grill	Tempo di cottura in minuti Consigliato
Carni basse o sottili	4-6
Cari normali	5-8
Pesce senza squame	8-10
Pesce (per es. Trotta, salmone)	12-15
Salsicce	10-12
Panini	2-5

AVVERTENZE

- Non usare carta stagnola per rivestire il vassoio del grill o per scaldare.
- Non avvolgere gli alimenti con la carta stagnola e non riporli al di sotto del grill - Il gran potere riflettente dell'alluminio potrebbe danneggiare la resistenza del grill.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

IMPORTANTE

Come precauzione di sicurezza, prima di iniziare eventuali operazioni di pulizia del forno staccare la presa di corrente o staccare la linea di alimentazione dell'apparecchio.

La pulizia del forno privo di pannelli di auto-pulizia deve essere realizzata dopo l'uso, quando è spento ma ancora tiepido, non caldo, in maniera tale che lo strato di grasso prodotto dai vapori della cottura sulle pareti sia ancora facile da rimuovere, inoltre gli schizzi di grasso non hanno ancora uno spessore eccessivamente duro e consistente. Rimuovere i supporti laterali cromati; Sollevare la parte anteriore per staccarli della parete e estrarli dai fori posteriori Pulire il forno con un panno morbido imbevuto con una soluzione diluita di ammoniaca; Sciacquare ed asciugare. Se rimanessero ancora macchie oppure schizzi, porre sulla base un panno umido imbevuto

di ammoniaca, chiudere lo sportello e, trascorse alcune ore, lavare il forno con acqua calda e detergente liquido, sciacquare ed asciugare con cura. Per pulire le parti esterne in metallo brillante, usare un panno morbido con acqua e detergente; non bisogna usare mai prodotti in polvere che contengano particelle abrasive.

Si prega inoltre di evitare l'uso di sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, pomodori, ecc.). Evitare l'uso di prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle pareti smaltate. Non usare neanche lana d'acciaio grossa o utensili duri, potrebbero danneggiare le rifiniture superficiali.
Non utilizzare pulitrici ad alta pressione né apparecchi a vapore per pulire il forno.

Normalmente, passare un panno morbido umido con detergente caldo è sufficiente, ma per le macchie persistenti si consiglia quanto segue:

PEZZI SMALTATI VETRIFICATI

Utilizzare soltanto pulitrici consigliate per questo tipo di materiale - evitare i prodotti a base di cloruro come la candeggina.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Il presente apparecchio deve essere installato da una persona competente, ai sensi delle attuali normative di sicurezza del RU riportate di seguito oppure quelle equivalenti della Normativa Europea:

Disposizioni urbanistiche (pubblicate dal dipartimento dell'ambiente).
Normative urbanistiche (pubblicate dal dipartimento di sviluppo della Scozia).
Disposizioni di cablaggio IEE.
Elettricità nelle disposizioni del lavoro.

AVVIAMENTO PRELIMINARE DELL' APPARECCHIO

Quando si rimuove l'imballaggio verificare che vi siano i seguenti pezzi:
- Manuale di Istruzioni ed installazione
- griglia da forno
- 1 vassoio
- Viti e tapini per fissare l'apparecchio nell'alloggio

COLLOCAZIONE DELL'APPARECCHIO (vedere la Fig. 5)

Questi apparecchi appartengono alla Tipologia I.
Il collegamento a terra è obbligatorio ai sensi di legge. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità qualora non si rispettino le normative contro gli infortuni domestici.

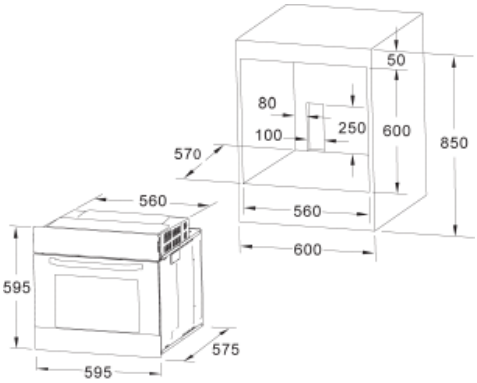
IMPORTANTE

Il mobile o l'armadio adiacente ed i materiali utilizzati durante l'installazione devono essere resistenti agli aumenti di temperatura minima di 85 °C rispetto alla temperatura ambiente durante l'uso dell'apparecchio.
Alcuni tipi di mobili da cucina in vinile o laminati sono particolarmente propensi a riportare danni, come per esempio lo scolorimento causato spesso da temperature inferiori a quelle indicate. Se l'apparecchio viene installato senza rispettare detto limite di temperatura o viene collocato a meno di 4 mm dagli armadi adiacenti, la responsabilità sarà del proprietario.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

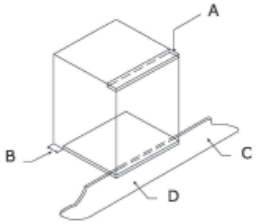
1. Il forno deve essere installato in uno spazio standard di 600 mm, come si indica nella Fig. 5, sia al di sotto di un piano cottura che in una colonna.
2. Nell'inserire il forno in una colonna è indispensabile, per assicurare una ventilazione sufficiente, estrarre il pannello posteriore del mobile e lasciare una apertura di almeno 85-90mm come indicato nella Fig. 5.
3. Verificare che il forno sia stato fissato in maniera sicura nell'apposito vano. Il fissaggio del forno nell'armadio si realizza con 4 viti "A" Fig. 5. Una in ogni angolo della cornice dello sportello del forno.

Fig. 5: Distanze di installazione per forni elettrici semplici di 60 cm di ampiezza (la forma della parte superiore può variare) e l'incasso nell'armadio.



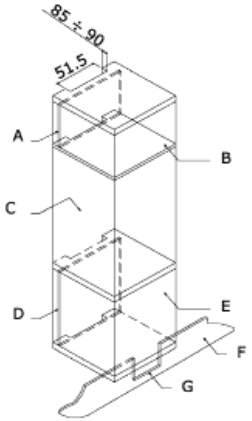
A. La guida di supporto si deve rimuovere
B. Distanziamento di 75-90 mm tra la parete e la parte posteriore dello scaffale di supporto e la base dell'armadio
C. Battiscopa
D. Parte frontale del falso cassetto da montare

Fig. 7: Requisiti di ventilazione e rifilatura per l'installazione di un forno elettrico semplice in un'unità di cucina standard.
Requisiti di ventilazione minimi per gli scaffali superiori, di base e di supporto della parte posteriore dell'unità.



A. Pannello posteriore
B. Spazio di immagazzinamento
C. Rimuovere la parte posteriore di questa sezione
D. Pannello posteriore
E. Spazio di immagazzinamento
F. Battiscopa
G. Riquadro di ventilazione minimo 80 cm2

Fig. 8: Requisiti di ventilazione e rifilatura per l'installazione di un forno elettrico semplice in un armadio alto.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

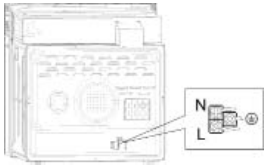
Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete indicata nella targhetta di specifiche coincida con la tensione della rete domestica.
Per le installazioni elettriche, si raccomanda la registrazione NICEIC.

AVVERTENZE - Il presente apparecchio si deve collegare a terra
Il presente apparecchio si deve allacciare ad un interruttore automatico bipolare da 13 A con la presa protetta, che abbia una separazione di contatti di 3 mm posta in un luogo facilmente accessibile assieme all'apparecchio.

IMPORTANTE

I conduttori del cavo di alimentazione di rete sono codificati attraverso i seguenti colori:

Verde e giallo - terra
Blu - Neutro
Marrone - linea



• Il conduttore verde e giallo si deve collegare all'isolatore passante indicato con "E" oppure con il simbolo di terra o con in verde e giallo.
• Il conduttore blu si deve collegare all'isolatore passante indicato con "N".
• Il conduttore marrone si deve collegare all'isolatore passante indicato con "L".
• Il cavo, non deve arrivare in nessun punto ad una temperatura superiore ai 50 °C rispetto alla temperatura ambiente.
• Se il cavo di rete è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o un complesso speciale fornito dal fabbricante o dal servizio post-vendita.

SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DI RETE

Se è necessario sostituire il cavo di alimentazione di rete, procedere nel seguente modo:

1. Staccare l'apparecchio dall'alimentazione, svitare le viti di fissaggio e rimuovere il pannello posteriore.
2. Svitare le viti di fissaggio e quelle degli isolatori passanti per liberare il cavo esistente.
3. Montare il cavo di sostituzione che deve adempiere le specifiche indicate nei dati tecnici, assicurando il collegamento adeguato dei codici colorati e verificando che tutte le viti siano state avvitate correttamente.

MANUTENZIONE

Prima di realizzare la manutenzione, staccare l'apparecchio dalla alimentazione elettrica.
Durante il periodo di garanzia, se è necessario si devono si devono prenotare tutti gli interventi del servizio al Centro Servizio di assistenza tecnico del fabbricante. Tenere presente che l'intervento o la riparazione realizzata da personale non autorizzato priva la garanzia di validità.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO
(Non rientra in garanzia.)

Il forno è provvisto di una lampadina dalle seguenti specifiche: 15 W o 25 W, 300 ºC e tipo E-14

ATTENZIONE: Staccare l'apparecchio dalla alimentazione elettrica, rimuovere lo sportello del forno (come indicato in precedenza), nonché gli scaffali del forno.

Rimuovere il rivestimento protettivo in vetro della lampadina girando in senso antiorario. Fig. 9 (A)

Svitare la lampadina vecchia e smaltirla in maniera sicura e ecologica, sostituirla con una della tipologia indicata nei dati tecnici e montare di nuovo la protezione.

AVVISO - La protezione in vetro potrebbe essere saldamente avvitata e, pertanto, possono essere necessarie delle tenaglie per svitarla.

CURA E SOSTITUZIONE DEI RIVESTIMENTI CATALITICI

(Quando sono montati, i rivestimenti non rientrano nella garanzia dell'apparecchio).

Perché i rivestimenti siano "sempre puliti" qualora vi siano delle macchie persistenti il forno si deve riscaldare ad un minimo di 200 ºC, si evita in questo modo che le macchie diventino permanenti.
Se si lascia che i rivestimenti diventino neri e brillanti li si dovrà sostituire con degli altri nuovi. Rimuovere tutti gli accessori interni per facilitare la sostituzione dei rivestimenti.
I rivestimenti di ricambio si possono acquistare direttamente presso la Sezione di Ricambi del fabbricante (ulteriori informazioni nella copertina) Indicare gli estremi del tipo di prodotto riportati nella targhetta specifiche e/o il numero di serie dell'apparecchio nel realizzare l'ordine.

DATI TECNICI

DIMENSIONI INTERNE

Altezza: 346,5 mm
Larghezza: 457 mm
Profondità: 410 mm
Volume utile: 70 litri

DATI ELETTRICI

Tensione nominale:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Collegamento di alimentazione:13A (interruttore automatico bipolare con la presa protetta, con separazione di contatti di 3 mm)

ASSORBIMENTO DI POTENZA

Elemento riscaldante superiore	950 W
Elemento riscaldante grill	2.000 W
Elemento riscaldante inferiore	1.100 W
Elemento riscaldante sistema a convezione	2.000 W
Motore sistema a convezione	33 W
Motore spiedo	4,1 W
Ventola di raffreddamento	23 W
Lampada del forno	25 W
Potenza max.	2.100 W/3.000 W

Cavo di alimentazione di rete:
3 x 1,5 mm2 tipo H07RN-F <HAR>

Lampadina del forno:
15 W - 25 W / 300 ºC vite tipo E-14

Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante da danni personali o materiali causati da un'installazione non adeguata o da un impianto non a norma.

Il fabbricante si riserva il diritto di adattare e realizzare le modifiche considerate necessarie ed utili senza previo avviso.

NL

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

Dank U voor de aankop van een van onze produkten. Wij hopen dat U de beste prestaties ervan krijgen. Wij adviseren de aanwijzingen en tips in dit handboek zorgvuldig te volgen ten juiste gebruik van onze produkten.
Het naamplaatje van de oven wordt met het apparaat meegeleverd. Het plaat kan worden gelezen als de deur wordt open gemaakt en het omvat alle identificatiegegevens van het apparaat. U moet naar deze gegevens verwijzen als U onderdelen bestellt.

ALGEMENE INFORMATIE

Les dit handboek zorgvuldig door alvorens het apparaat te gebruiken. Het is heel belangrijk dat u alle controlefunkties begrijpen alvorens met uw apparaat te koken.
Let goed op alle adviezen en tips onder de titel "BELANGRIJK – Waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften".

- Dit apparaat is geschikt voor huiselijk gebruik en kan in een standaard keukenkast of ander meubel worden geintegreerd.
- Ten gebruik in voertuigen, bv karavanen, let op de passende aanwijzingen in de Opstellingsaanwijzingen.
- Door ieder ander gebruik, met een ander doel of in een ander omgeving zonder de uitdrukkelijke aanneming van de fabricant wordt de garantie of ieder verantwoordelijkheid ongeldig.
- Uw nieuw apparaat is gegarandeerd tegen elektrische of mechanische fouten, onder bepaalde uitsluitingen, die en de Garantievoorwaarden van de Fabricant worden aangegeven.
- De bovengenoemde voorwaarden hebben geen invloed op uw statutaire rechten.

Alvorens het apparaat te gebruiken, zorg ervoor, dat uw alle verpakkingen of bedekkingen weg heeft genomen. Om voor de milieubescherming te werken, scheid de verschillende verpakkingsmaterialen en gooi ze weg conform de plaatselijke wetgeving.
De verpakking zijn milieuvriendelijk en kunnen herhaald of gerecycleerd worden. Door het recycleren van een verpakking kan men meer aan grondstoffen sparen en de volume industriele en huiselijke vuil verminderen.
Voor nadere informatie over afvalophaling raadpleeg de plaatselijke milieubestuur.
Bij het eerste gebruik kan de beschermingsbedekking een geur verspreiden; dit verdwijnt na een korte tijd.

Het symbool op het produkt of de verpakking duidt aan, dat dit produkt geen gewone huiselijk afval. Dit produkt dient in een punt ter zameling en recycling van elektrisch en elektronisch alval. Zorg ervoor, dat dit product op een juiste manier wordt weggegooid, om eventuele beschadigingen aan het milieu en openbare gezondheid te vermijden, die bij een niet juiste behandeling van dit produkt kunnen ontstaan. Voor nadere informatie over de recycling van dit produkt, neem contact op met Uw gemeentebestuur, het dienst huisafval of de winkel waar U dit produkt heeft gekocht.

Dit apparaat werd gefabriceerd en verdeelt volgens de belangrijkste eisen van de volgende EUROPESE REGELINGEN EN EEG NORMEN:

Logo EG - 93/68 Laagspanning- 73/23 EMC-89/336
Veiligheidsnormen - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Dit apparaat voldoet aan de vereisen ten vermeiden van radiostoringen.
De fabricant voert een beleid ter constante verbetering van zijn producten; daardoor behoudt hij zich het recht om zonder voorafgaande kennisgeving de producten te wijzigen of aanpassen.

BELANGRIJKE AANWIJZING

WAARSCHUWING en VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen daarvan worden tijdens het gebruik heet.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij voortdurend op hen gelet wordt.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, psychische, sensoriële of mentale beperkingen of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij dit doen onder toezicht of met aanwijzingen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de gevaren die dat met zich meebrengt begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet reinigen of er onderhoud aan verrichten.
- Dit apparaat voldoet aan de hele tegenwoordige europese wetgeving. Toch wil de fabricant ervoor waarschuwen, dat de oppervlakten van het apparat gedurende het gebruik warm worden en blijven warm na het uitschakelen.
- Daarom adviseert de Fabricant om het apparat buiten het bereik van baby's en kleine kinderen te houden.
- Indien het overmijdelijk is, dat kinderen in de keuken zijn, moeten ze altijd onder de uiterste waakzaamheid blijven.
- Het is ook aanbevelenswaardig, dat U het oven heel zorgvuldig gebruikt en schoonmaakt. Les het paragraaf over schoonmaken en onderhoud door.
- Plaats geen zware voorwerpen op de oven en leun niet op de deur om ze open te maken; anders kunnen de scharnieren worden beschadigd.
- Laat geen warme olie of vet onverzorgd achter; er bestaat brandgevaar.
- Plaats geen pan of bakplaat op de onderste deel van de oven en bedek ze nooit met aluminiumfolie.
- Bewaar geen vlaambare voorwerpen in de oven; er bestaat brandgevaar.
- Laat geen elektrische toebehoeren of snoeren in contact met de warme delen van het apparaat komen.
- Gebruik dit apparaat nooit voor bijzonder verhitten of om kledingen uit te drogen.

- Installeer het apparaato noit dichtbij gordijnen of meubel met bekledding.
- Probeer nooit om aan de deur van apparaten in de keuken te trekken om ze te verplaatsen; anders kunt U het apparaat beschadigen.
- Indien de rubbernaad heel vies is, kan de deur niet volkomen worden gesloten toen de oven is in werking. De voordeuren van de aangrenzende meubelen kunnen worden beschadigd. Houd de rubbernaad van de oven altijd schoon.
- Het apparaat wordt warm aan het werken. Voorzicht: raak aan geen verwarmingselementen binnen de oven.
- Maak de oven voorzichtig open. Er kan warm stoom uitkomen en verbrandingen aan de personen, die dichtbij staan, veroorzaken.
- Giet geen water in een heel warme oven. Anders kan de email worden beschadigd.
- Dit apparaat dient op een juiste manier door een vakkundig worden geïnstaleerd, volgens de aanwijzingen van de fabricant.
- De Fabricant neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor persoonlijke of zakelijke beschadingen als gevolv van een onjuist gebruik of installatie van dit apparaat.
- Bij het gebruik geeft het apparaat warmt, stoom en vochtigheid. Vermeid allerlei persoonlijke schaden en zorg ervoor, dat de ruimte genoeg is geventieleerd. Bij een langdurig gebruik, kan er extra ventilatie nodig worden – raadpleeg Uw installateur voor ieder vraag over de nodige volume.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Bewaar dit Gebruikshandboek voer toekomstige raadpleging of voor het gebruik door een persoon, die niet met het apparaat vertrouwd is.
Alvorens de oven te gebruiken, maak ze zorgvuldig schoon met niet schurend zeep en lauw water. Plaats de rooster en de bakplaat in hun respektieve geleidebed. Daarna, schakel de oven op de hoogste temperatuur gedurende ca. 20 minuut om ieder rest van vet, olie of hars te verwijderen, die gedurende het keuken onaangename geuren kunnen veroorzaken.

OPGELET: Gedurende dit eerst keuken kan er een beetje stoom of een onaangenaam geur uit de oven komen. In dit geval, ventileer de ruimte totdat de eerste funktie is volledig uitgevoerd.
Un is de oven klaar voor het gebruik.
Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huiselijk gebruik.
Gebruik deze oven alleen om voedsels te koken.

GEBRUIK VAN DE OVEN
De oven wordt door een thermostaat tussen 50 °C en/of 250 °C geregeld, afhankelijk van de gewenste temperatuur. Het controlelampje voor de thermostaat gaat aan of uit om de temperatuurcontrole gedurende het gebruik aan te duiden.
De gewenste wijze van braden word door middel van de multifunktie contoleknop gekozen. De mogelijke funkties zijn:

A. OVENLICHT. Automatisch bij het braadmodus vor ieder model. De ovenlicht brandt stets als de oven in werking is.

B. MODE CONVECTIE. Funktie voor traditioneel braden met verwarming uit ieder element: boven en beneden.

C. BOVENWARMTE . Dit is voor zacht braden en grillen geschikt, zoals om gekochte schotels warm te houden.

D. ONDERWARMTE . Voor langzaam braden en om schotels te verwarmen.

E. CONVECTIE + HETELUCHT. Verwarming door middel van convectie uit de onderste en bovenste verwarmingslementen voor een gelijkmatig bakken.

F. GRILLEN. Om voedsel te grillen en roosteren.

G. MAXI-GRILLEN . Dezelfde werkwijze als in de vorige positie, maar met een groterre grillenoppervlakte.

H. GRILLEN + HETELUCHT. Snel grilleren voor voedselsoorten die van binnen zacht moeten blijven. Bij het bakken met luchttoevoer is dit de meest efficiënte functie op energetisch vlak.

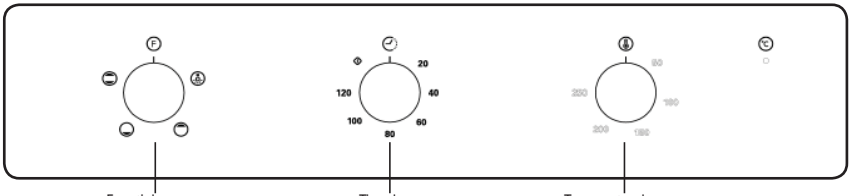
I. ONTDOOIEN.
De ventilator werkt zonder verwarmingsfunktie om de ontdooitijd te verminderen.

J. Pyrolysefunctie:
Bij het instellen van de oven om te werken in de pyrolysemodus, verschijnt de indicator «PYA» op het LED-scherm.
De vooraf ingestelde temperatuur is 450 °C. De timer kan worden ingesteld op 1:30 uur of op 2:00 uur.

