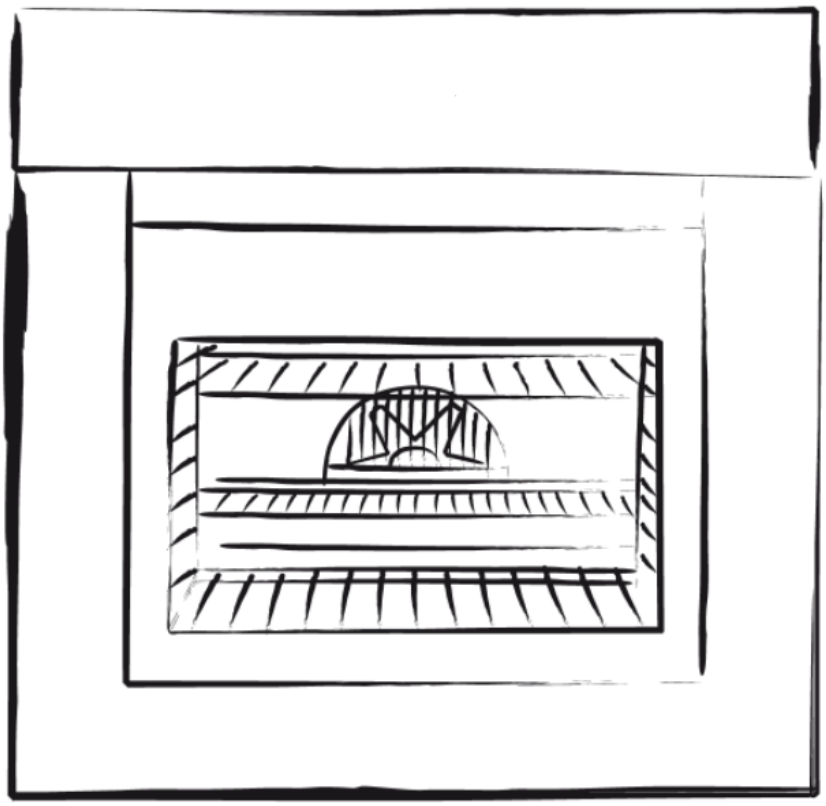
cata



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

PT

Instruções de uso e manutenção para fornos de encastrar

FI

Sisäänrakennettujen uunien käyttö- ja huolto-ohjeet

ES

AGRADECIMIENTOS

Gracias por adquirir nuestro producto. Esperamos que disfrute usando las muchas propiedades y ventajas que ofrece. Antes de usar el producto, estudie detenidamente este manual de instrucciones completo. Guarde este manual en un lugar seguro como referencia futura. Asegúrese de que otras personas que usen el producto estén familiarizadas también con estas instrucciones.

ADVERTENCIA

● Cuando se enciende en horno por primera vez, puede que emita un olor desagradable. Esto se debe al agente adhesivo usado para los paneles de aislamiento del interior del horno. Ponga en funcionamiento el nuevo producto vacío con la función de cocinado convencional, a 250°C, durante 90 minutos para limpiar las impurezas de aceite del interior de la cavidad.

● Durante su uso por primera vez, es absolutamente normal que haya un ligero humo y un ligero mal olor. En caso de que eso se produzca, simplemente tiene que esperar a que desaparezca el olor antes de poner alimentos en el horno.

● Use el producto en un entorno abierto.

● El aparato y sus piezas accesible se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos. Se deben mantener alejados a los niños menores de 8 años de edad salvo que se les supervise continuamente.

● Si la superficie presenta grietas, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

● Este aparato pueden usarlo niños con una edad de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimientos siempre y cuando se les haya supervisado o hayan recibido instrucciones respecto al uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza o el mantenimiento del usuario sin supervisión.

● Durante su uso, el aparato se calienta mucho. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos térmicos dentro del horno.

● No deje que los niños se acerquen al horno mientras está funcionando, en especial cuando el grill esté encendido.

● Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla de horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

● Se debe incorporar un medio de desconexión en el cableado fijo conforme a las especificaciones de cableado.

● Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

● Este aparato no está diseñado para usarse por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos o experiencia salvo que se les haya dado una supervisión o instrucciones adecuara respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

● Las partes accesibles pueden calentarse durante su uso. Se debe mantener alejado a los niños pequeños.

● Se debe incorporar una desconexión de todos los polos en el cableado fijo conforme a la normativa d cableado.

● Si el cable de alimentación presenta daños, el fabricante, su agente de servicio o personas con una cualificación similar deben sustituirlo para evitar cualquier riesgo.

● No use limpiadores abrasivos duros o ralladores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del microondas ya que pueden arañar la superficie, lo que puede provocar que se destroce el cristal.

● Use únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.

● Se debe eliminar un exceso de vertidos antes de limpiarlo.

● Durante la limpieza pirolítica, las piezas accesibles pueden calentarse más de lo normal. Se debe mantener alejado a los niños pequeños.

● Durante la limpieza pirolítica, debe retirarse la sonda.

● No debe usarse un limpiador a vapor.

● Los aparatos no están diseñados para operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.

● Las instrucciones para aquellos hornos que disponen de estanterías deben incluir detalles que indiquen la instalación correcta de las estanterías.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- No use el horno salvo que lleve puesto algo en los pies. No toque el horno con las manos o los pies húmedos o mojados.
- Para el horno: No debe abrirse la puerta del horno durante el periodo de cocinado.
- Un técnico autorizado debe instalar el aparato y ponerlo en funcionamiento. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por cualquier daños que pudiera provocarse por una colocación e instalación defectuosa realizada por personal no autorizado.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada en ellos, puede desequilibrar el aparato y romper la puerta.
- Algunas piezas del aparato pueden permanecer calientes durante mucho tiempo, es necesario esperar a que se enfríen antes de tocar los puntos que están expuestos al calor directamente.
- Si no va a usar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, le aconsejamos que lo desenchufe.

INSTALACIÓN DEL HORNO EN LA COCINA

Instale el horno en el espacio que se proporcione en la cocina, puede instalarse debajo de la encimera de trabajo o en un espacio recto. Fije el horno en su posición atornillándolo, usando los dos agujeros de fijación de la estructura. Para localizar los agujeros de fijación, abra la puerta del horno y mire en su interior. Para permitir una ventilación adecuada, se deben cumplir las mediciones y las distancias cuando se instala el horno.

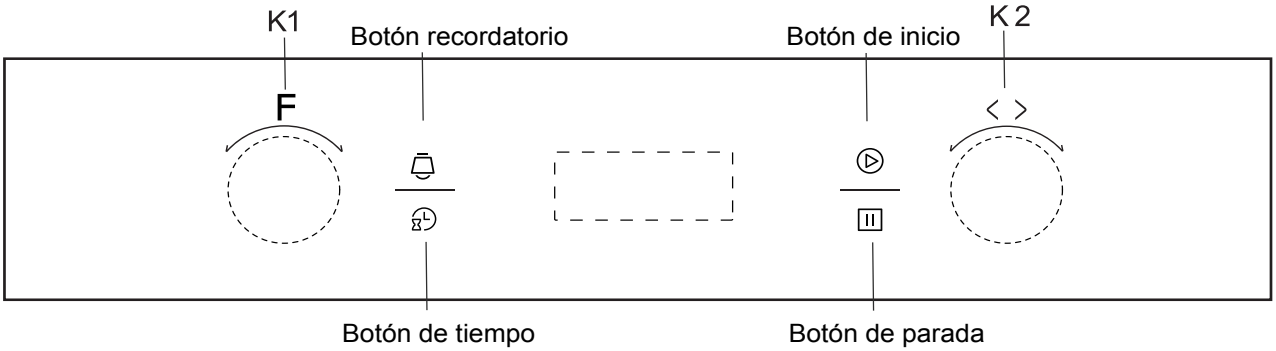
IMPORTANTE

Si el horno debe funcionar adecuadamente, la carcasa de la cocina debe ser adecuada. Los paneles de la cocina que se encuentren cerca del horno deben estar fabricados de un material resistente al calor. Asegúrese de que los pegamentos de las unidades que están fabricados de madera chapada pueden soportar las temperaturas de al menos 120 ºC. Los plásticos o pegamentos que no puedan soportar dichas temperaturas se fundirán y deformarán la unidad, una vez que el horno se haya incrustado dentro de las unidades, se deben aislar completamente las piezas eléctricas. Se trata de una exigencia legal de seguridad. Todas las protecciones deben fijarse con fuerza de forma que sea imposible retirarlas sin tener que usar herramientas especiales. Retire la parte posterior de la cocina para asegurar que circula una corriente adecuada de aire alrededor del horno. El quemador debe tener un espacio posterior de al menos 45 mm.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Cuando haya desembalado el horno, asegúrese de que no presente daños de ninguna de las maneras. Si tiene cualquier duda, no lo use y póngase en contacto con una persona profesional cualificada. Mantenga loa materiales del embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos fuera del alcance de los niños ya que son peligrosos para ellos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Símbolo	Descripción de funciones
	Lámpara del horno: que permite al usuario observar el progreso del cocinado sin tener que abrir la puerta. La lámpara del horno se iluminará con todas las funciones de cocinado. (excepto con la función pirolítica y la función ECO)
	Descongelación: la circulación del aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los alimentos congelados, (sin usar ningún tipo de calor). Se trata de una manera suave pero rápida de acelerar el tiempo de descongelación y deshielo de platos precocinados y productos llenos de crema, etc.
	Calentador inferior: Un elemento oculto en el fondo del horno proporciona calor: se usa principalmente para mantener calientes los alimentos. Se puede fijar la temperatura dentro de una gama de 60-120°C. La temperatura predeterminada es de 60°C.
	Cocinado convencional: La parte superior e inferior funcionan juntas para ofrecer un cocinado de convección. Se puede fijar la temperatura dentro de una gama de 50-250°C. La temperatura predeterminada es de 220°C.
	Convección con ventilador: La combinación del ventilador y ambos elementos térmicos ofrecen incluso una mayor penetración del calor, ahorrando hasta el 30-40% de energía. Los platos están ligeramente tostados en el exterior pero todavía húmedos en el interior. Nota: Esta función es apta para poner a la plancha o asar grandes pedazos de carne a una temperatura más alta. Se puede fijar la temperatura dentro de una gama de 50-250°C. La temperatura predeterminada es de 220°C.

	Asado radiante: Se enciende y se apaga el elemento interno de la parrilla para mantener la temperatura. Se puede fijar la temperatura en la gama de 180-240°C. La temperatura predeterminada es de 210°C.
	Doble asado a la parrilla: Funcionan el elemento radiante interno y el elemento superior. Se puede fijar la temperatura en la gama de 180-240°C. La temperatura predeterminada es de 210°C.
	Doble asado a la parrilla con ventilador: Funcionan el elemento radiante interno y el elemento superior con el ventilador. Se puede fijar la temperatura dentro de la gama de 180-240°C. La temperatura predeterminada es de 210°C.
	Convección: Un elemento alrededor del ventilador de convección proporciona una fuente de calor adicional para el cocinado estilo convección. En el modo convección, el ventilador automáticamente se enciende para mejorar la circulación del aire dentro del horno y crea un calor en el horno para el cocinado. Se puede fijar la temperatura dentro de una gama de 50-240°C. La temperatura predeterminada es de 180°C.
Modo pirolítico	Función pirolítica: Cuando la función esté fijada en modo pirolítico, la pantalla LED muestra "PyR". La temperatura predeterminada es de 450°C. Se puede fijar el temporizador en 1:30 o 2:00 horas.
	Para cocinar ahorrando energía. Cocine los ingredientes seleccionados de manera suave y el calor emana de la parte superior e inferior.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Configuración del reloj

Tras conectar la unidad a la alimentación, serán visibles en pantalla los símbolos "0:00".

1> Pulse "⏲"; parpadean las cifras de la hora.

2> Gire "K2" para ajustar las cifras de la hora (la hora debe estar entre 0--23).

3> Pulse "⏲"; parpadean los minutos.

4> Gire "K2" para ajustar la configuración de los minutos, (el tiempo debe estar entre 0--59).

5> Pulse "⏲" para finalizar la configuración del reloj. Parpadeará ":" y se iluminará la hora.

Nota: El reloj presenta 24 horas. Tras encenderlo, si está configurado, el reloj mostrará "0:00".

2. Configuración de funciones

1> Gire "K1" para elegir la función de cocinado que requiera. Se iluminará el símbolo relacionado.

2> Gire "K2" para ajustar la temperatura.

3> Pulse "▷" para confirmar el inicio del cocinado.

4> Si se ignora el paso 2, pulse "▷" para confirmar el inicio del cocinado y el tiempo predeterminado es de 9 horas, la temperatura predeterminada se mostrará en la pantalla LED.

NOTA:

1> Las cantidades de paso para el tiempo de ajuste de los diales son las siguientes: 0--0:30 minutos: paso 1 minuto 0:30--9:00 hora: paso 5 minutos

2> Las cantidades de paso para el ajuste de temperatura son 5°C, y la función de parrilla radiante es de 30°C.

3> Gire "K1" para ajustar el tiempo de cocinado cuando se inicie este. Posteriormente, pulse "▷" para confirmarlo. Si no se pulsa "▷" en 3 segundos, el horno volverá al tiempo anterior para continuar cocinando.

4> Gire"K2" para ajustar la temperatura cuando se inicie el cocinado. Se iluminará el indicador relacionado. Posteriormente, pulse "▷" para iniciar el cocinado. Si no se pulsa "▷" en 3 segundos,el horno volverá a la temperatura anterior para continuar cocinando.

3. Configuración de la lámpara

1> Gire "K1" para seleccionar la función relevante, posteriormente, se encenderá el icono correspondiente.

2> Pulse el botón "▷" para empezar, se iluminarán "0:00" y el icono de la lámpara "💡", ":" parpadea.

4. Función de pregunta

En los siguientes estados, puede usar la función de pregunta y después de 3 segundos volverá al estado actual.

1> Durante el estado de trabajo, si se ha configurado el reloj, pules el botón "⏲" para ver la hora actual, si se ha configurado la función recordatorio, pulse el botón "🔔" para ver la hora del recordatorio.

2> En estado recordatorio, si se ha configurado el reloj, pulse el botón "⏲" para ver la hora actual.

3> En el estado de pantalla de reloj, si se ha configurado la función de reserva, pulse el botón "⏲" para ver la hora de la reserva.

5. Función de bloqueo infantil

Para bloquearlo: pulse "▷" y "II" de forma simultánea durante 3 segundos, habrá un "pitido" largo y el "🔒" se iluminará.

Salir del bloqueo: pulse "▷" y "II" de forma simultánea durante 3 segundos, habrá un "pitido" largo indicando que se ha liberado el bloqueo infantil.

Nota: Durante el modo de funcionamiento, si desea detener el cocinado, pulse rápidamente el botón de parada. No es necesario pulsar durante mucho tiempo el botón de parada, no es válido.

6. Función de recordatorio

Esta función le ayudará a recordarle que debe empezar a cocinar a cierta hora desde 0:01 hasta 9:59.

Solo cuando el horno está en modo en espera, se puede configurar el recordatorio. Siga los pasos que aparecen debajo para configurar el recordatorio:

1> Pulse el botón de configuración del recordatorio "🔔".

2> Gire "K2" para configurar el tiempo de la hora del recordatorio. (El tiempo debe estar entre 0--9).

3> Vuelva a pulsar el botón de configuración del recordatorio "🔔".

4> Gire "K2" para configurar el tiempo de los minutos del recordatorio. (El tiempo debe estar entre 0--59).

5> Pulse "▷" para confirmar la configuración. El tiempo iniciará la cuenta atrás.

Nota: El pitido del horno sonará 10 veces después de que la hora llegue a la hora cero.

Puede cancelar el recordatorio durante la configuración pulsando el botón de parada. Una vez que se ha configurado el recordatorio, puede cancelarlo pulsando el botón parada dos veces.

7. Función de inicio / pausa / cancelar

1> Si se ha configurado la hora de cocinado, pulse "▷" para empezar a cocinar.

Si se ha hecho una pausa en el cocinado, pulse "▷" para reanudar el mismo.

2> Durante el proceso de cocinado, pulse una vez "II" para hacer una pausa en el cocinado.
Pulse dos veces "II" para cancelar el cocinado.

8. Función de ahorro de energía

1> En estado en espera y en estado recordatorio, pulse "▷" durante tres segundos, la pantalla LED se apagará y se iniciará el modo de ahorro de energía.

2> Si no hay funcionamiento en 10 minutos bajo el estado de espera, la pantalla LED se apagará y entrará en modo de ahorro de energía.

3> Bajo el modo ahorro de energía, pulsar cualquier tecla o girar cualquier dial puede hacer salir del modo de ahorro de energía.

9. Función pirolítica

Esta función le permite limpiar bien la cavidad del horno.

1> Gire "K1" para seleccionar la función pirolítica.
La pantalla LED mostrará "PyR".

2> Pulse "▷" para confirmar el cocinado. Y el tiempo predeterminado son 2 horas, se mostrará en el LED "PyR".

3> Gire "K1" para cambiar la hora de la pirólisis.
El temporizador puede fijarse entre 1:30 o 2:00 horas.

Nota:

A) Cuando no se haya cerrado la puerta del horno, no será válido pulsar el botón de inicio. La pantalla LED mostrará "door" y "PyR".

B) Cuando la temperatura del centro del horno sea superior a 320°C, no será válido pulsar el botón de inicio. La pantalla LED mostrará "CooL" y "PyR". Cuando la temperatura del centro del horno sea inferior a 200°C, pulse una vez el botón cancelar, se hará una pausa, vuélvalo a pulsar y volverá al estado de espera. Si es superior a 200°C, pulse una vez el botón cancelar y volverá directamente al estado en espera.

C) Abra la puerta cuando el horno esté funcionando, la pantalla LED mostrará "door" y el pitido sonará de forma continua hasta que se cierre la puerta o se pulse el botón cancelar.

D) Antes de activar la función de la limpieza pirolítica, retire cualquier vertido excesivo y asegúrese de que el horno está vacío. No deje nada en el interior (por ejemplo, sartenes, bandejas de horno, sartenes que goteen, abrazadera del interruptor deslizante, etc.) ya que esto puede dañarlos.

E) Cuando haya terminado la limpieza pirolítica, no interrumpa la alimentación en una hora.

10. Función de reserva

1> Para usar la función de reserva, se debe configurar el reloj por adelantado. Posteriormente, en lugar de configurar el reloj se debe configurar el tiempo reservado para que el horno empiece a cocinar (a> Pulse el botón configurar reserva "⧗"; b> Gire "K2" para configurar la hora del tiempo de reserva. La hora debe estar entre 0--23. c> Vuelva a pulsar el botón de configuración de reserva "⧗"; d> Gire "K2" para configurar el tiempo de los minutos de la reserva. El tiempo debe estar entre 0--59.), pero no pulse esta vez el botón del reloj. Después, gire el dial "K1" para elegir la función.

2> Pulse el botón "▷" para configurar el tiempo y la temperatura de cocinado. Posteriormente, gire el dial "K1" para ajustar la hora y el "K2" para ajustar la temperatura.

3> Pulse el botón "▷" para finalizar la configuración de cocinado y el reloj aparecerá en pantalla con el signo de reserva "⧗" siempre iluminado. Pero no se presenta ninguna otra señal de función. Se puede comprobar el tiempo de la reserva pulsado "⧗"; 3 segundos después, la pantalla volverás a mostrar el reloj.

4> En el momento de la reserva, el cocinado se iniciará automáticamente tras un pitido. El símbolo de reserva "⧗" se apagará y otros signos indicativos funcionarán normalmente.

Nota:

1> No se pueden reservar la lámpara, la descongelación o la sonda.

2> Durante el estado de reserva, pulse una vez el botón cancelar, se mostrará la hora y la temperatura de menú de reserva con el icono del menú iluminado constantemente. Vuélvalo a pulsar, la pantalla vuelve a reloj o pulse el botón de inicio para volver al estado de reserva.

3> La función de recordatorio no es válida durante el estado de reserva.

11. Nota

1> La lámpara del horno estará encendida en todas las funciones. (excepto con la función pirolítica y la función ECO)

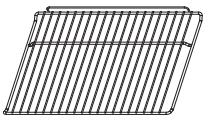
2> Una vez que se ha fijado el programa de cocinado, y no se ha pulsado el botón "▷" en 5 minutos, se mostrará la hora actual o se volverá al estado en espera. Quedará invalidado el programa de configuración.

3> El pitido sonará una vez cuando se pulse de forma efectiva, si no se pulsa de forma efectiva, no habrá respuesta.

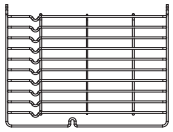
4> El pitido sonará cinco veces para recordarle que el cocinado ha terminado.

ACCESORIOS

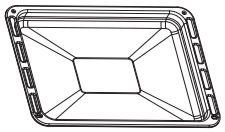
Estantería de cable: Para parrilla, platos y sartenes de pasteles con elementos para asar y cocinar a la parrilla.



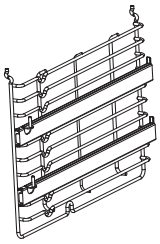
Abrazadera del interruptor deslizante: Para cocinar alimentos de gran tamaño, se pueden retirar estos raíles de soporte de la estantería situados a los laterales izquierdo y derecho del horno, los platos y la bandeja se pueden colocar en el suelo del horno, usando las funcionas de parrilla radiante, parrilla doble, parrilla doble con ventilador.
NOTA: Cuando coloque platos en el suelo del horno, NO use funciones con el calentador inferior para evitar la acumulación de calor en la parte inferior.
(únicamente para modelos específicos)



Sartén universal: Para cocinar grandes cantidades de alimentos como pasteles esponjosos, pastas, alimentos congelados, etc., o para recoger grasa / vertidos y jugos de carne.

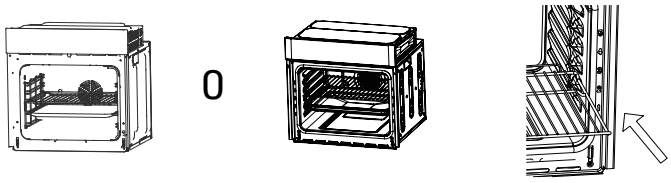


Guía telescópica: Algunos modelos pueden disponer de guías telescópicas para facilitar el uso del horno. Algunas guías telescópicas y abrazaderas de interruptores deslizantes pueden desmontarse desatornillando los tornillos que se han usado para fijarlas. Tras desmontarlos, los platos y la bandeja pueden colocarse en el suelo del horno, usando funciones como parrilla radiante, parrilla doble, parrilla doble con ventilador.
NOTA: Cuando coloque platos en el suelo del horno, NO use funciones con el calentador inferior para evitar la acumulación de calor en la parte inferior.
(únicamente para modelos específicos)



ADVERTENCIA DE COLOCACIÓN DE ESTANTERÍA

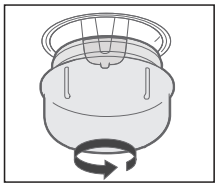
Para asegurarse de que las estanterías del horno funcionan de forma segura, es imperativo la colocación correcta de las estanterías entres los raíles laterales.
Las estanterías y la sartén solo pueden usarse entre la primera y la quina capa.
Las estanterías deben usarse en la dirección correcta, asegurará que durante la retirada cuidadosa de la estantería o bandeja, los alimentos calientes no se deslizan hacia afuera.



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Para su sustitución siga el siguiente proceso:

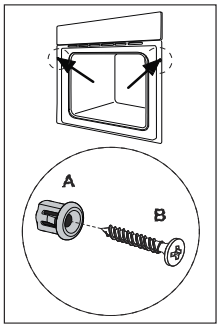
1> Desconecte la alimentación de la toma de corriente o apague el disyuntor de la salida de la unidad principal.
2> Afloje la cubierta de la bombilla de cristal girándola en sentido antihorario (tenga en cuenta, que puede estar rígida) y sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
3> Vuelva a apretar la cubierta de la lámpara de cristal.



NOTA: Solo use bombillas halógenas del tipo 25W/230V, T300°C.

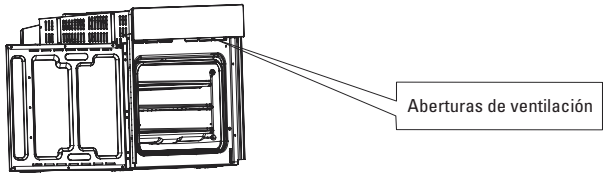
ASEGURAR EL HORNO AL ESPACIO DE ARMARIO

1> Ajuste el horno al receso del espacio del armario.
2> Abra la puerta del horno.
3> Asegure el horno al espacio de la cocina con dos soportes distanciados "A" que ajuste los agujeros en el horno e instale los dos tornillos "B".

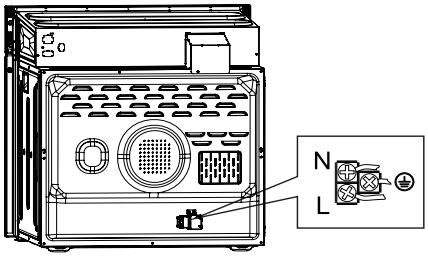


ABERTURAS DE VENTILACIÓN

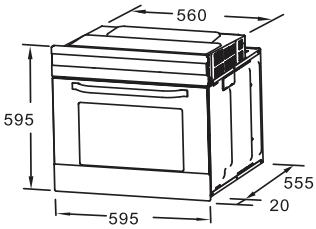
Cuando haya terminado de cocinar o en el estado de pausa o de espera, si la temperatura del centro del horno es superior a 75 grados, el ventilador de refrigeración continuará funcionando durante 15 minutos. O cuando la temperatura del centro del horno es inferior a 75 grados, el ventilador se detendrá por adelantado.

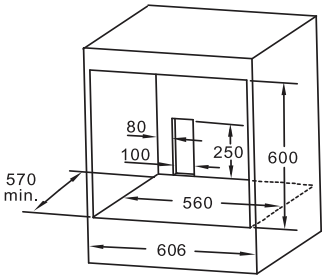


CONEXIÓN DEL HORNO



INSTALACIÓN





Comentario:

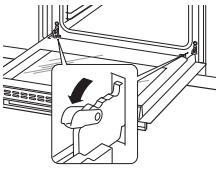
1. Solo son admisibles más desviaciones para todas las dimensiones.
2. El espacio del armario no incluye el interruptor o toma de corriente.

NOTA: El número de accesorios incluidos depende del aparato en particular que se haya adquirido.

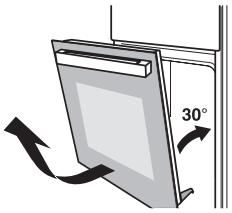
RETIRADA DE LA PUERTA DEL HORNO (OPCIONAL)

Desmontaje de los componentes de la puerta del horno

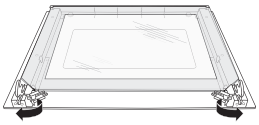
1. Para quitar la puerta, ábrala hasta el ángulo máximo.Luego, tire de la hebilla de la bisagra de la puerta hacia atrás.



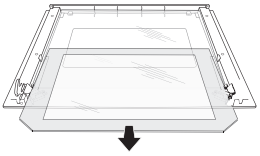
2. Cierre la puerta en un ángulo de aproximadamente 30 °.
Sostenga la puerta con una mano a cada lado.
Levante y extraiga l entamente la puerta del horno.



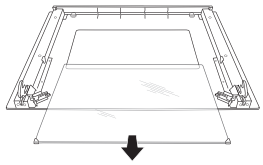
3. Abra el conjunto del soporte de rotación de la puerta,consulte la acción en la siguiente imagen.



4. Levante el vidrio exterior de la puerta y sáquelo. A continuación, saque el vidrio del medio de la puerta de la misma manera.



ADVERTENCIA:
No tire a la fuerza de la puerta y evite que el vidrio se rompa durante el proceso de desmontaje.



ADVERTENCIA:
Los resortes de las bisagras podrían aflojarse y causar lesiones personales.
ADVERTENCIA:
No levante ni transporte la puerta del horno por la manija de la puerta.

Recetas para el modo ECO

Recetas	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (mínimo)	Precalentamiento
Patatas Queso Gratinar	180	1	90-100	No
Queso Pastel	160	1	100-150	No
Carne	190	1	110-130	No

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por la buena apariencia y fiabilidad de la unidad, mantenga esta limpia. El diseño moderno de la unidad facilita su mantenimiento mínimo. Se deben limpiar regularmente las piezas de la unidad que entren en contacto con alimentos.

- Antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza, desconecte la alimentación.
- Fije todos los controles en la posición APAGADO.
- Espere hasta que el interior de la unidad no esté caliente porque solo la limpieza ligeramente caliente es más fácil que cuando está caliente.
- Limpie la superficie de la unidad con un paño húmedo, un cepillo suave o una esponja fina y después séquela. En caso de que haya muchos residuos sólidos, use agua caliente con un producto de limpieza no abrasivo.
- Para la limpieza del cristal del horno, no use limpiadores abrasivos o estropajos metálicos ya que estos pueden rallar la superficie o provocar que se dañe el cristal.
- Nunca deje sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre) sobre las piezas de acero inoxidable.
- No use limpiadores a alta presión para limpiar la unidad. Las bandejas de pastelería pueden lavarse con un detergente neutro.

Este aparato tiene la marca según la directiva europea 2012/19/EU sobre Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE).

Al asegurar que este producto se elimina correctamente, ayudará a prevenir consecuencias potencialmente negativas para el medioambiente y la salud humana, que podrían en cualquier caso estar provocadas por el manejo de los residuos de este producto. El símbolo en el producto indica que este producto no debe tratarse como residuos domésticos. En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida adecuado para el reciclaje de productos eléctrico y electrónicos. La eliminación debe realizarse conforme a la normativa medioambiental local respecto a la eliminación de residuos. Para obtener información detallada acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto.

DE

EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produkts entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie die vielen Funktionen und Vorteile, die es bietet, genießen. Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf. Vergewissern Sie sich, dass auch andere Personen, die das Produkt verwenden, mit dieser Anleitung vertraut sind.

WARNUNG

- Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann er einen unangenehmen Geruch abgeben. Dies ist auf den Klebstoff zurückzuführen, der für die Isolierung im Backofen verwendet wird. Lassen Sie das neue leere Produkt mit der herkömmlichen Funktion auf 250 °C für 90 Minuten laufen, um Verunreinigungen durch Öl im Innenraum des Backofens zu entfernen.
- Während des ersten Gebrauchs ist es völlig normal, dass es zu leichter Rauch- und Geruchsbildung kommt. Sollte dies vorkommen, müssen Sie lediglich warten, bis sich der Geruch verflüchtigt hat, bevor Sie Speisen in den Backofen geben.
- Bitte verwenden Sie das Produkt bestimmungsgemäß.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Kochzonen nicht berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahre vom Gerät fern, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät sofort aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen worden sind und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Backofen nicht zu berühren.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn er in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe des Backofens austauschen, um Stromschlag zu vermeiden.
- Die Vorrichtung zum Trennen muss in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsvorschriften eingebaut werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis verwendet zu werden, es sei denn dies geschieht unter der Aufsicht oder Anleitung bzgl. des Gebrauchs des Gerätes durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist.
- Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.
- Eine allpolige Trennvorrichtung muss gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen, aggressiven Reiniger oder scharfe Metallkratzer, um das Glas der Ofentür zu reinigen, weil dadurch die Oberfläche zerkratzt werden kann und dies zum Zerspringen des Glases führen könnte.
- Verwenden Sie nur den für diesen Backofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Entfernen Sie Verschüttetes, bevor Sie die pyrolytische Selbstreinigung starten.
- Während der pyrolytischen Selbstreinigung können zugängliche Teile heißer als normal werden. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen Sie den Temperaturfühler ausbauen.
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Die Anleitungen für Backöfen mit Einlegeböden enthalten Angaben zur korrekten Installation der Einlegeböden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie den Backofen nicht barfuß. Berühren Sie den Backofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Für Öfen: Die Backofentür sollte während der Zubereitung nicht häufig geöffnet werden.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Elektriker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Installation durch nicht autorisiertes Personal verursacht werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Tür oder Schublade des Backofens, da Sie das Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder die Tür zerbrechen können.
- Einige Geräteteile können die Wärme lange Zeit speichern; warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie die Stellen berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, empfehlen wir Ihnen, den Netzstecker zu ziehen.

EINBAU DES BACKOFENS IN DIE KÜCHENZEILE

Setzen Sie den Backofen in den dafür vorgesehenen Unterschrank in der Küchenzeile unter der Arbeitsplatte oder in einem Hochschrank ein. Fixieren Sie den Backofen durch Verschrauben mit Hilfe der beiden Befestigungsbohrungen im Rahmen. Um die Befestigungsbohrungen zu finden, öffnen Sie die Backofentür und schauen Sie hinein. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, sind die bei der Befestigung des Backofens einzuhaltenden Maße und Abstände zu beachten.

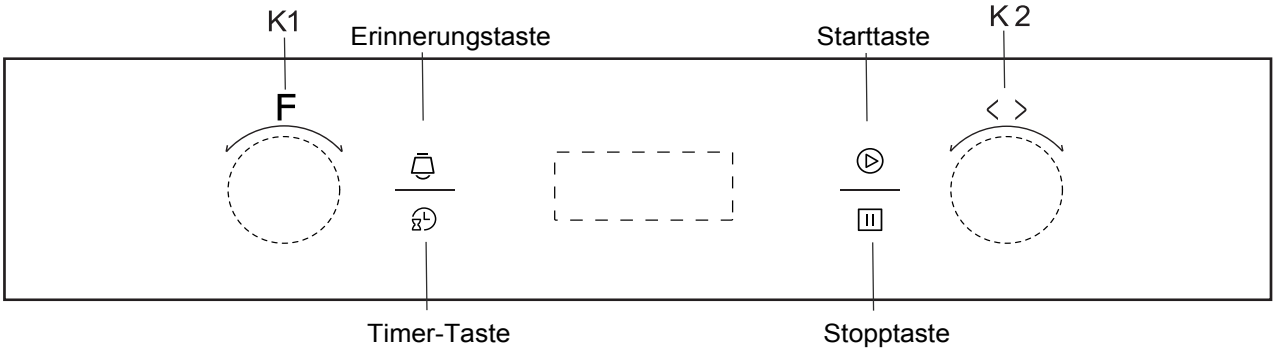
WICHTIG

Wenn der Backofen einwandfrei funktionieren soll, muss die Küchenzeile geeignet sein. Die Verkleidungen der Küchenzeile, die sich neben dem Backofen befinden, müssen aus einem hitzebeständigen Material bestehen. Vergewissern Sie sich, dass der Klebstoff von mit furniertem Holz verblendeten Einheiten mindestens bis zu einer Temperatur von 120 °C hitzefest ist. Nicht bis zu dieser Temperatur hitzefest Kunststoffe oder Klebstoffe werden schmelzen und in Folge dessen sich die Einheit verformen. Wenn der Ofen in die Einheit eingebaut wurde, müssen alle elektrischen Teile vollständig isoliert sein. Dies ist eine gesetzliche Sicherheitsanforderung. Alle Schutzvorrichtungen müssen fest an ihrem Platz montiert sein, sodass es unmöglich ist, sie ohne Spezialwerkzeug zu entfernen. Entfernen Sie die Rückseite des Küchenschranks, um eine ausreichende Luftzirkulation um den Backofen zu gewährleisten. Das Kochfeld muss einen hinteren Abstand von mindestens 45 mm zur Wand haben.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Nachdem Sie den Backofen ausgepackt haben, vergewissern Sie sich, dass er in keiner Weise beschädigt ist. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, benutzen Sie ihn nicht, wenden Sie sich an eine fachlich qualifizierte Person. Bewahren Sie Verpackungsmaterial wie Plastiktüten, Styropor oder Schrauben außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da diese für Kinder gefährlich sind.

PRODUKTBESCHREIBUNG



Symbol	Funktionsbeschreibung
	Backofenlampe: Die Lampe ermöglicht es dem Benutzer, den Fortschritt der Zubereitung zu beobachten, ohne die Tür zu öffnen. Die Ofeninnenraumbeleuchtung leuchtet bei allen Ofenfunktionen (ausgenommen pyrolytische Selbstreinigung und Energiesparfunktion).
	Auftauen: Die Zirkulation von Luft mit Raumtemperatur lässt das Gefriergut schneller auftauen (ohne Benutzung von zusätzlicher Wärme). Dies ist eine sanfte, aber schnelle Methode, um die Auftauzeit und das Auftauen von Fertiggerichten und beispielsweise Produkten mit Sahnefüllung zu beschleunigen.
	Unterhitze: Ein in den Boden des Ofens eingelassenes Element stellt Hitze bereit. Dieses Element wird hauptsächlich zum Warmhalten von Gargut benutzt. Die Temperatur kann in einem Bereich von 60 – 120 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 60 °C.
	Konventionelle Zubereitung: Das obere und untere Heizelement arbeiten für traditionelles Garen zusammen. Die Temperatur kann in einem Bereich von 50 – 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.
	Umluft mit Lüfter: Die Kombination der beiden Heizelemente mit dem Lüfter bietet eine gleichmäßigere Wärmeverteilung und spart dadurch bis zu 30 – 40 % Energie. Die Gerichte werden an der Außenseite leicht angebräunt und sind im Inneren noch saftig. Hinweis: Diese Funktion ist geeignet für das Grillen oder Rösten großer Fleischstücke bei höheren Temperaturen. Die Temperatur kann in einem Bereich von 50 – 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.