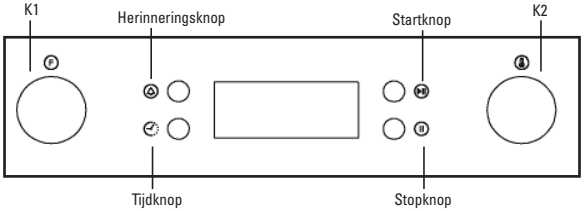
WIJZE VAN GEBRUIK

- Permanente inschakeling: indien de oven gebruikt wordt in «⏻» en er een te hoge baktijd is ingesteld, kunnen de etenswaren verbranden. Houd het roosterproces goed in de gaten en stel de baktijd niet te hoog af.
  N.B.: voor baktijden van minder dan 60 minuten voert u eerst een hogere tijd in en zet u de schakelaar vervolgens lager tot aan de gewenste tijd.
- Om de functie in te stellen draait u de functieknop tot aan het gewenste niveau. De oven gaat dan over op automatisch bakken zodra de functie, de tijd en de temperatuur zijn ingesteld.
- Om de baktijd in te stellen draait u de timerknop naar de gewenste tijd, volgens de richtlijn voor het bereiden van voedsel. Nadat de baktijd verstreken is klinkt er een belletje en gaat de oven uit.
- Om de temperatuur in te stellen draait u aan de temperatuurknop.
  Als de oven niet in gebruik is, stel de tijd dan altijd in op «0».

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT

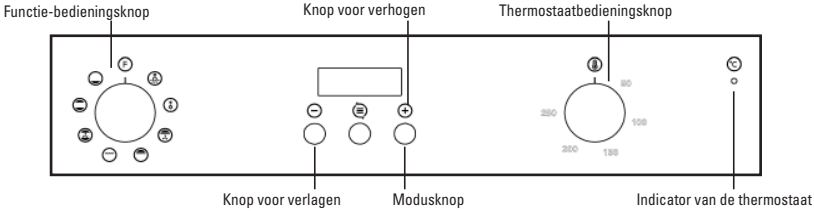


OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT



Onthoud: om de deur van de oven te openen moet u altijd met een hand de middelste handgreep vasthouden zonder de pen van het kinderslot aan te raken.

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT



INSTRUCTIES OVER DE WERKING

Als u de oven voor de eerste keer op de stroom aansluit, wacht dan tot «12.30» automatisch op het scherm verschijnt, u een pieptoon hoort en de indicatie «.» begint te knipperen. Controleer alvorens de oven te gebruiken of u de tijd van de dag heeft ingesteld.
N.B.: de klok toont de tijd in 24-uursformaat; 2 p.m. verschijnt bijvoorbeeld als 14.00 u.

Om de juiste tijd van de dag in te stellen

1) Druk op de knoppen «+» en «-» om de uren in te stellen.
2) Druk op «» om de instelling van de uren te bevestigen.
3) Druk op de knoppen «+» en «-» om de minuten in te stellen.
4) Druk op «» om de instelling van de minuten te bevestigen. De timer gaat op stand-by.

N.B.: als het scherm niet knippert, stel de tijd van de dag dan in door gelijktijdig op de knoppen «+» en «-» te drukken gedurende meer dan 3 seconden.

De oven in- en uitschakelen

Als de timer op stand-by staat, druk dan op «» gedurende meer dan 3 seconden. De timer gaat dan naar de handmatige modus en het symbool «» blijft permanent verlicht.

1) Stel de gewenste bakfunctie en temperatuur (in graden) in.
2) Stel de tijdsduur in. De oven gaat vervolgens aan.

Als «Dur» of «End» wordt ingesteld gaat de oven automatisch uit na het verstrijken van de baktijd.
Als «handmatig» of «kookwekker» wordt ingesteld, zet dan de functieknop en de oventemperatuur weer op
de stand «0» als de baktijd verstreken is. Druk gedurende meer dan 3 seconden op de knoppen «» en «+» om terug te gaan naar de stand-by positie.

Instelling van de tijdfunctie

Druk, in de handmatige modus, op «» om naar de instelling van de tijdfunctie te gaan. De volgorde voor de instelling is «Handmatige modus-Kookwekker-Dur-End-Handmatige modus». Selecteer vervolgens de bakfunctie en stel zo nodig de temperatuur in.

Handmatige modus:
In de handmatige modus zijn alleen de tijd van de dag en het symbool «» verlicht. De duur van de baktijd moet door de gebruiker worden gecontroleerd.
Opmerkingen: om te voorkomen dat de oven per ongeluk aanblijft, gaat de timer in de handmatige modus als er na 5 uur op geen enkele knop wordt gedrukt één keer per seconde knipperen om u te waarschuwen dat de oven op stand-by gaat. Na in totaal 10 uur activeert de timer de stand-by positie.
Als de timer gaat knipperen in de handmatige modus, druk dan op een willekeurige knop om hem terug te zetten als u de oven wilt blijven gebruiken. U kunt ook gedurende meer dan 3 seconden gelijktijdig op «» en «+» drukken om stand-by te activeren als u de oven niet gaat gebruiken.

Afstellen van de tijd van het geluidssignaal:

Deze functie kan worden gebruikt om na het verstrijken van de ingestelde tijd een pieptoon te horen.
1>Druk op de knop «» om de functie kookwekker te selecteren. De overeenkomstige symbolen «» «.» gaan knipperen.
2>Gebruik de knoppen «+» en «-» om de kookwekker af te stellen. (Raadpleeg de instructies om de juiste tijd van de dag in te stellen). Druk op de knop «» om te bevestigen en het symbool «» gaat permanent branden. Het geluidssignaal kan worden ingesteld als het symbool «» permanent brandt.
3>Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er uit de timer een pieptoon en het symbool «» begint op het scherm te knipperen. Druk op een willekeurige knop gedurende minder dan 3 seconden om de pieptoon uit te zetten en het symbool « » verdwijnt van het scherm. De instelling van de tijd van de pieptoon mag alleen als waarschuwing gebruikt worden.
Druk gelijktijdig op «» en «+» gedurende meer dan 3 seconden om stand-by te activeren als u de oven niet gaat gebruiken.

Semi-automatische programmering afhankelijk van de baktijd:

Deze functie wordt gebruikt om te bakken binnen het gewenste tijdinterval. Zet het te bereiden voedsel in de oven.
Stel de oven af op de gewenste bakfunctie en temperatuur (in graden).
De maximumwaarde voor de baktijd is 10 uur.
1) Druk op de knop «» totdat «Dur» op het scherm van de timer verschijnt (alvorens de baktijd in te stellen).
2) Gebruik de knoppen «+» en «-» om de baktijd van het voedsel dat u wilt bereiden in te stellen. (Raadpleeg de instructies om de juiste tijd van de dag in te stellen). Druk op de knop « » om te bevestigen. De tijd van de dag verschijnt op het scherm en de symbolen «A» en «» lichten op. Terwijl deze instelling gemaakt wordt begint de oven ook te werken.
3) Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de timer de oven uit en klinkt er een pieptoon. Tegelijkertijd begint het symbool «A» op het scherm te knipperen. Zet de functieknop en de oventemperatuur vervolgens op de stand «0». Druk minder dan 3 seconden lang op een willekeurige knop om de pieptoon uit te zetten.

Als u langer dan 3 seconden op «» drukt, gaat de oven terug naar de handmatige modus.

Semi-automatische programmering afhankelijk van de eindtijd:

Deze functie wordt gebruikt om te bakken volgens de gewenste eindtijd. Zet de te bereiden etenswaren in de oven en stel de oven af op de gewenste bakfunctie en temperatuur (in graden).

1) Druk op de knop «⏲» totdat «End» op het scherm van de timer verschijnt (alvorens de eindtijd in te stellen).
2) Gebruik de knoppen «+» en «-» om de eindtijd in te stellen. (Raadpleeg de instructies om de juiste tijd van de dag in te stellen).
3) Druk op de knop «⏲» om te bevestigen. De tijd van de dag verschijnt op het scherm en de symbolen «A» en «≋» lichten op. Terwijl deze instelling gemaakt wordt begint de oven ook te werken.
4) Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de timer de oven uit en klinkt er een pieptoon. Tegelijkertijd begint het symbool «A» op het scherm te knipperen. Zet de functieknop en de oventemperatuur vervolgens op de stand «0». Druk minder dan 3 seconden lang op een willekeurige knop om de pieptoon uit te zetten.

Als u langer dan 3 seconden op «⏲» drukt, gaat de oven terug naar de handmatige modus.

Automatisch programmeren:

Met deze functie kan de oven beginnen te bakken na een bepaalde tijd en stoppen na een concrete duur. Zet de etenswaren in de oven en stel de oven af op de gewenste bakfunctie. Afhankelijk van de te bereiden etenswaren stelt u de temperatuur van de oven in.
Ten eerste: druk op de knop «⏲» totdat «Dur» verschijnt op het scherm van de timer. Gebruik de knoppen «+» en «-» om de baktijd van het voedsel dat u wilt bereiden in te stellen. Druk op de knop «⏲» om te bevestigen. De tijd van de dag verschijnt op het scherm en het symbool «A» gaat permanent branden.
Ten tweede: blijf drukken op «⏲» totdat «Dur» op het scherm van de timer verschijnt. Als u «End» op het scherm van de timer ziet, gebruik dan de knoppen «+» en «-» om de eindtijd in te stellen. Druk op de knop «⏲» om te bevestigen. De tijd van de dag verschijnt op het scherm en het symbool «A» gaat permanent branden. Het symbool «≋» verdwijnt dan totdat het bakken begint.

U kunt een tijd instellen tot 23.59 uur na de tijd die verkregen wordt door de baktijd op te tellen bij de tijd van de dag.
De oven begint te werken op het tijdstip dat berekend wordt door de baktijd af te trekken van de eindtijd en stopt als de vastgestelde eindtijd bereikt is. De timer geeft een pieptoon en het symbool «A» begint te knipperen. Druk, nadat u de functieknop en de oventemperatuur op de stand «0» heeft gezet, op een willekeurige knop gedurende minder dan 3 seconden om de pieptoon uit te zetten.
Als u langer dan 3 seconden op «⏲» drukt, gaat de oven terug naar de handmatige modus.
N.B.: als de oven eenmaal in de automatische stand is afgesteld, kunt u geen wijzigingen meer invoeren in de baktijd. Als u de tijdsduur wilt wijzigen wordt het automatische programma geannuleerd en gaat de oven over op de overeenkomstige modus. Als u de automatische modus wilt herstellen, moet u de instelling van de huidige modus verlaten en de automatische modus opnieuw activeren door bovenstaande stappen op te volgen.

Specificatie

1) Druk op «+» o «-» en houd deze meer dan 3 seconden ingedrukt om de datum stapsgewijs te verhogen of te verlagen met intervallen van 5 seconden.
2) Tijdens het afstellen van de tijdfuncties gaat de oven, als er na 5 minuten geen enkele knop ingedrukt wordt, terug naar de handmatige modus.
3) Druk tijdens het instellen van de tijdfuncties gedurende meer dan 3 seconden op «⏲» om de huidige instelling te annuleren en stand-by te activeren.
4) Druk tijdens het instellen van de tijdfunctie gedurende meer dan 3 seconden op «+» en «⏲». U hoort dan een pieptoon en de huidige instelling van de tijdfunctie wordt geannuleerd en stand-by geactiveerd.
5) Wij raden u aan om de elementen van de oven gedurende 15 minuten in werking te stellen op 200 graden, om resten op het oppervlak te laten verbranden.

INSTRUCTIES OVER DE WERKING

1. Afstellen van de klok

Zodra de oven is aangesloten op de stroom verschijnen op het scherm de symbolen «00:00».

1) Druk op «». De cijfers van het uur gaan knipperen.
2) Draai «K2» om de uren in te stellen (op een waarde tussen 0 en 23).
3) Druk op «». De cijfers van de minuten gaan knipperen.
4) Draai «K2» om de minuten in te stellen (op een waarde tussen 0 en 59).
5) Druk op «» om de instellingen van de klok te beëindigen. «:» knippert en de tijdsaanduiding wordt verlicht.

N.B.: de klok toont de tijd in 24-uursformaat. Als de oven eenmaal op de stroomtoevoer is aangesloten blijft de klok ononderbroken werken.

2. Afstellen van de functie

1) Draai «K1» om de gewenste bakfunctie te selecteren. De daaraan verbonden indicator gaat branden.
2) Draai «K2» om te temperatuur in te stellen.
3) Druk op «» om de begintijd van het bakken te bevestigen. De icoon voor de temperatuur «°C» licht op.
4) Als u stap 2 overslaat, druk dan op «» om de begintijd van het bakken te bevestigen. De vooraf ingestelde tijd is 9 uur en op het LED-scherm verschijnt de vooraf ingestelde temperatuur.

N.B.:

1) Het interval voor het afstellen van de coderingsschakelaar is als volgt:
   0--0:30 min: interval van 1 minuut
   0:30--9:00 uur: interval van 5 minuten
2) Het interval voor het afstellen van de temperatuur is 5 °C en die van de stralingsgrillfunctie van 30 °C.
3) Draai «K1» om de baktijd af te stellen als het bakproces eenmaal begonnen is. Druk vervolgens op «» om verder te gaan met bakken.
   Als u niet binnen 3 seconden op «» drukt, gaat de oven terug naar de vorige tijd en wordt het bakproces voortgezet.
4) Draai «K2» om de temperatuur af te stellen als het bakproces eenmaal begonnen is. De daaraan verbonden indicator gaat branden. Druk vervolgens op «» om verder te gaan met bakken. Als u niet binnen 3 seconden op «» drukt, gaat de oven terug naar de vorige temperatuur en wordt het bakproces voortgezet.

3. Afstellen van de lamp

1) Draai «K1» om de bijbehorende functie te selecteren. De overeenkomstige icoon licht op.
2) Druk op de knop «» om het bakproces te starten. De icoon van de lamp «» * «:» gaat knipperen.

4. Raadpleegfunctie

Tijdens het bakproces kunt u de raadpleegfunctie gebruiken en na 3 seconden teruggaan naar de huidige werkingsmodus.

1) Druk in de bakmodus op de knop «» om de huidige tijd te zien.
2) Druk met visuele weergave van de klok op de knop «» om de baktijd te raadplegen.

5. Functie kindervergrendeling

Om te vergrendelen: druk gelijktijdig op «» en «» gedurende 3 seconden. U hoort een langdurige «pieptoon» waarmee wordt aangegeven dat de kindervergrendeling geactiveerd is. «» licht op.

Deactiveren van de vergrendeling: druk gelijktijdig op «» en «» gedurende 3 seconden. U hoort een langdurige «pieptoon» waarmee wordt aangegeven dat de kindervergrendeling gedeactiveerd is.

N.B.: als u het bakproces gedurende de werkingsmodus wilt stopzetten, druk dan snel op de stopknop. U hoeft deze niet ingedrukt te houden; dat heeft geen zin.

6. Herinneringsfunctie:

In de oven is een herinneringsfunctie van 9 uur ingebouwd. Deze functie helpt u eraan te herinneren wanneer u het bakproces moet starten, binnen een interval tussen 1 minuut en 9 uur. De herinnering kan alleen worden ingesteld als de oven op stand-by staat. De herinnering wordt op de volgende manier ingesteld:

1) Druk op de knop voor het instellen van de herinnering «»;
2) Draai «K2» om de uren van de herinnering in te stellen (met een waarde tussen 0 en 9).
3) Druk opnieuw op de knop voor het instellen van de herinnering «»;
4) Draai «K2» om de minuten van de herinnering in te stellen (met een waarde tussen 0 en 59).
5) Druk op de knop «» om de instelling te bevestigen. «:» gaat knipperen en de indicator van de herinnering «» licht op. Het terugtellen gaat beginnen.

N.B.: het alarm van de oven klinkt 10 keer als de tijd op nul komt te staan. Het symbool «» verdwijnt van het scherm om u eraan te herinneren dat u het bakproces moet starten. U kunt de herinneringsfunctie annuleren gedurende de instelling door op de stopknop te drukken; Als de herinnering eenmaal ingesteld is kunt u hem annuleren door twee keer op de stopknop te drukken.

7. Functie Start/Pauze/Annuleren

1) Als u de baktijd heeft ingesteld, druk dan op «» om het bakproces te starten. Als het bakproces op pauze staat, druk dan op «» om het opnieuw aan te zetten.
2) Tijdens het bakproces kunt u een keer op «» drukken om het te onderbreken. Druk twee keer op «» om het bakproces te annuleren.

8. Functie energiebesparing

1) Op stand-by en in de herinneringsmodus, druk op «» gedurende 3 seconden. Het LED-scherm gaat uit en de energiebesparende modus wordt ingesteld.
2) Als u gedurende 10 minuten geen enkele handeling aan de oven verricht als deze op stand-by staat, gaat het LED-scherm uit en gaat deze naar de energiebesparende modus.

3) Druk op een willekeurige knop of draai aan een willekeurige codering om de energiebesparende modus te verlaten.

9. Pyrolysefunctie (enkel sommige modellen)

Met deze functie kunt u de binnenkant van de oven helemaal schoonmaken.

1) Draai «K1» om de pyrolysefunctie te selecteren. «PYA» verschijnt op het LED-scherm.
2) Druk op «⏯» om de bakfunctie te bevestigen. De vooraf ingestelde tijdsduur is 2:00 uur. «PYA» verschijnt op het LED-scherm.
3) Draai «K1» om de tijdsduur van de pyrolysefunctie te wijzigen. U kunt kiezen tussen twee tijdopties, «1:30» of «2:00».

N.B.:

A) Als de ovendeur open is, blijft de startknop geblokkeerd en op het LED-scherm verschijnt «DOOR», «PYA».
B) Als de temperatuur van de oven hoger wordt dan 200 °C, druk dan op de annuleringsknop om direct terug te gaan naar stand-by. Als de centrale temperatuur van de oven hoger is dan 300 °C, druk dan op de startknop, waarna op het LED-scherm «COOL» verschijnt.
C) Als u de deur opent in de normale werkingsmodus stopt het relais van de verwarmer zijn werking; op het LED-scherm verschijnt «DOOR» en u hoort een continue pieptoon totdat de deur wordt gesloten of er op de annuleringsknop wordt gedrukt.
D) Als de pyrolysefunctie afgelopen is en de centrale temperatuur van de oven is gedaald tot onder de 300 °C, gaat het LED-scherm uit.
E) Verwijder alle vuilresten alvorens de pyrolysereiniging te activeren en controleer of de oven leeg is. Laat geen gebruiksvoorwerpen zoals pannen, ovenschalen, vetopvangbakken, glijschuiven, etc., in de oven liggen, aangezien deze ernstig beschadigd kunnen raken.

10. N.B.

1) De ovenlamp gaat aan met alle functies (behalve de pyrolysefunctie)
2) Als het bakprogramma eenmaal is ingesteld en er niet binnen 5 minuten op de knop «⏯» wordt gedrukt, verschijnt op het scherm de huidige tijd of gaat het scherm op stand-by. Het instellingsprogramma wordt dan geannuleerd.
3) Het alarm klinkt als hierop wordt gedrukt; als dat niet gebeurt, is er geen reactie.
4) Het alarm klinkt vijf keer om u eraan te herinneren dat de baktijd is verstreken.

NUTTIGE TIPS

- Alvorens de oven aan te schakelen, zorg ervoor, dat alle toebehoeren, die niet nodig zijn, buiten de oven zijn.
- Laat de oven tot de gewenste temperatuur branden.
- Plaats de bakplaatken in de midden van de oven en laat een afstand tussen bakplaatken als u meer dan een gebruik, zodat de lucht kan circuleren.
- Indien u een vruchtentaart wil bakken, moet de bakplaat niet te vol zijn. De uit de bakplaat druppelende vruchtensap veroorzaakt vlekken die ongemogelijk zijn te verwijderen.
- Plaats geen bakplaat op de onderste deel van de oven en bedek ze niet met aluminiumfolie. Dit kan een thermische accumulatie veroorzaken. De brad- en baktijden komen niet meer overeen en de email kan worden beschadigd.
- Maak de deur niet te vaak open om de voedsel te zien (de verlichting brandt stets gedurende het bakken).
- Maak de deur heel zorgvuldig open om het contact met de warme delen en het stoom te vermijden.

AANWIJZINGEN TEN BAKKEN

Raadpleeg de informatie op de voedselsverpakkingen om de baktemperatuur en –tijd te leren kennen. Indien U al met de werking van Uw apparaat bent vertrouwd, kunt U alle temperaturen en tijden veranderen om ze aan Uw persoonlijke smaak aan te passen. Controleer dat de diepvriesprodukten volkomen ontdooien alvorens ze te bakken, tenzij er anders op de verpakking wordt aangegeven.

Soort gerecht	Temp. °C	Geleider	Bereidingstijd in minuten Geadviseer	Persoonlijk
Gebak met geklpt deeg in bakvorm				
Biscuit en klein gebak	175	2	55-65	
Taart	175	3	60-70	
Kruimeldeeg				
Taartbodem	200	3	08-10	
Taartbodem met kwarkvulling	200	3	25-35	
Taartbodem met vruchten	200	3	25-35	
Gebak met gerezen deeg in bakvorm				
Taarbodem	180	3	30-45	
Zachte brood 1 kg meel	200	3	25-35	
Klein gebak				
Kruimeldeeg	200	3	10-15	
Beignets	200	2	35-45	
Koekjedeeg	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Vlees (bereidingstijd per cm. dikte)				
Langdurend gebakkene vlees	200	2	120-150	
Kortdurend gebakkene vlees	200	2	60-90	
Gehaktballen	200	2	30-40	
Pluimvee				
Eend 1 1/2 Kg	200	2	120-180	
Gans 3 Kg	200	2	150-210	
Braadkip	200	2	60-90	
Kalkoen 5Kg	175	2	240-260	
Wildbraad				
Haas	200	2	60-90	
Gebraden ree	200	2	90-150	
Gebraden hert	175	2	90-180	
Groenten				
Aardappelen uit de oven	220	2	30-40	
Groenten pudding	200	2	40-50	
Vis				
Forel	200	2	40-50	
Zeebrasem	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grillen				
Kotelet		4	8-12	
Worst		4	10-12	
Gegrillde kip		2	25-35	
Gegrillde kalfsvlees 0,6Kg			50-60	

* De aantal geleiders neemt heeft betrekking op de laagste (behalve de bodem van de oven, omdat de bakplaat niet op de boden kan liggen)

DE GEGEVENS ZIJN NADERINGEN, OMDAT DE BEREIDINGSWIJZE EN –TIJD ANDERS ZIJN VOLGENS DE HOEVEELHEID EN KWALITEIT VAN DE VOEDSEL.