	Strahlengrill: Das innere Grillelement schalten sich zum Aufrechterhalten einer gleichmäßigen Temperatur an und aus. Die Temperatur kann in einem Bereich von 180 – 240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	Zweifachgrill: Das innere Strahlengrillelement und das obere Heizelement arbeiten zusammen. Die Temperatur kann in einem Bereich von 180 – 240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	Zweifachumluftgrill: Das innere Strahlengrillelement, das obere Heizelement und der Lüfter arbeiten zusammen. Die Temperatur kann in einem Bereich von 180 – 240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	Umluft: Ein Element in der Nähe des Umluftlüfters stellt eine zusätzliche Wärmequelle für das Garen mit Umluft bereit. Im Umluftmodus wird der Lüfter automatisch zugeschaltet, um die Luftzirkulation innerhalb des Ofens zu verbessern und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erzeugen. Die Temperatur kann in einem Bereich von 50 – 240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 180 °C.
Pyrolytischer Modus	Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion: Wenn sich das Gerät im pyrolytischen Modus befindet, dann wird auf dem Display „PyR“ angezeigt. Die Standardtemperatur beträgt 450 °C. Der Timer kann auf 1:30 h oder 2:00 h eingestellt werden.
	Für energiesparende Zubereitung. Die ausgewählten Zutaten werden auf schonende Weise zubereitet, wobei die Wärme von oben und unten kommt.

BEDIENUNGSHINWEISE

1. Einstellen der Uhr

Nachdem das Gerät am Stromnetz angeschlossen wurde, wird im Display „0:00“ angezeigt.

1> Drücken Sie „⏲“, woraufhin die Stundenstelle blinkt.

2> Drehen Sie „K2“, um die Stunden einzustellen (die Anzeige ist 0 - 23).

3> Drücken Sie „⏲“, woraufhin die Minutenstelle blinkt.

4> Drehen Sie „K2“, um die Minuten einzustellen (die Anzeige ist 0 - 59).

5> Drücken Sie „⏲“, um die Einstellung zu beenden. „:“ blinkt und die Uhrzeit leuchtet.

Hinweis: Die Zeit wird im 24-Stundenformat angezeigt. Nach dem Einschalten zeigt die Uhr, falls nicht eingestellt, „0:00“ an.

2. Funktion einstellen

1> Drehen Sie „K1“, um die gewünschte Funktion zu wählen. Das entsprechende Symbol leuchtet auf.

2> Drehen Sie „K2“, um die Temperatur einzustellen.

3> Drücken Sie „▷“, um den Start der Zubereitung zu bestätigen.

4> Wenn Schritt 2 übersprungen wird, drücken Sie „▷“, um den Start der Zubereitung zu bestätigen. Die Standardzeit beträgt 9 Stunden und die Standard temperatur wird im Display angezeigt.

HINWEIS:

1> Die Schrittweite des Drehknopfesf ür die Einstellung der Garzeit beträgt: 0 – 0:30 min: 1-Minute-Schritte; 0:30 – 9:00 h: 5-Minuten-Schritte

2> Die Schrittweite für die Einstellung der Temperatur beträgt 5 °C und die für den Strahlengrill 30 °C.

3> Drehen Sie „K1“, um die Zubereitungszeit einzustellen, wenn der Zubereitung beginnt. Drücken Sie anschließend zur Bestätigung „▷“. Wenn Sie innerhalb von 3 s „▷“ nicht drücken, dann kehrt der Ofen zur vorherigen Zeiteinstellung zurück und setzt das Garen fort.

4> Drehen Sie „K2“, um die Temperatur einzustellen, wenn das Garen beginnt, woraufhin die entsprechende Anzeige leuchtet. Drücken Sie anschließend „▷“, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie „▷“ nicht innerhalb von 3 Sekunden drücken, kehrt der Backofen zur vorherigen Temperatur zurück, um die Zubereitung fortzusetzen.

3. Lampe einstellen

1> Drehen Sie „K1“, um die entsprechende Funktion zu wählen, damit leuchtet das entsprechende Symbol auf.

2> Drücken Sie zum Starten „▷“, woraufhin auf dem Display „0:00“ angezeigt wird, das Symbol „💡“ leuchtet und „:“ blinkt.

4. Anzeigefunktion

In folgenden Modi können Sie die Abfragefunktion verwenden, um nach 3 Sekunden in den aktuellen Betriebsmodus zurückzukehren.

1> Während des Betriebs mit eingestellter Uhr drücken Sie „⏲“, um die Uhrzeit anzuzeigen; wenn die Erinnerungsfunktion eingestellt wurde, drücken Sie „🔔“, um die Erinnerungszeit anzuzeigen.

2> Im Erinnerungsmodus mit eingestellter Uhr drücken Sie „⏲“, um die Uhrzeit anzuzeigen.

3> Während der Zeitanzeige mit eingestellter Verzögerungsfunktion drücken Sie „⏲“, um die Verzögerungszeit anzuzeigen.

5. Kindersicherung

Sperren: Halten Sie gleichzeitig „▷“ und „II“ für 3 Sekunden gedrückt. Sie hören einen langen Signalton und „🔒“ leuchtet auf.

Entsperren: Halten Sie gleichzeitig „▷“ und „II“ für 3 Sekunden gedrückt. Sie hören einen langen Signalton und die Kindersicherung ist aufgehoben.

Hinweis: Wenn Sie während des Betriebsmodus die Zubereitung beenden möchten, drücken Sie die Stopptaste. Halten Sie die Stopptaste nicht gedrückt, diese Funktion ist ungültig.

6. Erinnerungsfunktion

Mit Hilfe dieser Funktion werden Sie daran erinnert, in einer bestimmten Zeit von 0:01 bis 9:59 Uhr mit der Zubereitung zu beginnen.

Nur mit dem Backofen im Standby-Modus kann die Erinnerung eingestellt werden. Folgen Sie den nachstehenden Schritten, um die Erinnerung einzustellen:

1> Drücken Sie die Erinnerungstaste „🔔“.

2> Drehen Sie „K2“, um die Stundenstelle der Erinnerung einzustellen (der eingestellte Zeitwert muss zwischen 0 und 9 liegen).

3> Drücken Sie erneut die Erinnerungstaste „🔔“.

4> Drehen Sie „K2“, um die Minutenstelle der Erinnerung einzustellen (der eingestellte Zeitwert muss zwischen 0 und 59 liegen).

5> Drücken Sie zur Bestätigung Ihrer Einstellung „▷“. Die Zeit wird heruntergezählt.

Hinweis: Der Summer des Backofens ertönt nach Ablauf der Zeit zur Stunde Null 10 Mal.
Sie können die Erinnerungsfunktion während der Einstellung durch Drücken der Stopptaste beenden; nachdem die Erinnerung eingestellt wurde, können Sie sie durch zweimaliges Drücken der Stopptaste beenden.

7. Start/Pause/Abbrechen

1> Wenn die Zubereitungszeit eingestellt ist, drücken Sie „▷“, um mit der Zubereitung zu beginnen.
Wenn die Zubereitung unterbrochen wurde, drücken Sie „▷“, um die Zubereitung fortzusetzen.

2> Drücken Sie während der Zubereitung einmal „II“, um die Zubereitung zu unterbrechen.
Drücken Sie zweimal „II“, um die Zubereitung abzubrechen.

8. Energiesparfunktion

1> Wenn Sie im Standby-Modus 3 s lang „▷“ drücken, dann erlischt das LED-Display und das Gerät wechselt in den Energiesparmodus.

2> Wenn im Standby-Modus 10 Minuten lang keine Bedienung erfolgte, dann erlischt das LED-Display und das Gerät wechselt in den Energiesparmodus.

3> Wenn sich das Gerät im Energiesparmodus befindet und Sie eine beliebige Taste drücken oder einen Drehknopf drehen, dann wird der Energiesparmodus wieder beendet.

9. Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion

Mit dieser Funktion können Sie den Backraum des Ofens gründlich reinigen.

1> Wählen Sie durch Drehen von „K1“ die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion aus. Auf dem LED-Display wird „PyR“ angezeigt.

2> Drücken Sie zur Bestätigung des ausgewählten Programms „▷„. Die Standardzeit beträgt 2 Stunden. Auf dem LED-Display wird „PyR“ angezeigt.

3> Wählen Sie durch Drehen von „K1“ die Zeit für die pyrolytische Selbstreinigung aus. Sie können für den Timer 1:30 h oder 2:00 h einstellen.

Hinweis:

A) Wenn die Ofentür nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, dann kann der Vorgang durch Drücken der Starttaste nicht gestartet werden. Auf dem LED-Display wird „door“ und „PyR“ angezeigt.

B) Wenn die Kerntemperatur des Ofens 320 °C überschreitet, dann ist die Starttaste ohne Funktion. Auf dem LED-Display wird „CooL“ und „PyR“ angezeigt. Wenn die Kerntemperatur des Ofens geringer als 200 °C ist, dann drücken Sie einmal die Cancel-Taste, woraufhin der Ofen pausiert. Durch erneutes Drücken kehrt der Ofen in den Standby-Modus zurück. Wenn sie 200 °C überschreitet, dann kehrt der Ofen durch Drücken der Cancel-Taste direkt in den Standby-Modus zurück.

C) Wenn Sie während des Betriebs des Ofens die Ofentür öffnen, dann wird auf dem LED-Display „door“ angezeigt und der Summer ertönt solange, bis die Ofentür ordnungsgemäß geschlossen ist oder die Cancel-Taste gedrückt wurde.

D) Entfernen Sie vor dem Start der pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion alles übermäßig Verschüttete und vergewissern Sie sich, dass der Backraum des Ofens leer ist. Lassen Sie nichts (z. B. Pfannen, Backbleche, Auffangschalen, Schiebehalter usw.) im Inneren des Ofens zurück, weil die Gegenstände im Inneren des Ofens durch den Vorgang schwer beschädigt werden können.

E) Wenn die pyrolytische Selbstreinigung abgeschlossen ist, dann unterbrechen Sie die Stromversorgung noch mindestens 1 h lang nicht.

10. Zubereitungsbeginn mit Verzögerung

1> Um die Verzögerungsfunktion nutzen zu können, muss die Uhr korrekt eingestellt sein. Dann muss beim Einstellen der Uhr die Verzögerungszeit, nachdem der Backofen mit der Zubereitung beginnt, eingestellt werden (a > Drücken Sie die Verzögerungstaste „⏲“; b> Drehen Sie „K2“ zum Einstellen der Stunden der Verzögerung. Die Einstellung muss zwischen 0 - 23 liegen; c > Drücken Sie erneut die Verzögerungstaste „⏲“; d> Drehen Sie „K2“, um die Minuten der Verzögerung einzustellen. Die Einstellung muss zwischen 0 - 59 liegen.) Drücken Sie diesmal nicht die Taste mit der Uhr. Drehen Sie anschließend „K1“, um die Funktion auszuwählen.

2> Drücken Sie „▷“, um Zubereitungszeit und Temperatur einzustellen. Drehen Sie dann „K1“, um die Zeit und „K2“, um die Temperatur einzustellen.

3> Drücken Sie „▷“, um die Einstellung der Zubereitung zu beenden. Die Uhr wird im Display angezeigt, wobei das Verzögerungssymbol „⌛“ leuchtet. Es werden keine anderen Funktionssymbole angezeigt. Die Verzögerungszeit kann mit „⏲“ überprüft werden; nach 3 Sekunden wird die Uhrzeit wieder angezeigt.

4> Zum eingestellten Zeitpunkt beginnt die Zubereitung automatisch nach einem Summton. Das Verzögerungssymbol „⌛“ erlischt und andere Symbole werden wieder normal angezeigt.

Hinweis:

1> Lampe, Auftauen und Temperaturfühler können nicht verzögert werden.

2> Drücken Sie während des Verzögerungsmodus einmal die Abbruchtaste, damit werden Zeit und Temperatur des Verzögerungsmenüs angezeigt, wobei das Menüsymbol leuchtet. Drücken Sie die Taste erneut, damit kehrt das Display zur Zeitanzeige zurück oder drücken Sie die Starttaste, um in den Verzögerungsmodus zurückzukehren.

3> Die Erinnerungsfunktion ist während des Verzögerungsmodus ungültig.

11. Hinweis

1> Die Ofeninnenraumbeleuchtung leuchtet bei allen Ofenfunktionen (ausgenommen pyrolytische Selbstreinigung und Energiesparfunktion).

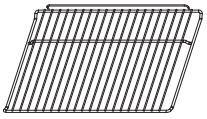
2> Sobald das Zubereitungsprogramm eingestellt ist und „▷“ nicht innerhalb von 5 Minuten gedrückt wird, wird die Uhrzeit angezeigt bzw. in den Standby-Modus zurückgekehrt. Das eingestellte Programm ist dann ungültig.

3> Der Summer ertönt einmal, wenn die Taste korrekt gedrückt wird; wenn sie nicht korrekt gedrückt wird, erfolgt keine Reaktion.

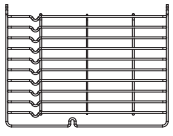
4> Der Summer ertönt fünfmal, um Sie daran zu erinnern, dass die Zubereitung beendet ist.

ZUBEHÖR

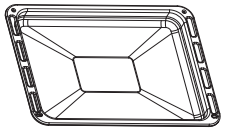
Drahtfachboden: Zum Grillen, für Teller, Backformen mit Brat- und Grillgut.



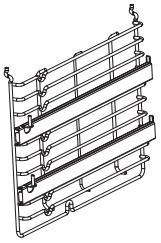
Schiebebügel: Für die Zubereitung größerer Speisen können diese Schienen an der rechten und linken Seite des Backofens entfernt werden, Geschirr und Backblech können auf den Boden des Backofens gestellt werden, wobei die Funktionen als Strahlungsgrill, Doppelgrill und Doppelgrill mit Umluft verwendet werden können.
HINWEIS: Wenn Sie Speisen auf den Backofenboden stellen, verwenden Sie bitte KEINE Funktionen mit Unterhitze, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden.
(nur bestimmte Modelle).



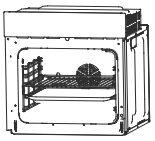
Universal-Pfanne: Zum Kochen großer Mengen von Lebensmitteln wie feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost usw. oder zum Auffangen von Fett/Austritt und Fleischsäften.



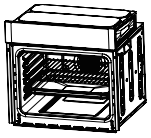
Teleskopschiene: Einige Modelle können mit Teleskopschienen ausgestattet sein, um die Verwendung des Backofens zu erleichtern. Diese Teleskopschienen und Halterungen können durch Lösen der zur Befestigung verwendeten Schrauben demontiert werden. Nach der Demontage können Sie Gerichte und Bleche auf den Boden des Ofens stellen und Funktionen wie den Strahlengrill, den Zweifachgrill oder den Zweifachumluftgrill benutzen.
HINWEIS: Wenn Sie Speisen auf den Backofenboden stellen, verwenden Sie bitte KEINE Funktionen mit Unterhitze, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden.
(nur bestimmte Modelle).

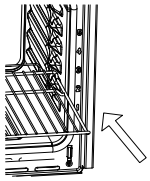


WARNUNG ZUR PLATZIERUNG DER BACKBLECHE:
Um einen sicheren Betrieb mit den Rosten zu gewährleisten, ist eine korrekte Platzierung der Roste zwischen den Seitenschienen unbedingt erforderlich.
Das Backblech und die Roste können nur zwischen der ersten und fünften Schiene verwendet werden.
Das Backblech und die Roste müssen in der korrekten Ausrichtung verwendet werden, um zu gewährleisten, dass beim aufmerksamen Herausnehmen heiße Speisen nicht herausrutschen.



ODER



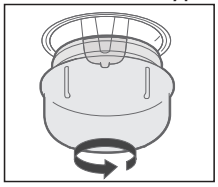


LAMPE AUSTAUSCHEN
Gehen Sie zum Austausch wie folgt vor:

1> Trennen Sie die Stromversorgung des Geräts.

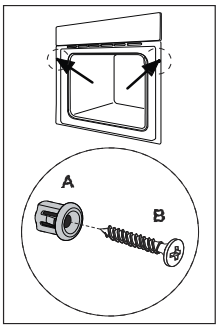
2> Schrauben Sie die Lampenabdeckung aus Glas ab, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Achtung, sie kann schwergängig sein) und ersetzen Sie das Leuchtmittel durch ein neues desselben Typs.

3> Schrauben Sie die Lampenabdeckung aus Glas wieder zurück.



HINWEIS: Verwenden Sie nur 25W/230V, T300 °C Halogenlampen.

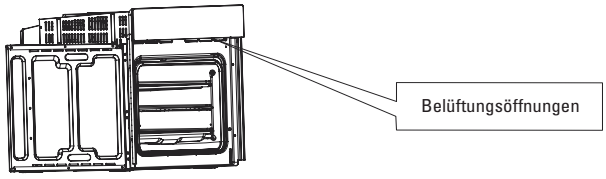
BACKOFEN AM SCHRANK BEFESTIGEN



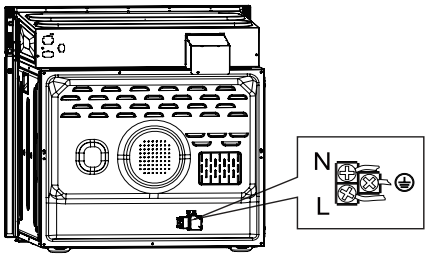
1> Setzen Sie den Backofen in den Schrankausschnitt ein.
2> Öffnen Sie die Tür des Backofens.
3> Befestigen Sie den Backofen mit zwei Abstandhaltern „A“, die in die Öffnungen des Backofenrahmens passen, am Küchenschrank und setzen Sie die beiden Schrauben „B“ ein.

BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN

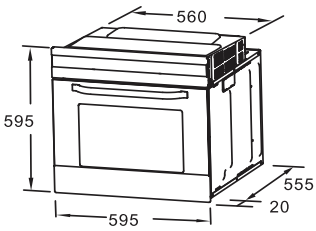
Nach Beendigung der Zubereitung oder im Pausen- bzw. Standby-Modus, wenn die Temperatur im Backofen über 75 Grad liegt, arbeitet das Kühlgebläse für 15 Minuten weiter. Wenn die Temperatur im Backofen unter 75 Grad sinkt, wird das Kühlgebläse vorzeitig abgeschaltet.

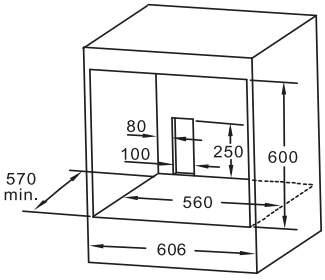


BACKOFEN ANSCHLIEßEN



INSTALLATION





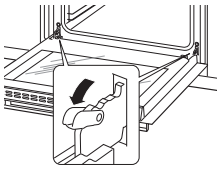
Hinweis:
1. Für alle Abmessungen sind nur Plus-Abweichungen zulässig.
2. Der Schrank umfasst nicht den Netzschalter oder die Steckdose.