OM HET GRILL TE GEBRUIKEN

Plaats het gerecht op de rooster of en heel lage bakplaat. De rooster dient op de hoogste positie te worden geplaatst, terwijl de bakplaat om de vet te ontvangen moet op de laagste positie liggen. Schakel de keuzeschakelaar voor het grill op de , positie al Uw oven van ventilatie is voorzien, of op de positie , , in een multifunktie-oven.
Afhakelijk van het soort gerecht (vlees, vis, pluimvee, ezv.) kan het nodig zijn om het gerecht om te draaien om alle oppervlakten aan het grill bloot te stellen. Wij geven vervolgens sommige bereidngstijden, uitsluitend als orientatie:

Gegrillde gerechten	Bereidingstijd in minuten Geadviseerd
Niet te dikke vleesstukken	4-6
Normale vleesstukken	5-8
Vis zonder schubben	8-10
Vis (b.v. forel, zalm)	12-15
Worst	10-12
Sandwich	2-5

WAARSCHUWING

- Gebruik geen aluminiumfolie om de bakplaat te beddeken bij het grillen of verwarmen.
- Plaats geen aluminiumfolie onder het grill – aluminium is heel reflecterend en kan het grillenonderdeel beschadigen.

SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

BELANGRIJK

Als veiligheidsvoorschrift, voordat u het apparaat schoon gaat maken, moet u eerst de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen.

Het schoonmaken van de niet-zelfschoonmakende delen van de oven moet worden gemaakt na het gebruik, als de oven uitgeschakel maar nog warm – niet te heet- is. Daardoor is gemmakkelijker om de vet van de panelen weg te nemen, omdat ze nog niet droog en hard is. Neem de zijhouders uit chroomdraad weg; trek de voorzijde naar boven om ze uit de wand te halen en neem ze uit de gaten aan de achterwand. Maak de oven schoon met een zachte doek met een verdunte ammoniaklosing; spoel uit en droog uit. Zijn er nog vlekken of resten, plaats een met ammoniak vochtige doek aan de achterkant, sluit de deur en was de oven naar een paar uren met warm water en een reinigingsvloeistof, spoel en droog zorgvuldig uit. De glazen buitendelen kunt u met een zachte doek, lauw water en

een reinigingsmiddel schoonmaken; gebruik niet reinigingspoeder die schurend kunnen zijn.

Vermijd ook het gebruik vaan zure of alkalische stoffen (citroensap, azijn, zout, tomaat enz.) Vermijd het gebruik van produkten op basis van chloor, zuur of schuurstoffen, bijzonder voor het schoonmaken van email. Gebruik ook geen metalen schuurspons, die de oppervlakten kan beschadigen.
Gebruik geen hoogdrukreinigers of stoomreinigers om de oven schoon te maken.

Gewoonlijk is het genoeg om een zachte vochtige doek met warme reinigingsmiddel te gebruiken, maar voor harde resten adviseren wij het volgende:

VERGLASTE EMAILDELEN

Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen, die geschikt voor dit soort materiaal zijn – gebruik geen produkten op basis van chloor, zoals loog.

AANWIJZINGEN TER INSTALLATIE

Dit apparaat dient door een competente persoon te worden geïnstalleerd, conform de huidige uitvoering van de RU Veiligheidsregelingen en –voorschriften of de gelijkwaardige Europese Normen:

Stedebouwkundige regelingen (uitgegeven door de Afdeling voor het Milieu).
Stedebouwkundige normen (uitgegeven door de Afdeling voor Ontwikkeling in Schotland).
Verkabelingsstandaarden IEE.
Elektriciteit in arbeidsregelingen.

EERSTINGEBRUIKNEMING VAN HET APPARAAT

Als u het apparaat uit de verpakking neemt, controleer dat de volgende onderdelen zijn bijgeleverd:
- Installatie- en gebruiksaanwijzing
- bakrooster
- 1 bakplaat
- Schroeven en doppen om het apparaat in zijn plaats te bevestigen

OPSTELLING VAN HET APPARAAT (zie Fig. 5)

Deze apparaten worden als Klasse I beschouwd.
Ze moeten volgens de wet worden geaard. De fabricant neem geen verantwoordelijkheid op zich in het geval dat de Voorschriften ter Voorkoming van Ongevallen niet nagekomen werden.

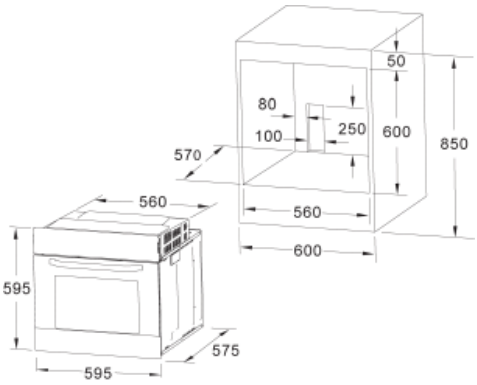
BELANGRIJK

De aangrenzende meubel en alle voor de installatie gebruikene materialen moeten een temperaturverhoging van min. 85 ºC boven de luchttemperatuur gedurende het gebruik van het apparaat.
Sommige soorten keukenmeubelen uit vynil of folie kunnen door ontkleuring beschadig werden op temperaturen die lagere zijn dan de bovengenoemde. Indien het apparaat wordt geïnstalleerd zonder aan dit grens te achten of met een afstand van minder dan 4 m van de aangrenzende meubelen, zal de eigenaar verantwoordelijk voor de beschadigingen zijn.

AANMERKINGEN TER INSTALLATIE

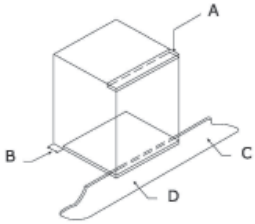
1. De oven dient in een standaard holte van 600mm, zie Fig. 5, hetzij onder een kookplaat of in een kolom.
2. Om de oven in een kolom te installeren is het nodig om een genoegende ventilatie te garanderen. Daarvoor, neem het achterpaneel van de meubel weg, om een afstand van min. 85-90mm – zie Fig. 5.
3. Controleer, dat de oven vast in de holte bevestigd is. De oven wordt aan de meubel met behulp van 4 "A" schroeven bevestigd – Fig. 5. Plaats een schroef in ieder hoek van de deuropening.

Fig. 5: Afstanden ter installatie van eenvoudige elektrische ovens van 60 cm breedte (de vorm van de boven ovenkast kan variëren) en hun bevestiging aan de meubel.



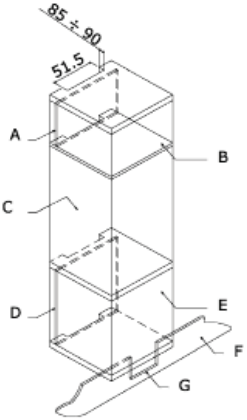
A. De geleider van de houder moet worden weggenomen.
B. Afstand 75-90 mm tussen wand en achterkant van de houder en de meubelbodem.
C. Sokkel
D. Voorzijde van de onechte lade, die gemonteerd moet worden.

Fig. 7: Ventilatie- en afstandeisen voor de installatie van een eenvoudig elektrisch oven in een standaard keuken.
Mindeste ventilatieeisen voor de bovenste rekken, bodem en houder van de achterkant.



A. Achterpaneel
B. Opslagruimte
C. De achterkant van dit deel wegnemen
D. Achterpaneel
E. Opslagruimte
F. Sokkel
G. Ventilatiegat min. 80 cm2

Fig. 8: Ventilatie- en afstandeisen voor de installatie van een eenvoudig elektrisch oven in een hoge meubel.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleer dat de spanning op het naamplaat met de netspanning overeenkomt.
Wij adviseren NICEIC register voor elektrische instalaties.

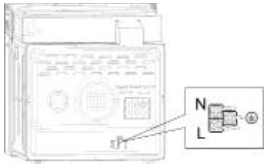
WAARSCHUWING – DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN

Dit apparaat moet in een automatisch tweepolige schakelaar worden ingesloten, met een beschermde stopcontact, met 3 mm afstand tussen contacten en in een toegankelijke plaats dichtbij het apparaat.

BELANGRIJK

De toevoersnoeren hebben de volgende kleurcode:

Groen en geel - aard
Blauw - nul
Bruin - lijn



- De groene en gele draad moet aan de met een “E”, of het aardingssymbool of gele en groene kleuren aangeduidte klem worden aangesloten.
- De blauwe draad moet aan de met een “N” aangeduidte klem worden aangesloten.
- De bruine draad moet aan de met een “L” aangeduidte klem worden aangesloten.
- De snoer mag nergens warmer dan 50 °C boven de luchttemperatur worden.
- Een beschadigde toevoersnoer moet onmiddelijk met een bijzondere snoer worden vervangen, die door de fabricant of zijn service wordt geleverd.

VERVANGEN VAN DE STROOMTOEVOERSNOER

Indien U de toevoersnoer moet vervangen, voer de volgende stappen uit:

1. Schakel het apparaat van het net uit, schroef de bevestigingsschroeven los en neem het achterpaneel weg.
2. Schroef de bevestigingsschroeven los en de schroeven van de klemmen om de bestaande kabel vrij te maken.
3. Monteer de nieuwe snoer, die de specifikatie onder Technische Gegevens moet nakomen. Zorg daarbij ervoor, dat de snoeren volgens de juiste kleurcode’s zijn aangesloten en dat alle schroeven worden vastgeschroefd.

ONDERHOUD

Alvorens onderhoudwerkzaamheden uit te voeren, schakel het apparaat uit het net.
Gedurende de garantietijd dienen alle nodige werkzaamheden aan de Technische Dienst van de fabricant opdragen. Bij elke reparatie of werkzaamheid door niet erkende personen wordt de garantie ongeldig.

VERVANGING VAN DE OVENLAMP
(Niet bedekt door de garantie van dit apparaat.)

De oven is van een lamp met de volgende kenmerken voorzien:
15 W of 25 W, 300 °C en soort E-14

LET OP: Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact, maak de deur van de oven los (zoals hiervoor beschreven), evenals de roosters van de oven.

Draai de glazen beschermkap tegen de wijzers van de klok los om ze weg te nemen. Fig. 9 (A)

Draai de oude lamp los en gooi ze weg in een milieuvriendelijke plaats; vervang ze door een nieuwe lamp van de in de Technische Gegevens aangegevene type en monteer de beschermkap terug.

AANMERKING – De glazen kap kan heel vast zitten en dus kunt U een klem nodig hebben om ze los te maken.

ZORG EN VERVANGING VAN DE KATALYTISCHE BEKLEDING

(Als de bekleding is gemonteerd, wordt het niet door de garantie van het apparaat bedekt).

Om de bekleding "altijd schoon" te houden, moet de oven mon. tot 200 °C worden verwarmd als er sterke vlekken zijn, om te vermijden, dat ze permanent worden.
Indien de bekleding zwaart en glanzend wordt, moet ze door een nieuwe bekleding worden vervangen. Neem alle interne toebehoren om de vervanging van de bekleding gemakkelijker te maken.
De nieuwe bekledingen kunnen in de Onderdeelafdeling van de fabricant worden gekocht (zie gegevens in de achterplat). Geef de referentienummer van het soort product dat in de naamplaat wordt beschreven en/of de apparaatnummer in Uw bestelling aan.

TECHNISCHE GEGEVENS

BINNENAFMETINGEN

Hoogte: 346,5 mm
Breedte: 457 mm
Diepte: 410 mm
Netto-inhoud: 70 liter

ELEKTRISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Toevoeraansluiting:
13A (tweepolige automatische schakelaar met beschermde stopcontact, 3 mm afstand tussen contacten)

VERMOGENSGEBRUIK

Bovenste verwarmingselement	950 W
Grill verwarmingselement	2.000 W
Onderste verwarmingselement	1.100 W
Convectie-verwarmingselement	2.000 W
Convectiemotor	33 W
Motor van het braadspit	4,1 W
Koelventilator	23 W
Ovenlamp	25 W
Max. vermogen	2.100 W/3.000 W

Toevoersnoer:
3 x 1,5 mm2 soort H07RN-F <HAR>

Ovenlampje:
15 W - 25 W / 300 °C schroef soort E-14

De fabricant neemt geen veraantwordelijkheid op zich voor menselijke of zakelijke schaden die door een unjuiste installatie van het apparaat worden veroorzaakt.

De fabricant behoudt zicht het recht om, zonder voorafgaande kennisgeving, allerlei wijzingen aan zijn produkten toe te passen, die hij als nodig en nuttig beschouwdt.

PT

INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

Agradecemos ter escolhido um dos nossos produtos e esperamos que obtenha os melhores serviços deste electrodoméstico. Portanto sugerimos que siga atentamente as instruções e as sugestões deste manual para a correcta utilização dos nossos produtos.
A placa de características do forno encontra-se disponível juntamente com o aparelho. Nesta placa, visível ao abrir a porta, mostram-se todos os dados de identificação do aparelho, a que se deverá fazer referência para o pedido de peças sobresselentes.

INFORMAÇÃO GERAL

Por favor, leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho. É importante que compreenda todas as funções de controlo antes de começar a cozinhar com o seu aparelho.
Recorde os conselhos e advertências com o título "IMPORTANTE - Advertências e instruções de segurança".

- Este aparelho foi concebido para uso privado no lar e pode integrar-se num armário de cozinha standard ou de outro tipo.
- Para o seu uso em veículos tipo caravanas, deve levar-se em conta a indicação apropriada nas Instruções de Instalação.
- O uso para qualquer outro propósito ou em qualquer outro ambiente sem o acordo expresso do fabricante invalidaria qualquer declaração de garantia ou responsabilidade.
- O seu novo aparelho está garantido contra defeitos eléctricos ou mecânicos, sujeito a determinadas exclusões indicadas nas Condições de Garantia do Fabricante.
- O anterior não afectará os seus direitos estatutários.

Antes de usar este aparelho, assegure-se de ter retirado qualquer embalagem protectora ou revestimento. Para colaborar na protecção do meio ambiente, separe os materiais de embalagem segundo os seus diferentes tipos e elimine-os de acordo com as leis locais de eliminação de resíduos.
As embalagens estão concebidos para não prejudicar o meio ambiente; podem ser recuperadas ou recicladas, pois são produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, contribuir-se-á para economizar matérias primas e para uma redução do volume dos resíduos industriais e domésticos.
Poderá pedir qualquer informação adicional sobre a eliminação de resíduos à sua agência ambiental local.
Quando se utilize pela primeira vez, poderá sentir-se um cheiro do revestimento protector ou da humidade, que desaparecerá depois de um breve período de tempo.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não se pode tratar como desperdícios normais do lar. Este produto deve entregar-se no ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se de que este produto é descartado correctamente, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e a saúde pública, o que poderia ocorrer se este produto não se manipulasse de maneira adequada. Para obter informação mais detalhada sobre a reciclagem deste produto, ponha-se em contacto com a administração da sua cidade, com o seu serviço de resíduos do lar ou com a loja onde comprou o produto.

Este aparelho foi construído e distribuído cumprindo os requisitos essenciais das DIRECTIVAS e NORMAS EUROPEIAS CEE seguintes:

Símbolo CE - 93/68 Baixa tensão - 73/23 CEM-89/336
Normas de Segurança - em 60 335-1, em 60 335 - 2 - 6.

Este aparelho respeita as normas para a supressão das rádio-interferências.
Dado que o Fabricante tem uma política de melhoria permanente dos produtos, reserva-se o direito de adaptar e realizar as modificações que se considerem necessárias sem prévio aviso.

NOTA IMPORTANTE
ADVERTÊNCIA E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- O aparelho e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o seu funcionamento.
- As crianças menores de 8 anos devem permanecer afastadas, a menos que estejam sob supervisão permanente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos, assim como por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou que não tenham experiência nem conhecimentos sobre o mesmo, se forem supervisionadas ou formadas para uma utilização segura e que tenham noção dos riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do mesmo sem supervisão.
- Este aparelho cumpre toda a legislação de segurança europeia actual. No entanto, o Fabricante deseja observar que o cumprimento não evita o facto de que as superfícies do aparelho se aquecerão durante o uso e manterão o calor depois do funcionamento.
- Portanto, o Fabricante recomenda encarecidamente que se mantenham os bebés e crianças de curta idade afastados do aparelho.
- Se não se pode evitar que os mais pequenos da família permaneçam na cozinha, devem estar permanente sob vigilância estrita.
- Também recomendamos ter muito cuidado durante o uso e limpeza. Ler atentamente a alínea de limpeza e a alínea de manutenção,
- Não coloque objectos pesados sobre o forno nem se apoie sobre a porta ao abri-la, pois poderiam danificar-se as dobradiças.
- Não deixe azeite ou gordura quente desatendidos, pois existe risco de incêndio.
- Não coloque caçarolas ou bandejas de forno sobre a parte inferior das cavidades do forno nem as cubra com papel alumínio.

- Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do forno, podem provocar um incêndio.
- Não permita que os acessórios ou fios eléctricos estejam em contacto com as zonas quentes do aparelho.
- Não utilize o aparelho para o aquecimento especial nem para secar roupa.
- Não instale o aparelho perto de cortinas ou móveis forrados.
- Não tente elevar ou mover os aparelhos de cozinha puxando por qualquer porta ou cabo, pois poderia causar danos.
- Se a junta do forno está muito suja, a porta não se fechará bem quando o forno estiver a funcionar. A parte da frente dos móveis limítrofes podem danificar-se. Conservar limpa a junta do forno.
- Durante o uso o aparelho aquece. Deve ter-se a precaução de evitar tocar elementos calefactores dentro do forno.
- Abrir o forno com cuidado. Pode sair vapor quente e provocar queimaduras a quem estiver perto.
- Não verter água muito quente dentro do forno. Pode danificar o esmalte.
- Este aparelho deve ser instalado correctamente por uma pessoa adequadamente qualificada, rigorosamente de acordo com as instruções do fabricante.
- O Fabricante declina qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais como resultado do uso indevido ou instalação incorrecta deste aparelho.
- Durante o uso produzir-se-ão calor, vapor e humidade, evite qualquer tipo de danos pessoais e assegure-se de que a casa está adequadamente ventilada. Se se utiliza de forma prolongada, pode ser necessária ventilação adicional - consulte o seu instalador qualificado se tem alguma dúvida sobre o volume necessário.

INSTRUÇÕES DE USO

Este Manual do Utente deve conservar-se para sua consulta futura e uso por parte de uma pessoa que talvez não esteja familiarizada com o aparelho.
Antes de usar o forno, limpar esmeradamente o interior do mesmo com sabão não abrasivo e água morna. Introduzir a grelha e a bandeja nas suas respectivas guias. Uma vez finalizada a operação, pôr o forno à temperatura máxima durante 20 minutos aproximadamente para eliminar qualquer resíduo de gordura, azeite ou resinas de fabrico que poderiam causar cheiros desagradáveis durante a cocção.

ATENÇÃO: Pode ocorrer que nesta primeira cocção saia um pouco de fumo ou cause cheiros desagradáveis. Nesse caso ventilar a casa adequadamente até que termine este primeiro funcionamento.
Uma vez efectuada esta simples operação, o forno estará pronto para realizar a sua primeira cocção.
Este aparelho é de uso exclusivamente doméstico.
Utilizar o forno unicamente para cozinhar alimentos.

USO DO FORNO

O forno está controlado termostaticamente entre 50 ºC e/ou 250 ºC, dependendo da temperatura requerida. O piloto luminoso do termóstato acende-se e apaga-se para indicar o controlo de temperatura durante os períodos de funcionamento.
O modo de cozinhação desejado selecciona-se usando o botão de controlo multifuncional. As funções que podem seleccionar-se são as seguintes:

A. LUZ DO FORNO . Automática quando se selecciona o modo de cozinhação para todos os modelos. A luz do forno permanece acesa enquanto se usa o forno.

B. MODO DE CONVECÇÃO. Proporciona cozinhação tradicional com calor desde os elementos superior e inferior.

C. MODO DE ELEMENTO SUPERIOR. É para a cozinhação suave, dourar ou conservar quentes os pratos cozinhados.

D. MODO DE ELEMENTO INFERIOR. Usa-se para a cozinhação lenta e para aquecer comidas.

E. MODO DE CONVECÇÃO COM REFORÇO DE VENTILADOR. Isto proporciona aquecimento por convecção com os elementos superior e inferior para uma cozinhação uniforme.

F. MODO GRILL. Para gratinar e dourar os alimentos.

G. MAXI-GRILL. O mesmo procedimento que na posição anterior, mas o elemento do grill proporcionar-lhe-á uma zona mais grande para assar.

H. MODO DE GRILL COM REFORÇO DE VENTILADOR. Proporciona um dourado rápido para que os alimentos conservem o seu suco. Em cozedura com ventilação forçada, esta é a função mais eficiente a nível energético.

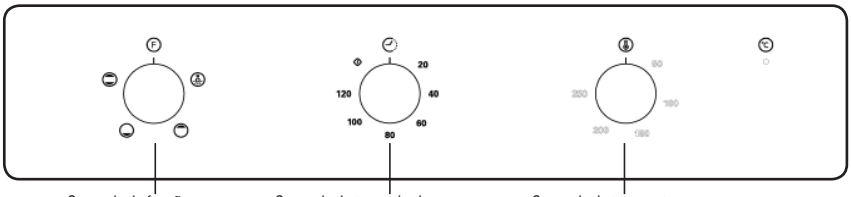
I. MODO DESCONGELAÇÃO.
O ventilador funciona sem calor para reduzir o tempo de descongelação dos alimentos congelados.

J. Função de limpeza pirolítica:
Ao configurar o forno no modo de funcionamento pirolítico, o visor LED indicará "PYA".
A temperatura predefinida é de 450 ºC. O temporizador pode ser regulado até 1:30 horas ou 2:00 horas.

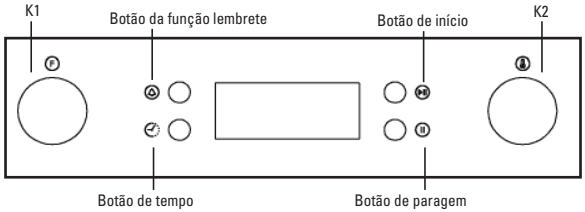
MODO DE UTILIZAÇÃO

- Ligado permanentemente: no caso de utilizar o forno em "⏻", se definir um tempo de cozedura demasiado elevado, os alimentos correm o risco de se incendiarem. Acompanhe de perto qualquer processo de tostagem e não defina um valor demasiado elevado para o tempo de cozedura.
  NOTA: para tempos de cozedura inferiores a 60 minutos, introduza primeiro um tempo superior e, depois, regule o interruptor, diminuindo-o até ao valor de tempo necessário.
- Para configurar a função, rode o comando de funções até ao nível desejado. O forno iniciará a cozedura automaticamente, depois de terem sido definidos o tempo, a função e a temperatura.
- Para configurar o tempo de cozedura, rode o comando do temporizador até ao tempo desejado, segundo o guia de cozedura dos alimentos. Uma vez decorrido o tempo de cozedura, é emitido um aviso sonoro e o forno desliga-se.
- Para configurar a temperatura, rode o comando de temperatura.
  Quando o forno não estiver a ser utilizado, defina sempre o tempo na posição "0".

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

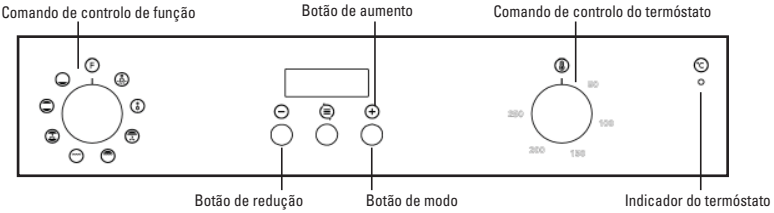


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



Nota: para abrir a porta do forno, segure sempre com uma mão a pega central e não toque no fecho de bloqueio para crianças.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Na primeira vez que ligar o forno à alimentação eléctrica, aguarde que o visor indique automaticamente "12.30", que seja emitido um aviso sonoro e que a indicação "." comece a piscar. Certifique-se de que define a hora correcta do dia antes de utilizar o forno.
Nota: o relógio apresenta a hora em formato de 24 horas, por exemplo, 2 p.m. será apresentado como 14.00 h.

Para definir a hora correcta do dia

1) Prima os botões "+" e "-" para acertar as horas.
2) Prima "☰" para confirmar a configuração das horas.
3) Prima os botões "+" e "-" para acertar os minutos.
4) Prima "☰", para confirmar a configuração dos minutos, e o temporizador entrará em modo de espera.

Nota: se o visor não piscar, acerte a hora do dia premindo simultaneamente os botões "+" e "-" durante mais de 3 segundos.

Ligar e desligar o forno

Se o temporizador estiver em modo de espera, prima "☰" durante mais de 3 segundos. O temporizador entrará em modo manual e o símbolo "♨" acender-se-á de forma permanente.

1) Defina a função de cozedura e a temperatura em graus desejada.
2) Defina o tempo. Em seguida, o forno ligar-se-á.

Se definir "Dur" ou "End", o forno apagar-se-á automaticamente uma vez decorrido o tempo de cozedura.
Se definir "manual" ou "temporizador", volte a colocar o comando de função e a temperatura do forno
na posição "0", uma vez terminado o tempo de cozedura. Prima os botões "☰" e "+" durante mais de 3 segundos para voltar ao modo de espera.

Configuração da função de tempo

No modo manual, prima "☰" para aceder à configuração da função de tempo. A sequência de configuração é "Modo manual-Temporizador-Dur-End-Modo manual". Em seguida, seleccione a função de cozedura e regule a temperatura, se necessário.

Modo manual:
Em modo manual, apenas a hora do dia e o símbolo "♨" se acendem. O utilizador deve controlar a duração da cozedura.
Notas: em modo manual, para garantir que o forno não fica ligado de forma acidental, se após 5 horas não for premido qualquer botão, o temporizador piscará uma vez por segundo para avisar que o forno irá entrar em modo de espera. Após um total de 10 horas, o temporizador activará o modo de espera.
Se o temporizador ficar intermitente em modo manual, prima qualquer botão para o reactivar, caso pretenda continuar a utilizar o forno. Ou prima simultaneamente "☰" e "+" durante mais de 3 segundos, para activar o modo de espera, se não for utilizar o forno.

Regulação de tempo com aviso acústico:

Esta função pode ser utilizada para receber um sinal acústico uma vez decorrido o período de tempo definido.
1>Prima o botão "☰" para seleccionar a função "Temporizador". Os símbolos "🔔" "." correspondentes ficarão intermitentes.
2>Utilize os botões "+" e "-" para regular o temporizador. (Consulte as instruções para definir a hora correcta do dia). Prima o botão "☰" para confirmar e o símbolo "🔔" acender-se-á de forma permanente. A regulação do tempo do aviso acústico é efectuado quando o símbolo "🔔" se acende de forma permanente.
3>Uma vez decorrido o tempo definido, o temporizador emitirá um sinal acústico e o símbolo "🔔" ficará intermitente no visor. Prima qualquer botão durante menos de 3 segundos para desligar o sinal acústico e o símbolo "🔔" desaparecerá do visor. A regulação do tempo do sinal acústico deve ser utilizado apenas como aviso.
Prima simultaneamente "☰" e "+" durante mais de 3 segundos para activar o modo de espera, se não for utilizar o forno.

Programação semi-automática em função do tempo de cozedura:

Esta função é utilizada para cozinhar num dado intervalo de tempo. Os alimentos que se pretende cozinhar são introduzidos no forno.
No forno, seleccione a função de cozedura e a temperatura em graus desejada.
O valor máximo para o tempo de cozedura é de 10 horas.
1) Prima o botão "☰" até que o visor do temporizador indique "Dur" (antes de definir o tempo de cozedura).
2) Utilize os botões "+" e "-" para regular o tempo de cozedura dos alimentos que deseja cozinhar. (Consulte as instruções para definir a hora correcta do dia). Prima o botão "☰" para confirmar. O visor indicará a hora do dia e os símbolos "A" e "♨" acender-se-ão. Ao efectuar esta regulação, o forno ligar-se-á também.
3) Uma vez decorrido o tempo estabelecido, o temporizador desligará o forno e emitirá um sinal acústico. Ao mesmo tempo, o símbolo "A" ficará intermitente no visor. Em seguida, coloque o comando de função de cozedura e a temperatura do forno na posição "0". Prima qualquer botão durante menos de 3 segundos para desligar o sinal acústico.

Se premir "☰" durante mais de 3 segundos, o forno voltará ao modo manual.

Programação semi-automática em função do tempo de finalização:

Esta função é utilizada para cozinhar em função do tempo de finalização desejado. Os alimentos que se pretende cozinhar

são introduzidos no forno e selecciona-se a função de cozedura e a temperatura em graus desejada.

1) Prima o botão "≡" até que o visor do temporizador indique "End" (antes de definir o tempo de finalização).
2) Utilize os botões "+" e "-" para regular o tempo de finalização. (Consulte as instruções para definir a hora correcta do dia).
3) Prima o botão "≡" para confirmar. O visor indicará a hora do dia e os símbolos "A" e "≋" acender-se-ão. Ao efectuar esta regulação, o forno ligar-se-á também.
4) Uma vez decorrido o tempo estabelecido, o temporizador desligará o forno e emitirá um sinal acústico. Ao mesmo tempo, o símbolo "A" ficará intermitente no visor. Em seguida, coloque o comando de função de cozedura e a temperatura do forno na posição "0". Prima qualquer botão durante menos de 3 segundos para desligar o sinal acústico.

Se premir "≡" durante mais de 3 segundos, o forno voltará ao modo manual.

Programação automática:

Esta função permite ao forno começar a cozedura após um determinado período de tempo e finalizar após uma duração definida. Os alimentos são introduzidos no forno e é seleccionada a função de cozedura desejada. Consoante os alimentos que vão ser cozinhados, regula-se os graus de temperatura do forno desejada.

Primeiro: prima o botão "≡" até que o visor do temporizador indique "Dur". Utilize os botões "+" e "-" para regular o tempo de cozedura dos alimentos que deseja cozinhar. Prima o botão "≡" para confirmar. O visor indicará a hora do dia e o símbolo "A" acender-se-á de forma permanente.

Segundo: continue a premir "≡" até que o visor do temporizador indique "Dur". Quando aparecer "End" no visor do temporizador, utilize os botões "+" e "-" para regular o tempo de finalização. Prima o botão "≡" para confirmar. O visor indicará a hora do dia e o símbolo "A" acender-se-á de forma permanente. Então, o símbolo "≋" desaparecerá até que a cozedura seja iniciada.

O tempo definido pode ir até 23h59 posterior ao tempo obtido pela adição do tempo de cozedura à hora do dia.

O forno começará a funcionar na hora definida anteriormente, descontando o tempo de cozedura ao tempo de finalização definido, e desligar-se-á quando atingir o tempo de finalização definido. O temporizador emitirá um sinal acústico e o símbolo "A" ficará intermitente. Depois de colocar o comando de função de cozedura e a temperatura do forno na posição "0", prima qualquer botão durante menos de 3 segundos para desligar o sinal acústico.

Se premir "≡" durante mais de 3 segundos, o forno voltará ao modo manual.

Nota: uma vez definido o modo automático, não poderá voltar a regular o tempo de cozedura. Se efectuar alguma alteração ao tempo, o programa automático será cancelado e o forno entrará no modo correspondente. Se for necessário definir o modo automático, deverá abandonar a configuração do modo actual e activar novamente o modo automático, seguindo os passos descritos anteriormente.

Especificações

1) Prima e mantenha premidos "+" ou "-" durante mais de 3 segundos para aumentar ou reduzir a data de forma gradual e rápida de 5 em 5 segundos.
2) Durante a regulação das funções de tempo, se decorrerem 5 minutos sem premir qualquer botão, o forno voltará ao modo manual.
3) Durante a regulação das funções de tempo, prima "≡" durante mais de 3 segundos para cancelar a regulação actual e activar o modo de espera.
4) Durante a regulação da função de tempo, prima "+" e "≡" durante mais de 3 segundos e será emitido um aviso sonoro, a regulação actual da função de tempo será cancelada e o modo de espera será activado.
5) Recomendamos que coloque em funcionamento os elementos do forno durante 15 minutos a 200 graus para eliminar qualquer resíduo das suas superfícies.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Acerto do relógio

Depois de ligar o forno à alimentação eléctrica, o visor indicará os símbolos "00:00".

1) Prima "" e os dígitos da hora ficarão intermitentes.
2) Rode "K2" para acertar as horas (defina um valor entre 0 e 23).
3) Prima "" e os dígitos dos minutos ficarão intermitentes.
4) Rode "K2" para acertar os minutos (defina um valor entre 0 e 59).
5) Prima "" para finalizar os acertos do relógio. ":" ficará intermitente e a hora acender-se-á.

Nota: o relógio indica a hora no formato de 24 horas. Uma vez ligado à alimentação eléctrica, o relógio funcionará ininterruptamente.

2. Regulação da função

1) Rode "K1" para seleccionar a função de cozedura desejada. O indicador associado acender-se-á.
2) Rode "K2" para regular a temperatura.
3) Prima "" para confirmar o início da cozedura. O ícone correspondente da temperatura "ºC" acender-se-á.
4) Se ignorar o passo 2, prima "" para confirmar o início da cozedura. O tempo predefinido será de 9 horas e o visor LED indicará a temperatura predefinida.

NOTA:

1) O intervalo de regulação do interruptor de codificação é o seguinte:
   0--0:30 min: intervalo de 1 minuto 0:30--9:00 horas: intervalo de 5 minutos
2) O intervalo de regulação da temperatura é de 5 ºC e o da função grill radiante de 30 ºC.
3) Rode "K1" para regular o tempo de cozedura logo que o processo de cozedura seja iniciado. Em seguida, prima "" para retomar a cozedura.
   Se não premir "" nos 3 segundos seguintes, o forno voltará ao tempo anterior e continuará a cozedura.
4) Rode "K2" para regular a temperatura logo que o processo de cozedura seja iniciado. O indicador associado acender-se-á. Em seguida, prima "" para retomar a cozedura. Se não premir "" nos 3 segundos seguintes, o forno voltará à temperatura anterior e continuará a cozedura.

3. Regulação da lâmpada

1) Rode "K1" para seleccionar a função em causa. O ícone correspondente acender-se-á.
2) Prima o botão "" para iniciar a cozedura. O ícone da lâmpada "" * ":" ficará intermitente.

4. Função de consulta

Durante o processo de cozedura, pode utilizar a função de consulta e voltar, após 3 segundos, ao modo de funcionamento actual.

1) No modo de cozedura, prima o botão "" para ver a hora actual.
2) Na visualização do relógio, prima o botão "" para consultar o tempo de cozedura.

5. Função de bloqueio para crianças

Para bloquear: prima simultaneamente "" e "" durante 3 segundos e será emitido um aviso sonoro prolongado para indicar que o bloqueio para crianças está activado; "" acender-se-á.

Desactivação do bloqueio: prima simultaneamente "" e "" durante 3 segundos e será emitido um aviso sonoro prolongado para indicar que o bloqueio para crianças está desactivado.

Nota: durante o modo de funcionamento, caso pretenda parar a cozedura, prima o botão de paragem rápida. Não necessita de premir e manter premido o botão de paragem; esta acção é ineficaz.

6. Função lembrete:

O forno integra uma função lembrete de 9 horas. Esta função irá ajudá-lo a lembrar-se quando deve iniciar a cozedura dentro de um intervalo compreendido entre 1 minuto e 9 horas. A função lembrete só pode ser configurada com o forno em modo de espera. A função lembrete configura-se da seguinte forma:

1) Prima o botão de regulação da função lembrete "";
2) Rode "K2" para acertar as horas da função lembrete (defina um valor entre 0 e 9).
3) Prima novamente o botão de regulação da função lembrete "";
4) Rode "K2" para acertar os minutos da função lembrete (defina um valor entre 0 e 59).
5) Prima "" para confirmar a regulação. ":" ficará intermitente e o indicador da função lembrete "" acender-se-á. A contagem decrescente começa.

Nota: o alarme do forno tocará 10 vezes quando o tempo chegar a zero. O símbolo "" desaparece do visor para lhe lembrar que deve iniciar a cozedura. Pode cancelar a função lembrete durante a regulação premindo o botão de paragem; Uma vez definida a função lembrete, pode cancelá-la premindo duas vezes o botão de paragem.

7. Função de Início/Pausa/Cancelamento

1) Se definiu o tempo de cozedura, prima "" para iniciar a cozedura. Se a cozedura estiver em pausa, prima "" para retomá-la.
2) Durante o processo de cozedura, prima uma vez "" para colocá-lo em pausa. Prima duas vezes "" para cancelar a cozedura.

8. Função de poupança de energia

1) No modo de espera e na função lembrete, prima "" durante 3 segundos; o visor LED apagar-se-á e entrará em modo de poupança de energia.
2) Se não efectuar qualquer acção durante 10 minutos com o forno em modo de espera, o visor LED apagar-se-á e entrará em modo de poupança de energia.
3) Prima qualquer botão ou rode qualquer comando para sair do modo de poupança de energia.

9. Função de limpeza pirolítica (só em alguns modelos)

Esta função permite-lhe limpar completamente a cavidade do forno.

1) Rode "K1" para seleccionar a função de limpeza pirolítica. O visor LED indicará "PYA".
2) Prima "⏯" para confirmar a função de cozedura. O tempo predefinido é de 2:00 horas. O visor LED indicará "PYA".
3) Rode "K1" para modificar o tempo da função de limpeza pirolítica. Pode escolher entre duas opções de tempo: "1:30" ou "2:00".

Nota:

A) Se a porta do forno estiver aberta, o botão de início permanecerá desactivado e no visor LED aparecerá "DOOR", "PYA".
B) Quando a temperatura central do forno ultrapassar os 200 ºC, prima o botão de cancelamento para voltar directamente ao modo de espera; se a temperatura central do forno ultrapassar os 300 ºC, prima o botão de início e no visor LED aparecerá "COOL".
C) Se abrir a porta em modo de funcionamento normal, o relé do aquecedor deixará de funcionar; o visor LED indicará "DOOR" e o alarme emitirá um aviso sonoro contínuo até que a porta seja fechada ou o botão de cancelamento seja premido.
D) Quando finalizar a função de limpeza pirolítica e a temperatura central do forno for inferior a 300 ºC, o visor LED apagar-se-á.
E) Antes de activar a função de limpeza pirolítica, elimine qualquer excesso de resíduos e assegure-se de que o forno está vazio. Não deixe nenhum utensílio como panelas, bandeja do forno, colector de gordura, suporte de corrediça, etc., dentro do forno, de modo a evitar danos graves.

10. Nota

1) A lâmpada do forno acender-se-á com todas as funções (excepto com a função de limpeza pirolítica)
2) Uma vez definido o programa de cozedura, se não premir o botão "⏯" nos 5 minutos seguintes, o visor indicará a hora actual ou voltará ao modo de espera. O programa de regulação ficará anulado.
3) O alarme toca se for accionado voluntariamente; de outra forma, não haverá resposta.
4) O alarme tocará cinco vezes para avisar que a cozedura terminou.

CONSELHOS ÚTEIS

- Antes de cozinhar, assegure-se de retirar do forno todos os acessórios não utilizados.
- Pré-aqueça o forno a temperatura de cozinhação antes de usá-lo.
- Coloque as bandejas de cozinhação no centro do forno e deixe espaços entre elas quando usar mais de uma, para que circule o ar.
- Não encher demasiado a bandeja para preparar um pastel de frutas sumarento. O sumo de frutas que goteja da bandeja produz manchas que não se podem eliminar.
- Não introduzir bandejas na base do forno e não cobrir com papel de alumínio. Isso produziria acumulação térmica. Os tempos de cocção e de assar não coincidem e podem danificar o esmalte,
- Tente abrir a porta o menos possível para ver os alimentos (a luz do forno permanece acesa durante o cozinhado).
- Tenha cuidado ao abrir a porta para evitar o contacto com as peças quentes e o vapor.

INSTRUÇÕES DE COZINHAÇÃO

Consulte a informação das embalagens dos alimentos para conhecer as temperaturas e tempos de cozinhação. Logo que se familiarize com o rendimento do seu aparelho, podem variar-se as temperaturas e os tempos para adaptá-los aos seus gostos pessoais.
Comprove se os alimentos congelados se descongelam a fundo antes de os cozinhar, excepto se se indica outra coisa.

Tipo de alimento	Temp. °C	Guias	Tempo de cocção em minutos Aconselhado	Pessoal
Doces em molde com pasta batida				
Biscoitos ou bolos	175	2	55-65	
Torta sublime	175	3	60-70	
Doces em molde de pastaflora				
Fundo de tortas	200	3	08-10	
Fundo de torta com requeijão	200	3	25-35	
Fundo de torta com frutas	200	3	25-35	
Doces em molde com pasta levedada				
Fundo para tortas	180	3	30-45	
Pão mole 1Kg de farinha	200	3	25-35	
Doces pequenos				
Pastaflora	200	3	10-15	
Pasta de Filhós	200	2	35-45	
Pasta de bolachas	200	3	15-20	
Lasanha	225	2	40-50	
Carnes (Tempo de cocção por cada cm. de espessura				
Assados de cocção longa	200	2	120-150	
Assados de cocção breve	200	2	60-90	
Almôndegas	200	2	30-40	
Aves				
Pato 1 1/2 Kg	200	2	120-180	
Ganso 3 Kg	200	2	150-210	
Frango asado	200	2	60-90	
Peru 5Kg	175	2	240-260	
Caça				
Lebre200	2	60-90		
Perna de cabrito-montês	200	2	90-150	
Perna de cervo	175	2	90-180	
Verduras				
Batatas de forno	220	2	30-40	
Flan de verduras cozinhado	200	2	40-50	
Peixe				
Truta 200	2	40-50		
Besugo	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Costeletas		4	8-12	
Salsichas		4	10-12	
Frango grelhado		2	25-35	
Assado de vitela na grelha 0,6Kg			50-60	

* O número das guias refere-se ao mais baixo (Excluído o apoio sobre o fundo do forno já que a bandeja não pode ser introduzida)

OS DADOS SOBRE COLOCADOS SÃO INDICATIVOS PORQUÉ O TIPO YH O TEMPO DE COCÇÃO MUDAM SEGUNDO A QUANTIDADE E A QUALIDADE DOS ALIMENTOS.