HINWEIS: Die Anzahl des mitgelieferten Zubehörs hängt von dem jeweils gekauften Gerät ab.

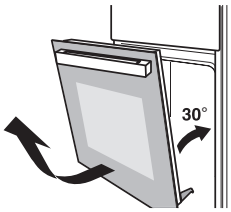
TÜR VOM BACKOFEN ENTFERNEN (OPTIONAL)

Demontage der Tür

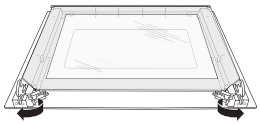
1. Öffnen Sie die Tür bis zum maximal möglichen Anschlag. Ziehen Sie dann den Verschluss am Scharnier der Tür nach hinten.



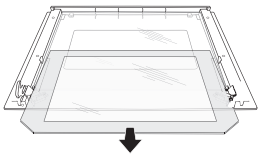
2. Schließen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ungefähr 30°.



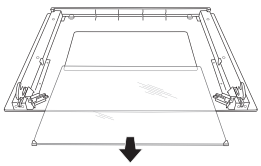
Halten Sie die Tür an jeder Seite mit einer Hand fest.Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese dann langsam vom Ofen weg.



3. Öffnen Sie die Drehhalterung der Tür; siehe nachfolgende Abbildung.



4. Heben Sie die äußere Glasscheibe der Tür an und ziehen Sie diese heraus. Entfernen Sie dann die mittlere Scheibe auf die gleiche Art und Weise.



WARNUNG:
Ziehen Sie die Tür nicht mit Kraft heraus. Vorsicht ist geboten, damit die Glasscheiben während der Demontage nicht zerbrechen.

WARNUNG:
Die Scharnierfedern können sich lösen und so Verletzungen verursachen.

WARNUNG:
Tragen Sie die Tür nicht an deren Griff.

Rezepte für ECO-Modus

Rezepte	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit (min)	Vorwärmen
Kartoffeln Käse Gratin	180	1	90 - 100	Nein
Käse Kuchen	160	1	100 - 150	Nein
Hackbraten	190	1	110 - 130	Nein

REINIGUNG UND PFLEGE

Im Interesse eines guten Aussehens und der Zuverlässigkeit halten Sie das Gerät sauber. Das moderne Design des Geräts erleichtert die Pflege. Die Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden.

- Vor jeder Wartung und Reinigung muss der Strom abgeschaltet werden.
- Schalten Sie alle Bedienelemente aus.
- Warten Sie, bis das Innere des Geräts nicht heiß, sondern nur leicht erwärmt ist – das Reinigen ist einfacher im warmen Zustand.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder einem feinen Schwamm und wischen Sie sie anschließend trocken. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie heißes Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Glases der Backofentür keine Scheuermittel oder scharfen Metallabstreifer, diese können die Oberfläche zerkratzen und zu einer Beschädigung des Glases führen.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Substanzen (Zitronensaft, Essig) auf Edelstahlteilen zurück.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keinen Hochdruckreiniger. Backblech und Roste können mit einem milden Reinigungsmittel abgewaschen werden.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch eine unsachgemäße Abfallbehandlung dieses Produkts verursacht werden könnten. Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen muss es an einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen. Für weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihr Entsorgungsunternehmen oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR

RECONNAISSANCE

Nous tenons à vous féliciter pour l'achat de notre produit. Nous espérons que vous apprécierez les nombreuses fonctions et avantages qu'il offre. Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement l'intégralité du présent guide d'utilisation. Gardez ce guide d'utilisation en lieu sûr pour toute référence future. Assurez-vous que les autres personnes utilisant le produit connaissent également ces instructions.

ATTENTION

- Lorsque le four est allumé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Faites fonctionner le nouveau produit à vide avec la fonction de cuisson conventionnelle, à 250°C, pendant 90 minutes pour nettoyer les impuretés d'huile à l'intérieur de la cavité.
- Lors de la première utilisation, il est tout à fait normal qu'il y ait une légère fumée et des odeurs. Si cela se produit, attendez un peu que l'odeur se dissipe avant de mettre des aliments dans le four.
- Utilisez le produit dans un environnement ouvert.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.
- En cas d'apparition de fissures sur la surface, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil en sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de routine ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il est en marche, en particulier lorsque le gril est allumé.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les moyens de débranchement doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux spécifications de câblage.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y-compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont supervisées ou reçoivent des instructions concernant l'usage de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Un moyen de débranchement omnipolaire doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Pour éviter tout danger, faites remplacer tout cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de grattoir métallique pour nettoyer la vitre du four, car cela peut rayer la surface ce qui peut fendre le verre.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- Tout déversement excessif doit être enlevé avant tout nettoyage.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse, les pièces accessibles peuvent devenir plus chaudes que la normale. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Pendant un nettoyage pyrolytique, la sonde doit être retirée.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Les instructions pour les fours qui ont des étagères doivent inclure des détails indiquant leur installation correcte.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas le four à moins que vous ne portiez quelque chose aux pieds. Ne touchez jamais le four avec les mains ou pieds mouillées ou humides.
- Pour le four : N'ouvrez pas souvent la porte du four pendant cuisson.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causés par un placement défectueux et une installation par un personnel non autorisé.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, vous risquez de déséquilibrer votre appareil ou de casser la porte.
- Certaines parties de l'appareil peuvent conserver sa chaleur pendant une longue période ; il faut attendre qu'il refroidisse avant de toucher directement les points exposés à la chaleur.
- Si vous n'allez pas utiliser l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.

MONTAGE DU FOUR DANS LA CUISINE

Placez le four dans l'espace prévu dans la cuisine ; il peut être installé sous un comptoir de travail ou dans une armoire verticale. Fixez le four en position en le vissant en place, en utilisant les deux trous de fixation dans le cadre. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour permettre une ventilation adéquate, il faut respecter les mesures et distances lors de la fixation du four.

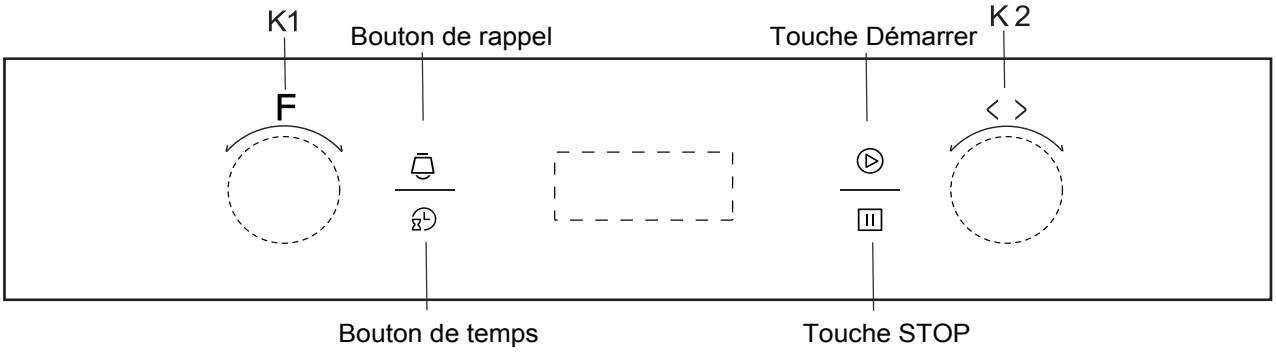
IMPORTANT

Pour que le four fonctionne correctement, le boîtier de la cuisine doit être approprié. Les panneaux de l'élément de cuisine qui se trouvent à côté du four doivent être constitués d'un matériau résistant à la chaleur. Assurez-vous que les colles des unités en bois plaqué peuvent résister à des températures d'au moins 120°C. Les plastiques ou colles qui ne peuvent pas résister à de telles températures fondent et déforment l'appareil, une fois que le four a été logé dans l'unité, les parties électriques doivent être complètement isolées. Il s'agit d'une exigence légale de sécurité. Toutes les protections doivent être fermement fixées en place de manière qu'il soit impossible de les retirer sans utiliser des outils spéciaux. Retirez l'arrière du meuble de cuisine pour assurer qu'un courant d'air adéquat circule autour du four. La table de cuisson doit avoir un espace arrière d'au moins 45 mm.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Après avoir déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé. Si vous avez le moindre doute, ne l'utilisez pas : contactez une personne professionnellement qualifiée. Conservez les matériaux d'emballage tels que sacs en plastique, polystyrène ou clous hors de la portée des enfants car ils sont dangereux.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Symbole	Description des fonctions
	Lampe du four : Permet à l'utilisateur d'observer le déroulement de la cuisson sans ouvrir la porte. La lampe du four s'allume pour toutes les fonctions de cuisson. (Sauf fonction pyrolytique et ECO)
	Décongélation : la circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur). C'est un moyen facile et rapide pour accélérer le temps de décongélation et la fonte des plats préparés et des produits fourrés à la crème, etc.
	Élément chauffant inférieur : Un élément dissimulé au fond du four fournit de la chaleur et sert principalement à maintenir les aliments au chaud. La température peut être réglée de 60 à 120°C. La température par défaut est 60°C.
	Cuisson conventionnelle : L'élément chauffant supérieur et inférieur fonctionnent ensemble pour fournir une cuisson par convection. La température peut être réglée de 50 à 250°C. La température par défaut est 220°C.
	Convection avec ventilateur : La combinaison du ventilateur et des deux éléments chauffants permet une pénétration plus uniforme de la chaleur, économisant jusqu'à 30 à 40% d'énergie. Les plateaux sont légèrement dorés à l'extérieur et humides à l'intérieur. Remarque : Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La température peut être réglée de 50 à 250°C. La température par défaut est 220°C.

	Grillade radiante : L'élément de gril intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température. La température peut être réglée de 180 à 240°C. La température par défaut est 210°C.
	Grillade double : L'élément radiant intérieur et l'élément supérieur fonctionnent. La température peut être réglée de 180 à 240°C. La température par défaut est 210°C.
	Grillade double avec ventilateur : L'élément radiant intérieur et l'élément supérieur fonctionnent avec un ventilateur. La température peut être réglée de 180 à 240°C. La température par défaut est 210°C.
	Convection : Un élément autour du ventilateur de convection fournit une source de chaleur supplémentaire pour la cuisson. En mode convection, le ventilateur s'allume automatiquement pour améliorer la circulation de l'air dans le four et crée une chaleur uniforme pour la cuisson. La température peut être réglée de 50 à 240°C. La température par défaut est 180°C.
Mode pyrolytique	Fonction pyrolytique : Lorsque la fonction est réglée sur le mode pyrolytique, l'écran LED affiche « PyR ». La température par défaut est de 450°C. Le minuteur peut être réglé sur 1h30 ou 2h00.
	Pour une économie d'énergie en cuisson. Cuire les ingrédients sélectionnés de manière douce, et la chaleur vient du haut et du bas.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LES OPERATIONS

1. Réglage de l'horloge

Après avoir branché l'appareil, « 0:00 » s'affiche à l'écran.

1> Appuyez sur « », les chiffres des heures se mettent à clignoter.

2> Tourner le bouton « K2 » pour régler les heures, (l'heure doit être entre 0 et 23).

3> Appuyez sur « », les chiffres des minutes se mettent à clignoter.

4> Tourner le bouton « K2 » pour régler les minutes, (les minutes doivent être entre 0 et 59).

5> Appuyez sur « » pour terminer les réglages de l'heure. « : » clignote et l'heure s'affiche.

Remarque : Le format de l'heure est de 24 heures. Après la mise sous tension, si l'heure n'est pas réglée, l'écran affiche « 0:00 ».

2. Réglage de fonction

1> Tournez le bouton « K1 » pour choisir la fonction de cuisson souhaitée. Le symbole correspondant s'affiche.

2> Tournez « K2 » pour régler la température.

3> Appuyez sur « » pour confirmer le début de la cuisson.

4> Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur « » pour confirmer le début de la cuisson et que la durée par défaut est de 9 heures, la température par défaut s'affiche sur l'écran LED.

REMARQUE :

1> Les pas pour le temps de réglage des boutons sont les suivants : 0--0 : 30min : pas 1 minute 0:30--9 : 00 heure : pas 5 minutes

2> Le pas pour le réglage de la température est de 5°C et pour la fonction de grillade par radiation est de 30°C.

3> Lorsque la cuisson commence, tournez « K1 » pour régler le temps de cuisson. Appuyez ensuite sur « » pour confirmer. Si « » n'est pas appuyé dans les 3 secondes, le four revient au temps précédent pour continuer la cuisson.

4> Lorsque la cuisson commence, tournez « K2 » pour régler la température. L'indicateur correspondant sera affiché. Appuyez sur « » pour démarrer la cuisson. Si « » n'est pas appuyé dans les 3 secondes, le four revient au temps précédent pour continuer la cuisson.

3. Réglage de la lampe

1> Tournez « K1 » pour sélectionner la fonction appropriée, le symbole correspondant sera allumé.

2> Appuyez sur le bouton « » pour démarrer, « 0:00 » et le symbole de la lampe « » s'allume, « : » clignote.

4. Fonction d'information

Dans les états suivants, vous pouvez utiliser la fonction de demande, après 3 secondes, il y aura retour à l'état actuel.

1> Pendant l'état de fonctionnement, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton « » pour voir l'heure actuelle ; si la fonction de rappel a été définie, appuyez sur le bouton « » pour voir l'heure du rappel.

2> Dans l'état de rappel, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton « » pour voir l'heure actuelle.

3> Dans le mode affichage de l'heure, si la fonction de réservation a été définie, appuyez sur le bouton « » pour voir l'heure de la réservation.

5. Fonction Verrouillage enfants

Pour verrouiller : maintenez appuyé simultanément « » et « » pendant 3 secondes, il y aura un long « bip » et le symbole « » s'allumera.

Pour déverrouiller : maintenez appuyé simultanément « » et « » pendant 3 secondes, il y aura un long « bip » indiquant que le verrouillage enfants est libéré.

Remarque : En mode fonctionnement, si vous souhaitez arrêter la cuisson, appuyez sur le bouton d'arrêt. Vous n'aurez pas besoin de maintenir appuyé le bouton d'arrêt, c'est sans effet.

6. Fonction de rappel

Cette fonction vous aide à vous rappeler de commencer la cuisson dans un certain temps de 0:01 à 9:59.

Le rappel peut être réglé uniquement lorsque le four est en mode veille. Suivez les étapes suivantes pour définir le rappel :

1> Appuyez sur le bouton de réglage du rappel « ».

2> Tournez « K2 » pour régler l'heure du rappel. (L'heure doit être comprise entre 0 et 9).

3> Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage du rappel « ».

4> Tournez « K2 » pour régler les minutes du rappel. (Les minutes doivent être comprises entre 0 et 59).

5> Appuyez sur « » pour confirmer le réglage. Le compte à rebours sera lancé.

Remarque : Le buzzer du four retentit 10 fois après le retour à zéro.
Vous pouvez annuler le rappel pendant le réglage en appuyant sur le bouton d'arrêt ; une fois le rappel défini, vous pouvez l'annuler en appuyant deux fois sur le bouton d'arrêt.

7. Fonction Démarrer/Pause/Annuler

1> Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur « ▷ » pour démarrer la cuisson.
Si la cuisson est suspendue, appuyez sur « ▷ » pour reprendre la cuisson.

2> Pendant la cuisson, appuyez une fois sur « II » pour interrompre la cuisson.
Appuyez deux fois sur « II » pour annuler la cuisson.

8. Fonction Économie d'énergie

1> En état d'attente et en état de rappel, maintenez appuyé le bouton « ▷ » pendant trois secondes, l'écran LED s'éteint et se met en mode économie d'énergie.

2> Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 minutes, l'écran LED s'éteint et passe en mode économie d'énergie.

3> En mode d'économie d'énergie, appuyez sur une touche quelconque ou tournez un bouton quelconque pour quitter le mode d'économie d'énergie.

9. Fonction pyrolytique

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

1> Tournez « K1 » pour sélectionner la fonction pyrolytique. L'écran LED affiche « PyR ».

2> Appuyez sur « ▷ » pour confirmer la cuisson. Le temps par défaut est 2 heures, « PyR » s'affiche sur l'écran LED.

3> Tournez « K1 » pour sélectionner le temps pyrolytique. Le minuteur peut être réglé sur 1h30 ou 2h00.

Remarque :

A) Lorsque la porte du four n'était pas fermée, le fait d'appuyer sur le bouton de démarrage n'aura aucun effet. L'écran LED affichera « door » et « PyR ».

B) Lorsque la température centrale du four est supérieure à 320°C, le fait d'appuyer sur le bouton de démarrage n'aura aucun effet. L'écran LED affichera « Cool » et « PyR ». Lorsque la température centrale du four est inférieure à 200°C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation, pour mettre le four en pause ; appuyez à nouveau, il retourne à l'état d'attente. Si la température est supérieure à 200°C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation, il retourner directement à l'état d'attente.

C) Si vous ouvrez la porte lorsque le four fonctionne, l'écran LED affichera « porte » et le buzzer retentit en continu jusqu'à ce que la porte soit fermée ou appuyez sur le bouton d'annulation.

D) Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, éliminez tout déversement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez aucun objet à l'intérieur (par ex. casseroles, plaque à pâtisserie, lèchefrite, support coulissant, etc.) car cela pourrait les endommager gravement.

E) Une fois le nettoyage pyrolytique terminé, n'interrompez pas l'alimentation pendant une heure.

10. Fonction de réservation

1> Pour utiliser la fonction de réservation, l'horloge doit être réglée à l'avance. Ensuite, lors du réglage de l'horloge, l'heure réservée à laquelle le four commence à cuire doit être réglée (a> Appuyer sur le bouton de réglage de réservation « ⧗ » ; b> Tourner « K2 » pour régler l'heure de la réservation. L'heure doit être comprise entre 0 et 23. c> Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage de réservation « ⧗ » ; d> Tournez « K2 » pour régler les minutes de l'heure de réservation. Les minutes doivent être comprises entre 0 et 59.), mais n'appuyez pas sur l'heure cette fois-ci. Tournez ensuite le bouton « K1 » pour choisir la fonction.

2> Appuyez sur le bouton « ▷ » pour régler la durée et la température de cuisson. Tournez ensuite le bouton « K1 » pour régler l'heure et « K2 » pour régler la température.

3> Appuyez sur le bouton « ▷ » pour terminer la cuisson, et l'horloge sera affichée à l'écran avec le signe de réservation « ⧗ » toujours affiché. Mais aucun autre signal de fonction n'est présenté. L'heure de réservation peut être vérifiée en appuyant sur « ⧗ », 3 secondes plus tard, l'écran affichera à nouveau l'heure.

4> Au moment de la réservation, la cuisson démarre automatiquement après un son du buzzer. Le symbole de réservation « ⧗ » disparait et les autres signes indicateurs fonctionneront normalement.

Remarque :

1> La lampe, la décongélation et la sonde ne peuvent être réservées.