COMO SE USA O GRILL

Colocar os alimentos que se deseja dourar na grelha ou numa travessa de bordes muito baixos. A grelha tem que ser colocada no ponto mais alto, enquanto que a bandeja para recolher a gordura estará no ponto mais abaixo. Ligar a resistência grill na posição do selector em fornos ventilados , ou na posição , , do selector em fornos multifunção.
Dependendo do tipo de alimento (carnes, peixes, ave etc.) será necessário dar a volta ao mesmo para poder expor os dois lados aos raios infravermelhos do grill. A título puramente orientativo, indicamos alguns tempos de cocção:

Alimentos ao Grill	Tempo de cocção em minutos Aconselhado
Carnes baixas ou delgadas	4-6
Carnes normais	5-8
Peixe sem escamas	8-10
Peixe (por ex. Truta, salmão)	12-15
Salsichas	10-12
Sanduíches	2-5

ADVERTÊNCIA

- Não use papel alumínio para cobrir a bandeja do grill ou aquecer.
- Não envolva os elementos em papel alumínio nem os coloque debaixo do grill - a grande reflectância do alumínio poderia danificar o elemento do grill.

LIMPEZA DO APARELHO

IMPORTANTE

Como precaução de segurança, antes de efectuar qualquer operação de limpeza do forno tirar sempre a ficha da tomada de corrente ou tirar a linha de alimentação do aparelho.

A limpeza do forno sem painéis de autolimpeza tem que ser realizada depois do uso, quando estiver apagado mas ainda morno, não quente, de modo que a película de gordura produzida pelos vapores da cocção sobre as paredes é ainda fácil da tirar, além dos jorros e salpicos de gordura não terem ainda uma crosta demasiado dura e consistente. Tirar os suportes laterais de arame cromado; puxar para cima a parte dianteira para os soltar da parede e tirá-los dos orifícios traseiros. Limpar o forno com um pano suave embebido numa solução diluída de amoníaco; enxaguar e secar. Se ficaram ainda manchas ou salpicos, colocar no fundo um pano húmido embebido em amoníaco, fechar a porta e, passadas algumas horas, lavar o forno com água quente e detergente líquido, enxaguar e secar

com cuidado. Para limpar as partes externas de metal brilhante, usar um pano suave com água e sabão; não se deve usar nunca produtos em pó que contenham abrasivos.

Evitar também o uso de substâncias ácidas ou alcalinas (sumo de limão, vinagre, sal, tomate, etc.). Evitar o uso de produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para a limpeza das paredes envernizadas. Tão-pouco utilize palha de aço grossa ou ferramentas duras, pois podem danificar os acabamentos superficiais.
Não utilize limpadores de alta pressão nem aparelhos de vapor para limpar o forno.

Normalmente, é suficiente passar um pano suave húmido com detergente quente, mas para as marcas persistentes recomenda-se o seguinte:

PEÇAS ESMALTADAS VITRIFICADAS

Utilize só um limpador recomendado para este tipo de material - evite os produtos com base de cloreto, como a lixívia.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Este aparelho deve ser instalado por uma pessoa competente, de acordo com a versão actual das Regulações e Normas de Segurança do RU seguintes ou seus equivalentes da Norma Europeia:

Regulações urbanísticas (publicadas pelo Departamento de Meio Ambiente).
Normas urbanísticas (publicadas pelo Departamento de Desenvolvimento da Escócia).
Regulações de cablagem IEE.
Electricidade nas regulações laborais.

PÔR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO PRÉVIO

Quando se desembale, comprove se com o aparelho se incluem as peças seguintes:
• Manual de Instruções e Instalação
• relha de forno
• 1 bandeja
• Parafusos e tampões para fixar o aparelho no alojamento

COLOCAÇÃO DO APARELHO (ver Fig. 5)

Estes aparelhos estão classificados como de Clase I.
A ligação a terra é obrigatória segundo o previsto pela lei. O fabricante declina qualquer responsabilidade no caso de que as normas contra acidentes não sejam respeitadas.

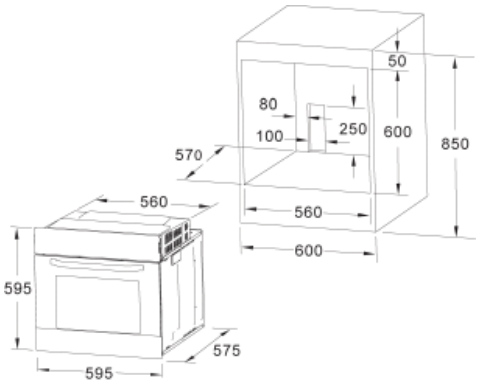
IMPORTANTE

O móvel ou armário adjacente e todos os materiais utilizados na instalação devem resistir a um aumento de temperatura mínima de 85 ºC acima da temperatura ambiente durante o uso do aparelho.
Determinados tipos de móveis de cozinha de vinil ou laminados são especialmente propensos a sofrer danos por descoloração a temperaturas abaixo das indicadas. Se o aparelho se instala sem respeitar este limite de temperatura ou se coloca a menos de 4 mm dos armários adjacentes, a responsabilidade será do proprietário.

NOTAS SOBRE A INSTALAÇÃO

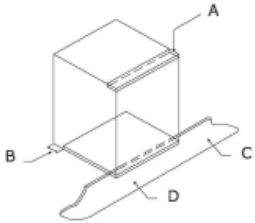
1. O forno tem que estar instalado num espaço standard de 600mm, como se indica na Fig. 5, seja debaixo de uma mesa de trabalho ou colocado numa coluna.
2. Ao inserir o forno numa coluna é indispensável, para assegurar uma ventilação suficiente, retirar o painel traseiro do móvel e ter uma abertura de pelo menos de 85-90mm como se indica na Fig. 5.
3. Comprove se o forno foi fixado de maneira segura no alojamento. A fixação do forno no armário realiza-se com 4 parafusos "A" Fig.5, um em cada esquina da guarnição da porta do forno.

Fig. 5: Distâncias de instalação para fornos eléctricos simples de 60 cm de largura (a forma da carcaça superior pode variar) e a sua fixação no armário.

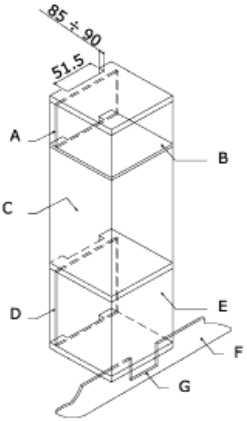


A. A guia de suporte deve ser retirada
B. Espacejado 75-90 mm entre a parede e a parte traseira da estante de suporte e a base do armário
C. Soco
D. Frente de gaveta falsa a montar

Fig. 7: Requisitos de ventilação e recorte para a instalação de um forno eléctrico simples numa unidade de cozinha standard. Requisitos de ventilação mínimos para as estantes superiores, de base e de suporte da parte traseira da unidade.



A. Painel traseiro
B. Espaço de armazenagem
C. Quitar a parte traseira de esta secção
D. Painel traseiro
E. Espaço de armazenagem
F. Soco
G. Recorte de ventilação mínimo 80 cm2
Fig. 8: Requisitos de ventilação e recorte para a instalação de um forno eléctrico simples num armário alto.



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

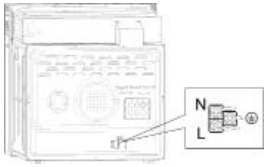
Antes de ligar o aparelho, comprove se a tensão de alimentação marcada na placa de características coincide com a tensão da alimentação de rede.
Para as instalações eléctricas, recomenda-se o registo NICEIC.

ADVERTÊNCIA - ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A TIERRA
Este aparelho deve ser ligado a um interruptor automático bipolar de 13 A com tomada protegida, que tenha separação de contactos de 3 mm e situada num lugar facilmente acessível junto do aparelho.

IMPORTANTE

Os condutores do fio de alimentação da rede estão codificados por cores do modo seguinte:

Verde e amarelo - Terra
Azul - Neutro
Castanho - Linha



- O condutor verde e amarelo deve ser ligado ao borne marcado com "E" ou com o símbolo de terra ou de cor verde e amarelo.
- O condutor de cor azul deve ser ligado ao borne marcado "N".
- O condutor de cor castanha deve ser ligado ao borne marcado "L".
- Em nenhum ponto o fio terá que chegar a uma temperatura superior em 50 ºC à temperatura ambiente.
- Se o fio de alimentação está danificado, deve ser substituído por um fio ou conjunto especial a fornecer pelo fabricante ou pelo seu serviço pós-venda.

SUBSTITUIÇÃO DO FIO DE ALIMENTAÇÃO DE REDE

Se for necessário substituir o fio de alimentação de rede, proceda da seguinte maneira:

1. Desligue o aparelho da alimentação, desaparafuse os parafusos de fixação e tire o painel traseiro.
2. Desaparafuse os parafusos de fixação e os dos bornes para libertar o fio existente.
3. Monte o fio de substituição que deve cumprir a especificação relacionada nos Dados Técnicos, assegurando a ligação correcta dos códigos de cor e que todos os parafusos estejam apertados correctamente.

MANUTENÇÃO

Antes de realizar a manutenção, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
Durante o período de garantia, se é necessário devem encarregar-se todas as intervenções de serviço ao Dpto. de Serviço de assistência técnica do fabricante. Tenha em conta que a intervenção ou reparação por parte de pessoal não autorizado invalidará a garantia.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO
(Não coberta pela garantia do aparelho.)

O forno está munido de uma lâmpada das seguintes características: 15 W ou 25 W, 300 ºC e tipo E-14

ATENÇÃO: Desligue o aparelho da alimentação eléctrica, tire a porta do forno (como se descreveu anteriormente), assim como as estantes do forno.

Retire a tampa de vidro protectora da lâmpada girando em sentido anti-horário. Fig. 9 (A)

Desenrosque a lâmpada velha e elimíne-a de maneira segura e ecológica, troque-a por uma do tipo especificado nos Dados Técnicos e monte de novo a tampa.

NOTA - A tampa de vidro pode estar apertada e, portanto, necessitar de uma pinça para soltá-la.

CUIDADO E SUBSTITUIÇÃO DOS REVESTIMENTOS CATALÍTICOS

(Quando estejam montados, os revestimentos não estão cobertos pela garantia do aparelho).

Para manter os revestimentos "sempre limpos" eficazmente, o forno deve aquecer-se a um mínimo de 200 ºC sempre que existam manchas persistentes, para evitar que se tornem permanentes.
Se se deixa que os revestimentos se ponham negros e brilhantes, devem mudar-se por outros novos. Retire todos os acessórios internos para facilitar a substituição dos revestimentos. Os revestimentos sobresselentes podem comprar-se directamente ao Departamento de Sobresselentes do fabricante (ver pormenores na contracapa). Indique as referências de tipo de produto descrito na placa de características e/ou o número de série do seu aparelho ao fazer o pedido.

DADOS TÉCNICOS
DIMENSÕES INTERIORES

Altura: 346,5 mm
Largura: 457 mm
Profundidade: 410 mm
Volume útil: 70 litros

DADOS ELÉCTRICOS

Tensão nominal:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Ligação de alimentação: 13A (interruptor automático bipolar com tomada protegida, com separação de contactos de 3 mm)

ABSORÇÃO DE POTÊNCIA

Elemento aquecedor superior	950 W
Elemento aquecedor de grill	2000 W
Elemento aquecedor inferior	1100 W
Elemento aquecedor de convecção	2000 W
Motor de convecção	33 W
Motor do assador	4,1 W
Ventilador de refrigeração	23 W
Lâmpada do forno	25 W
Potência máx.	2100 W/3000 W

Fio de alimentação de rede:
3 x 1,5 mm2 tipo H07RN-F <HAR>

Lâmpada do forno:
15 W - 25 W / 300 ºC parafuso tipo E-14

O Fabricante declina qualquer responsabilidade pelos danos produzidos a pessoas e coisas devidos a uma incorrecta ou imprópria instalação do aparelho.

O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos seus produtos todas as modificações que considere necessárias e úteis, sem necessidade de prévio aviso.

RU

АИ49

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Благодарим Вас за выбор одного из наших продуктов. Надеемся, что эта бытовая техника сослужит Вам хорошую службу. Поэтому предлагаем Вам прочитать данные инструкции и содержащиеся в этом руководстве предложения, чтобы правильно пользоваться нашими продуктами.
Паспортная табличка на данную духовку находится прямо на ней. В этой табличке, которая видна, если открыть дверцу, находится вся идентификационная информация на духовку, которая нужна при заказе запасных частей.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Прежде чем пользоваться духовкой, внимательно прочтите данное руководство. Важно, чтобы прежде чем готовить на этой духовке, понять все функции управления.
Обращайте внимание на все советы и предупреждения, которые даются под заголовком "ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ – Советы и инструкции по технике безопасности".

- Духовка разработана для домашнего пользования, и она может быть встроена в стандартную кухонную мебель.
- При использовании ее в транспортных средствах типа дома-фургона нужно учитывать соответствующие указания, включенные в инструкции по монтажу.
- Использование этой духовки для каких-либо других целей или в любой другой обстановке без явно выраженного согласия изготовителя приводит к аннулированию гарантии и отказу от ответственности.
- Гарантируется, что в новой духовке нет электрических или механических дефектов, в соответствии с некоторыми исключениями, которые указаны в "Положениях и условиях гарантии изготовителя".

• Вышеуказанное не влияет на Ваши законные права.
Прежде чем пользоваться духовкой, нужно обязательно снять всю защитную упаковку и покрытия. Для оказания содействия в защите окружающей среды, разделите упаковочные материалы на различные типы и утилизируйте их в соответствии с местными правилами, касающимися утилизации отходов.
Упаковка разработана таким образом, чтобы не навредить окружающей среде; ее можно восстановить или переработать, так как она является экологически чистым продуктом. Если Вы переработаете данную упаковку, Вы внесете свой вклад в дело экономии сырьевых материалов и в дело снижения объемов промышленных и домашних отходов.
Дополнительную информацию об утилизации отходов можно затребовать в местном экологическом агентстве.

В начале эксплуатации, можно почувствовать легкий запах от защитного покрытия или сырости, который исчезнет через какой-то непродолжительный период времени.

Символ на продукте или его упаковке указывает на то, что данный продукт нельзя рассматривать как обычный бытовой мусор. Данный продукт для переработки должен сдаваться на пункт сбора электрического и электронного оборудования. Если Вы позаботитесь о правильной утилизации данного продукта, Вы поможете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья населения, которые могут возникнуть при непрерывной утилизации продукта. Для получения более подробной информации относительно утилизации данного продукта, обратитесь в местные органы управления, в службу утилизации домашних отходов или в магазин, где Вы купили данный продукт.
Эта духовка была изготовлена и реализована в соответствии с важнейшими требованиями следующих ЕВРОПЕЙСКИХ ЗАКОНОВ И ДИРЕКТИВ ЕЭС:

Символ ЕС - 93/68 Низковольтное оборудование - 73/23 СЕМ-89/336
Правила техники безопасности - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Данное устройство соответствует законам о подавлении радиопомех.
Так как изготовитель придерживается принципов постоянного совершенствования продукта, он оставляет за собой право принимать и выполнять всякие модификации, которые считаются необходимыми, без какого бы то ни было предварительного уведомления.

АЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ – ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Электроприбор и его открытые части могут значительно нагреваться во время использования.
- Детям младше 8 лет разрешается приближаться к электроприбору только в том случае, если они находятся под постоянным присмотром взрослых.
- К использованию данного электроприбора допускаются дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица, не располагающие достаточными знаниями и опытом, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы относительно безопасного использования данного электроприбора, а также понимают опасности, сопряженные с его эксплуатацией. Детям запрещается играть с электроприбором. Детям не следует доверять чистку и техническое обслуживание электроприбора без должного присмотра.
- Данное устройство соответствует всему текущему европейскому законодательству по безопасности, однако изготовитель должен подчеркнуть, что это соответствие не касается нагревания поверхностей устройства во время эксплуатации, которые остаются горячими во время работы.
- Поэтому изготовитель настоятельно рекомендует не допускать к устройству маленьких детей.
- Если обеспечить отсутствие детей в кухне невозможно, за ними нужно постоянно следить.
- Также рекомендуем быть осторожными во время пользования и очистки. Внимательно прочитайте разделы по данному устройству, касающиеся очистки и технического обслуживания.
- Не кладите на духовку тяжелых предметов и не опирайтесь на дверцу, когда ее открываете, потому что это

может привести к повреждению петель.
- Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир, так как они могут загореться.
- Не кладите противни или подносы на дно духовки и не прикрывайте ее алюминиевой фольгой.
- Никогда не храните внутри духовки легковоспламеняемые предметы, потому что они могут загореться.
- Не допускайте прикосновения принадлежностей или электрических кабелей с горячими деталями устройства.
- Не используйте устройство для специальных нагреваний или для сушения одежды.
- Не устанавливайте устройство вблизи занавесок или мягкой мебели.
- Не пытайтесь поднимать или перемещать кухонные устройства за ручку или за дверцу, так как этим Вы можете их повредить.
- Если плоскости сопряжения духовки очень грязны, дверца не будет надлежащим образом закрываться во время работы. Могут быть повреждены передние части близко расположенной мебели. Поддерживайте чистоту плоскостей сопряжения духовки.
- Во время работы устройство нагревается. Следует быть осторожным и избегать контакта с нагревательными элементами внутри духовки.
- Открывайте духовку осторожно. Из духовки может вырвать пар и причинить ожоги находящимся рядом.
- Не вливайте воду вовнутрь очень горячей духовки. Может быть повреждена эмаль.
- Устройство должно правильно устанавливаться лицом, обладающим достаточной квалификацией, в строгом соответствии с инструкциями изготовителя.
- Изготовитель снимает с себя любую ответственность за травмы или материальный ущерб, наступившие в результате неправильной эксплуатации или неправильной установки данной духовки.
- Во время работы образуется тепло, испарения и влага, избегайте получения травм и обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения. При пользовании в течение продолжительного периода может оказаться необходимой дополнительная вентиляция – если у Вас возникнут сомнения в отношении необходимого объема, проконсультируйтесь с квалифицированным монтажником.

ИНСТРУКЦИИ

Данное руководство пользователя должно храниться в качестве справочного пособия на будущее и для пользования человеком, незнакомым с данным устройством.
Прежде чем пользоваться духовкой, тщательно очистите внутренние поверхности неабразивным чистящим средством и теплой водой. Установите решетку и противень в соответствующие направляющие. По завершении этой операции, включите духовку на максимальную температуру примерно на 20 минут для удаления следов заводской смазки, масла или смолы, которые могут стать причиной неприятных запахов во время приготовления пищи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время первого нагревания может появиться дым или неприятные запахи. В таком случае хорошо провентилируйте помещение, пока не закончится первая операция.

После окончания этой простой операции духовка будет готова для приготовления пищи.
Настоящее устройство предназначено исключительно для домашнего пользования.
Используйте духовку только для приготовления пищи.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТОЙ

Данная духовка регулируется термостатом в диапазоне от 50ºC до 250ºC, в зависимости от нужной температуры. Индикаторная лампочка термостата включается и выключается для указания на температурный контроль во время пользования.
Необходимый режим готовки выбирается при помощи многофункциональной кнопки управления. Можно выбрать следующие функции:

A. ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ. Она автоматическая при выборе режима готовки для всех моделей). Освещение духовки всегда включено при пользовании ею.

B. КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ. Обеспечивает традиционную готовку с поступлением тепла от верхнего и нижнего элементов.

C. РЕЖИМ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА. Для готовки на медленном огне, для поджаривания или хранения готовых блюд теплыми.

D. РЕЖИМ НИЖНЕГО ЭЛЕМЕНТА. Для готовки на медленном огне и для подогревания пищи.

E. КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ С ПОДДУВОМ. Обеспечивает конвекционное нагревание верхним и нижним элементами для равномерной тепловой обработки.

F. РЕШЕТКА. Для режима "гриль" и поджаривания пищи.

G. МАКСИ-ГРИЛ. Как и выше, но грилевый элемент обеспечивает большую площадь для жарения.

H. РЕШЕТКА С ОБДУВОМ. Обеспечивает быстрое поджаривание с тем, чтобы пища оставалась сочной. При запекании с принудительным обдувом эта функция наиболее эффективна с точки зрения энергопотребления.

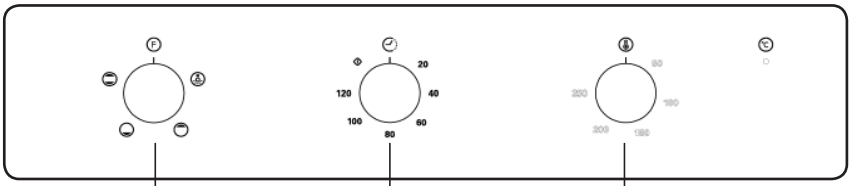
I. РЕЖИМ ОТТАИВАНИЯ.
Вентилятор работает без тепла для уменьшения времени оттаивания замороженных продуктов.

J. Пиролитическая функция:
Когда духовой шкаф настроен на пиролитический режим работы, на светодиодном дисплее отображается индикация «PYA».
Температура по умолчанию составляет 450ºC. Таймер можно настроить на 1:30 или 2:00 часа.