2> En mode réservation, appuyez une fois sur le bouton d'annulation, l'heure et la température du menu de réservation seront affichées avec le symbole de menu affiché en permanence. Appuyez à nouveau, l'écran retourner à l'horloge ou appuyez sur le bouton de démarrage pour retourner à l'état de réservation.

3> La fonction de rappel n'est pas valide en mode réservation.

11. Remarque

1> La lampe du four est allumée pour toutes les fonctions. (Sauf fonction pyrolytique et ECO)

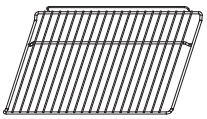
2> Une fois le programme de cuisson a été réglé et que le bouton « ▷ » n'a pas été appuyé dans les 5 minutes, l'heure actuelle s'affiche ou retourne à l'état d'attente. Le programme de réglage n'aura aucun effet.

3> Le buzzer retentit une fois lorsqu'il est effectivement appuyé, dans le cas contraire il n'y aura pas de réponse.

4> Le buzzer sonne cinq fois pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

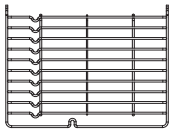
Accessoires

Étagère en fil de fer : Pour griller, plateaux, moule à gâteau avec des aliments à rôtir et griller.

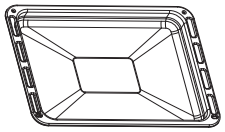


Support coulissant : Pour la cuisson d'aliments de plus grande taille, ces rails de support de grille sur les côtés droit et gauche du four peuvent être retirés, les plats et le plateau peuvent être placés au fond du four, en utilisant des fonctions telles que Grillade radiante, Grillade double, Grillade double avec ventilateur.

REMARQUE : Lorsque vous placez des plateaux sur le fond du four, n'utilisez pas les fonctions avec le chauffage inférieur pour empêcher la chaleur de s'accumuler au fond. (Pour certains modèles seulement)

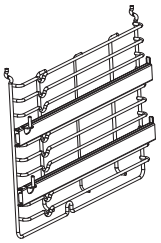


Plateau universel : Pour cuire de grandes quantités d'aliments tels que gâteaux humides, pâtisseries, aliments congelés, etc., ou pour recueillir la graisse/débordement et jus de viande.



Glissières télescopiques : Certains modèles peuvent être équipés de glissières télescopiques pour faciliter l'utilisation du four. Ces glissières télescopiques et supports de glissière peuvent être démontés en dévissant les vis utilisées pour les fixer. Une fois démontés, les plats et le plateau peuvent être placés au fond du four, en utilisant des fonctions telles que Grillade radiante, Grillade double, Grillade double avec ventilateur.

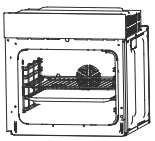
REMARQUE : Lorsque vous placez des plateaux sur le fond du four, n'utilisez pas les fonctions avec le chauffage inférieur pour empêcher la chaleur de s'accumuler au fond. (Pour certains modèles seulement)



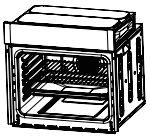
AVERTISSEMENT SUR L'EMPLACEMENT DES GRILLES

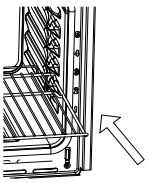
Pour garantir que les grilles du four fonctionnent en toute sécurité, il faut le placer correctement entre les rails latéraux. Les grilles et le plateau ne peuvent être utilisés qu'entre le premier et le cinquième rail.

Les grilles doivent être utilisées dans le bon sens, cela garantit que lors du retrait de la grille ou du plateau, les aliments chauds ne glissent pas.



OU





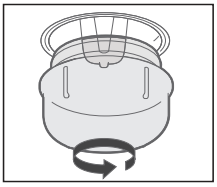
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour le remplacement, procédez comme suit :

1> Débranchez l'alimentation de la prise secteur ou désactivez le disjoncteur de la prise secteur de l'appareil.

2> Dévissez le couvercle en verre de la lampe en le tournant dans le sens antihoraire (attention il peut être rigide) et remplacez l'ampoule par une ampoule neuve du même type.

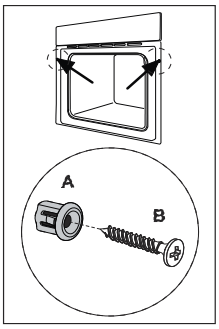
3> Revissez le couvercle en verre de la lampe.



REMARQUE : N'utilisez que des lampes 25W/230V, halogènes T300°C.

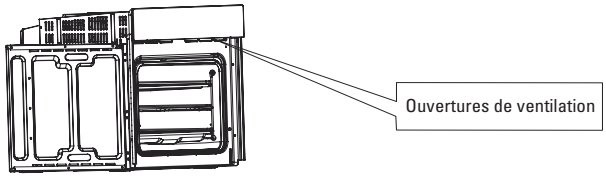
FIXATION DU FOUR AU MEUBLE

1> Installez le four dans la cavité de l'armoire.
2> Ouvrez la porte du four.
3> Fixez le four à l'armoire de cuisine à l'aide de deux supports d'écartement « A » qui s'insèrent dans les trous du cadre du four et fixez les deux vis « B ».

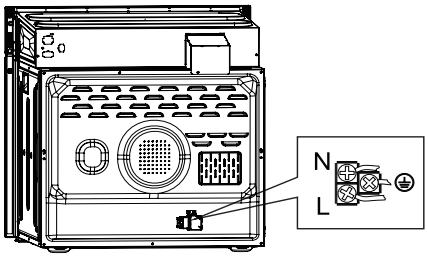


OUVERTURES DE VENTILATION

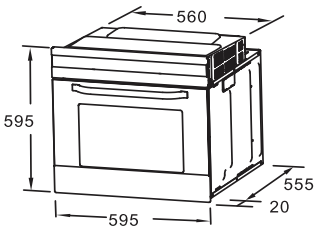
Lorsque la cuisson est terminée ou en état de pause/attente, si la température du centre du four est supérieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner pendant 15 minutes. Ou lorsque la température du centre du four devient inférieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement ne se déclenche pas.

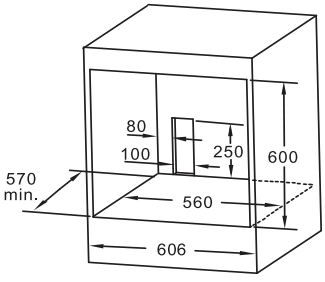


CONNEXION DU FOUR



INSTALLATION





Remarque :

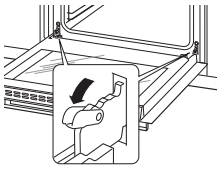
1. Seuls des écarts positifs sont admissibles pour toutes les dimensions.
2. L'armoire ne comprend ni l'interrupteur ni la prise d'alimentation.

REMARQUE : Le nombre d'accessoires inclus dépend de l'appareil particulier acheté.

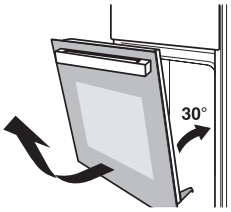
RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR (EN OPTION)

Démontage des composants de la porte du four

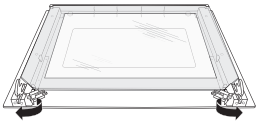
1. Pour retirer la porte, ouvrez la porte à l'angle maximum.
Tirez ensuite la boucle de la charnière de la porte vers l'arrière.



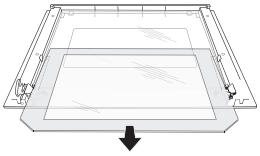
2. refermez la porte à un angle d'environ 30°.
Maintenir la porte avec une main de chaque côté.
Soulevez et retirez lentement la porte du four.

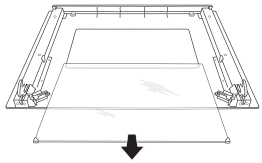


3. Ouvrir l'assemblage du support de rotation de la porte, reportez-vous à illustration ci-dessous.



4. Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis retirez la vitre du milieu de la porte de la même façon.





ATTENTION !
Ne tirez pas la porte en forçant et ne casser pas la vitre lors du démontage.
ATTENTION !
Les ressorts de charnière pourraient se desserrer et causer des blessures.
ATTENTION !
Ne soulevez pas et ne portez pas la porte du four en utilisant la poignée de la porte.

Recettes pour le mode ECO

Recettes	Température (°C)	Niveau	Durée (min)	Préchauffage
Pommes de terre Fromage Gratin	180	1	90-100	Non
Fromage Gâteau	160	1	100-150	Non
Pain de viande	190	1	110-130	Non

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Dans un souci de bonne apparence et de fiabilité, gardez l'appareil propre. La conception moderne de l'appareil facilite l'entretien au minimum. Les parties de l'appareil qui entrent en contact avec des aliments doivent être nettoyées régulièrement.

- Avant tout entretien et nettoyage, débranchez l'alimentation.
- Positionnez toutes les commandes sur DÉSACTIVÉE.
- Attendez que l'intérieur de l'appareil ne soit pas chaud, un nettoyage légèrement tiède est plus facile que lorsqu'il est chaud.
- Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis essuyez et séchez. En cas de salissures importantes, utilisez de l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif.
- Pour nettoyer la vitre de la porte du four, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants, ceux-ci peuvent rayer la surface ou endommager la vitre.
- Ne laissez jamais de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier en inox.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer l'appareil. Les moules à pâtisserie peuvent être lavés avec un détergent doux.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En assurant l'élimination correcte de ce produit, vous contribuerez à prévenir les dangers potentiels pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causés par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme les déchets ménagers ordinaires. Il devrait être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre centre de traitement des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

EN

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

●When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.

●During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.

●Please use the product under the open environment.

●The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

●If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

●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.

●During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

●Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.

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

●The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.

●Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

●This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.

●Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

●An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

●If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

●Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

●Only use the temperature probe recommended for this oven.

●Excess spillage must be removed before cleaning.

●During pyrolytic cleaning, accessible parts may become hotter than normal. Young children should be kept away.

●During pyrolytic cleaning, the probe is to be removed. removed.

●A steam cleaner is not to be used.

●The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.

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

SAFETY HINTS

●Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.

●For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.

●The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.

●When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.

- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

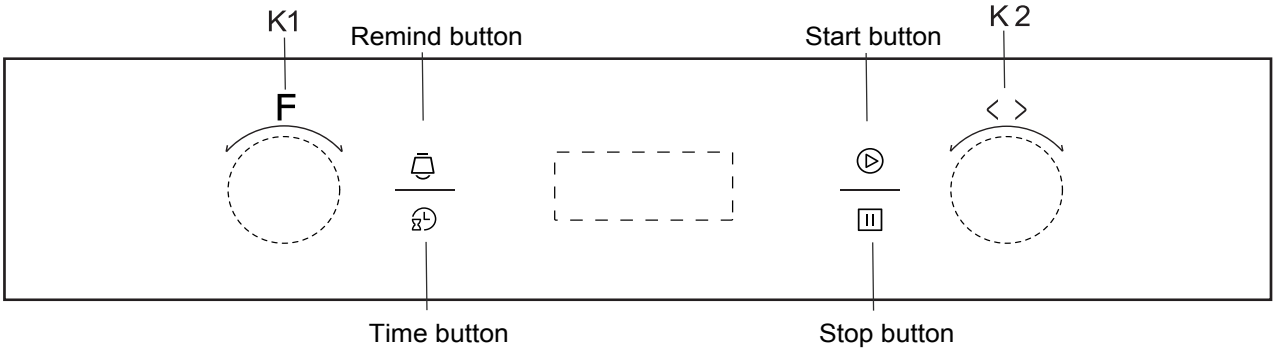
IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 ºC. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. (except pyrolytic function and ECO function)
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat.It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Convection with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convention mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.
Pyrolytic mode	Pyrolytic function: When the function set to prolytic mode, LED display " PyR ". The default temperature is 450°C. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols " 0:00 " will be visible on the display.

1> Press " ", the hour figures flashes.

2> Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).

3> Press " ", the minutes flashes.

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 power on, if not set, the clock will show " 0:00 ".

2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated.

2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.

3> Press " ▷ " to confirm the start of cooking.

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 knobs are as follow: 0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00 hour: 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 confirm. 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 3seconds, the oven will revert back to the previous temperature 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, " 0:00 " and lamp icon" " will light up, ": " flashes.

4. Inquiring Function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

1> During working state, if the clock was set, press " " button to see the current time; if the reminder function was set, press " " button to see the time of reminder.

2> In reminding state, if the clock was set, press " " button to see the current time.

3> In clock display state, if the reservation function was set, press " " button to see the time of reservation.

5. Child lock Function

To Lock: press " ▷ " and " ⏸ " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound 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

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.

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. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

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> 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 knob can quit the energy-saving mode.

9. Pyrolytic Function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

1> Rotate " K1" to select the pyrolytic function. LED will display " PyR ".

2> Press " ▷ " to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, " PyR " will display on the LED.

3> Rotate " K1" to change the pyrolytic time. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

Note:

A) When the oven door was not closed, pressing start button will be invalid. The LED will display " door " and " PyR ".

B) When the oven's center temperature is higher than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display " CooL " and " PyR ". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to waiting state. If higher than 200°C, press cancel button once, it will return to waiting state directly.

C) Open the door when the oven is working, the LED will display " door " and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.

D) 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.

E) When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.

10. Reservation Function

1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set (a> Press reservation setting button " ⏲ "; b> Rotate " K2 " to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23. c> Press reservation setting button " ⏲ " again; d> Rotate " K2 " to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob " K1 " to choose function.

2> Press " ▷ " button to set cooking time and temperature. Then turn knob " K1 " to adjust time, and " K2 " to adjust temperature.

3> Press the " ▷ " button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign " ⌛ " always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing " ⏲ ", 3 seconds later the screen will show clock again.

4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol " ⌛ " will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

1> Lamp, defrost, probe can't be reserved.

2> During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.

3> Reminder function is invalid during reservation status.

11. Note

1> The oven lamp will be on for all functions. (except pyrolytic function and ECO function)

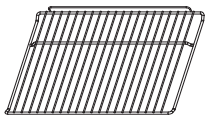
2> Once the cooking programme has been set and the " ▷ " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.

3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.

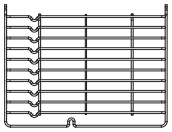
4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

ACCESSORIES

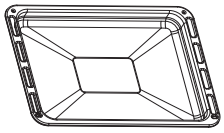
Wire shelf: For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



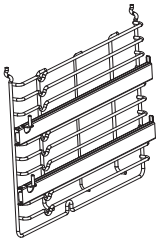
Slider bracket: For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (only for specific models)



Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.



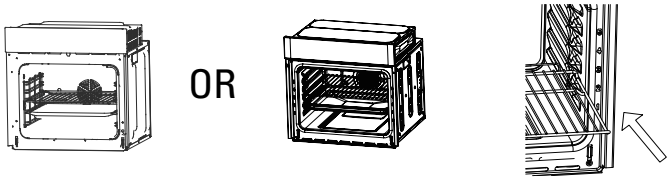
Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (only for specific models)



SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should use with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



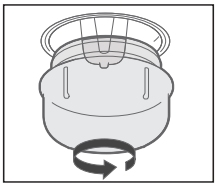
BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.

2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.

3> Screw the glass lamp cover back in place.



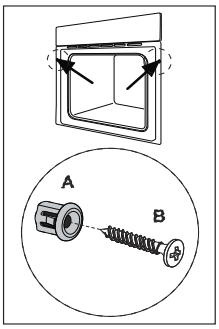
NOTE: Only use 25W/230V, T300°C halogen lamps.

SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1> Fit oven into the cabinet recess.

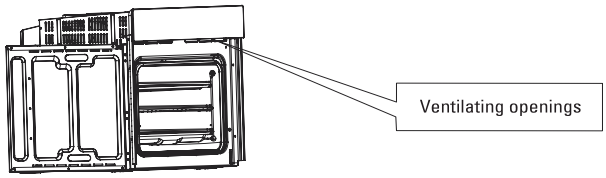
2> Open the oven door.

3> Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two screws "B".

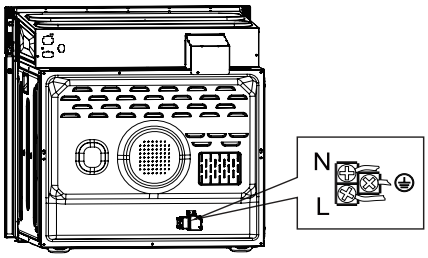


VENTILATING OPENINGS

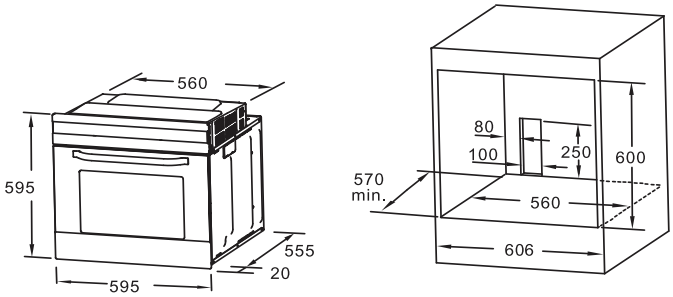
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

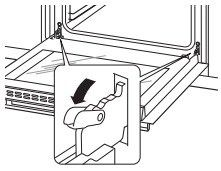
1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

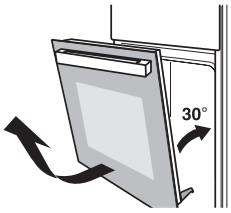
REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Disassembly of oven door components

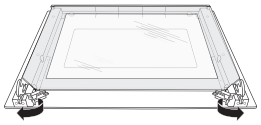
1.To remove the door, open the door to the maximum angle.Then pull the buckle at the door hinge backward.



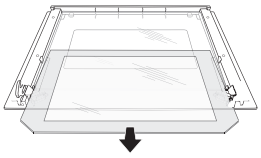
2.Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull t he door out from the oven.



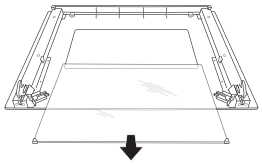
3.Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.



4.Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.



WARNING:
Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.



WARNING:
The hinge springs could loose, causing personal injury.
WARNING:
Do not lift or carry the oven door by the door handle.handle.

Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (°C)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm-cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

PT

AGRADECIMENTO

Obrigado por adquirir o nosso produto. Esperamos que goste de utilizar as várias características e vantagens que proporciona. Antes de utilizar este produto, estude atentamente este manual de instruções completo. Guarde este manual num local seguro para consulta futura. Certifique-se de que outras pessoas que utilizem o produto também estejam familiarizadas com estas instruções.