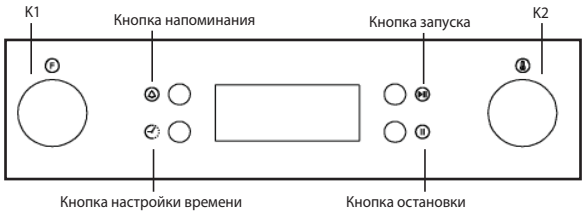
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Оставайтесь возле электроприбора: при использовании духового шкафа в режиме «» продукты могут загореться, если задано слишком долгое время приготовления. Во время приготовления гренков прибор должен оставаться под непосредственным наблюдением, кроме того, не следует задавать слишком продолжительное время приготовления.
  ПРИМЕЧАНИЕ: если время приготовления составляет менее шестидесяти минут, сначала выберите более продолжительное время, а затем поверните переключатель назад и выберите нужное время.
- Для настройки функций установите ручку выбора функции на нужное значение. Когда Вы задали функцию, время и температуру, духовой шкаф автоматически запустит процесс приготовления.
- Для настройки времени приготовления поворачивайте ручку таймера, чтобы выбрать нужное время, рекомендуемое в кулинарной книге. По истечении времени приготовления электроприбор отключится и Вы услышите звуковой сигнал.
- Для настройки температуры поворачивайте ручку настройки температуры.
  Если электроприбор не используется, всегда устанавливайте ручки в положение «0».

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

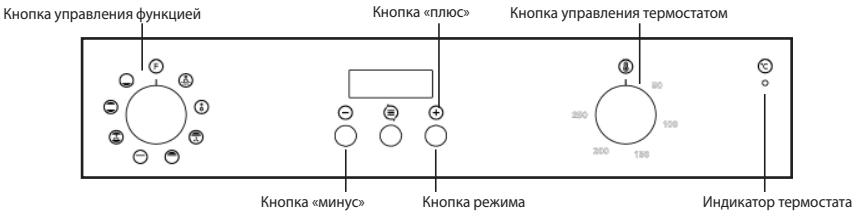


ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



Напоминание: чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда удерживайте ручку одной рукой по центру, не касаясь стопорного штифта блокировки от детей.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

При первом подключении духового шкафа к источнику питания дождитесь, пока на дисплее не будет автоматически отображена индикация «12.30» – затем прозвучит один звуковой сигнал, а знак «.» начнет мигать. Прежде чем приступать к использованию духового шкафа, убедитесь, что его часы настроены надлежащим образом.
Пожалуйста, обратите внимание: в часах электроприбора используется 24-часовой формат времени: например, значение «2 часа дня» отображается как «14.00».

Как настроить часы на нужное время

1) Нажимая кнопки «+» и «-», задайте значение часа.
2) Нажмите «», чтобы подтвердить значение часа.
3) Нажимая кнопки «+» и «-», задайте значение минут.
4) Нажмите «», чтобы подтвердить значение минут, – таймер перейдет в режим ожидания.

Примечание: если дисплей не загорается, настройте время, одновременно нажав кнопки «+» и «-» в течение более 3 секунд.

Включение и выключение духового шкафа

Если таймер находится в режиме ожидания, нажмите «» в течение более 3 секунд – таймер перейдет в ручной режим, а на экране загорится символ «».

1) Задайте нужную функцию приготовления и температуру.
2) Задайте функцию времени – духовой шкаф начнет работать.

Если Вы выбрали функцию «Dur» или «End», то после завершения приготовления духовой шкаф автоматически выключится.
Если Вы используете ручной режим или таймер обратного отсчета, то после завершения приготовления установите ручку выбора функции и ручку настройки температуры
в положение «0». Нажмите и удерживайте кнопки «» и «+» в течение более 3 секунд, чтобы вернуться в режим ожидания.

Настройка функции времени

Если в ручном режиме нажать «», Вы перейдете к настройке функции времени; она задается в такой последовательности: ручной режим – таймер обратного отсчета – «Dur» – «End» – ручной режим. Затем, если это необходимо, задайте функцию приготовления и установите нужную температуру.

Ручной режим:
В ручном режиме на экране отображаются только часы и символ «». Пользователь должен самостоятельно контролировать продолжительность приготовления.
Примечания: если по истечении 5 часов работы в ручном режиме ни одна кнопка не была нажата, таймер начинает мигать один раз в секунду, предупреждая Вас о необходимости перевести электроприбор в режим ожидания, чтобы Вы случайно не оставили духовой шкаф включенным. По истечении 10 часов работы таймер перейдет в режим ожидания.
Когда в ручном режиме таймер начинает мигать, нажмите любую кнопку, чтобы сбросить настройку таймера, если Вы планируете продолжить использование духового шкафа. Или одновременно нажмите и удерживайте кнопки «» и «+» в течение более 3 секунд, чтобы перейти в режим ожидания, если дальнейшее использование духового шкафа не требуется.

Настройка времени звукового оповещения:

Благодаря данной функции электроприбор может выдавать звуковое оповещение по завершении заданного периода времени.
1>Нажмите кнопку «», чтобы выбрать функцию таймера обратного отсчета. Соответствующий символ «» или «.» начнет мигать.
2>С помощью кнопок «+» и «-» настройте таймер обратного отсчета. (См. инструкции по настройке нужного времени часов.) Для подтверждения нажмите кнопку «» – на экране загорится символ «». Когда на экране появился символ «», настройка времени звукового оповещения завершена.
3>По окончании заданного периода времени таймер выдает звуковое оповещение, а на экране начинает мигать символ «». Нажмите и удерживайте любую кнопку в течение менее 3 секунд – звуковое оповещение будет отключено, а символ «» исчезнет с экрана. Настройка времени звукового оповещения предусмотрена только в целях предупреждения пользователя.
Одновременно нажмите и удерживайте кнопки «» и «+» в течение более 3 секунд, чтобы перейти в режим ожидания, если дальнейшее использование духового шкафа не требуется.

Полуавтоматическое программирование по общему времени приготовления продуктов:

Данная функция предназначена для приготовления продуктов в течение нужного периода времени. Поместите продукты в духовой шкаф.
Настройте духовой шкаф на нужную функцию приготовления и температуру.
Максимальное время приготовления составляет 10 часов.
1) Нажимайте кнопку «», пока на экране таймера не появится индикация «Dur». (Это следует сделать до настройки времени приготовления.)
2) С помощью кнопок «+» и «-» задайте время приготовления продуктов. (См. инструкции по настройке нужного времени часов.) Для подтверждения нажмите кнопку «» – на экране будет отображено текущее время, а также символы «A» и «». При этом духовой шкаф приступит к приготовлению продуктов.
3) По истечении заданного периода времени таймер остановит работу духового шкафа и Вы услышите звуковое оповещение. Кроме того, отображаемый на экране символ «A» начнет мигать. Затем установите ручку выбора функции и ручку настройки температуры в положение «0». Нажмите и удерживайте любую кнопку в течение менее 3 секунд – звуковое оповещение будет отключено.

Если нажать и удерживать кнопку «» в течение более 3 секунд, Вы сможете снова использовать духовой шкаф в ручном режиме.

Полуавтоматическое программирование по времени завершения приготовления продуктов:

Данная функция позволяет задать время, когда приготовление продуктов должно быть завершено. Поместите продукты в духовой шкаф. Настройте духовой шкаф на нужную функцию приготовления и температуру.

1) Нажимайте кнопку «», пока на экране таймера не появится индикация «End». (Это следует сделать до настройки времени, когда приготовление должно быть завершено).
2) С помощью кнопок «+» и «-» настройте время завершения приготовления. (См. инструкции по настройке нужного времени.)
3) Для подтверждения нажмите кнопку «» – на экране будет отображено текущее время, а также символы «A» и «». При этом духовой шкаф приступит к приготовлению продуктов.
4) По истечении заданного периода времени таймер остановит работу духового шкафа и Вы услышите звуковое оповещение. Кроме того, на экране начнет мигать символ «A». Затем установите ручку выбора функции и ручку настройки температуры в положение «0». Нажмите и удерживайте любую кнопку в течение менее 3 секунд – звуковое оповещение будет отключено.

Если нажать и удерживать кнопку «» в течение более 3 секунд, Вы сможете снова использовать духовой шкаф в ручном режиме.

Полностью автоматическое программирование:

Данная функция позволяет не только готовить продукты в течение нужного времени, но и запускать процесс приготовления с нужной задержкой. Поместите продукты в духовой шкаф. Настройте духовой шкаф на нужную функцию приготовления. Настройте температуру внутри духового шкафа согласно рецепту приготовления продуктов.

Во-первых: нажимайте кнопку «», пока на экране таймера не появится индикация «Dur». С помощью кнопок «+» и «-» задайте время приготовления продуктов. Для подтверждения нажмите кнопку «» – на экране будет отображено текущее время, а также символ «A».

Во-вторых: продолжайте нажимать кнопку «», пока на экране таймера не появится индикация «End». Когда Вы увидите на экране таймера индикацию «End», настройте время завершения приготовления с помощью кнопок «+» и «-», затем для подтверждения нажмите кнопку «» – на экране будет отображено текущее время, а также символ «A». Символ «» не появится до начала процесса приготовления.

Добавьте время приготовления продуктов к текущему времени – Вы можете перенести запуск приготовления на срок до 23 часов 59 минут от полученного момента.

Духовой шкаф рассчитывает время начала приготовления, вычитая общее время приготовления продуктов из времени завершения приготовления, так что весь процесс будет завершен в заданное время. Затем таймер выдаст звуковое оповещение, а символ «A» начнет мигать. Установив ручку выбора функции и ручку настройки температуры, нажмите и удерживайте любую кнопку в течение менее 3 секунд – звуковое оповещение будет отключено.

Если нажать и удерживать кнопку «» в течение более 3 секунд, Вы сможете снова использовать духовой шкаф в ручном режиме.

Пожалуйста, обратите внимание: если Вы задали настройки времени для полностью автоматического режима, их уже нельзя изменить. Поменяв настройки, Вы отмените автоматическую программу и перейдете в соответствующий режим. Если Вы хотите выполнить сброс настроек автоматического режима, прекратите настройку текущих параметров и заново настройте автоматический режим согласно приведенному выше алгоритму.

Особенности настройки

1) Если нажать и удерживать кнопки «+» и «-» в течение более 3 секунд, настройка времени будет быстро увеличиваться или уменьшаться с шагом в 5 секунд.
2) Если при настройке той или иной функции времени Вы не нажимаете на кнопки в течение 5 минут, электроприбор возвращается в ручной режим.
3) Если при настройке той или иной функции времени нажать и удерживать кнопку «» в течение более 3 секунд, текущая настройка будет отменена, а электроприбор перейдет в ручной режим.
4) Если при настройке функции времени нажать и удерживать кнопки «+» и «» в течение более 3 секунд, то текущая настройка функции времени будет отменена, а электроприбор выдаст звуковой сигнал и перейдет в ручной режим.
5) Мы рекомендуем включить пустой духовой шкаф на 15 минут при температуре 200 градусов Цельсия – это позволит удалить остатки продуктов с внутренней поверхности духового шкафа.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Настройка часов

После подключения электроприбора к источнику питания на дисплее будет отображена индикация «00:00».

1) Нажмите «» – начнет мигать значение часа.
2) Вращайте ручку «K2», чтобы настроить значение часа (в диапазоне от 0 до 23).
3) Нажмите «» – начнет мигать значение минут.
4) Вращайте ручку «K2», чтобы настроить значение минут (в диапазоне от 0 до 59).
5) Нажмите «», чтобы завершить настройку часов. На экране начнет мигать символ «:» и загорится индикация времени.

Примечание: в часах электроприбора используется 24-часовой формат времени. После отключения электроприбора от источника питания настройки часов будут потеряны.

2. Настройка функций

1) Вращайте ручку «K1», чтобы выбрать нужную функцию приготовления. Загорится соответствующий индикатор.
2) Вращайте ручку «K2», чтобы настроить температуру.
3) Нажмите кнопку «», чтобы подтвердить настройку и приступить к приготовлению. Загорится соответствующий значок температуры «°C».
4) Если Вы пропустили шаг 2, нажмите «», чтобы приступить к приготовлению – время по умолчанию будет установлено на 9 часов, а температура по умолчанию будет отображена на светодиодном дисплее.

ПРИМЕЧАНИЕ:

1) Вращая ручку, Вы осуществляете настройку времени со следующим шагом:
   от 0 до 0:30 мин: шаг 1 минута; от 0:30 до 9:00 часов: шаг 5 минут.
2) Шаг настройки температуры составляет 5°C, для инфракрасного гриля – 30°C.
3) Когда приготовление запущено, вращайте ручку «K1», чтобы настроить время приготовления. Затем нажмите кнопку «», чтобы начать приготовление.
   Если в течение 3 секунд не нажать кнопку «», духовой шкаф продолжит приготовление с предыдущей настройкой времени.
4) Когда приготовление запущено, вращайте ручку «K2», чтобы настроить температуру. Загорится соответствующий индикатор. Затем нажмите кнопку «», чтобы начать приготовление. Если в течение 3 секунд не нажать кнопку «», духовой шкаф продолжит приготовление с предыдущей настройкой температуры.

3. Настройка лампы

1) Вращайте ручку «K1», чтобы выбрать нужную функцию – на экране появится соответствующий значок.
2) Нажмите кнопку «», чтобы приступить к приготовлению. Значок лампы «» * «:» начнет мигать.

4. Функция справки

Если во время приготовления Вы воспользуетесь функцией справки, то через 3 секунды электроприбор снова вернется в текущий режим работы.

1) В режиме приготовления нажмите кнопку «», чтобы просмотреть текущее время.
2) Если часы настроены, нажмите кнопку «», чтобы просмотреть время приготовления.

5. Функция блокировки от детей

Включение блокировки: одновременно нажмите и удерживайте кнопки «» и «» в течение 3 секунд – Вы услышите долгий звуковой сигнал, обозначающий включение функции блокировки от детей, а на экране загорится символ «».

Отмена блокировки: одновременно нажмите и удерживайте кнопки «» и «» в течение 3 секунд, Вы услышите долгий звуковой сигнал, обозначающий, что функция блокировки от детей отключена.

Примечание: если Вы хотите прервать процесс приготовления, кратковременно нажмите кнопку остановки. Не следует долго удерживать кнопку остановки – это неверная команда.

6. Функция напоминания:

Чтобы Вы не забыли запустить приготовление, духовой шкаф может выдавать соответствующее напоминание по истечении периода времени от 1 минуты до 9 часов. Напоминание можно настроить только в том случае, когда духовой шкаф находится в режиме ожидания. Чтобы настроить напоминание, следуйте приведенным ниже инструкциям:

1) Нажмите кнопку настройки напоминания «».
2) Вращайте ручку «K2», чтобы настроить значение часа для выдачи напоминания. (Значение должно быть в диапазоне от 0 до 9).
3) Нажмите кнопку настройки напоминания «» еще раз.
4) Вращайте ручку «K2», чтобы настроить значение минут для выдачи напоминания. (Значение должно быть в диапазоне от 0 до 59).
5) Нажмите «», чтобы подтвердить настройку. На экране начнет мигать символ «:» и загорится индикация напоминания «». Затем начнется отсчет времени.

Примечание: по истечении заданного времени звуковой сигнал прозвучит 10 раз. Символ «» исчезнет с экрана, напоминая Вам о необходимости запустить приготовление. Вы можете отменить настроенное напоминание нажатием кнопки остановки: когда напоминание настроено, его можно отменить, дважды нажав кнопку остановки.

7. Функция запуска/паузы/отмены

1) Когда время приготовления настроено, нажмите кнопку «», чтобы запустить приготовление. Если приготовление приостановлено, нажмите кнопку «», чтобы возобновить его.
2) Во время приготовления один раз нажмите кнопку «», чтобы приостановить его. Дважды нажмите кнопку «», чтобы отменить приготовление.

8. Функция экономии энергии

1) Когда электроприбор находится в режиме ожидания или запрограммирован на выдачу напоминания, нажмите и удерживайте кнопку «» в течение трех секунд – светодиодный дисплей погаснет и перейдет в режим экономии энергии.

2) Если в режиме ожидания на протяжении 10 минут не выполняется никаких действий, светодиодный дисплей погаснет и перейдет в режим экономии энергии.
3) Чтобы выйти из режима экономии энергии, нажмите любую кнопку или поверните любую ручку.

9. Пиролитическая функция (предусмотрена только на некоторых моделях)

Данная функция позволяет тщательно очистить внутреннее пространство духового шкафа.

1) Вращайте ручку «К1», чтобы выбрать пиролитическую функцию. На светодиодном дисплее появится индикация «PYA».
2) Нажмите «⏯», чтобы подтвердить выполнение операции. Время выполнения по умолчанию установлено на 2 часа; на светодиодном дисплее будет отображаться индикация «PYA».
3) Вращайте ручку «К1», чтобы изменить время выполнения пиролитической функции. Вы можете настроить время выполнения на одно из двух значений – «1:30» или «2:00».

Примечание:

А) Если дверца не закрыта, после нажатия кнопки запуска операция не начнется; в этом случае на светодиодном дисплее будет отображена индикация «DOOR», «PYA».
Б) Если температура внутри духового шкафа выше 200°С, нажмите кнопку отмены, чтобы вернуть электроприбор непосредственно в режим ожидания; если же температура внутри духового шкафа выше 300°С, нажмите кнопку запуска – на светодиодном дисплее будет отображена индикация «COOL».
В) Если в нормальном режиме работы открыть дверцу духового шкафа, сработает реле нагревателя и духовой шкаф прекратит работу; при этом на светодиодном дисплее появится индикация «DOOR», а звуковой сигнал будет выдаваться, пока Вы не закроете дверцу и не нажмете кнопку отмены.
Г) Когда выполнение пиролитической функции завершено, а температура внутри духового шкафа опустится ниже 300°С, светодиодный дисплей погаснет.
Д) Прежде чем активировать пиролитическую функцию, удалите излишки разлившейся жидкости и убедитесь, что духовой шкаф пуст. Не оставляйте внутри духового шкафа посторонние предметы (например, сковороды, противни, поддоны, салазки и т. д.), поскольку в противном случае они могут быть серьезно повреждены.

10. Примечание:

1) Во время выполнения всех функций (кроме пиролитической функции) лампа духового шкафа будет оставаться включенной.
2) Когда программа приготовления задана, но кнопка «⏯» не была нажата в течение 5 минут, на дисплее будет отображено текущее время, а электроприбор вернется в режим ожидания. В этом случае настройка программы будет недействительной.
3) Звуковой сигнал выдается при своевременном нажатии кнопки, в противном случае сигнала не последует.
4) После завершения приготовления звуковой сигнал прозвучит пять раз.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Прежде чем готовить, обязательно извлеките все ненужные принадлежности из духовки.
- Прежде чем приступить к работе, предварительно разогрейте духовку до нужной температуры тепловой обработки.
- Установите противни в центре духовки и для циркуляции воздуха. Если используете более одного противня, оставьте между ними пространство.
- Не наполняйте противень доверху при приготовлении сочного фруктового кекса. Капающие с противня фруктовые соки оставляют невыводимые пятна.
- Не кладите противни на дно духовки и не накрывайте дно алюминиевой фольгой. Это приведет к накоплению тепла. Время готовки и жарения не совпадет, и может быть повреждена эмаль.
- Постарайтесь как можно меньше приоткрывать дверцу духовки, чтобы посмотреть на пищу (освещение духовки во время готовки не выключается).
- Будьте осторожны, открывая дверцу, чтобы избежать контакта с горячими деталями и паром.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ

Прочитайте информацию на упаковке пищевого продукта, касающуюся температуры обработки и времени. После ознакомления с работой духовки можно варьировать величины температуры и времени для приспособления их к Вашим личным предпочтениям. Перед готовкой проверьте продукты на предмет полного оттаивания, если не указано иное.

Тип пищевого продукта	Темп. °C	Направляющие	Время готовки в минутах Предлагаемое	Персональное
Десерты из смеси для кекса в формах				
Бисквиты или булочки	175	2	55-65	
Кексы	175	3	60-70	
Десерты - песочное тесто в формах				
Основа пирога	200	3	08-10	
Основание творожного кекса	200	3	25-35	
Основание фруктового кекса	200	3	25-35	
Десерты - поднятое тесто в формах				
Основа пирога	180	3	30-45	
Мягкий хлеб 1 кг муки	200	3	25-35	
Маленькие пирожные				
Песочное тесто	200	3	10-15	
Тесто для пончиков	200	2	35-45	
Бисквитный пончик	200	3	15-20	
Ласанья	225	2	40-50	
Мясо (время на см толщины)				
Большие куски жареного мяса	200	2	120-150	
Малые куски жареного мяса	200	2	60-90	
Фрикадельки	200	2	30-40	
Птица				
Утка 1 ½ кг	200	2	120-180	
Гусь 3 кг	200	2	150-210	
Жареный цыпленок	200	2	60-90	
Индейка 5 кг	175	2	240-260	
Дичь				
Заяц	200	2	60-90	
Нога оленины	200	2	90-150	
Овощи				
Картофель печеный в духовке	220	2	30-40	
Открытый пирог с вареными овощами	200	2	40-50	
Рыба				
Форель	200	2	40-50	
Морской карась	200	2	40-50	
Пицца	240	3	10-20	
Гриль				
Отбивные		4	8-12	
Колбасы		4	10-12	
Цыпленок на гриле		2	25-35	
Телятина, поджаренная на шампуре 0,6 кг			50-60	

* Номер направляющих отчитывается снизу вверх (дно духовки исключается, так как на него противни ставить нельзя)

ИНФОРМАЦИЯ О РАСПОЛОЖЕНИИ ЯВЛЯЕТСЯ ПРИМЕРНОЙ, ПОТОМУ ЧТО ТИП ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЗАВИСЯТ ОТ КАЧЕСТВА И КОЛИЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ.

Положите продукты, которые нужно поджарить, на решетку или на мелкий противень. Решетку следует поместить на самые верхние направляющие, а противень для сбора жира нужно установить на самые нижние направляющие. Подключите гриль, пользуясь следующими положениями селекторного переключателя для духовки с вентиляторным обдувом , или положениями , селекторного переключателя для многофункциональной духовки.
В зависимости от типа пищевого продукта (мясо, рыба, птица и т.д.) нужно будет переворачивать его, чтобы подвергнуть воздействию инфракрасного излучения обе стороны гриля. Для примерного руководства мы указывает некоторые величины продолжительности обработки:

Продукты для обработки на гриле	Время готовки в минутах Предлагаемое
Нежирное или тонкое мясо	4-6
Обычное мясо	5-8
Рыба без чешуи	8-10
Рыба (например, форель, лосось)	12-15
Колбасы	10-12
Сэндвичи	2-5

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не пользуйтесь алюминиевой фольгой для покрытия противня гриля или источника тепла
- Не заворачивайте элементы в алюминиевую фольгу и размещайте их под грилем - большая отражательная способность алюминия может повредить элемент гриля.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ
ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

В качестве меры предосторожности, прежде чем чистить духовку, нужно обязательно отключить ее от электропитания, или отсоединить от духовки силовой кабель.

Очистка духовки, не снабженной самоочищающимися панелями, нужно выполнять после работы, когда она отключена, но еще теплая, не горячая, с тем, чтобы можно было легко удалять жирную пленку, образованную парами от тепловой обработки на стенках, и когда еще не застыли и не засохли подтеки и капли жира. Снимите хромированные боковые проволочные опоры; потяните переднюю часть вверх для отделения от стенки и снимите их из задних отверстий. Очистите духовку мягкой тканью, смоченной в разбавленном растворе хлористого аммония; промойте и высушите. Если еще остались пятна и брызги, положите сзади влажную ткань, смоченную в растворе хлористого аммоний, закройте дверцу и через несколько часов вымойте духовку теплой водой с жидким моющим

средством, промойте ее и осторожно высушите. Для чистки наружных дверок с поверхностью из блестящего металла воспользуйтесь мягкой тканью с мылом и водой; не пользуйтесь порошковыми средствами, так как в них содержатся абразивные вещества.

Кроме того, не пользуйтесь кислотами и щелочами (лимонным соком, уксусом, солью, томатами и т.д.). Не пользуйтесь продуктами, содержащими хлор, кислоты или абразивные вещества, предназначенными специально для чистки лакированных поверхностей. Не пользуйтесь металлической ватой или твердыми инструментами, потому что они могут повредить отделку поверхности.
Не пользуйтесь очистителями под высоким давлением или паровой чисткой для очистки духовки.

Обычно достаточно бывает протирания влажной мягкой тканью и теплым моющим средством, а для трудновыводимых пятен рекомендуется следующее:

ДЕТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННЫЕ VITRIFIED
Для этого типа материала воспользуйтесь только рекомендованным очистителем – избегайте продуктов на основе хлора, таких как отбеливатели.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Духовка должна устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с текущей версией норм и правил техники безопасности Соединенного Королевства или их европейских аналогов:

Нормы градостроительства (опубликованы департаментом окружающей среды)
Законы градостроительства (опубликованы шотландским исполнительным департаментом развития)
Электротехнические правила Института инженеров по электрике и электронике
Электричество в трудовом законодательстве

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ДУХОВКИ

При распаковке проверьте, находятся ли в духовке следующие детали:
- Инструкции и руководство по установке.
- печные решетки или
- 1 противень
- Винты и стопоры для встраивания духовки в нишу.

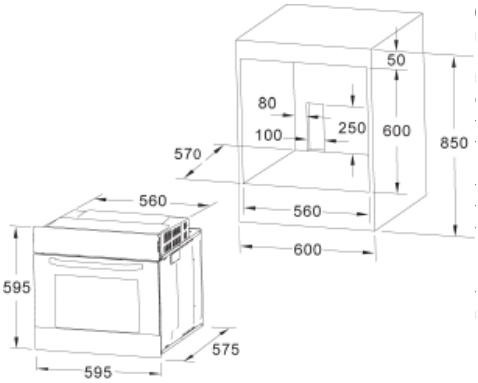
Монтаж духовки (смотри рис. 5)

Эти духовки классифицируются по классу I.
Заземление обязательно, как того требует закон. Изготовитель снимает с себя всю ответственность при несоблюдении правил предотвращения несчастных случаев.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

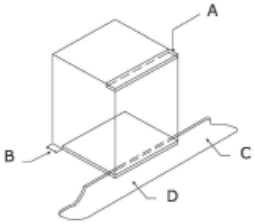
Примыкающая мебель или шкаф, а также все материалы, используемые при установке, должны выдерживать, как минимум, повышение температуры на 85ºC выше температуры окружающей среды во время работы духовки.
Определенные типы кухонной мебели из винила или слоистого пластика особо чувствительны к повреждениям в связи с обесцвечиванием при температурах ниже указанной. Если духовка устанавливается без учета этого температурного предела, или если она устанавливается на расстоянии менее 4 мм от примыкающих шкафов, ответственность за это будет нести владелец.

ЗАМЕЧАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ



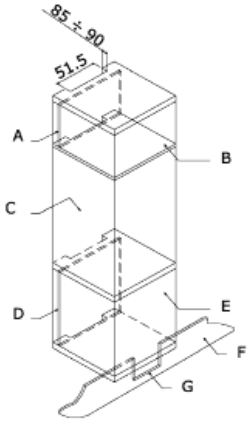
A. Опорную направляющую нужно снять
B. Расстояние 75-90 мм между стенкой и задней частью опорной полки и основанием шкафа
C. Основание
D. Устанавливается декоративная накладка

Рис. 7: Требования к вентиляции и зазорам при установке простой электрической духовки в стандартной кухонной мебели.
Минимальные требования к вентиляции для верхней, базовой и опорной полок для задней части духовки.



A. Задняя панель
B. Место для хранения
C. Снимите заднюю часть этой секции
D. Задняя панель
E. Место для хранения
F. Основание
G. Минимальный зазор для вентиляции 80 см2

Рис. 8: Требования к вентиляции и зазорам при установке простой электрической духовки в верхнем шкафу.



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Прежде чем подключать духовку, проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, совпадало с напряжением электрической сети.

Для электрических установок рекомендуется пользоваться регистром NICEIC (Совет национальной инспекции для подрядчиков, выполняющих электротехнические работы).

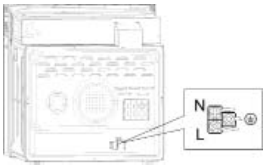
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПОДЛЕЖИТ ЗАЗЕМЛЕНИЮ

Проводка данного устройства должна осуществляться через двухполюсный автоматический выключатель на 13 ампер с защищенной розеткой, в котором предусмотрен зазор 3 мм между контактами, и который устанавливается в легко доступном месте рядом с устройством.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Проводящие жилы сетевого кабеля питания обозначены цветовой маркировкой следующим образом:

Зелено-желтый - Земля
Голубой - Нейтраль
Коричневый - Фаза



- Зелено-желтый проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной “E” или к клемме с символом заземления, или к клемме, обозначенной зелено-желтым цветом.
- Голубой проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной “N”.
- Коричневый проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной “L”.
- Температура проводника ни в какой его точке не должна достигать температуры выше 50ºC над температурой окружающей среды.
- Если силовой кабель поврежден, его нужно заменить специальным кабелем или кабелем, поставляемым изготовителем или при послепродажном обслуживании.

ЗАМЕНА СЕТЕВОГО КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

При необходимости заменить сетевой кабель питания поступите следующим образом:

1. Отсоедините духовку от электропитания, отвинтите винты крепления и снимите заднюю панель.
2. Отвинтите винты крепления и винты клемм, чтобы освободить старый кабель.
3. Присоедините новый кабель, который должен соответствовать информации, указанной в технических условиях, следя за цветовой маркировкой и затягивая винты соответствующим усилием.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем выполнять техническое обслуживание, отсоедините духовку от электропитания. В течение гарантийного периода все необходимое обслуживание должно поручаться отделу технического обслуживания изготовителя. Помните, что вмешательство или ремонт со стороны неуполномоченного на этого персонала приводит к аннулированию настоящей гарантии.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

(На лампочку гарантия на духовку не распространяется)

В духовке предусмотрена лампочка со следующими характеристиками: 15 ватт или 25 ватт, 300ºC, тип резьбы E-14

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: отсоедините духовку от сети электрического питания, снимите дверцу духовки (как описано выше), а также полки духовки.

Снимите стеклянную крышку, защищающую лампочку, повернув ее против часовой стрелки. Рис. 9 (A)

Вывинтите старую лампочку и утилизируйте ее безопасным образом и без вреда окружающей среде, ввинтите новую, как указано в технических условиях, и поставьте на место крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ – Стеклянная крышка может сидеть туго, и для снятия может потребоваться усилие.

Уход за каталитическим покрытием и его замена

(Если предусмотрено это покрытие, гарантия на духовку на покрытие не распространяется).

Для того чтобы покрытие всегда очищалось эффективно, духовка должна нагреваться, по крайней мере, до 200ºC в любом случае, когда возникают трудновыводимые пятна с тем, чтобы они не остались навсегда.
Если покрытие становится черным и зеркальным, его нужно заменить. Извлеките все внутренние принадлежности, чтобы было легче производить замену покрытия.
Покрытие на замену можно приобрести непосредственно в отделе запасных частей изготовителя (смотри подробную информацию, указанную на покрытии). При заказе укажите справочные номера типа продукта, указанные на паспортной табличке и (или) серийный номер духовки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ:

Высота: 346,5 мм
Ширина: 457 мм
Глубина: 410 мм
Полезный объем: 70 литров

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Тангенциальный вентилятор охлаждения устанавливается на следующих моделях:

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:
220-240 вольт, 50 герц
Подключение питания: 13-амперный автоматический выключатель с защищенной розеткой, в котором предусмотрен зазор 3 мм между контактами

ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ:

Верхний нагревательный элемент	950 Вт
Нагревательный элемент гриля	2000 Вт
Нижний нагревательный элемент	1100 Вт
Конвекционный нагревательный элемент	2000 Вт
Конвекционный двигатель	33 Вт
Двигатель вертела	4,1 Вт
Охлаждающий вентилятор	23 Вт
Лампа духового шкафа	25 Вт
Макс. мощность	2100 Вт / 3000 Вт

Сетевой кабель питания:
3 x 1,5 мм2, тип H07RN-F <HAR>

Лампочка освещения духовки:
15 -25 ватт, 300ºC, тип резьбы E-14

Изготовитель не несет никакой ответственность за ущерб, причиненный людям и материальному имуществу из-за неправильной установки духовки.

Изготовитель сохраняет за собой право вносить в изделия изменения, которые, по его мнению, являются необходимыми или полезными без предварительного уведомления.

CH

用户手册

感谢您选择我们的产品，希望我们的家电产品可以为您提供最好的服务。因此，我们建议您仔细阅读本用户手册的说明和建议，以便正确地使用我们的产品。
本产品提供了一个烤箱规格铭牌，打开箱门即可看到该铭牌，其中显示有订购烤箱更换零件所需的产品身份信息。

概述

请在使用产品前仔细阅读本手册，在使用产品前了解所有控制功能非常重要。
请注意阅读“重要——安全建议和指南”的建议和警告。

- 本产品设计用于私人住宅使用，并可以集成到标准的厨房家居或类似系统中。
- 若在大篷车辆使用，必须遵循安装说明的注意事项。
- 未经制造商明确认可，将本产品用于任何其他目的或在任何其他环境中使用将导致产品的任何保修或责任无效。
- 本款新产品保证无电气或机械故障，不包括制造商保修条款及条件提及的某些例外。
- 以上条款不影响您的法定权利。

在使用本产品之前，请确保所有的保护性包装和覆盖物都已移除。
请保护环境，将包装材料分成不同类型，并根据当地废弃物处理法规进行处置。
本产品包装的设计使用了环保材料，可以回收利用，以避免对环境造成不利影响。通过回收包装材料，您可以为节约原材料和减少工业及生活垃圾尽一份力量。
您可以从当地环保机构获取垃圾处理相关的任何其他信息。

首次使用时 ，您可能会注意到保护层有轻微的气味或潮湿，这种情况会很快消失。
本产品及包装上的符号表示本产品不能作为一般家庭垃圾处理。本产品必须交由电气和电子设备回收点处理。确保本产品的正确处理将有助于避免因不恰当处置而对环境和公众健康产生可能的负面影响。关于本产品回收的更多详细信息，请联系当地政府、生活垃圾处理服务机构或本产品的销售点。

本产品的生产和销售遵守以下 EEC 欧盟法律和指令的基本要求：

EC 符号 - 93/68 低电压 - 73/23 CEM-89/336
安全法规 - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6

本产品遵守无线电干扰抑制法律法规。
制造商致力持续改进产品性能，因此保留对产品进行其认为必要的任何修改而无需另行通知的权利。

重要事项

安全指南和警告

- 在使用过程中烤箱及其配件也会随之发热。
- 8 岁以下儿童应远离烤箱，除非在大人的监督下。
- 8 岁以上儿童、肢体或精神残障人士、以及不了解其操作要领的人群，在对其进行监督或指导其安全使用并使其了解可能产生的风险后，可进行操作。禁止儿童玩弄该设备。在没有监督的情况下，儿童不得清洗或维护烤箱。
- 本产品符合所有的当前欧洲安全法规要求，但制造商必须强调一点，本产品在使用过程中将进行加热，产品表面仍将处于高温状态。
- 因此，制造商强烈建议将本产品放置在婴儿和儿童接触不到的地方。
- 如果有儿童进入厨房，必须在任何时候都有人监护。
- 我们还建议您在使用和和清洁过程中小心操作，请仔细阅读本产品的清洁和维护章节。
- 请勿在烤箱上放置重物，开门后勿倚靠在上面，这有可能会损坏铰链。
- 烹饪热油或脂肪时请勿离开，以免着火。
- 烤箱底部请勿放置烤盘或使用铝箔覆盖
- 切勿在烤箱内放置易燃物品，以免着火。
- 避免配件或电缆接触产品高温部位。
- 请勿将本产品用于特殊加热或烘干衣服。
- 请勿将产品安装在靠近窗帘或软垫家具的地方。
- 请勿试图使用拉门或把手的方式抬起或移动本产品，以免造成损坏。
- 如果烤箱连接处很脏，则烤箱工作时可能无法正常关门。邻近的家具可能会被损坏。请保持烤箱连接处清洁。
- 烤箱在使用过程中温度将升高，必须小心避免接触烤箱内的热部件。
- 请小心打开烤箱，其热蒸汽可能会导致过于靠近的人员被烧伤。
- 请勿将水倒进热烤箱，以免造成搪瓷损坏。
- 本产品必须由符合资质的人员严格按照制造商的说明正确安装。
- 由于误用或不正确安装本产品而造成的人身或财产损害，制造商不负有任何责任。
- 本产品在使用过程中将产生热量、水汽和湿度，请确保房间适当通风，避免造成各种人身伤害。如果需长时间使用，可能需要加强通风，如果您对所需的通风量有任何疑问，请咨询具有资质的安装人员。

操作方法

敬请保留本用户手册，以供将来或不熟悉本产品使用的人员参考。
在使用烤箱前，请使用非研磨性清洁剂和温水小心地清洗内部，然后将烤架和烤盘放置在各自位置。操作完成后，请启动烤箱，使用最高温度运行约 20 分钟，去除生产过程中留下的任何微量油脂或树脂，以避免在烹饪时产生异味。

警告：在首次加热过程中，可能会出现一些烟雾或难闻的气味。若发生这种情况，请确保室内适当通风，直至首次操作完成。
完成这个简单的操作后，烤箱就可以用于烹饪食物了。
本产品仅限国内使用。

烤箱仅可用于烹饪食物。

使用烤箱

烤箱的温度由恒温器控制在 50℃ 和 250℃ 之间，视所需温度而定。在使用过程中，恒温器指示灯将亮起或熄灭，以指示温度控制。
您可以使用多功能控制按钮选择所需的烹饪模式，可以选择的功能包括：

A. 烤箱灯模式：所有型号默认选择的烹饪模式，在使用烤箱时灯泡仍然亮着。

B. 对流模式：由上下方元件提供的热量进行传统的烹调。

C. 上管模式：用于一般烹饪和烧烤或菜肴保温。

D. 下管模式：用于长时间烹饪和加热食物。

E. 风扇辅助对流模式：由上管和下管提供对流加热以进行均匀烹饪。

F. 烧烤模式：对于焗烤和烧烤。

G. 最大烧烤模式：同上，但烧烤配件提供更大的烧烤面积。

H. 风扇辅助烧烤模式：快速烧烤，以使食物保持多汁。在强行通风烘烤模式下这是最节能的方式。

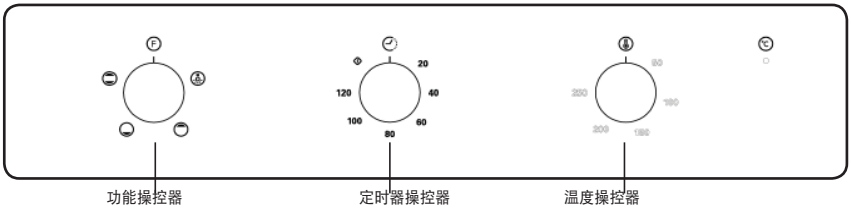
I. 解冻模式：
由风扇辅助，但不加热，用于减少冷冻食品的解冻时间。

J. 热解功能：
选择烤箱热解模式后，指示灯《PYA》（热解）将在 LED 显示屏上亮起。
预设温度为 450 ℃。定时器可调节为一个半小时或两小时。

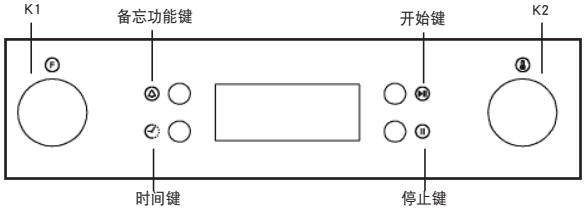
使用模式

- 长时间开启：在使用烤箱的《 》模式时，如烹饪时间设置得过长，食品可能会自燃。密切监视任何烤制过程，并且不要把烹饪时间设置得过长。
  备注：如烹饪时间少于 60 分钟，请先设置为较长的时间，然后再调节
  开关，将其设置成所需的时长。
- 转动功能操控器来设置功能，将其旋转至所需的功能。设置完功能、时长和温度后，烤箱将自动开始烹饪。
- 转动定时操控器来设置烹饪时长，根据食物烹饪指南，将其旋转至所需的时长。烹饪时间一结束，将会发出提醒音并关闭烤箱。
- 转动温度操控器来设置温度。
  如烤箱处于停用状态，始终将温度设置成《0》。

产品描述

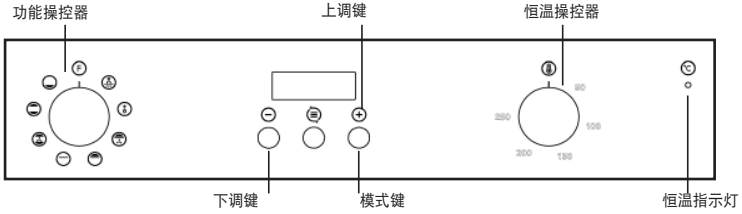


产品描述



请记住：如需打开烤箱的门，请始终用一只手握紧中间的把手，不要碰到儿童锁门栓。

产品描述



功能说明

首次将烤箱连接电源时，请等待屏幕自动显示《12.30》，听到哔一声后，指示灯《.》开始闪烁。请确保在使用前，将时间设置正确。
备注：时钟显示模式为 24 小时制，例如，下午 2 点将会显示为 14.00 点。

正确设置时间

1) 按《+》和《-》键调节小时。
2) 按《(≡)》确定设置的小时。
3) 按《+》和《-》键调节分钟。
4) 按《(≡)》确认设置的分钟，然后定时器进入等待模式。
备注：如果屏幕没有闪烁，同时长按《+》和《-》键超过 3 秒来调节时间。

烤箱的开和关

如果定时器处于等待模式，长按《(≡)》超过 3 秒。定时器进入手动模式，标志《♨》长亮起。

1) 设定烹饪功能和所需的温度。
2) 设定时长。烤箱将随之开启。
如设定成《Dur》（时长）或《End》（结束），烤箱将在烹饪时间结束后自动关闭。
如设定成《manual》（手动）或《minutero》（分钟），在烹饪时间结束后，烤箱功能和温度操控器
将重新回到《0》位。长按《(≡)》和《+》键超过 3 秒回到等待模式。

设置时间功能

在手动模式，按《(≡)》键进入时间功能设置。设置顺序为《Modo manual-Minutero-Dur-End-Modo manual》（手动模式 - 分钟 - 时长 - 结束 - 手动模式）。接下来选择烹饪功能，如有需要的话，再调节温度。

手动模式：
在手动模式，只有时间和《♨》标志会亮起。应由用户控制烹饪时长。
备注：在手动模式，为确保烤箱不会意外开启，如在 5 小时后，您还是没有按下任何键，定时器将会每隔一秒闪烁一次，以提醒您烤箱将进入等待模式。10 小时后，定时器等待模式将被激活。
在手动模式中，如果定时器开始闪烁，并且您希望继续使用烤箱，请按下任意键进行重置。或者，如您不想继续使用烤箱，请同时长按《(≡)》和《+》键超过 3 秒激活等待模式。