AVISO

- Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode emitir um odor desagradável. Isto deve-se ao agente adesivo utilizado para os painéis isolantes no interior do forno. Ligue o novo produto vazio com a função de cozedura convencional, 250°C, 90 minutos para limpar as impurezas de óleo no interior da cavidade.
- Durante a primeira utilização, é completamente normal que haja um ligeiro fumo e odores. Se tal acontecer, basta esperar que o cheiro desapareça antes de colocar os alimentos no forno.
- Utilize o produto em ambiente aberto.
- O aparelho e as respetivas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve tomar-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem estar sempre afastadas do eletrodoméstico, a menos que constantemente supervisionadas.
- Se a superfície estiver fissurada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Este equipamento pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se lhes tiver sido dada a supervisão ou instrução relativamente ao uso do equipamento de uma forma segura e entender os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Durante a utilização, o aparelho fica muito quente. Tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Não permita que as crianças se aproximem do forno quando este estiver a funcionar, especialmente quando o grelhador estiver ligado.
- Certifique-se de que o aparelho é desligado antes de substituir a lâmpada do forno, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Os meios para desligar devem ser incorporados na cablagem fixa, de acordo com as especificações da cablagem.
- As crianças devem ser supervisionadas e impedidas de utilizar o aparelho como brinquedo.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se receberam supervisão ou instrução utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Manter as crianças afastadas.
- Deve ser incorporado na cablagem fixa um meio para desligar todos os polos, de acordo com as regras de cablagem.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou respetivo agente de assistência ou uma pessoa similarmente qualificada para evitar riscos.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode provocar estilhaçamento do vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- O excesso de derrames deve ser removido antes da limpeza.
- Durante a limpeza pirolítica, as peças acessíveis podem ficar mais quentes do que o normal. Manter as crianças afastadas.
- Durante a limpeza pirolítica, a sonda deve ser removida.
- Não usar equipamento de limpeza a vapor.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- As instruções para fornos que disponham de prateleiras devem incluir pormenores que indiquem as instalações corretas das prateleiras.

SUGESTÕES DE SEGURANÇA

- Não utilize o forno se estiver descalço. Não toque no forno com as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Relativamente ao forno: a porta do forno não deve ser aberta frequentemente durante o período de cozedura.
- O aparelho deve ser instalado e colocado em funcionamento por um técnico autorizado. O produtor não é responsável por quaisquer danos que possam ser provocados por colocação defeituosa e instalação por pessoal não autorizado.
- Quando a porta ou gaveta do forno estiver aberta não deixe nada sobre ela, pode desequilibrar o seu aparelho ou partir a porta.
- Algumas partes do aparelho podem manter o seu calor durante muito tempo; é necessário esperar que arrefeça antes de tocar nos pontos que estão expostos diretamente ao calor.
- Se não utilizar o aparelho durante muito tempo, é aconselhável desligá-lo.

INSTALAR O FORNO NA UNIDADE DE COZINHA

Instale o forno no espaço fornecido na unidade de cozinha; pode ser instalado pro baixo de uma bancada de trabalho ou num armário vertical. Fixe o forno em posição aparafusando no local pretendido, utilizando os dois orifícios de fixação na armação. Para localizar os orifícios de fixação, abra a porta do forno e olhe para o interior. Para permitir uma ventilação adequada, as medidas e distâncias devem ser respeitadas ao fixar o forno.

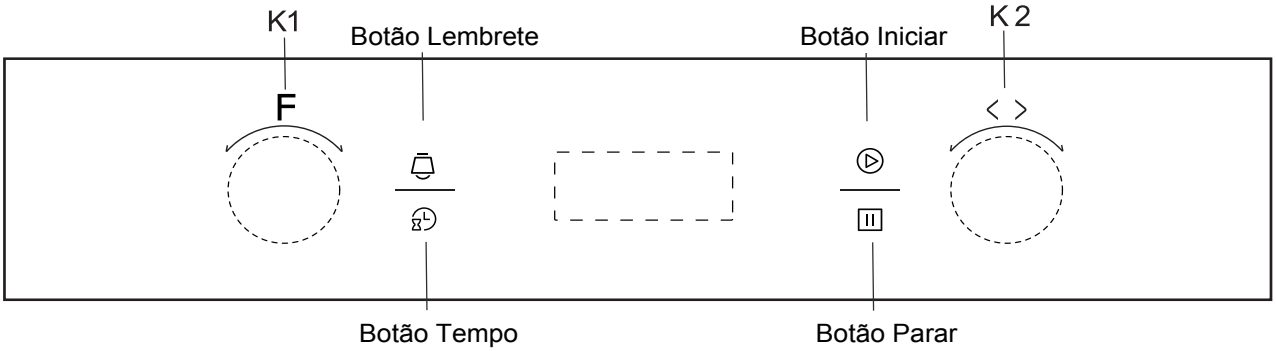
IMPORTANTE

Para que o forno funcione corretamente, o compartimento da cozinha deve ser adequado. Os painéis da cozinha que se encontrem ao lado do forno devem ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas das unidades que são feitas de madeira folheada possam resistir a temperaturas de, no mínimo, 120 ºC. Plásticos ou colas que não possam suportar tais temperaturas derreterão e deformarão a unidade; uma vez que o forno tenha sido alojado dentro das unidades, as peças elétricas devem ser completamente isoladas. Este é um requisito de segurança legal. Todas as guardas devem ser firmemente fixas na posição correta, de modo a que seja impossível removê-las sem a utilização de ferramentas especiais. Retire a parte posterior da unidade de cozinha para assegurar uma corrente de ar adequada, que circule à volta do forno. A placa deve ter um espaço traseiro de, no mínimo, 45 mm.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Quando tiver desembalado o forno, certifique-se de que este não tenha sido danificado de nenhuma forma. Se tiver alguma dúvida, não utilize o forno: contacte um técnico profissionalmente qualificado. Mantenha materiais de embalagem como sacos de plástico, poliestireno ou pregos fora do alcance de crianças, porque aqueles materiais são perigosos para as crianças.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



Símbolo	Descrição da função
	Lâmpada do forno: permite ao utilizador observar o progresso da cozedura sem abrir a porta. A lâmpada do forno acender-se-á para todas as funções de cozedura. (exceto função pirolítica e função ECO)
	Descongelamento: a circulação de ar à temperatura ambiente permite um descongelamento mais rápido dos alimentos congelados (sem utilização de calor). É uma forma suave mas rápida de acelerar o tempo de descongelamento e descongelamento de pratos prontos e produtos recheados com natas, etc.
	Aquecedor inferior: um elemento oculto no fundo do forno fornece calor. É utilizado principalmente para manter os alimentos quentes. A temperatura pode ser regulada dentro da gama de 60-120 °C. A temperatura predefinida é de 60 °C.
	Cozedura convencional: o topo e a base trabalham em conjunto para proporcionar uma cozinha conveccional. A temperatura pode ser definida dentro da gama de 50-250 °C. A temperatura predefinida é de 220 °C.
	Convecção com ventoinha: A combinação da ventoinha e de ambos os elementos de aquecimento proporciona uma penetração mais uniforme do calor, economizando até 30-40% de energia. Os pratos ficam ligeiramente dourados por fora e ainda húmidos por dentro. Nota: esta função é adequada para grelhar ou assar grandes pedaços de carne a uma temperatura mais elevada. A temperatura pode ser definida dentro da gama de 50-250 °C. A temperatura predefinida é de 220 °C.

	Grelhados radiantes: O elemento interior da grelha liga-se e desliga-se para manter a temperatura. A temperatura pode ser definida dentro da gama de 180-240 °C. A temperatura predefinida é de 210 °C.
	Grelhador duplo: o elemento radiante interior e o elemento superior estão a funcionar. A temperatura pode ser definida dentro da gama de 180-240 °C. A temperatura predefinida é de 210 °C.
	Grelhador duplo com ventilação: o elemento radiante interior e o elemento superior funcionam com ventoinha; a temperatura pode ser regulada dentro da gama de 180-240 °C. A temperatura predefinida é de 210 °C.
	Convecção: um elemento em torno da ventoinha de convecção fornece uma fonte adicional de calor para cozinhar em estilo de convecção. No modo de convecção, a ventoinha liga-se automaticamente para melhorar a circulação de ar no interior do forno e cria um calor uniforme para cozinhar. A temperatura pode ser definida dentro da gama de 50-240 °C. A temperatura predefinida é de 180 °C.
Modo pirolítico	Função pirolítica: quando a função é definida para o modo prolítico, o LED indica “PyR”. A temperatura predefinida é de 450 °C. O temporizador pode ser ajustado 1:30 ou 2:00 horas.
	Para cozinhar com poupança de energia. Permite cozinhar os ingredientes selecionados de uma forma suave e o calor vem de cima e de baixo.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Definição de relógio

Depois de ligar a unidade à corrente, os símbolos “0:00” serão visíveis no visor.

1> Prima “”, os números de hora piscam.

2> Rode “K2” para ajustar os números de hora (o tempo deve estar dentro de 0--23).

3> Prima “”, piscam os minutos.

4> Rode “K2” para ajustar a definição de minutos (o tempo deve estar dentro de 0--59).

5> Prima “” para terminar o ajuste do relógio. “:” pisca e o tempo fica aceso.

Nota: o relógio tem 24 horas. Depois de ligado, se não estiver ajustado, o relógio mostrará “0:00”.

2. Definição de função

1> Rode “K1” para escolher a função de cozedura de que necessita. O símbolo associado acende.

2> Rode “K2” para definir a temperatura.

3> Prima “” para confirmar o início da cozedura.

4> Se o passo 2 for ignorado, prima “” para confirmar o início da cozedura e o tempo predefinido é de 9 horas, a temperatura predefinida será indicada no LED.

NOTA:

1> os incrementos para o tempo de ajuste dos botões são as seguintes: 0--0:30 min: incremento de 1 minuto 0:30--9:00 horas: incremento de 5 minutos

2> Os incrementos para o ajuste da temperatura são de 5 °C e a função de grelhagem radiante é de 30 °C.

3> Rode “K1” para ajustar o tempo de cozedura no início da cozedura. Em seguida, prima “” para confirmar. Caso “” não seja premido dentro de 3 segundos, o forno voltará ao tempo anterior para continuar a cozinhar.

4> Rode “K2” para ajustar a temperatura no início da cozedura. O respetivo indicador será aceso. Em seguida, prima “” para iniciar a cozedura. Caso “” não seja premido dentro de 3 segundos, o forno voltará à temperatura anterior para continuar a cozinhar.

3. Definição da lâmpada

1> Rode “K1” para selecionar a função relevante e, em seguida, o ícone correspondente acende.

2> Prima o botão “” para iniciar, “0:00” e o ícone de lâmpada “” acendem-se, “:” pisca.

4. Função de consulta

Nos estados seguintes, pode utilizar a função de consulta, após 3 segundos regressa ao estado atual.

1> Durante o estado de trabalho, se o relógio tiver sido ajustado, prima o botão “” para ver o tempo atual; se a função de lembrete tiver sido definida, prima o botão “” para ver o tempo do lembrete.

2> No modo de lembrete, se o relógio tiver sido ajustado, prima o botão “” para ver o tempo atual.

3> No modo de visualização do relógio, se a função de reserva tiver sido definida, prima o botão “” para ver o tempo de reserva.

5. Função de bloqueio para crianças

Para bloquear: prima “” e “” simultaneamente durante 3 segundos, será emitido um sinal sonoro de “bip” longo e “” acende.

Desbloquear: prima “” e “” simultaneamente durante 3 segundos, será emitido um sinal sonoro de “bip” longo que indica que o bloqueio para crianças está desbloqueado.

Nota: durante o modo de funcionamento, se pretender parar a cozedura, prima rapidamente o botão parar. Não é necessário premir durante muito tempo o botão parar, é inválido.

6. Função de lembrete

Esta função irá ajudar a lembrar-lhe para iniciar a cozedura num determinado horário, das 0:01 às 9:59.
O lembrete pode ser definido apenas se o forno estiver em modo de espera. Siga as indicações abaixo para definir o lembrete:

1> Prima o botão de definição de lembrete “”;
2> Rode “K2”" para definir a hora do lembrete. (O tempo deve estar entre 0--9).
3> Prima novamente o botão de definição do lembrete "";
4> Rode “K2” para definir os minutos do lembrete. (O tempo deve estar entre 0--59).
5> Prima “” para confirmar a definição. O tempo entrará em contagem decrescente.

Nota: a campainha do forno soará durante 10 vezes, após o que o tempo regressa à hora zero.
Pode cancelar o lembrete durante a definição premindo o botão parar; depois de o lembrete ter sido definido, pode cancelá-lo premindo duas vezes o botão parar.

7. Função Iniciar/Pausa/Cancelar

1> Se o tempo de cozedura tiver sido definido, prima “” para iniciar a cozedura.
Se a cozedura for interrompida, prima “” para retomar a cozedura.

2> Durante o processo de cozedura, prima "⏸" uma vez para colocar em pausa a cozedura.
Prima duas vezes "⏸" para cancelar a cozedura.

8. Função de economia de energia

1> No modo de espera e no modo de lembrete, prima "▷" durante três segundos, o visor LED desliga-se e passa ao modo de economia de energia.
2> Se não funcionar durante 10 minutos em modo de espera, o visor LED apaga-se e entra em modo de economia de energia.
3> No modo de economia de energia, premir qualquer tecla ou rodar qualquer botão pode fazer sair do modo de economia de energia.

9. Função pirolítica

Esta função permite a limpeza completa da cavidade do forno.

1> Rode "K1" para selecionar a função pirolítica.
O LED indica "PyR".
2> Prima "▷" para confirmar a cozedura. E o tempo predefinido é de 2 horas, "PyR" surge no LED.
3> Rode "K1" para alterar o tempo pirolítico. O temporizador pode ser ajustado 1:30 ou 2:00 horas.

Nota:

A) se a porta do forno não estiver fechada, premir do botão iniciar será inválido. O LED indicará "door" e "PyR".

B) Quando a temperatura central do forno for superior a 320 °C, premir do botão de arranque será inválido. O LED indicará "CooL" e "PyR". Quando a temperatura central do forno for inferior a 200 °C, premir uma vez o botão cancelar faz com que o forno entre em pausa; se premir novamente, o forno voltará ao modo de espera. Se a temperatura for superior a 200 °C, premir uma vez o botão cancelar permite regressar diretamente ao modo de espera.

C) Se abrir a porta quando o forno estiver a funcionar, o LED apresenta "door" e a campainha irá soar continuamente até que a porta se encontre fechada ou que seja premido o botão cancelar.

D) Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, remova todos os derrames excessivos e certifique-se de que o forno está vazio. Não deixe nada dentro do forno (por exemplo, panelas, tabuleiro de cozer, bandeja de gotejamento, suporte deslizante, etc.), pois isto poderia danificar drasticamente os utensílios.

E) Quando terminar a limpeza pirolítica, não desligue durante uma hora.

10. Função de reserva

1> Para utilizar a função de reserva, o relógio deve ser ajustado com antecedência. Em seguida, no modo de acertar o relógio deve ser definido o tempo reservado em que o forno começa a funcionar (a> Prima o botão de definição de reserva "⏲"; b> Rode "K2" para definir o tempo de reserva em horas. O tempo deve encontrar-se entre 0--23. c> Prima novamente o botão de definição de reserva "⏲"; d> Rode "K2" para definir o tempo de reserva em minutos. O tempo deve encontrar-se entre 0--59.), mas não prima relógio ainda. Em seguida, rode o botão "K1" para escolher a função.
2> Prima o botão "▷" para definir o tempo e a temperatura de cozedura. Em seguida, rode o botão "K1" para ajustar o tempo e "K2" para ajustar a temperatura.
3> Prima o botão "▷" para terminar a cozedura e o relógio surge no ecrã com o sinal de reserva "⌛" sempre aceso. Porém não é apresentado nenhum outro sinal de função. O tempo de reserva pode ser verificado, premindo "⏲", 3 segundos depois o ecrã mostra o relógio novamente.
4> No tempo da reserva, a cozedura começará automaticamente após um zumbido. O símbolo de reserva "⌛" desliga-se e os restantes sinais indicadores funcionam normalmente.

Nota:

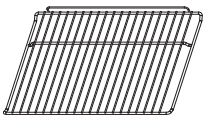
1> lâmpada, descongelamento e sonda não podem ser reservados.
2> Durante o modo de reserva, prima uma vez o botão cancelar, a hora e a temperatura do menu de reserva serão mostradas com iluminação constante do ícone do menu. Premir novamente faz com que o ecrã regresse ao relógio, ou prima o botão iniciar para regressar ao modo de reserva.
3> A função de lembrete é inválida durante o modo de reserva.

11. Nota

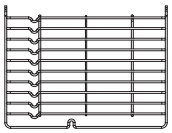
1> A lâmpada do forno estará acesa para todas as funções. (exceto função pirolítica e função ECO)
2> Após ter definido o programa de cozedura, se o botão "▷" não for premido dentro de 5 minutos, o tempo atual será indicado ou regressa ao modo de espera. O programa de definição será inválido.
3> A campainha soará uma vez quando efetivamente premida, se não for efetivamente premida, não haverá resposta.
4> A campainha soará cinco vezes para o lembrar quando a cozedura tiver terminado.

ACESSÓRIOS

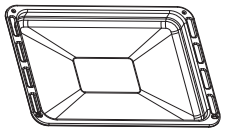
Prateleira de arame: para grelhador, pratos, forma de bolo com artigos para assar e grelhar.



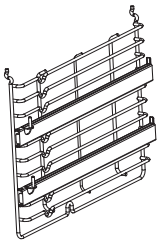
Suporte deslizante: para cozinhar alimentos de maiores dimensões, estas calhas de suporte de prateleira dos lados direito e esquerdo do forno podem ser removidas, pratos e tabuleiro podem ser colocados no fundo do forno, utilizando funções como grelhador radiante, grelhador duplo e grelhador duplo com ventoinha.
NOTA: ao colocar pratos no fundo do forno, NÃO utilize funções com aquecedor de fundo, para evitar a recolha de calor no fundo.
(apenas para modelos específicos)



Assadeira universal: para cozinhar grandes quantidades de alimentos, tais como bolos húmidos, pastelaria, alimentos congelados, etc., ou para recolher gordura/derrames e sumos de carne.

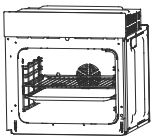


Corrediças telescópicas: alguns modelos podem ter corrediças telescópicas para facilitar a utilização do forno. Estes corrediças telescópicas e suportes deslizantes podem eventualmente ser desmontados, desapertando os parafusos utilizados para a sua fixação. Depois de desmontados, pratos e tabuleiro podem ser colocados no fundo do forno, utilizando funções como grelhador radiante, grelhador duplo e grelhador duplo com ventoinha.
NOTA: ao colocar pratos no fundo do forno, NÃO utilize funções com aquecedor de fundo, para evitar a recolha de calor no fundo.
(apenas para modelos específicos)

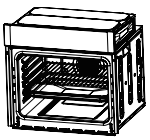


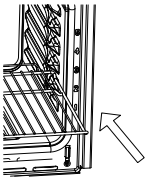
AVISO SOBRE O POSICIONAMENTO DA PRATELEIRA:

Para garantir o funcionamento seguro das prateleiras do forno, é imperativa a colocação correta das prateleiras entre a calha lateral. As prateleiras e a assadeira apenas podem ser utilizadas entre a primeira e a quinta camada. As prateleiras devem ser utilizadas na direção certa, pois assegurará que durante a remoção cuidadosa da prateleira ou tabuleiro, os alimentos quentes não deslizem para fora.



OU

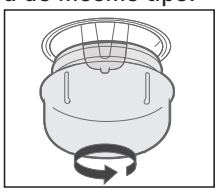




SUBSTITUIÇÃO DE LÂMPADAS

Para substituição, proceda da seguinte forma:

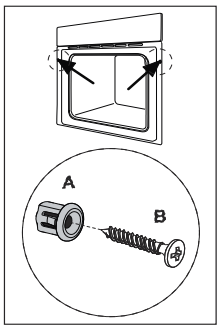
1> Desligue a energia da tomada de rede elétrica ou desligue o disjuntor da tomada de rede elétrica da unidade.
2> Desaparafuse a tampa da lâmpada de vidro, rodando-a para a esquerda (nota, pode ser rígida) e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
3> Aparafuse de novo a tampa de vidro da lâmpada na posição correta.



NOTA: utilize apenas lâmpadas halógenas 25W/230 V, T 300 °C.

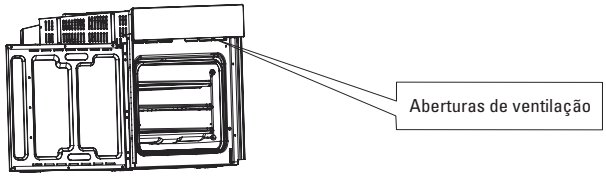
FIXAR O FORNO NO ARMÁRIO

1> Encaixe o forno no recesso do armário.
2> Abra a porta do forno.
3> Fixe o forno no armário da cozinha com dois suportes de distância “A”, que encaixam nos orifícios da armação do forno e encaixam os dois parafusos “B”.

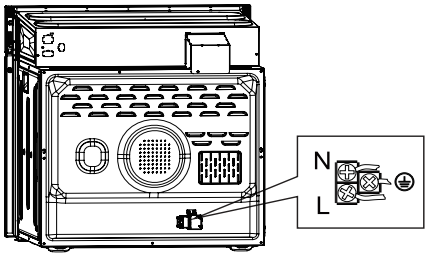


ABERTURAS DE VENTILAÇÃO

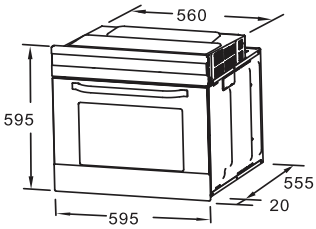
Quando a cozedura estiver terminada ou em estado de pausa ou em estado de espera, se a temperatura central do forno for superior a 75 graus, a ventoinha de arrefecimento continuará a funcionar durante 15 minutos. Ou quando a temperatura central do forno for inferior a 75 graus, a ventoinha de arrefecimento para com antecedência.

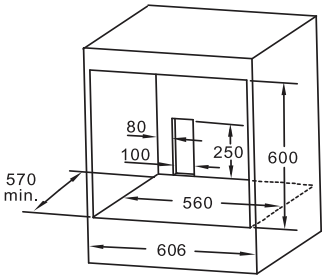


LIGAÇÃO DO FORNO



INSTALAÇÃO





Observação:

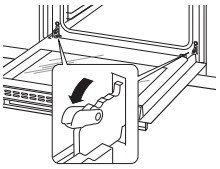
1. Apenas desvios mais são admissíveis para todas as dimensões.
2. O armário não inclui o interruptor de alimentação nem a tomada.

NOTA: o número de acessórios incluídos depende do aparelho específico adquirido.

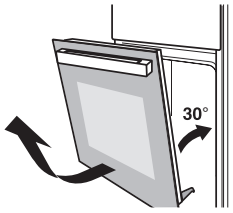
RETIRAR A PORTA DO FORNO (OPCIONAL)

Desmontar os componentes da porta do forno

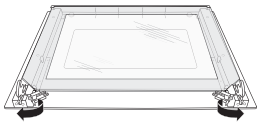
1. Para remover a porta, abra a porta ao ângulo máximo. De seguida, puxe a fivela da porta na dobradiça para trás.



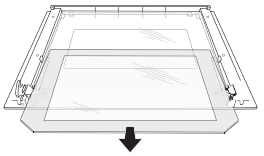
2. Feche a porta a um ângulo de aproximadamente 30°.Segure a porta com uma mão de cada lado.Levante e puxe lentamente a porta do forno para fora.



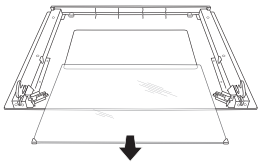
3. Abra o conjunto do suporte de rotação da porta, consulte a ação na figura abaixo.



4. Levante o vidro exterior da porta e puxe-o para fora, de seguida, retire o vidro médio da porta da mesma forma.



AVISO:
Não faça força ao retirar a porta e evite a quebra do vidro durante o processo de desmontagem.



AVISO:
As molas da dobradiça podem soltar-se e causar ferimentos pessoais.

AVISO:
Não levante nem o transporte a porta do forno pela dobradiça da porta.

Receitas para o modo ECO

Receitas	Temperatura (°C)	Nível	Tempo (min)	Pré-aquecimento
Batata Queijo Gratinado	180	1	90-100	Não
Queijo Bolo	160	1	100-150	Não
Rolo de carne	190	1	110-130	Não

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para uma boa aparência e fiabilidade, mantenha a unidade limpa. A conceção moderna da unidade facilita a manutenção ao mínimo. As partes da unidade que entram em contacto com os alimentos têm de ser limpas regularmente

- Antes de qualquer manutenção e limpeza, desligue da corrente elétrica.
- Coloque todos os controlos na posição DESLIGADO.
- Aguarde até que o interior da unidade não esteja quente mas apenas ligeiramente quente - a limpeza é mais fácil do que quando se encontra quente.

- Limpe a superfície da unidade com um pano húmido, escova macia ou esponja fina e depois seque. Em caso de sujidade intensa, utilize água quente com produto de limpeza não abrasivo.
- Para a limpeza do vidro da porta do forno, não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados, pois estes podem riscar a superfície ou provocar danos no vidro.
- Nunca deixe substâncias ácidas (sumo de limão, vinagre) em peças de aço inoxidável.
- Não utilize um produto de limpeza de alta pressão para limpeza da unidade. As assadeiras podem ser lavadas com detergente suave.

Este aparelho está marcado de acordo com a diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (WEEE).
Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana, que de outra forma poderiam ser provocadas por um manuseamento inadequado dos resíduos deste produto. O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em alternativa, deve ser entregue no ponto de recolha aplicável para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. A eliminação deve ser efetuada em conformidade com os regulamentos ambientais locais para a eliminação de resíduos. Para obter informações mais detalhadas acerca do tratamento, recuperação e da reciclagem deste produto, contacte o gabinete local da sua cidade, o respetivo serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja na qual adquiriu o produto.

FI

ALKUSANAT

Kiitos, että ostit tuotteemme. Me toivomme, että nautit sen tarjoamista monista ominaisuuksista ja hyödyistä. Ennen tämän tuotteen käyttöä tutustu huolellisesti koko käyttöohjeeseen. Säilytä tämä opas tallessa tulevaa käyttöä varten. Varmista, että myös muut tuotetta käyttävät henkilöt tuntevat nämä ohjeet.

VAROITUS

●Kun uuni kytketään ensimmäistä kertaa päälle, siitä voi tulla epämiellyttävää hajua. Tämä johtuu uunin sisällä olevissa eristyspaneeleissa käytetystä sidosaineesta. Käytä uutta laitetta tyhjänä tavallisella kypsennystoiminnolla 250 °C lämmöllä 90 minuuttia uunin pesän puhdistamiseksi öljyisistä epäpuhtauksista.

●Ensimmäisen käyttökerran aikana on täysin normaalia, että uunista tulee lievää savua ja hajuja. Jos näin käy, odota vain, kunnes haju on haihtunut ennen ruoan laittamista uunin sisään.

●Käytä tuotetta avoimessa tilassa.

●Laite ja sen käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytössä. Varo koskettamasta lämpövastuksia. Alle 8-vuotiaat tulee pitää poissa laitteen luota, ellei heitä valvota jatkuvasti.

●Jos pinta on haljennut, kytke laite pois päältä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi.

●8-Vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistiperäiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta tai osaamista, voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai ohjeistetaan laitteen käytön turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaaratekijät. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa.

●Käytön aikana laite lämpiää hyvin kuumaksi. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämpövastuksia.

●Älä anna lasten mennä uunin lähelle, kun se on käytössä, erityisesti, kun grilli on päällä.

●Varmista, että laite kytketään pois päältä ennen uunin lampun vaihtamista sähköiskun vaaran välttämiseksi.

●Irtikytkentämenetelmä on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johtospesifikaatioiden mukaisesti.

●Lapsia tulee valvoa varmistamaan, etteivät he leiki laitteella.

●Laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käyttöön, joiden fyysiset, aistiperäiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, joilla ei ole kokemusta tai osaamista, ellei heitä valvota tai ohjeisteta laitteen käyttöön heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön toimesta.

●Ulottuvilla olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Nuoret lapset tulee pitää pois laitteen luota.

●Kaikkien johtimien irtikytkentämenetelmä on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johtomääräysten mukaisesti.

●Jos virtajohto vaurioituu, se pitää vaihtaa valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan henkilön toimesta vaaratekijän välttämiseksi.

●Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia puhdistamaan uunin oven lasia, koska ne voivat naarmuttaa sen pintaa, mikä voi pirstoa lasin.

●Käytä vain tätä uunia varten suositeltua lämpötilaanturia.

●Liialliset valumat pitää poistaa ennen puhdistusta.

●Pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ulottuvilla olevat voivat lämmetä normaalia kuumemmiksi. Nuoret lapset tulee pitää pois laitteen luota.

●Pyrolyyttisen puhdistuksen aikana anturi on poistettava.

●Höyrypuhdistajaa ei saa käyttää.

●Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.

●Hyllyillä varustettujen uunien ohjeissa annetaan tiedot hyllyjen oikeasta asennuksesta.

TURVALLISUUSVINKKEJÄ

●Älä käytä uunia, jos sinulla ei ole jaloissasi mitään. Älä kosketa uunia märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla.

●Uunia varten: Uunin ovea ei pidä avata usein paistoprosessin aikana.

●Laite on asennettava ja otettava käyttöön valtuutetun teknikon toimesta. Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka voivat johtua valtuuttamattoman henkilön tekemästä väärästä sijoituksesta ja asennuksesta.

●Kun uuni ovi tai taso on auki, älä jätä mitään sen päälle, voit horjuttaa laitetta tai rikkoa oven.

●Jotkin laitteet osat voivat varata lämpöä pitkän aikaa: odota sen jäähtymistä, ennen kuin kosket suoraan lämmölle altistuviin kohtiin.

●Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, on suositeltavaa kytke se irti virrasta.

UUNIN SOVITTAMINEN KEITTIÖYKSIKKÖÖN

Sovita uuni keittiökalusteissa sille varattuun tilaan. Uuni voidaan sovittaa työtason alle tai pystykaapin sisään. Kiinnitä uuni ruuvaamalla paikalleen käyttäen rungon kahta kiinnitysreikää. Löydät kiinnitysreiät avaamalla uunin oven ja katsomalla uunin sisään. Riittävän tuuletuksen varmistamiseksi tulee noudattaa annettuja mittoja ja etäisyyksiä, kun uuni kiinnitetään.

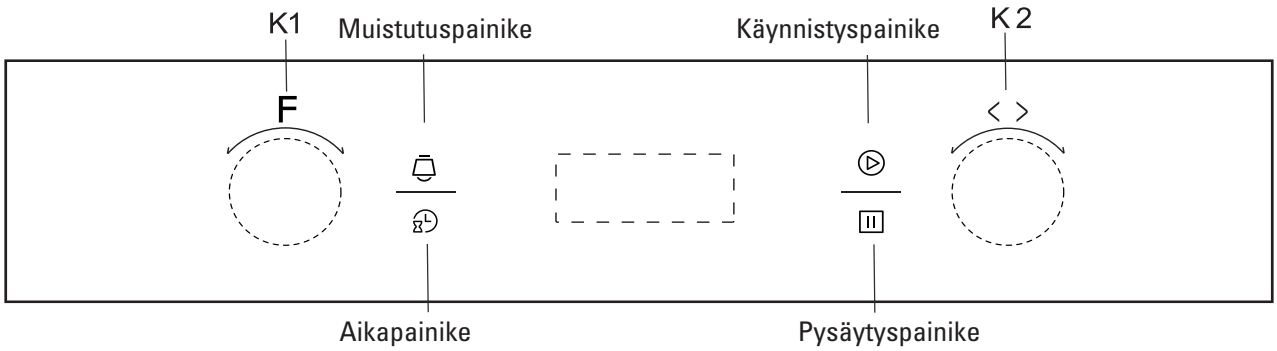
TÄRKEÄÄ

Jotta uuni toimisi kunnolla, keittiökalusteiden tulee olla sopivia. Uunin vieressä olevan keittiöyksikön paneelien pitää olla valmistettu kuumuutta kestävästä materiaalista. Varmista, että laminoidusta puusta valmistettujen yksikköjen liimat kestävät vähintään 120 ºC lämpötiloja. Muovit tai liimat, jotka eivät kestä tällaisia lämpötiloja, sulavat ja epämuodostavat laitetta, kun uuni on kiinnitetty kaapistojen sisään. Sähköosien pitää olla täysin eristettyjä. Tämä on laissa asetettu turvallisuusvaatimus. Kaikkien suojusten pitää olla lujasti kiinnitettyinä paikoilleen, jotta niitä on mahdoton poistaa ilman erikoistyökaluja. Poista keittiökaapiston takaosa varmistaaksesi, että riittävästi ilmaan kiertää uunin ympärillä. Liedellä on oltava ainakin 45 mm rako takana.

VAATIMUSTENMUKAISUUSILMOITUS

Kun olet avannut uunin pakkauksen, varmista ettei laite ole vioittunut millään tavalla. Jos epäilet vähänkin, älä käytä laitetta: ota yhteyttä pätevään ammattilaiseen. Pidä pakkausmateriaalit, kuten muovipussit, polystyreeni tai naulat, poissa lasten ulottuvilta, koska ne ovat lapsille vaarallisia.

TUOTTEEN KUVAUS



Symboli	Toiminnon kuvaus
	Uunin lamppu: Sallii käyttäjän tarkkailla paistamisen edistymistä avaamatta luukkua. Uunin lamppu palaa kaikissa paistotoiminnoissa. (Paitsi pyrolyyttisessä- ja ECO-toiminnossa)
	Sulatus: Ilman kiertäminen huoneenlämpötilassa mahdollistaa pakasteruoan nopeamman sulattamisen (täysin lämpöä käyttämättä). Se on hellävarainen mutta nopea tapa nopeuttaa sulatusaikaa ja valmisaterioiden ja kermatäytteisten tuotteiden jne. sulattamista.
	Alavastus: Piilotettu elementti uunin pohjassa antaa lämpöä. Sitä käytetään pääasiassa ruoan pitämiseen lämpimänä. Lämpötila voidaan asettaa välille 60–120 °C. Oletuslämpötila on 60 °C.
	Tavanomainen paistaminen: Ylä- ja alaosa toimivat yhdessä konvektiomenetelmällä paistamista varten. Lämpötila voidaan asettaa välille 50–250 °C. Oletuslämpötila on 220 °C.
	Konvektio tuulettimella: Tuulettimen ja kummankin lämpövastuksen yhdistelmä mahdollistaa suuremman lämmönläpäisyn ja säästää 30–40 % energiaa. Ruoat ovat kevyen ruskistettuja ulkopuolelta ja vielä kosteita sisältä. Huomaa: Tämä toiminto sopii suurien lihapalojen grillaukseen tai paahtamiseen korkeammissa lämpötiloissa. Lämpötila voidaan asettaa välille 50–250 °C. Oletuslämpötila on 220 °C.
	Säteilygrillaus: Sisäinen grillivastus kytkeytyy päälle ja pois päältä lämpötilan ylläpitämiseksi. Lämpötila voidaan asettaa välille 180–240 °C. Oletuslämpötila on 210 °C.
	Kaksoisgrillaus: Sisäinen säteilyvastus ja ylävastus ovat käytössä. Lämpötila voidaan asettaa välille 180–240 °C. Oletuslämpötila on 210 °C.
	Kaksoisgrillaus tuulettimen kanssa: Sisäinen säteilyvastus ja ylävastus ovat käytössä tuulettimen kanssa. Lämpötila voidaan asettaa välille 180–240 °C. Oletuslämpötila on 210 °C.
	Konvektio: Konvektiotuulettimen ympärillä oleva vastus tarjoaa ylimääräisen lämmönlähteen konvektiotyylistä paistamista varten. Konvektiotilassa tuuletin käynnistyy automaattisesti parantamaan ilmankiertoa uunissa ja luo tasaisen lämmön paistamista varten. Lämpötila voidaan asettaa välille 50–240 °C. Oletuslämpötila on 180 °C.
Pyrolyyttinen tila	Pyrolyyttinen toiminto: Kun toiminto asetetaan pyrolyyttiseen tilaan, LED-näytössä lukee ”PyR”. Oletuslämpötila on 450 °C. Ajastin voidaan asettaan välille 1.30–2.00 tuntia.
	Energiaa säästävään paistamiseen. Valitut ainekset paistetaan hellävaroen ja lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta.

KÄYTTÖOHJEET

1. Kellon asetus

Kun laite on yhdistetty virtaan, näytössä näkyvät symbolit ”0:00”.

1> Paina ”⏲”, tuntinumero vilkkuu.
2> Kierrä säädintä ”K2” tuntien säätämiseksi (ajan tulee olla välillä 0–23).
3> Paina ”⏲”, minuutit vilkkuvat.
4> Kierrä säädintä ”K2” minuuttien säätämiseksi (ajan tulee olla välillä 0–59).
5> Viimeistele kellon asetukset painamalla ”⏲”. ":" vilkkuu ja ajassa palaa valo.

Huomaa: Kello on 24 tunnin kello. Kun virta on päällä ja kelloa ei ole asetettu, siinä lukee ”0:00”.

2. Toiminnon valinta

1> Valitse haluamasi paistotoiminto kiertämällä säädintä ”K1”. Asianomainen symboli syttyy.
2> Säädä lämpötila kiertämälle säädintä ”K2”.
3> Vahvista paistamisen aloittaminen painamalla ”▷”.
4> Jos vaihe 2 sivuutetaan, paina ”▷” vahvistamaan paistaminen ja oletusaika on 9 tuntia, oletuslämpötila näytetään LED-näyttönä.