调节时间提示音：

您可以利用该功能，在设定时间结束后，收到提示音。
1>按《(≡)》键选择分钟功能。相应的《🔔》和《.》标志开始闪烁。
2>利用《+》和《-》键调节分钟。（参考如何正确设置时间的说明）。按《(≡)》键确认，《🔔》标志将长亮起。《🔔》标志将长亮起时，可对时间提示音进行调节。
3>设定时间结束后，定时器将发出一个声音信号，屏幕上《🔔》标志将开始闪烁。按任意键少于 3 秒关闭声音信号，屏幕上的《🔔》标志消失。时间提示音的调节应当只用于提示。
如您不想继续使用烤箱，请同时长按《(≡)》和《+》键超过 3 秒激活等待模式。

烹饪时间半自动编程：

该功能用于在期望的时间间隔内烹饪。将您所期望烹饪的食物放入烤箱。
将烤箱调节至烹饪功能，并设定理想的温度。
最长烹饪时间为 10 小时。
1) 长按《(≡)》键至定时器屏幕上出现《Dur》（在设定烹饪时间前）。
2) 利用《+》和《-》键调节至您理想的烹饪时间。（参考如何正确设置时间的说明）。按《(≡)》键确认。屏幕上将会出现时间，并且《A》和《♨》标志亮起。烤箱随之开始工作。
3) 设定时间结束后，定时器将会关闭烤箱并发出声音信号。同时，《A》标志开始在屏幕中闪烁。然后将烹饪功能和烤箱温度操控器回到《0》位。按任意键少于 3 秒关闭声音信号。
如长按《(≡)》键超过 3 秒，烤箱将回到手动模式。

结束时间半自动编程：

该功能用于在期望的时间内完成烹饪。将您所期望烹饪的食物放入烤箱，并将烤箱调节至烹饪功能，设定理想的温度。
1) 长按《(≡)》键至定时器屏幕上出现《End》（在设定结束时间前）。
2> 利用《+》和《-》键调节结束时间。（参考如何正确设置时间的说明）。
3) 按《(≡)》键确认。屏幕上将会出现时间，并且《A》和《♨》标志亮起。烤箱随之开始工作。
4) 设定时间结束后，定时器将会关闭烤箱并发出声音信号。同时，《A》标志开始在屏幕中闪烁。然后将烹饪功能和烤箱温度操控器回到《0》位。按任意键少于 3 秒关闭声音信号。
如长按《(≡)》键超过 3 秒，烤箱将回到手动模式。

自动编程：

该功能能使烤箱在预设时间开始工作，并在规定的烤制时长后结束。将食物放入烤箱内，并将烤箱调节至理想的烹饪功能。根据烹饪的不同食物，调节理想的烤箱温度。
首先：长按《(≡)》键至定时器屏幕上出现《Dur》。利用《+》和《-》键调节至您理想的烹饪时间。按《(≡)》键确认。屏幕上将会出现时间，并且《A》标志长亮起。
然后：继续长按《(≡)》键至定时器屏幕上出现《Dur》。当看到定时器屏幕上显示《End》时，利用《+》和《-》

键调节结束时间。按《(≡)》键确认。屏幕上将会出现时间，并且《A》标志长亮起。《♨》标志随即消失，直至烹饪开始。

设定时间可以是烹饪时间加上时钟时间后的 23 点 59 分。烤箱开始工作的预估时间为设定结束时间减去烹饪时间，并且到设定的结束时间后，将停止工作。定时器将发出声音信号，并且《A》标志开始闪烁。将烹饪功能和烤箱温度操控器回到《0》位后，按任意键少于 3 秒关闭声音信号。
如长按《(≡)》键超过 3 秒，烤箱将回到手动模式。
备注：一旦设定了自动模式，将无法调节烹饪时间。如对时间进行了某些更改，自动程序将取消，并且烤箱进入对应的模式。如需重置自动模式，应取消当前的模式设置，并按照前文中的步骤重新激活自动模式。

详细说明

1) 长按《+》或《-》键超过 3 秒逐日上调或下调日期，长按 5 秒进行快调。
2) 在调节时间功能的过程中，如 超过 5 分钟，您还没有按下任何键，烤箱将回到手动模式。
3) 在调节时间功能的过程中，长按《(≡)》键超过 3 秒取消当前调节并激活等待模式。
4) 在调节时间功能的过程中，长按《+》和《(≡)》键超过 3 秒，您将会听到哔一声，取消当前的时间功能调节，并激活等待模式。
5) 我们建议您在使用前先进行预热，时长为 15 分钟，温度为 200 度，以焚化烤架表面的所有残留物。

功能说明

1.调整时钟

一旦将烤箱连接电源，屏幕上将显示《00:00》标志。

1) 按《》键，小时位置上的数字开始闪烁。
2) 转动《K2》调节小时（数值在 0 至 23 之间）。
3) 按《》键，分钟位置上的数字开始闪烁。
4) 转动《K2》调节分钟（数值在 0 至 59 之间）。
5) 按《》结束时钟调节。《:》标志将开始闪烁，并且时间将亮起。

备注：时钟显示模式为 24 小时制。一旦连接至电源，时钟将开始不间断工作。

2.功能调节

1) 转动《K1》选择理想的烹饪功能。对应的指示灯将会亮起。
2) 转动《K2》调节温度。
3) 按《》确定开始烹饪。温度所对应的图标《℃》将亮起。
4) 如忽略第 2 步，按《》确定开始烹饪。预设时间为 9 小时，LED 屏幕上将会显示预设温度。

备注：

1) 时间开关的调节间隔如下：
   0--0:30 分钟：调节间隔为 1 分钟　0:30--9:00 小时：调节间隔为 5 分钟。
2) 温度的调节间隔为 5 ℃，辐射烤制功能的温度调节间隔为 30 ℃。
3) 烹饪流程开始后，转动《K1》调节烹饪时间。接下来按《》继续烹饪。
   如您在 3 秒钟内没有按《》，烤箱将回到之前的时间并继续工作。
4) 烹饪流程开始后，转动《K2》调节温度。对应的指示灯将会亮起。接下来按《》继续烹饪。如您在 3 秒钟内没有按《》，烤箱将回到之前的温度并继续工作。

3.灯的调节

1) 转动《K1》选择适当的功能。对应的图标将亮起。
2) 按《》键开始烹饪。灯的图标《》 * 《:》将开始闪烁。

4.查看功能

在烹制过程中，您可以使用查看功能，并在 3 秒后回到当前工作模式。

1) 在烹饪模式中，按《》键查看实际时间。
2) 根据时钟显示，按《》键查看烹饪时间。

5.儿童锁功能

如需锁起：同时长按《》和《》3 秒，您将听到一声长《哔》声，即指示儿童锁已激活，《》将亮起。

如需解锁：同时长按《》和《》3 秒，您将听到一声长《哔》声，即指示儿童锁已解锁。

备注：在工作模式中，如需停止烹饪，请按快速停止键。无需长按停止键；该动作无效。

6.备忘功能：

烤箱带 9 小时备忘功能。该功能可以帮您在 1 分钟到 9 小时的时间间隔内记录何时应开始烹饪。只能在等待模式中设置烤箱的备忘功能。备忘功能的设置方法如下：

1) 按备忘功能调节键《》；
2) 转动《K2》调节备忘功能的小时（数值在 0 至 9 之间）。
3) 再次按备忘功能调节键《》；
4) 转动《K2》调节备忘功能的分钟（数值在 0 至 59 之间）。
5) 按《》确定调节。《:》将开始闪烁，备忘功能指示灯《》将亮起。倒计时开始。

备注：时间为 0 时，烤箱警报将响 10 次。《》标志在屏幕上消失，提醒您应开始烹饪。您可通过按停止键的方式取消备忘功能；一旦设定了备忘功能，您可以按两次停止键将其取消。

7.开始 / 暂停 / 取消功能

1) 如您已设定完烹饪时间，按《》开始烹饪。如烹饪暂停，按《》继续。
2) 在烹饪过程中，按一次《》暂停。按两次《》取消烹饪。

8.省电功能

1) 在等待和备忘模式中，长按《》3 秒，LED 屏幕将关闭并进入省电模式。
2) 在等待模式中，如果 10 分钟内您未对烤箱进行任何操作，LED 屏幕将关闭并进入省电模式。
3) 按任意键或转动任何调节器退出省电模式。

9.热解功能（仅限某些型号）

该功能可彻底清洁烤箱的细微之处。

1) 转动《K1》选择热解功能。LED 屏幕上将显示《PYA》。
2) 按《》确定烹饪功能。预设时间为 2:00 小时。LED 屏幕上将显示《PYA》。
3) 转动《K1》更改热解功能时间。有两个时间选项供选择，《1:30》或《2:00》。

备注：

A) 如果烤箱门处于开启状态，开始键将被禁用，并且 LED 屏幕上将显示《DOOR》（门），《PYA》。
B) 当烤箱中心温度超过 200 ℃时，按取消键直接回到等待模式；当烤箱中心温度超过 300 ℃时，按开始键，LED 屏幕中将显示《COOL》（冷却）。
C) 如在正常工作模式中将门打开，加热继电器将停止工作，LED 屏幕中将显示《DOOR》，并发出连续的哔声警告，直至门被关上或按下取消键。
D) 热解功能完成并且烤箱中心温度降至 300 ℃ 以下后，LED 屏幕将关闭。
E) 在激活热解清洁功能前，请移走任何多余的残留物，确保烤箱是空的。不要将任何器具例如锅子、烤盘、吸油容器、活动支架等留在烤箱内，因其可能造成严重的损坏。

10.备注

1) 使用（除热解功能外的）任何功能时，烤箱的灯都会亮起。
2) 设定完烹饪程序，如果您没有在 5 分钟内按《⏯》键，屏幕将显示实际时间并回到等待模式。调节的程序将被取消。
3) 如按键有效，将会发出警告音；相反，将没有回音。
4) 警告音将会响五次以提醒您烹饪结束。

一些实用建议

- 在烹饪前，请确保无需使用的配件都从烤箱中移除。
- 在使用之前先将烤箱预热至烹调温度。
- 使用多个烤盘时，请将烤盘置于烤箱中间，并使烤盘之间留有一些空间，以便空气流通。
- 在烤制多汁的水果蛋糕时，请勿让烤盘过满，从烤盘溢出果汁所造成的污渍可能很难去除。
- 请勿将烤盘置于烤箱的基座上，或者使用铝箔覆盖基座，这会导致热量积聚，从而导致烹饪和烘焙时间不符，并可能会损坏搪瓷。
- 尽可能少打开炉门观察食品（在烹饪过程中烤箱灯仍然亮着）。
- 开门时请小心，避免接触热部件和蒸汽。

烹饪指南

请阅读食品包装提供的烹调温度和时间的信息。在熟悉本产品的功能后，您可以根据个人口味对温度和时间进行调整。
请确保冷冻食品在烹调前已完全解冻，除非另有说明。

食物类型	温度 °C	滑轨	烹饪时间（分钟）建议	个人
蛋糕甜点混合模具				
海绵蛋糕或小面包	175	2	55-65	
蛋糕	175	3	60-70	
松脆酥皮甜点模具				
派皮	200	3	08-10	
芝士派皮	200	3	25-35	
水果芝士派皮	200	3	25-35	
面团甜点模具				
派皮	180	3	30-45	
软面包 1 千克面粉	200	3	25-35	
小糕点				
松脆酥皮	200	3	10-15	
甜甜圈面团	200	2	35-45	
饼干面团	200	3	15-20	
烤宽面条	225	2	40-50	
肉类（烹饪时间视厚度而定）				
长烤肉	200	2	120-150	
短烤肉	200	2	60-90	
肉丸	200	2	30-40	
家禽				
鸭肉 1 1/2 Kg	200	2	120-180	
鹅肉 3 Kg	200	2	150-210	
烤鸡	200	2	60-90	
火鸡 5Kg	175	2	240-260	
野味				
野兔	200	2	60-90	
鹿腿	200	2	90-150	
蔬菜				
烤箱烤土豆	220	2	30-40	
熟蔬菜馅饼	200	2	40-50	
鱼类				
鳟鱼	200	2	40-50	
鲷鱼	200	2	40-50	
比萨	240	3	10-20	
烧烤				
肉片		4	8-12	
香肠		4	10-12	
烤鸡		2	25-35	
烤小牛肉 0.6 Kg			50-60	

* 烤箱滑轨的计数方向为从下向上（不包括烤箱底盘，因为烤盘无法放置其上）
位置信息仅供参考，因为烹调类型和时间取决于食物的数量和质量。

如何进行烧烤

请将待烧烤的食物放置在烤网或烤盘上。烤网应置于上方滑轨，托盘应置于下方滑轨以收集油脂。选择风扇辅助烤箱选择旋钮的位置 [⊖]，[⊜] 或多功能烤箱选择旋钮的[⊖] [⊜] [⊛] 位置。
根据不同类型的食物（肉类、鱼类、家禽等），有时需要进行翻转以使双面都使用红外线烧烤过。以下一些烹饪时间可供参考：

待烤食物	烹饪时间（分钟）建议
瘦肉或薄肉	4-6
一般肉类	5-8
去鳞鱼	8-10
鱼类（如鳟鱼、鲑鱼）	12-15
香肠	10-12
三明治	2-5

警告

- 请勿使用铝箔覆盖烤盘或加热。
- 请勿将部件包在铝箔中，或将它们放在烤架下——铝的高反射率可能会损坏烤架。

产品清洁

重要事项

为安全起见，在开始清洁之前，请务必将烤箱电源插头拔下或拔掉其电源线。

对于非自清洁烤箱，在使用后必须进行清洁，请在烤箱断电并处于温而不热的状态时进行清洁，这时由烹饪蒸汽产生的油脂膜仍很容易去除，溅散的脂肪尚未干硬。
取下镀铬钢条托架，将前方部件向上托起脱离箱壁，并从后方取出。使用在稀氨溶液浸泡过的软布清洁烤箱，进行冲洗并干燥。如果仍有污渍和溅渍，可将用氨水浸泡过的湿布放在烤箱内，关上箱门，过几小时后，使用温水和液体洗涤剂清洁烤箱，再小心冲洗并干燥。清洁箱门外部的金属光泽时，请使用软布和肥皂水，请勿使用任何含有研磨物质的粉状产品。

此外，还要避免使用酸性或碱性物质（柠檬汁、醋、盐、西红柿等）。避免使用含氯、酸或研磨物质的产品，特别是在清洁含有涂层的箱壁时。不要使用粗丝羊毛或较硬的工具，因为它们可能有损表面光洁度。
不要使用高压清洁剂或蒸汽机清洁烤箱。

通常情况下，使用湿软布和温洗涤剂擦洗就可以了，对于顽固污渍，建议如下：

搪瓷部件

这种材质仅可使用推荐的清洁剂——避免使用含氯产品，例如漂白剂。

安装说明

本产品必须由具有相关资质的人员安装，并符合英国安全法律法规或欧洲同等法规：

城市发展法规（环境部发布）。
城市发展规律（苏格兰行政发展部发布）。
IEE 配线法规。
劳动电力法规。

启用产品前

开箱后，请检查烤箱的以下配件是否齐全：
- 说明和安装手册
- 烤箱网
- 1 个托盘
- 用于安装产品配件的螺丝和插头

产品安装（参见图 5）

本产品被列为一类产品
法律强制规定必须提供地线。制造商拒绝为由于未遵循事故预防规则而发生的事故承担任何责任。

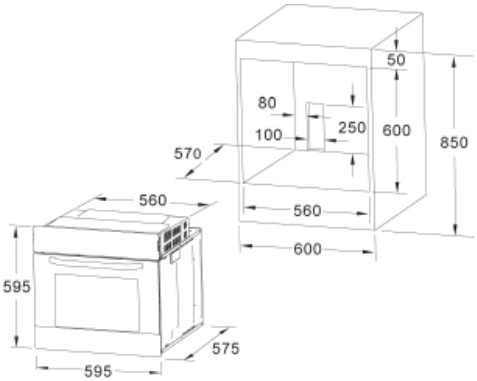
重要事项

在使用烤箱过程中，烤箱附近的电器、家具、橱柜或在安装过程中使用的所有材料都必须能忍受至少高于环境温度 85°C 的温度升高。
在低于标示温度下，某些类型的乙烯或层压板家具特别容易脱色损坏。
如果安装产品时无视此温度限制，或者产品与相邻柜子的距离小于 4mm，则责任由买方负责。

安装注意事项

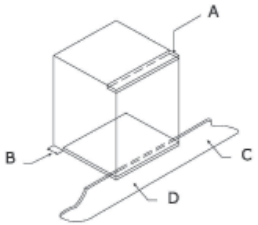
1. 无论是安装在灶台还是柜子，烤箱的标准间隙均应为 600mm，如图 5 所示。
2. 如果将烤箱放置在柜子中，必须移除柜子后方面板，并至少留 85-90mm 的间隙，以确保有足够的通风，如图 5 所示。
3. 确保烤箱得到安全固定。使用 4 个螺丝将烤箱固定到柜子，如图 5 所示，烤箱四角各一个。

图 5：60cm 宽简单电烤炉的安装距离，（上部外壳的形状可能会有所不同）和与柜子的连接。



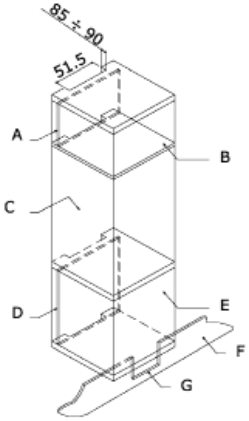
A. 必须移除支持滑轨
B. 墙壁与支撑架后部和橱柜底部之间有 75-90mm 的间距
C. 基座
D. 安装前面假板

图 7：在标准厨房单元安装简单的电烤炉的通风和间距要求。
单元后部上方、底部和支持架的最低通风要求。



A. 后面板
B. 存储空间
C. 取下后面板部分
D. 后面板
E. 存储空间
F. 基座
G. 最小通风间距 80 cm2

图 8：在上层柜子安装简单的电烤炉的通风和间距要求。



电源连接

在连接产品之前，请确认规格铭牌上所述电压与电网的电压一致。
建议使用经 NICEIC（英国电气安装工程监察委员会）认证的电气装置。

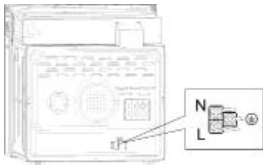
警告：本产品必须接地

本产品必须使用带保护插座的 13 A 双极型自动开关连接，其触点之间有 3mm 的间隔，并放置在产品可以方便连接的地方。

重要信息

电源线的导线颜色编码如下：

绿色和黄色 - 地线
蓝色 - 零线
褐色 - 火线



- 绿色和黄色的导线必须连接到标有“E”或地线标识或颜色为绿色和黄色的终端。
- 蓝色的导线必须连接到标有“N”的终端。
- 褐色的导线必须连接到标有“L”的终端。
- 在任何时候，导线的温度都不可高于环境温度 50°C 以上。
- 如果电源线损坏，必须使用由制造商或其售后服务点提供的特定导线或部件更换。

更换电源线

如需要更换电源线，步骤如下：

1. 断开产品电源，取下紧固螺钉，卸下后面板。
2. 松开紧固螺钉和接线端子，取下原来的线缆。
3. 使用符合规格要求的线缆进行更换，请确保颜色代码连接正确，并正确拧紧所有螺丝。

维修保养

在进行维修前，请先断开产品电源。
在保修期内，如有必要，所有维修服务都应交给制造商的技术服务部。请注意，未经授权的人员干预或修理本产品将导致保修无效。

更换烤箱灯泡

（不在产品保修范围内）

烤箱灯泡特性：15 W 或 25 W，300° C，类型 E-14

警告：请断开烤箱的电源，移除箱门（操作如上所述）和烤箱架。

逆时针方向转动用于保护灯泡的玻璃盖将其卸下。图 9 (A)

拧下旧灯泡，根据安全和环保规定恰当废弃，使用产品规格说明指定的灯泡进行更换，并装上保护盖。

注意，玻璃盖可能会较紧，因此，可能需要握住取下。

催化涂层的保养与更换

（组装后，涂层不在产品保修范围内）。

为使涂层有效保持“永远干净”，在有顽固污渍时，必须至少将烤箱加热到 200ºC，以免其成为永久污渍。如果涂层变黑或有光泽，则必须更换。请移除所有内部配件，以方便更换涂层。
涂层可以直接从制造商的配件更换部门购买（详情请参阅封底）。订购时，请注明规格铭牌上所标的产品类型参考号和 / 或产品序列号。

产品规格

内部尺寸

高度：346.5 毫米
宽度：457 毫米
深度：410 毫米
可用容量：70 升

电子信息

额定电压：

220 V - 240 V ~ 50 Hz
电源连接：13A（带保护插座的自动双极开关，触点之间有 3mm 间隔）

能耗

顶部加热元件	950 瓦
烤制加热元件	2,000 瓦
底部加热元件	1,100 瓦
对流加热元件	2,000 瓦
对流电机	33 瓦
烤制电机	4.1 瓦
冷却风扇	23 瓦
烤箱灯	25 瓦
最大功率	2,100 / 3,000 瓦

电源线：

3 x 1.5 mm2 类型 H07RN-F <HAR>

烤箱灯泡：

15 W - 25 W / 300 ºC 螺纹类型 E-14

制造商拒绝为由于不正确或不恰当安装产品而造成的人身和财产损害承担任何责任。

制造商有权对产品进行任何其认为必要和有用的修改，无需另行通知。

cata

CNA group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
c/ Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN
Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - e-mail: cna@cnagroup.es
Atención al Cliente: 902 410 450 - info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: 214 349 771 - service@junis.pt

60813015.20.01.2014

McGrp.Ru

Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем инструкций по эксплуатации, это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.