HUOMAA:

1> Nuppien säätöajan vaiheiden arvot ovat seuraavat: 0–0:30 min: vaihe 1 minuutti 0:30–9:00 tunti: vaihe 5 minuuttia
2> Lämpötilan säädön vaiheen arvo on 5 ºC ja säteilygrillaustoiminnon on 30 ºC.
3> Säädä paistoaikaa kääntämällä säädintä ”K1”, kun paistaminen alkaa. Vahvista sitten painamalla ”▷”. Jos painiketta ”▷” ei paineta 3 sekunnin kuluessa, uuni palautuu takaisia edelliseen aikaan paistamisen jatkamiseksi.
4> Säädä lämpötilaa kääntämällä säädintä ”K2”, kun paistaminen alkaa. Asianomainen merkkivalo syttyy. Aloita sitten paistaminen painamalla ”▷”. Jos painiketta ”▷” ei paineta 3 sekunnissa, uuni palautuu takaisia edelliseen lämpötilaan paistamisen jatkamiseksi.

3. Lampun asetus

1> Valitse asianomainen toiminto kiertämällä säädintä ”K1”, silloin vastaava kuvake syttyy.
2> Aloita painamalla painiketta ”▷”, ”0:00 ” ja lamppukuvake ”” syttyy, ”:” vilkkuu.

4. Tiedustelutoiminto

Seuraavissa tiloissa on mahdollista käyttää tiedustelutoimintoa ja palata 3 sekunnin kuluttua nykyiseen tilaan.

1> Jos käyttötilan aikana kello asetettiin, painamalla painiketta ”” voidaan nähdä nykyinen aika. Jos muistutustoiminto asetettiin, painamalla painiketta ”” voi nähdä muistutuksen ajan.
2> Muistutustilassa, jos kello asetettiin, painamalla painiketta ”” voi nähdä nykyisen ajan.
3> Kellon näyttötilassa, jos varaustoiminto asetettiin, painamalla painiketta ”” voi nähdä varauksen ajan.

5. Lapsilukkotoiminto

Lukitus: paina yhtä aikaa ”▷” ja ”II” 3 sekunnin ajan, kuuluu pitkä ”piippaava ääni” ja ”” syttyy.
Lukituksen poisto: paina yhtä aikaa ”▷” ja ”II” 3 sekunnin ajan, kuuluu pitkä ”piippaava ääni”, joka kertoo, että lapsilukko on avattu.

Huomaa: Käyttötilan aikana, jos haluat lopettaa paistamisen, paina pysäytyspainiketta nopeasti. Pysäytyspainiketta ei tarvitse painaa pitkään, se ei toimi.

6. Muistutustoiminto

Tämä toiminto auttaa muistuttamaan sinua aloittamaan paistaminen tiettyyn aikaan välillä 0:01–9:59. Muistutus voidaan asettaa vain, kun uuni on valmiustilassa. Aseta muistutus seuraavasti:

1> Paina muistutuksen asetuspainiketta ””.
2> Kierrä säädintä ”K2” asettamaan muistutuksen tunnit. (Ajan tulee olla välillä 0–9).
3> Paina muistutuksen asetuspainiketta ”” uudestaan.
4> Kierrä säädintä ”K2” asettamaan muistutuksen minuutit. (Ajan tulee olla välillä 0–59).
5> Vahvista asetus painamalla ”▷”. Laskuri alkaa laskea aikaa.

Huomaa: Uunin summeri soi 10 kertaa, kun aika on kulunut nollaan.
Voit perua muistutuksen asetuksen aikana painamalla pysäytyspainiketta. Kun muistutus on asetettu, voit perua sen painamalla kaksi kertaa pysäytyspainiketta.

7. Käynnistä/tauko/peruuta-toiminto

1> Jos paistoaika on asetettu, paistaminen aloitetaan painamalla ”▷”. Jos paistaminen on tauotettu, paistaminen jatkuu painamalla ”▷”.
2> Paistamisen aikana paistaminen tauotetaan painamalla kerran ”II”. Paistaminen peruutetaan painamalla kahdesti ”II”.

8. Energiansäästötoiminto

1> Odotustilassa ja muistutustilassa paina ”▷” kolmen sekunnin ajan, LED-näyttö sammuu ja uuni siirtyy energiansäästötilaan.
2> Jos uunia ei käytetä 10 minuuttiin odotustilassa, LED-näyttö sammuu ja uuni siirtyy energiansäästötilaan.
3> Energiansäästötilan aikana minkä tahansa painikkeen painaminen tai säätimen kiertäminen päättää energiansäästötilan.

9. Pyrolyyttinen toiminto

Tämä toiminnon avulla uunin paistotila voidaan puhdistaa perusteellisesti.

1> Valitse pyrolyyttinen tila kiertämällä säädintä ”K1”. LED-näytössä lukee ”PyR”.
2> Vahvista paistaminen painamalla ”▷”. Oletusaika on 2 tuntia, ”PyR” näkyy LED-näytössä.
3> Muuta pyrolyyttistä aikaa kiertämällä säädintä ”K1”. Ajastin voidaan asettaa 1:30 tai 2:00 tuntiin.

Huomaa:

A) Jos uunin luukkua ei ole suljettu, käynnistyspainikkeen painaminen ei toimi. LED-näytössä lukee ”door” ja ”PyR”.

B) Kun uunin keskuslämpötila on yli 320 °C, käynnistyspainikkeen painaminen ei toimi. LED-näytössä lukee ”CooL” ja ”PyR”. Kun uunin keskuslämpötila on alle 200 °C,, painamalla peruutuspainiketta kerran se keskeytyy, painamalla uudestaan se palautuu odotustilaan. Jos yli 200 °C, painamalla peruutuspainiketta kerran se palaa suoraan odotustilaan.

C) Kun ovi avataan uunin toimiessa, LED-näyttöön tulee teksti ”door” ja summeriääni soi jatkuvasti, kunnes ovi suljetaan tai peruutuspainiketta painetaan.

D) Ennen pyrolyyttisen puhdistustoiminnon aktivoimista poista kaikki valuneet jäämät ja varmista, että uuni on tyhjä. Älä jätä mitään sisään (esim. pannut, paistolevyt, tippapannu, liukuteline jne.), koska ne voivat vioittua vakavasti.

E) Kun pyrolyyttinen puhdistus on valmis, älä katkaise virtaan tuntiin.

10. Varaustoiminto

1> Varaustoiminnon käyttämiseksi kello on asetettava etukäteen. Sitten kellon asetuksen mukaisesti varattu aika, jolloin uuni alkaa paistaa, on asetettava (a> Paina varauksen asetuspainiketta ”⏲”, b> Kierrä säädintä ”K2” varauksen tuntimäärän asettamiseksi. Ajan tulee olla välillä 0–23, c> Paina uudelleen varauksen asetuspainiketta ”⏲”, d> Kierrä säädintä ”K2” varauksen minuuttimäärän asettamiseksi. Ajan tulee olla välillä 0–59), mutta älä paina kelloa vielä. Käännä seuraavaksi säädintä ”K1” toiminnon valitsemiseksi.

2> Aseta paistoaika ja -lämpötila painamalla painiketta ”▷”. Säädä sitten aika kääntämällä säädintä ”K1” ja lämpötila kääntämällä säädintä ”K2”.

3> Viimeistele paistoasetus painamalla painiketta ”▷”, jolloin näytön kello näyttää varausmerkin ”⌛” päällä jatkuvasti. Muita toimintosignaaleja ei näytetä. Varausaika voidaan tarkistaa painamalla ”⏲”, 3 sekuntia myöhemmin näytössä näkyy taas kello.

4> Varaushetkellä paistaminen alkaa automaattisesti summeriäänen jälkeen. Varaussymboli ”⌛” sammuu ja muut merkit toimivat normaalisti.

Huomaa:

1> Lamppua, sulatusta ja anturia ei voi varata.

2> Varaustilan aikana, kun peruutuspainiketta painetaan kerran, varausvalikon aika ja lämpötila näytetään ja valikon kuvake on päällä jatkuvasti. Uudestaan painamalla näyttö muuttuu kelloksi tai painamalla käynnistyspainiketta palaa varaustilaan.

3> Muistutustoiminto ei toimi varaustilan aikana.

11. Huomaa

1> Uunin lamppu on päällä kaikkia toimintoja varten. (Paitsi pyrolyyttisessä- ja ECO-toiminnossa)

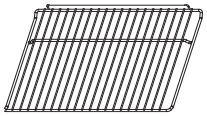
2> Kun paisto-ohjelma on asetettu ja painiketta ”▷” ei paineta 5 minuutin kuluessa, nykyinen aika näytetään tai uuni siirtyy takaisin odotustilaan. Asetusohjelma ei toimi.

3> Summeriääni kuuluu kerran painiketta painetaan kunnolla kerran, jos painiketta ei paineta kunnolla, vastettakaan tai tapahdu.

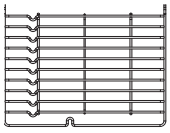
4> Summeriääni kuuluu viisi kertaa muistuttamaan, kun paistaminen on valmis.

LISÄVARUSTEET

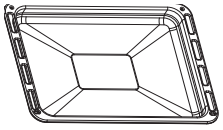
Ritilähylly: Grilliä, astioita, kakkuvuokaa ja paahtamista ja grillausta varten.



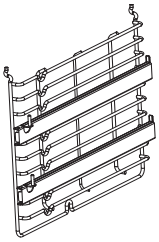
Liukukannake: Suurikokoisten ruokien paistamiseen, nämä hyllyn tukikiskot uunin oikealla ja vasemmalla puolella voidaan poistaa, astiat ja pelti voidaan laittaa uunin pohjalle käyttämällä toimintoja säteilygrillaus, kaksoisgrillaus ja kaksoisgrillaus tuulettimen kanssa. HUOMAA: Kun astioita asetetaan uunin pohjalle, ÄLÄ käytä pohjavastusta käyttäviä toimintoja, jotta kuumuus ei keräydy pohjalle. (Vain tietyt malli)



Yleiskäyttöinen uunipelti: Suurten ruokamäärien, kuten kosteat kakut, pasteijat, pakasteruoat jne. tai rasvan/valumien ja lihanesteiden keräämiseen.

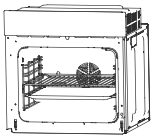


Teleskooppinen kisko: Joissakin malleissa voi olla teleskooppiset kiskot uunin käytön helpottamiseksi. Nämä teleskooppiset kiskot ja liukukannakkeet voidaan purkaa avaamalla niiden kiinnitysruuvit. Purkamisen jälkeen astiat ja teline voidaan asettaa uunin pohjalle, kun käytössä ovat toiminnot säteilygrillaus, kaksoisgrillaus ja kaksoisgrillaus tuulettimen kanssa. HUOMAA: Kun astioita asetetaan uunin pohjalle, ÄLÄ käytä pohjavastusta käyttäviä toimintoja, jotta kuumuus ei keräydy pohjalle. (Vain tietyt malli)

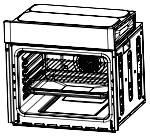


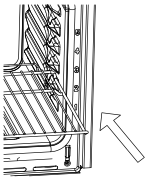
HYLLYN SIJOITUSTA KOSKEVA VAROITUS:

Uunin hyllyjen turvallisen toiminnan varmistamiseksi on ehdottoman tärkeä sijoittaa hyllyt oikein sivukiskojen väliin. Hyllyjä ja peltiä voidaan käyttää vain ensimmäisen ja viidennen tason välillä.
Hyllyjä tulee käyttää oikein päin, tämä varmistaa, että kun hylly poistetaan varoen, kuumat ruoat eivät valu niistä pois.



TAI

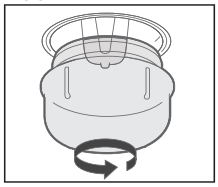




LAMPUN VAIHTO

Vaihto tapahtuu seuraavasti:

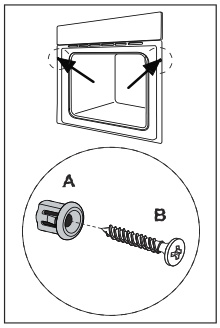
1> Kytke virta pois pääkatkaisimesta tai irrota sähkökaapin sulake.
2> Kierrä lasinen lampunsuojus irti kääntämällä sitä vastapäivään (huomaa, se voi olla jäykkä) ja vaihda lamppu uuteen saman tyyppiseen lamppuun.
3> Kierrä lampunsuojus takaisin paikalleen.



HUOMAA: Käytä vain 25 W/230 V, T300 °C halogeenilamppuja.

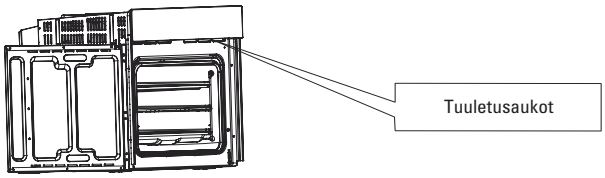
UUNIN KIINNITTÄMINEN KAAPISTOON

1> Sovita uuni kaapin aukkoon.
2> Avaa uunin luukku.
3> Kiinnitä uuni keittiökaapistoon kahdella etäisyyspidikkeellä "A", jotka sopivat uunin rungossa oleviin reikiin, ja kiinnitä kaksi ruuvia "B".

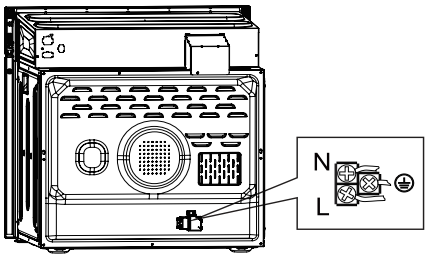


TUULETUSAUKOT

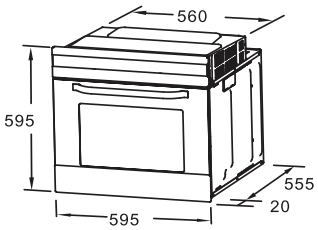
Kun ruoanlaitto on valmis tai tauolla tai valmiustilassa, jos uunin keskuslämpötila on yli 75 °C, jäähdytystuuletin jatkaa toimimistaan 15 minuuttia. Tai kun uunin keskuslämpötila laskee alle 75 °C:hen, jäähdytystuuletin pysähtyy.

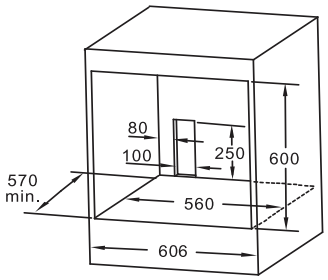


UUNIN KYTKENTÄ



ASENNUS





Huomautus:

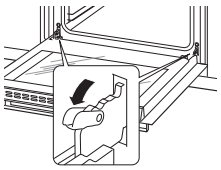
1. Vain positiiviset poikkeamat ovat sallittuja kaikissa mitoissa.
2. Kaappi ei sisällä virtakytkintä tai pistoketta.

HUOMAA: Mukana toimitettavien lisävarusteiden määrä riippuu kyseisen laitteen mallista.

LUUKUN IRROTTAMINEN UUNISTA (VALINNAISTA)

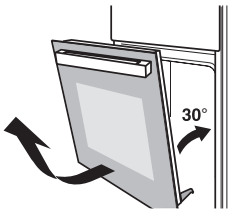
Luukun osien purkaminen

1.Irrotat luukun avaamalla luukun suurimpaan kulmaan. Vedä sitten luukun saranassa olevaa pidikettä taaksepäin.



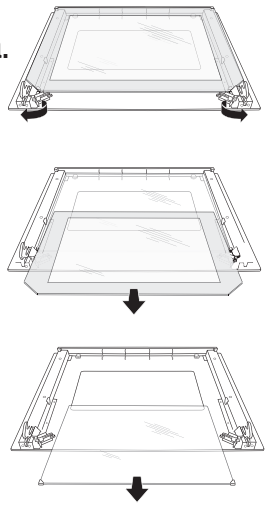
2.Sulje luukku noin 30° kulmaan. Pidä luukkua yhdellä kädellä kummastakin sivusta. Nosta ylös ja hitaasti vedä luukku pois uunista.

3.Avaa luukun kääntyvä pidikekokoonpano, katso toimenpide seuraavasta kuvasta.



4.Nosta luukun ulompi lasi

ja vedä se irti, irrota sitten luukun keskimmäinen lasi samalla tavalla.



VAROITUS:
Älä vedä luukkua väkisin auki ja estä lasin rikkoutuminen purkuprosessin aikana.
VAROITUS:
Saranan jouset voivat irrota ja aiheuttaa henkilövahingon.
VAROITUS:
Älä nosta tai kanna uunia luukun kahvasta.

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkaromua (WEEE) koskevan Euroopan direktiivin 2012/19/EU mukaisesti.
Varmistamalla tämän laitteen oikean hävittämisen auta estämään luonnolle ja ihmisten terveydelle aiheutuvia mahdollisia haittavaikutuksia, joita tämän tuotteen väärä jätekäsittely voisi muutoin aiheuttaa. Tuotteessa oleva symboli osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Sen sijaan se tulee luovuttaa asianmukaiseen keräyspisteeseen sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätystä varten. Hävittäminen on tehtävä jätteiden hävittämistä koskevien paikallisten ympäristömääräysten mukaisesti. Lisätietoja vanhan laitteesi käsittelystä, keräämisestä ja kierrättämisestä on saatavana ottamalla yhteyttä kaupunkisi virastoon, taloutesi jätehuoltoon tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

Reseptejä ECO-tilaa varten

Reseptejä	Lämpötila (°C)	Taso	Aika (min)	Esilämmitys
Perunajuusto-gratiini	180	1	90–100	Ei
Juustokakku	160	1	100–150	Ei
Lihamureke	190	1	110–130	Ei

PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO

Pidä laite puhtaana siistin ulkonäön ja luotettavan toiminnan vuoksi. Laitteen moderni suunnittelu minimoi huoltotoimien tarpeen. Ruoan kanssa kontaktiin tulevat laitteen osat on puhdistettava säännöllisesti.

- Ennen kunnossapitoa ja puhdistusta virta tulee kytkeä pois päältä.
- Aseta kaikki ohjaimet OFF-asentoon.
- Odota, kunnes laitteen sisäpuoli ei ole kuuma, vaan hieman lämmin, lämpimän uunin puhdistus on helpompaa.
- Puhdista laitteen ulkopinnat kostealla liinalla, pehmeällä harjalla tai hienolla sienellä ja pyyhi sitten kuivaksi. Mikäli likaa on runsaasti, käytä kuumaa vettä ja hankaamatonta puhdistusainetta.
- Älä uuniluukun lasin puhdistamiseen hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia, ne voivat naarmuttaa pintaa tai rikkoa lasin.
- Älä koskaan jätä happamia aineita (sitruunamehun, etikka) ruostumattomiin teräsosiin.
- Älä käytä painepesuria laitteen puhdistamiseen. Paistopellit voidaan pestä miedolla pesuaineella.

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España
Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló.Barcelona. España
T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt