

SCHNEIDER

BUILT-IN OVEN

60 cm

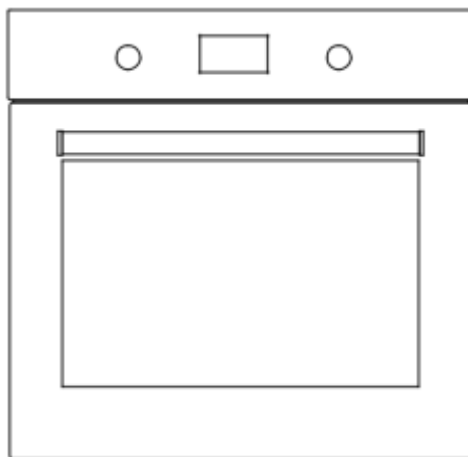
Electrical

Électrique

Elektrisch

Elektrisch

Eléctrico



USER MANUAL GB

MANUEL DE L'UTILISATEUR FR

BEDIENUNGSANLEITUNG DE

GEbruikersHANDLEIDING NL

MANUAL DE INSTRUCCIONES ES

Dear Customer,

Thank you for relying on products.

We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using your built-in oven and keep it permanently so that the features of the oven you have purchased shall stay the same as the first day for a long time.

Note: This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

Products marked with an * are optional.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

“PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE.”

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

“Complies with AEEE Regulation”

Contents

Important warnings	4
Electrical connection	12
Introducing the appliance	13
Accessories	14
Technical specifications	15
Installation of the appliance	15
Control panel	22
Operation of the oven	22
Operation of the grill	23
Operation of the timer	24
Program types	29
Cooking recommendations	30
Cooking table	31
Baking with pizza stone	32
Maintenance and cleaning	33
Steam cleaning	34
Catalytic panel	34
Cleaning and assembly of the oven door	35
Wire rack positions	36
Replacement of the oven lamp	36
Troubleshooting	37
Handling rules	39
Recommendations for energy saving	39
Environmentally-friendly disposal	40
Packaging information	40

This user guide is available in the following language:
- FR (original version)

Any other version would be a translation of the original version.
This user guide, any modifications or any new version, is available on our
website www.schneiderconsumer.com

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.

2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

3. The oven should be used according to operating instructions.

4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

5. **The accessible parts may be hot during use. Young children must be kept away.**

6. **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**

7. **WARNING: During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**

8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)

9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.

10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**

11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.



12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. WARNING: Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised.
Cooking process shall always be supervised.

17. 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.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

22. Keep the ventilation channels open.

23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

30. After each use, check if the unit is turned off.

31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.



33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory. (tray, wire grill etc.)

35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

42. User should not carry the oven alone.

43. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

44. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

45. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

46. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

47. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

48. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

49. Cable fixing point shall be protected.

50. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.



Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

6. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.

7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**

8. **WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

11. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

12. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

13. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

14. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

15. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

16. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

17. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

18. Appliance is equipped with a **type "Y"** cord cable.

19. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.



Intended Use

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Electrical Connection

This oven shall be correctly installed and connected by the authorized service and according to the manufacturer's instructions.

The appliance shall be installed in an oven housing which provides high ventilation.

The electrical connections of the appliance shall be made only by using grounded sockets equipped with a grounding system laid in accordance with the instructions. If the place where the appliance shall be installed is not designed for a grounded system, immediately contact an authorized service. The manufacturer shall never be responsible for damages caused by non-grounded sockets, to which the appliance has been plugged.

Your oven's plug is grounded; make sure that the outlet you shall connect the plug is grounded, too. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your oven is manufactured as compatible with the 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply and requires a fuse of 16 Amp. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorized service.

When you need to replace the fuse, please make sure that the electrical connection is as follows:

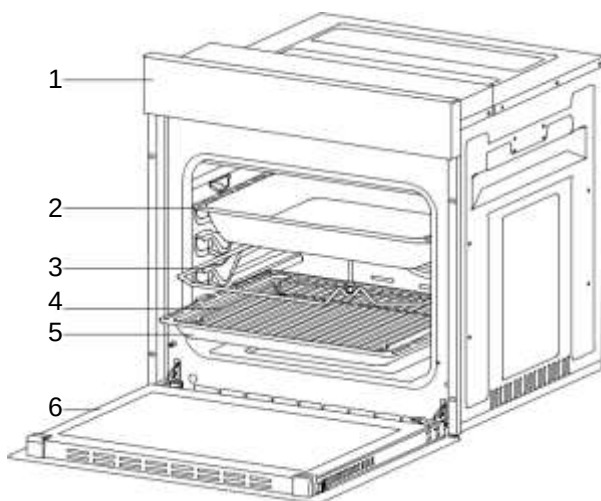
- Brown wire to the phase (live end)
- Blue wire to neutral
- Yellow-green wire to ground terminal

The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

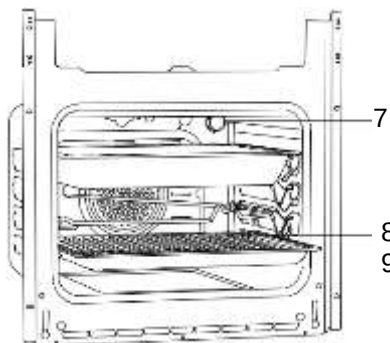
If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

INTRODUCING THE APPLIANCE



- 1. Control panel
- 2. Deep tray *
- 3. Chicken roast skewer *

- 4. Wire grill inside tray
- 5. Standard tray
- 6. Oven door



- 7. Light
- 8. Wire grill inside tray
- 9. Standard tray

Accessories (optional)

	Deep tray * Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collect-ing container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.
	Tray / Glass tray * Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.
	Circular tray * Used for pastry frozen foods.
	Drying tray * It is used for foods that want to be dried.
	Wire grill Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.
	Telescopic rail * Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to tele-scopic rails.
	In tray wire grill * Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.
	Pizza stone and peel * They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and remov-ing baked food from the oven.
	Tray handle * It is used to hold hot trays.

Technical Specifications

Lamp power	15-25 W
Thermostat	40-240 / Max °C
Bottom heater	1200 W
Top heater	1000 W
Grill heater	2000 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the usage of the appliance and ambient conditions.

WARNING: Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

INSTALLATION OF APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the appliance installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Important Warnings for Installation:

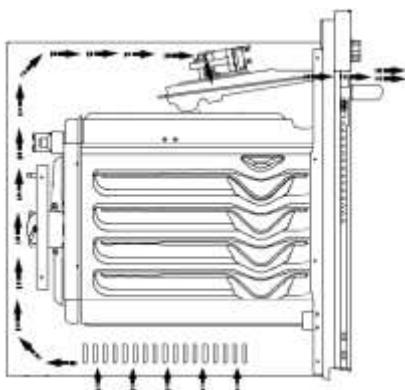


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance

for efficient and good operation.

This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

Right Place For Installation

The appliance is designed so that it shall fit commercially available counters. A safe clearance shall be left between the product and kitchen walls or furniture. Refer to the drawings on the installation section. for suitable clearances. (dimensions are given in mm)

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used shall be resistant to heat. (minimum 100 °C)
- Kitchen cabinets shall be level with the appliance and fixed.
- A rack shall be placed between the oven and the shelf if there is a shelf under the oven.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.



Installation and Assembly Of The Oven

Operating space of the appliance shall be determined before starting the installation.

Appliance shall not be installed on areas with high flow of air.

Handle the appliance with two persons at least. Do not drag the appliance to prevent damage to the ground.

Remove all transportation materials inside and outside of the packaging. Remove all materials and documents inside the product.

Installation Under Counter

Cabinet shall conform with dimensions specified in fig. 2.

A clearance with the dimensions specified in the figure shall be ensured at the rear compartment of the cabinet to provide the required ventilation.

After installation, the clearance that shall be left between the bottom of the counter and the top of the appliance is indicated by “A” in fig. 5. This is for ventilation and it shall not be closed.

Installation In A High Cabinet

The cabinet shall comply with the dimensions given in fig. 4.

In the rear part of the cabin, and at the top and bottom, clearances with the dimensions specified in the figure shall be ensured to provide the required ventilation.

Installation Conditions

The dimensions of the appliance are given in figure 3.

The furniture surfaces to be installed and the installation materials to be used shall resist a temperature of at least 100 °C.

To prevent the appliance from turning over, the cabinet to be installed shall be fixed and the cabinet floor shall be level.

The floor of the cabinet shall be strong enough to withstand a load of at least 60 kg.

Placing and Securing Of The Oven

Place the oven to the cabinet with two or more persons.

Make sure that the frame of the oven and the front of the furniture are properly aligned.

The supply cord shall not be left under the oven or be stuck or bent between the oven and the furniture.

Secure the oven to the furniture using the screws supplied with the appliance. Screws shall be installed by putting them through the plastics attached on the frame of the appliance as shown in figure 5. The screws shall not be tightened too much. Otherwise, the screw holes may wear out.

Check that the oven does not move after installation. If the oven has not been installed in accordance with the installation instructions, there is a risk of overturning during operation.

Electrical Connection

The place where the product shall be installed shall have proper electrical installation.

The mains voltage shall comply with the rating given on the product type plate.

Connection of appliance shall be made in accordance with local and national electrical regulations.

Disconnect the mains power before starting to install the product. Do not connect the product to the mains until the installation is finished.

Assembly



Figure 2

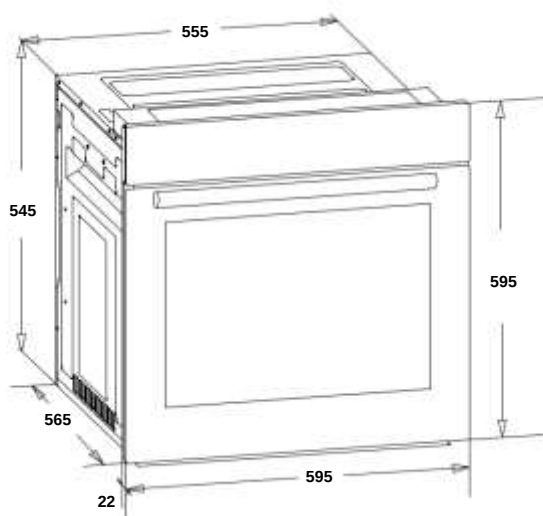
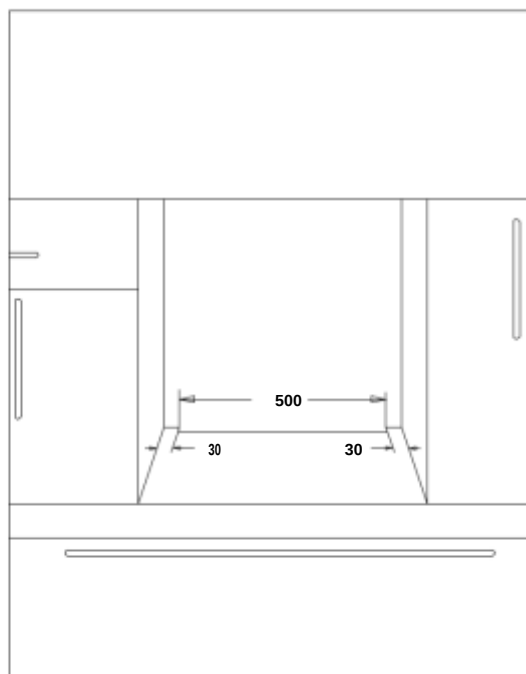
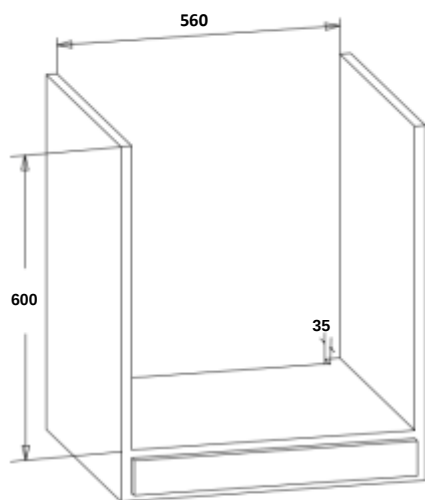


Figure 3

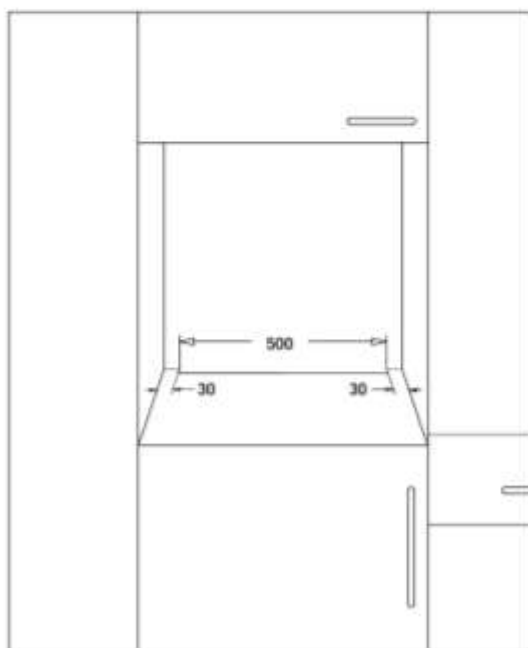
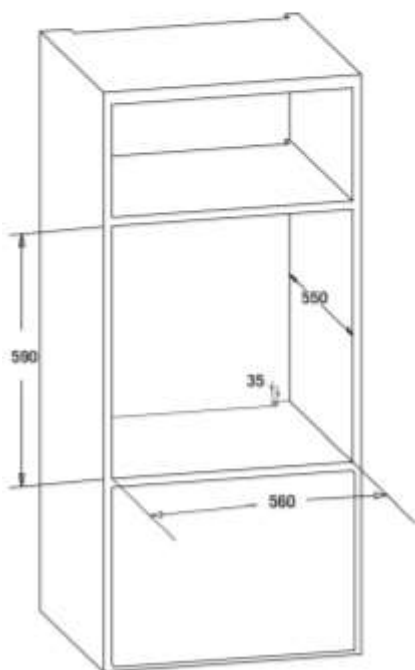
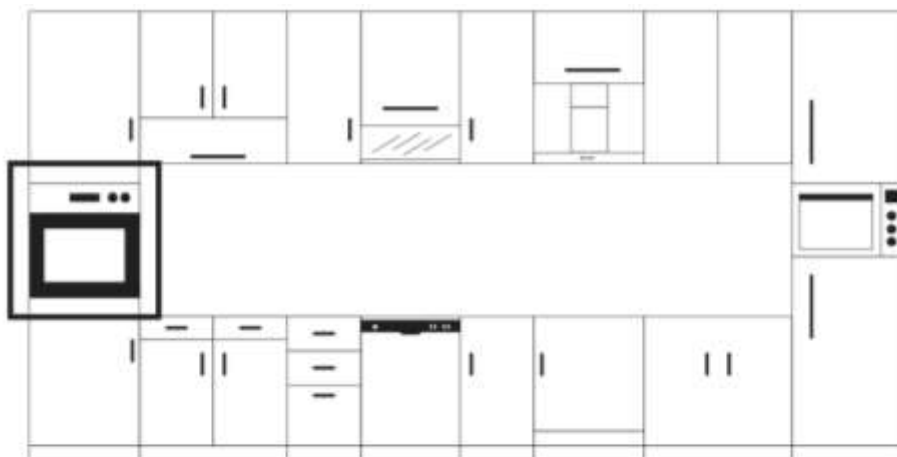


Figure 4

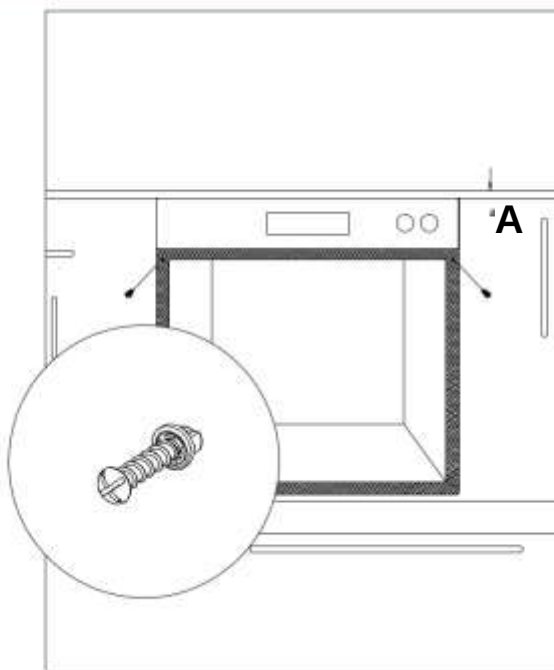
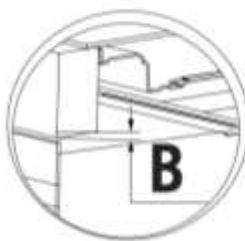
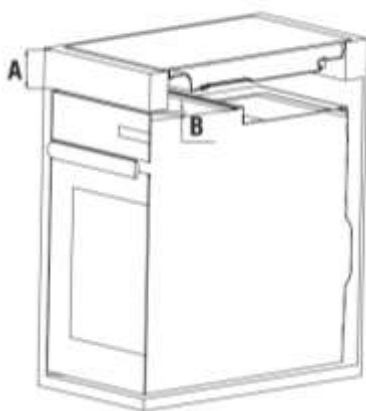


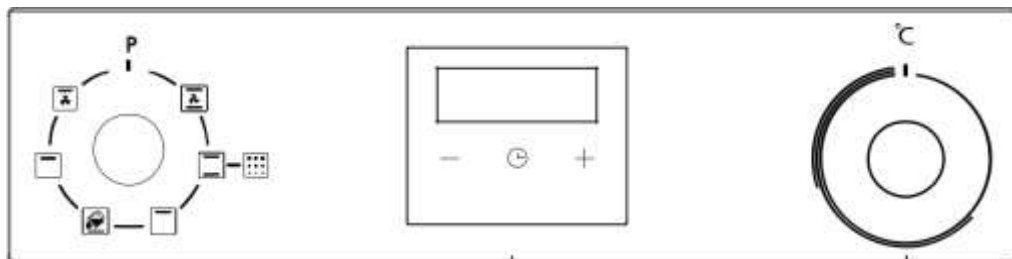
Figure 5



A	Min. 80 mm
B (Air outlet)	5 mm

At the front of the kitchen counter, a space at least 5 mm high from the bottom of the counter should be left.

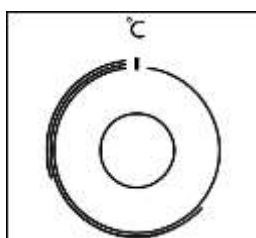
CONTROL PANEL



Function button

Digital timer

Thermostat



Thermostat Button: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. You may set it to the desired temperature after placing the dish inside the oven. Refer to relevant cooking chart for cooking temperatures of different dishes.

OPERATION OF THE OVEN

Initial Operation Of The Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

1. Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.
2. Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Plug the appliance.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (Max. 240 °C), and operate the oven for 30 minutes with its door closed. At this time, little amount of smoke and smell may occur; this is normal.
4. After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.



Normal Operation Of The Oven

1. To start cooking; set the thermostat button, program type and temperature level according to the meal that you want to cook.
2. When the cooking time has expired according to the entered information; the timer turns off the heaters and gives an audible signal.
3. Once the cooking process is complete, the cooling system of the appliance shall continue to operate. Do not cut off the power of the appliance, which is necessary for the appliance to cool. After cooling is complete, the system shall be automatically turned off.

Operation Of The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

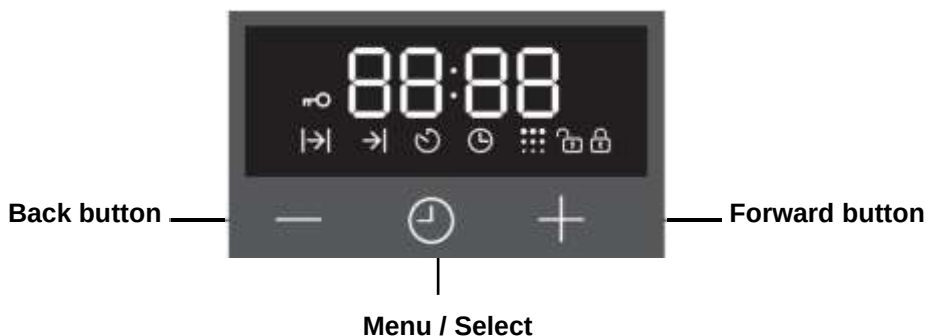
1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Operation Of The Timer



Timer Indicator Symbols

	Semi-Automatic Cooking On: Auto cooking. Flashing: Cooking time is being set or full automatic cooking has ended. Off: No auto cooking or waiting period of full automatic cooking is active.
	Full Automatic Cooking On: Full automatic cooking is active. Flashing: Cooking end time is being set or full automatic cooking has ended. Off: No full automatic cooking.
	Reminder Time On: Alarm is active. Flashing: Alarm has expired or alarm setting is active. Off: Alarm is not active.
	Time of the Day On: Time of the day is displayed on the screen. Off: Time of the day is not displayed on the screen.
	Child Lock Status On: Child lock is active. Off: Child lock is not active.
	Door Locked State (Available only in Pyro Mode) Light on: Oven door is locked. Light off: Oven door is unlocked.
	Door Locked State (Available only in Pyro Mode) Light on: Oven door is unlocked. Light off: Oven door is locked.
	Pyrolitic Cleaning Mode On: Pyrolitic cleaning mode active. Off: Pyrolitic cleaning mode not active.

Presentation

This is an electronic timing module that allows your food in the oven to be ready for service at any time you want. You only need to program the cooking time and the time that you want your food to be ready. It may also be used as a minute programmable alarm clock independently of the oven.

When the Power is Restored

When the power is first supplied, the oven is deactivated. Time displayed on the screen is not correct. Activate the oven by pressing the  button at this condition and set the clock as follows.

Clock Setting

Clock setting may be performed when there is no automatic cooking program only.  symbol is displayed on the screen. You may enter the clock setting mode by pressing  and  buttons at the same for 3 seconds. Two points start to flash on the screen between the hours and minutes. Correct time is set by using the  and  buttons. The maximum time that may be set is 23 hours and 59 minutes. You may end the setting by pressing the  button. If this button is not pressed, setting mode shall be cancelled automatically after about 6 seconds.

Remark: Time of the day may be set in the first 6 seconds after the power is restored, too.

Reminder Timer Setting

You may set the reminder timer with this function; oven clock alarm shall sound and indicate that the set time has expired. Press the  button to go to the  symbol,  symbol is displayed on the screen. Time desired is set by using the  and  buttons. Maximum alarm period that may be set is 10 hours. You may end the setting by pressing the  button. If this button is not pressed, setting mode shall be cancelled automatically after about 6 seconds.

Cancelling the Alarm

Alarm starts to sound when the set time is expired. Reminder alarm may be turned off by pressing any key. It shall be ended automatically after 5 minutes if the alarm is not turned off.

Semi-Automatic Cooking

This method is used when it is desired that the cooking is started immediately, and the desired cooking time is entered. After setting the oven to the desired function and temperature:

1. Press the  key once while the child lock is not active, the  symbol and the cooking time is displayed on the screen.
2. Cooking time required is set by using the  and  buttons.
3.  You may end the setting by pressing the xxxxx button 3 times. If this button is not pressed, setting shall be cancelled automatically after about 6 seconds.  symbol is displayed on the screen continuously, and the setting is completed. Time of the day is displayed on the screen.

Full Automatic Cooking

This method is used when the food is desired to be ready at a certain time in the future. Therefore, it is also called as the delayed cooking.

1. Follow the steps 1 and 2 of the semi-automatic cooking. (setting the cooking time)
2. Press the  key again, the  symbol and the cooking end time is displayed on the screen.
3. Cooking end time is set by using the  and  buttons.  symbol keeps flashing on the screen. This indicates that the delayed cooking is programmed, but it is not started yet.
4. You may end the setting by pressing the  button 2 times. If this button is not pressed, setting shall be cancelled automatically after about 6 seconds and time of the day is displayed.

Remark: To reset the setting times, press  and  buttons together once.

End Of Auto Cooking

When the cooking is completed automatically, the  symbol starts to flash for semi-automatic cooking, and the  and  symbols start to flash together for full automatic cooking. Alarm may be turned off by pressing any key. Oven is taken to the manual mode by pressing the  key. Alarm shall sound for 5 minutes and oven shall be kept deactivated when no key is pressed.

Pyrolytic Cleaning Mode

At pyrolytic cleaning function the oven cleans inside by burning all food residue at very high temperature (around 460 °C). Smoke after operation goes outside passing from filters.

You may choose from three selection level.

Level	Cleaning class	Time
P1	Light	1 hour 30 minutes
P2	Intense	2 hour 30 minutes

More intense dusty needs higher cleaning level. While this function is not needed to be activated after all cooking, it is proposed to be activated before intensive dusty inside the oven. (General purpose to active the function is twice time in a year)

WARNING: You should remember to remove all accessories before activating the function. (Wire shelf, telescopic shelf, oven trays etc.)

WARNING: Licit food residue, grease and meat water might be flamed. Before activating to pyrolytic cleaning function, wipe inside the oven with a damp cloth.

To Set The Pyrolytic Cleaning Function;

1. Turn commutator to **lower and upper** heating position.
2. Push **⊖** and **⊕** buttons at same time for 3 seconds. **Pyro** should be written on the screen.
3. After **Pyro** is written on the screen, press **⊖** for **Pyr1** mode or press **⊕** for **Pyr2** mode.
4. When **Pyr1** or **Pyr2** mode selected, wait 10 seconds.
5. After 10 seconds, selected pyro mode's time is written on the screen.
6. 10 seconds later, oven door is locked automatically and oven starts pyrolytic mode.

WARNING: When pyrolytic cleaning function is wanted to be started, the oven door should be closed. If the oven door is open, this is shown as a warning on the screen

WARNING: Whenever pyrolytic cleaning function is started, oven door is locked automatically.

WARNING: During activating pyro mode, if oven door is open, it will write a warning message  on the screen and pyro mode will not start before door is closed.

WARNING: When pyrolytic cleaning function is completed, oven door is kept locked until oven inside temperature goes down to the safe temperature.

WARNING: Cooking area is heated too much during pyrolytic cleaning. You should not try to open the oven door. Wait the oven to be cold enough. Keep children away.

WARNING: Oven is heated up to 460 °C approximately, and oil and food residues inside the oven are burnt up. In this case, a dense smoke may occur. Ventilate the kitchen thoroughly during pyrolytic cleaning. Do not remain in the room for a long time. Keep children and pets away.

Wipe inside the oven with a damp cloth after oven is cold

completely. **When the Power is Interrupted and Restored**

In case of mains power failure, the oven will remain off for safety reasons. This is indicated with the flashing of the clock on the screen. Clock is displayed as **12:00** on the screen. In such a case, the clock shall be set. (See When the Power is Restored)

Remark: Clock flashing on the screen indicates that the oven is deactivated and you shall switch to “**manual mode**” to return to the normal mode.

Child Lock Function

This function serves to prevent unintended changes of your settings you have made on your oven clock. This function is activated 30 seconds after the pressing of the last button and the  symbol is displayed on the screen. The  button is pressed for 3 seconds to cancel the child lock and the  symbol disappears.

Programmable Options

Alarm Tone Setting

While no setting mode is active, the  button is pressed for 3 seconds and the active tone is heard, and 3 different tones may be set by pressing the  and  buttons. Tone that was last heard is saved as applicable. You may end the setting by pressing the  button. If this button is not pressed, setting mode shall be cancelled automatically after about 6 seconds.

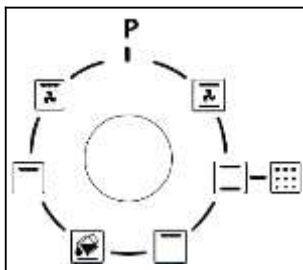
Brightness Setting

While no setting mode is active, the  button is pressed for 3 seconds and the active brightness setting is displayed. 8 different brightness settings may be set by pressing the  and  buttons. Brightness that was last seen is saved as applicable. You may end the setting by pressing the  button. If this button is not pressed, setting mode shall be cancelled automatically after about 6 seconds.

Remark: Default settings are the highest levels.

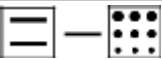
Remark: Programmable options shall remain in the memory even if the power is interrupted.

PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. The heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

The types of heating programs provided on your appliance so that you can cook different meals suitable for your taste, and their descriptions are given below.

	Lower and upper heating element and fan		Lower heating element or steam cleaning
	Lower and upper heating elements and pyrolytic function		Grill
	Upper heating element		Grill and fan

Lower and upper heating element and fan: This program is suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne. It is also suitable for cooking meat dishes.

Lower and upper heating elements: A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

Upper heating element: Used for heating or roasting very small pieces food.

Lower heating element: Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too.

Grill: The grill cooker is used to grill meats such as steaks, sausages and fish. Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.

Grill and fan: Suitable for cooking meats. Do not forget to put a cooking tray on the lower rack and some water into this tray while grilling.

COOKING RECOMMENDATIONS

Below you may find the information about the food we have tested in our laboratories to determined their cooking times. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

WARNING: Oven shall be pre-heated for 7 to 10 minutes before placing the food into the oven.

Cooking Table

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Muffin	Static / Static+fan	170-180	2-3	35-45
Small muffin	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Buns	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Macaroon	Static	100	2	50
Chicken grill **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Fish grill **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Veal steak **	Grill+fan	Max	4	15-20
Grilled meatballs **	Grill+fan	Max	4	20-25

* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200 °C de while the other half at 150 °C.

** Food must be turned after half of the cooking time.

Baking With Pizza Stone *

When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode (turbo + lower) at 230 °C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel (do not place frozen pizza) and bake at 180 °C for 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.

WARNING: Do not place pizza stone in a pre-heated oven.

WARNING: Once baking is completed, do not remove pizza stone when it is hot and do not place on cold surfaces. Otherwise, pizza stone can be cracked.

WARNING: Do not expose pizza stone to humidity.

Drying

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking duration (hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

WARNING: The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

WARNING: Do not open the oven door until the drying process is complete.

WARNING: Drying should only be carried out in the drying tray.

WARNING: Do not preheat during drying.

MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

WARNING: Unplug the appliance. Shock hazard.

WARNING: Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns.

1. Do not clean the interior parts, panel, trays and other parts of the appliance with sharp tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching materials or detergents.

2. After cleaning the internal parts of the appliance with a soapy cloth, rinse and dry them thoroughly with a soft cloth.

3. Clean glass surfaces with special glass cleaning materials.

4. Do not clean your appliance using steam cleaners.

5. Do not use flammable materials such as acids, thinner or gas to clean your appliance.

6. Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

7. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

8. Clean the control panel with a wet cloth and then dry it with a dry cloth.

9. Product must be thoroughly cleaned after each use. This way, it will be possible to remove the food remains easily and to prevent these remains from burning when the appliance is used again.

10. Make sure to wipe the remaining liquids away completely after cleaning and immediately clean the dishes that are splashed around during cooking.

11. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

Steam Cleaning *

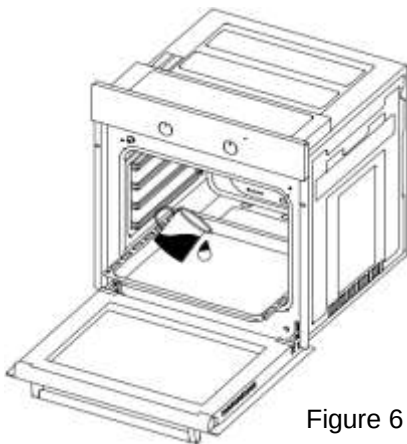


Figure 6

This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Put half a litre of water in the tray, and place the tray to the bottom of the cooker.
3. Bring the switch to steam cleaning mode .
4. Set the thermostat to 70 °C, and operate the oven for 30 minutes.

5. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surfaces of oven with a damp cloth.

6. Clean the oven using dish washing detergent, warm water, and a soft cloth for dirt that does not come out easily and wipe the area you have cleaned with a dry cloth.

Catalytic Panel *

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

Detaching catalytic panel

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.

Cleaning And Assembly Of The Oven Door

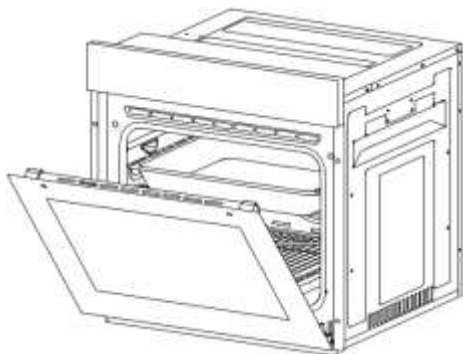


Figure 7

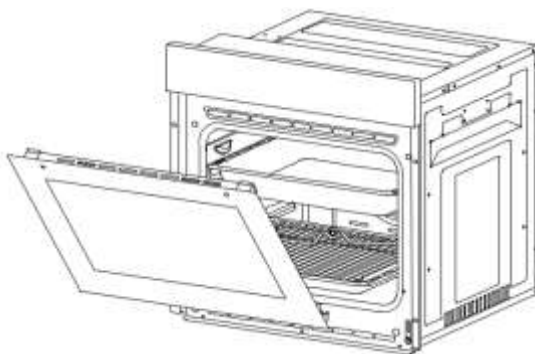


Figure 8

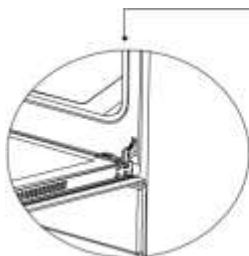


Figure 7.1

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **figure 7.1**.

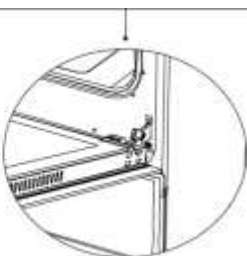


Figure 7.2

Set the hinge lock to the widest angle as in **figure 7.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

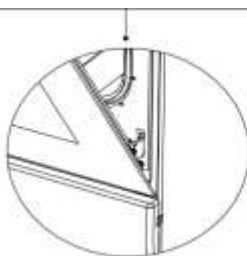


Figure 8.1

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **figure 8.1**.

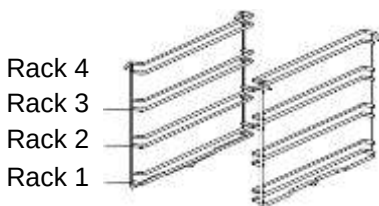


Figure 8.2

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **figure 8.2** and pull upwards.

To replace the oven door again; reverse the procedure for removing the door.

Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Replacement Of The Oven Lamp

WARNING: Disconnect power supply and wait for the oven to cool down to eliminate the risk of electrocution before replacing the oven lamp. Hot surfaces may cause burns.

Remove the glass protector by rotating it. Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.

Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications. Replace the glass protector, plug the appliance and complete the replacement procedure. You may now use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

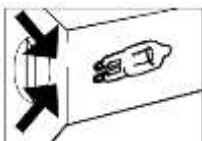


Figure 9

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 10

WARNING: This product contains a light source of energy efficiency class G.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Outer surface of the oven gets very hot during operation.	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Problem	Possible Cause	What to Do
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a cloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
The cooling fan continues to operate after cooking is finished.	The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the ground of the oven and surface of upper heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.

HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Imported by: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry 93110 Rosny-sous-Bois, France

Cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous avez montré au produit. Notre objectif est d'assurer l'utilisation de ce produit avec la meilleure productivité fabriqué sans nuire la nature, dans un milieu de travail rigoureux, dans nos installations modernes conformément à l'approche de qualité totale.

Pour que votre four encastrable de que vous avez achetée puisse protéger à long terme ses caractéristiques initiales, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et de le garder en permanence.

Note: Ce manuel d'utilisation est préparé pour plusieurs modèles. Certaines fonctionnalités mentionnées dans le manuel peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

Les images du produit sont schématiques.

Les produits ayant la marque * sont optionnels.

Nos appareils sont destinés à l'usage domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.

"LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL."

Ce produit est fabriqué dans des installations modernes respectueuses à l'environnement sans nuire la nature.

"Conforme à la Directive DEEE."

Table des matières

Avertissements importants	43
Raccordement électrique	52
Présentation de l'appareil	53
Accessoires	54
Caractéristiques techniques	55
Installation de l'appareil	55
Panneau de commande	62
Utilisation du four	62
Utilisation de la grille	63
Fonctionnement du minuteur	64
Types de programme	70
Suggestions de cuisson	71
Tableau de cuisson	71
Cuisson avec pierre à pizza	72
Maintenance et nettoyage	73
Nettoyage à la vapeur	74
Parois catalytiques	74
Nettoyage et montage de la porte du four	75
Positions de la grille	76
Remplacement de la lampe du four	76
Dépannage	77
Règles de manutention	79
Recommandations pour économiser l'énergie	79
Mise au rebut respectueuse de l'environnement	80
Informations relatives à l'emballage	80

Ce guide de l'utilisateur est disponible dans la langue suivante:

- FR (version originale)

Toute autre version serait une traduction de la version originale.

Ce guide d'utilisation, toutes modifications ou toute nouvelle version, est disponible sur notre site www.schneiderconsumer.com

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « **SERVICE AUTORISÉ** ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ainsi, seulement de cette manière vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon correcte.

3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.

4. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.

5. Les pièces accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

6. **AVERTISSEMENT: Danger d'incendie: Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.**

7. **AVERTISSEMENT: L'appareil chauffe pendant son utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.**

8. Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (ou sur la plaque signalétique)

9. Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

10. AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

11. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

12. Veuillez vous assurer que la porte du four soit complètement fermée après avoir mis de la nourriture dans le four.

13. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

14. AVERTISSEMENT: Tenez les enfants âgés de moins de 8 ans éloignés du four. Ils peuvent s'y approcher unique-ment lorsqu'ils sont surveillés.

15. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

16. ATTENTION ! Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au minimum 8 ans, ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, si elles sont supervisées ou ont été formées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques y relatifs. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.



18. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

19. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

20. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

21. Veuillez vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable soient tenus à l'écart de l'appareil avant de commencer à utiliser l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

22. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

23. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

24. Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

25. La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.

26. Veuillez ne placez pas les plateaux du four, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

27. Lorsque vous placez des aliments ou enlevez des aliments du four, etc., veuillez toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur.

28. N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.

29. Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

30. Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.

31. Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.

32. Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.

33. N'utilisez pas l'appareil lorsque la vitre de la porte avant est retirée ou brisée.

34. Placez le papier sulfurisé avec les aliments dans un four préchauffé en les plaçant dans une cuisinière ou sur un accessoire du four (plateau, gril, etc.).

35. Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.



36. Il est important de placer correctement le grillage et le plateau sur les grilles et / ou de placer correctement le plateau sur le rail. Placez le gril ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre de la nourriture dessus.

37. Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

38. Ne l'utilisez jamais à des températures de four supérieures à la température d'utilisation maximale indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier sulfurisé sur la base du four. Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

39. Lorsque la porte est ouverte, ne placez aucun objet lourd sur la porte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Cela peut provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.

40. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

41. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les égratignures qui pourraient se produire sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.

- 42.** L'utilisateur ne doit pas transporter le four seul.
- 43.** Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.
- 44.** Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, car il y a une risque de basculement.
- 45.** L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.
- 46.** L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.
- 47.** Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.
- 48.** Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.
- 49.** Le point de fixation du câble doit être protégé.
- 50.** Veuillez ne pas faire cuire les aliments directement sur le plateau/la grille. Veuillez mettre la nourriture dans ou sur les plats appropriés avant de les mettre dans le four.

Sécurité électrique

1. Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.

2. Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui seraient encourus en raison de l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

3. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

4. Le cordon d'alimentation (cordon avec fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

5. Si le cordon d'alimentation est endommagé (le cordon avec une prise), faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.

6. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.

7. AVERTISSEMENT: Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe.

8. AVERTISSEMENT: Coupez toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.

9. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

10. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est installée.

11. La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est utilisé. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sinon les connexions pourraient être endommagées.

12. Ne serrez pas les câbles de raccordement à la porte du four et ne les passez pas sur des surfaces chaudes. Si le cordon fond, cela pourrait provoquer un court-circuit et même un incendie.

13. Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

14. Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par son fabricant, par un service technique agréé ou par un personnel qualifié de même niveau afin d'éviter toute situation dangereuse.

15. Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.

16. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

17. Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

18. L'appareil est équipé d'un câble de **type «Y»**.

19. Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

Utilisation prévue

1. Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.

2. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.

3. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.

4. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.

5. La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller les aliments.

6. La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

Raccordement Électrique

Ce four doit être correctement installé et branché selon les instructions du fabricant et par un service autorisé.

L'appareil doit être installé dans une enceinte de four qui permette une ventilation élevée.

Les raccordements électriques doivent être effectués uniquement avec des prises pouvant être mises à la terre et conformément aux réglementations. Contactez un électricien agréé s'il n'y a pas de prise conforme au système de mise à la terre à l'endroit où l'appareil sera placé. Le fabricant ne peut en aucun cas être tenu responsable des dommages résultant du branchement de prises non mises à la terre à l'appareil.

La prise de votre four doit être mise à la terre ; veillez à ce que la prise soit mise à la terre. La prise doit être située dans un endroit qui puisse être accessible après l'installation.

Votre four a été fabriqué conforma à une alimentation électrique de 220-240 V 50/60 Hz. AC etnécessite un fusible de 16 A. Si votre alimentation électrique est différente des valeurs indiquées, contactez un électricien ou votre service agréé.

Lorsque vous avez besoin de remplacer le fusible électrique, veuillez vous assurer que la raccordement électrique soit constitué comme suit:

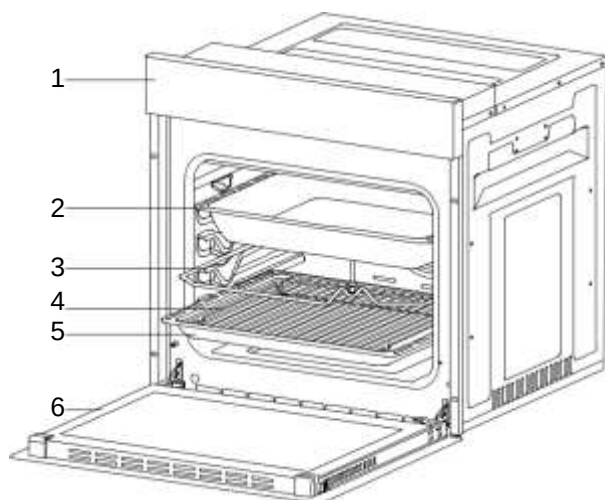
- Câble de phase marron (relié à la borne)
- Câble bleu relié à la borne neutre
- Câble jaune-vert relié à la borne de terre

Les commutateurs de déconnexion de four doivent être placés dans un endroit accessible à l'utilisateur final lorsque le four est dans son emplacement.

Le câble d'alimentation (câble enfichable) ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

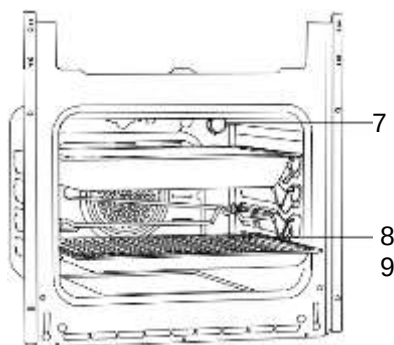
Si le cordon d'alimentation (câble enfichable) est endommagé, il doit être remplacé par l'importateur ou son agent de service ou un personnel tout aussi compétent pour prévenir une situation dangereuse.

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL



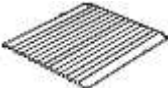
- 1. Panneau de commande
- 2. Plateau profond *
- 3. Brochette de rôtisserie de poulet *

- 4. Grille à l'intérieur de plateau
- 5. Plateau standard
- 6. Porte de four



- 7. Lampe
- 8. Grille à l'intérieur de plateau
- 9. Plateau standard

Accessoires (optionnel)

	Bac de déversement * Utilisé pour les pâtisseries, les aliments frits et les recettes de ragoût. En cas de friture directe sur le gril pour les gâteaux, les aliments congelés et les plats de viande, le plateau de récupération d'huile peut être utilisé.
	Plateau / Plateau verre * Utilisé pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés.
	Plateau round * Utilisée pour les farinages et produits congelés.
	Bac de séchage * Il est utilisé pour les aliments qui ont besoin d'être séchés.
	Grille métallique Utilisée pour frire et/ou placer les aliments à cuire, frits et congelés sur la grille désirée.
	Rail télescopique * A l'aide de rails télescopiques, les plateaux et/ou les grilles métalliques peuvent être facilement montés et démontés.
	Dans le grillage * Les aliments qui peuvent attacher lors de la cuisson, tels que les steaks, sont placés sur la grille du plateau. Ainsi, le contact et le collage de la nourriture sont évités.
	Pierre à pizza et pelle à pain * Ils sont utilisés pour la cuisson de pâtisseries telles que la pizza, le pain, les crêpes et l'élimination des aliments cuits au four.
	Poignée du plateau * Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.

Caractéristiques Techniques

Puissance de la lampe	15-25 W
Thermostat	40-240 / Max °C
Chauffage inférieur	1200 W
Chauffage supérieur	1000 W
Réchauffeur de grille	2000 W
Tension d'alimentation	220-240 V 50/60 Hz.

ATTENTION: Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer la qualité du produit.

ATTENTION: Les valeurs qui sont indiquées au sein des indications se trouvant sur le produit ou sur les autres documents imprimés fournis avec le produit sont les valeurs obtenues au laboratoire selon les normes en question. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions environnementales du produit.

ATTENTION: Les figures contenues dans ce guide sont schématiques et peuvent ne pas être en parfaite harmonie avec votre produit.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Pour que l'appareil soit prêt pour l'utilisation, assurez-vous que l'installation électrique soit adéquate. Sinon, appelez un électricien agréé pour prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages à cause des opérations effectuées par des personnes non autorisées et la garantie du produit devient invalide.

ATTENTION: La préparation de l'emplacement du produit et aussi de l'installation électrique doit se faire par le client.

ATTENTION: Lors de l'installation du produit, il est nécessaire de suivre les règles sur les normes locales en lien avec l'électricité.

ATTENTION: Avant d'installer le produit, vérifiez les éventuels dommages. Si le produit est endommagé, ne l'installez pas. Les produits endommagés créent un danger pour votre sécurité.

Avertissements importants concernant l'installation:

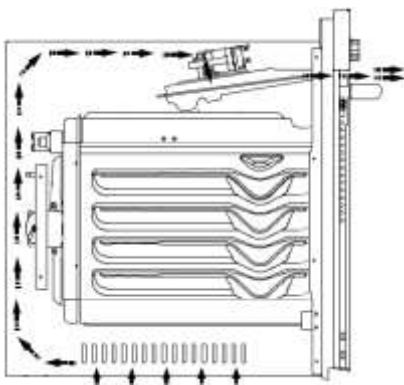


Figure 1

Le ventilateur de refroidissement doit extraire la vapeur supplémentaire et protéger les surfaces extérieures de l'appareil de la surchauffe pendant le fonctionnement du four. Il s'agit d'une condition nécessaire pour un meilleur fonctionnement de l'appareil et une meilleure cuisson.

Le ventilateur de refroidissement doit continuer à fonctionner une fois que la cuisson est terminée. Le ventilateur doit s'arrêter de fonctionner automatiquement une fois que le refroidissement est terminé.

L'arrière de l'enceinte où l'appareil sera placé doit être dégagé afin d'assurer un bon fonctionnement. Cet espacement ne doit pas être ignoré étant donné qu'il s'agit d'une condition requise pour que le système de ventilation de l'appareil fonctionne.

Bon Endroit Pour l'Installation

Le produit est conçu pour être installé aux bords de cuisine fournis par le marché. Il est nécessaire de laisser un espace de sécurité entre le produit et les murs de la cuisine et les meubles. Reportez-vous aux illustrations de la section de montage pour des espaces corrects. (valeurs indiquées en mm)

- Les surfaces utilisées, les stratifiés synthétiques et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur. (minimum 100 °C)
- Les placards de cuisine doivent être au même niveau que le produit et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être placée entre le four et le tiroir.

ATTENTION: N'installez pas le produit à proximité de réfrigérateurs ou de refroidisseurs. La chaleur émise par le produit augmente la consommation d'énergie des appareils de refroidissement.

ATTENTION: Pour transporter ou déplacer le produit, n'utilisez pas la porte et / ou la poignée.



Installation Et Montage Du Four

Le lieu d'utilisation du produit doit être déterminé avant le début de l'installation.

Le produit ne doit pas être installé dans des endroits soumis à un fort flux d'air.

Transportez le produit avec au moins deux personnes. Ne faites pas glisser le produit pour éviter d'endommager le sol.

Retirez tous les matériaux de transport à l'intérieur et à l'extérieur du produit. Retirez tous les matériaux et documents dans le produit.

Installation Sous Le Banc

La cabine doit être conforme à la mesure donnée à la figure 2.

Dans le compartiment arrière de l'armoire, une évacuation doit être effectuée aux dimensions indiquées afin d'assurer la ventilation nécessaire.

Après le montage, l'espace entre le fond du comptoir et le dessus du produit est indiqué par «A» sur la figure 5. C'est pour la ventilation et ne doit pas être fermé.

Installation À Un Placard Haut

La cabine doit être conforme à la mesure donnée à la figure 4.

Sur les parties supérieure et inférieure du compartiment arrière de la cabine, le déchargement doit être effectué dans le but d'assurer la ventilation nécessaire.

Conditions D'installation

Les dimensions du produit sont indiquées sur la figure 3.

Les surfaces de meubles à installer et les matériaux de montage à utiliser doivent avoir une résistance à la température d'au moins 100 °C.

Pour que le produit ne soit pas renversé, la cabine à installer doit être fixe et le plancher de la cabine doit être plan.

Le plancher de la cabine doit être suffisamment résistant pour supporter une charge d'au moins 60 kg.

Positionnement Et Fixation du Four

Placez le four avec deux personnes ou plus dans la cabine.

Assurez-vous que le cadre du four et l'avant du meuble sont correctement recouverts.

Le cordon d'alimentation ne doit pas rester sous le four ou être coincé ou plié entre le four et les meubles.

Fixez le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec le produit. Les vis doivent être montées comme indiqué sur la figure 5, en passant à travers les plastiques fixés sur le cadre du produit. Les vis ne doivent pas être serrées trop. Sinon, les trous de vis peuvent s'user.

Vérifiez que le four ne bouge pas après l'installation. Si le four n'a pas été installé conformément aux instructions d'installation, il existe le risque de renversement pendant l'utilisation.

Raccordement Électrique

L'endroit où le produit doit être installé doit avoir une installation électrique appropriée.

La tension du réseau doit être conforme à la classification indiquée sur la plaque signalétique du produit.

La connexion du produit doit être conforme aux exigences électriques locales et nationales.

Avant de commencer l'installation du produit, débranchez l'alimentation secteur. Ne branchez pas le produit sur le secteur avant la fin de l'installation.

Montage



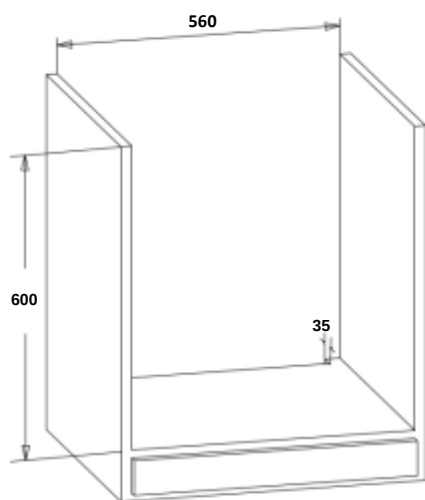


Figure 2

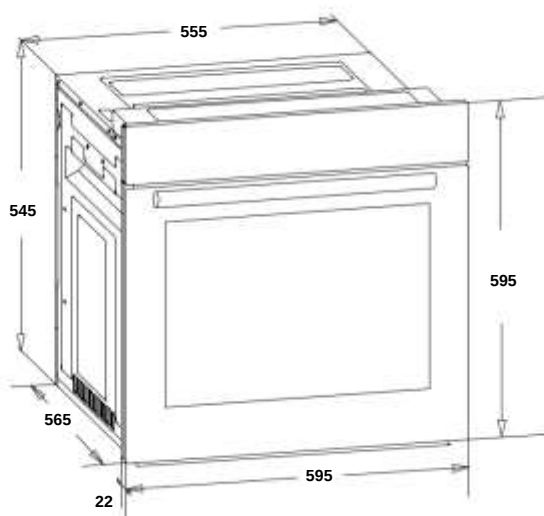
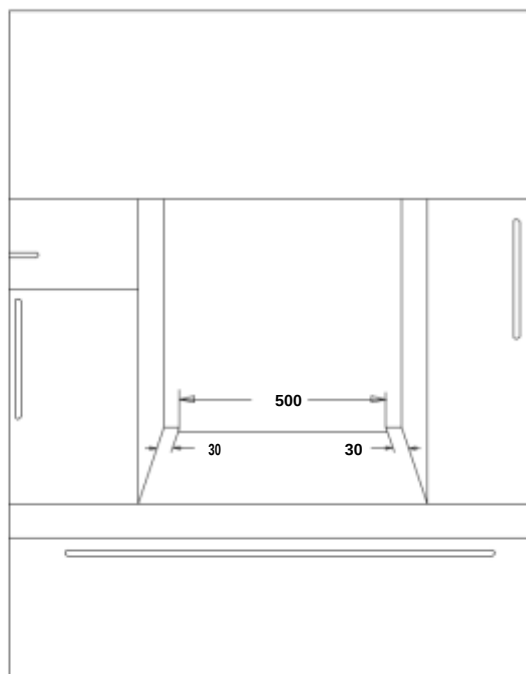


Figure 3

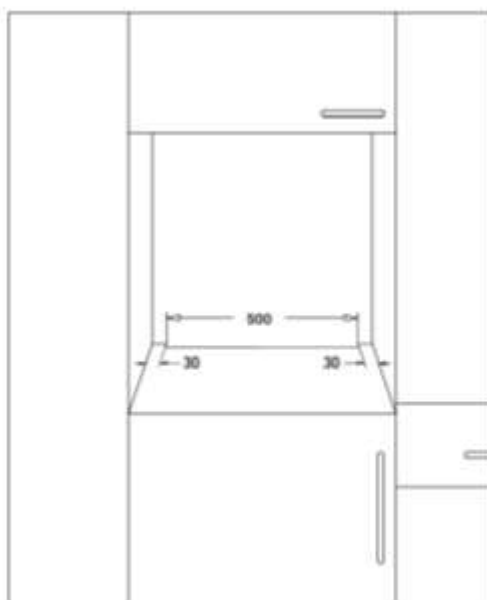
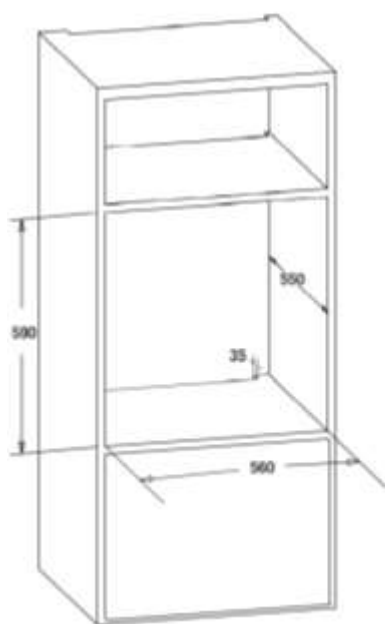


Figure 4

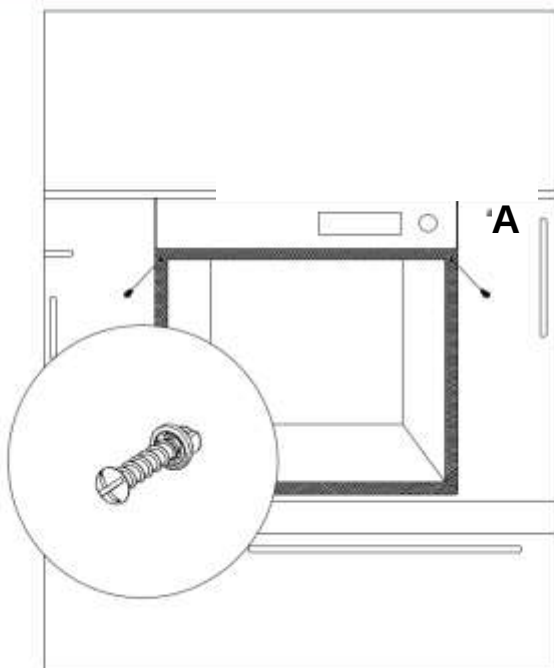
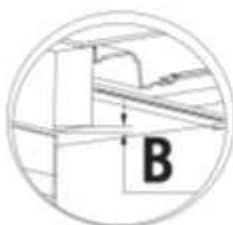


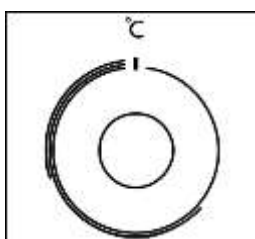
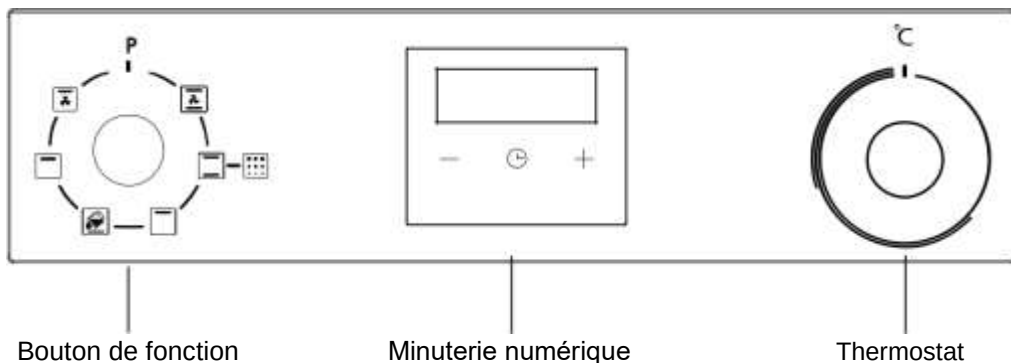
Figure 5



A	Min. 80 mm
B (Sortie d'air)	5 mm

À l'avant du comptoir de la cuisine, il faut laisser un espace d'au moins 5 mm du bas du comptoir.

PANNEAU DE COMMANDE



Bouton de thermostat: Il est pour déterminer la température de cuisson du repas à cuire dans le four. Après avoir mis la cuisson dans le four, vous pouvez régler la température en tournant le bouton. Voir la table de cuisson pour différentes températures de cuisson des repas.

UTILISATION DU FOUR

Utilisation Initiale Du Four

Après avoir effectué les branchements nécessaires de votre four conformément aux instructions, vous devrez procéder comme suit lors de votre première utilisation:

1. Retirez les étiquettes ou les accessoires collés dans le four. S'il y a un film protecteur à l'avant de l'appareil, retirez-le.
2. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide pour enlever la poussière et les débris d'emballage. L'intérieur du four doit être vide. Branchez la fiche u câble d'appareil.
3. Réglez le four à la température la plus élevée (240 °C Max.), fonctionnez pendant 30 minutes à la porte fermée. Pendant ce temps, une légère fumée et une odeur peuvent apparaître, c'est normal.
4. Une fois le four refroidi, essuyez l'intérieur du four à l'eau tiède avec un détergent doux et essuyez avec un chiffon propre. Vous pouvez maintenant utiliser votre four.



Utilisation Normale Du Four

1. Pour commencer à cuisiner; réglez la température du programme et le degré de cuisson que vous souhaitez faire cuire selon votre choix de nourriture.

2. Lorsque le temps de cuisson atteint la fin selon les informations entrées; la minuterie éteint les appareils de chauffage et émet un signal sonore.

3. Une fois le processus de cuisson terminé, le système de refroidissement de l'appareil continuera de fonctionner. Dans ce cas, ne coupez pas l'électricité de l'appareil, ce qui est nécessaire pour que l'appareil refroidisse. Une fois le refroidissement terminé, le système s'arrête automatiquement.

Utilisation De Grille

1. Lorsque l'on place la grille sur l'étagère la plus élevée, la nourriture sur la grille ne doit pas toucher la grille.

2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes en grillant. Si nécessaire, vous pouvez inverser la nourriture.

3. La nourriture doit être au milieu de la grille pour fournir un maximum de circulation d'air à travers le four.

Pour allumer la grille;

1. Tournez le bouton de fonction au-dessus du symbole de la grille.

2. Ensuite, réglez à la température de grille que vous désirez.

Pour éteindre la grille;

Tournez le bouton de fonction à la position d'arrêt.

ATTENTION: Gardez la porte du four fermée pendant la grille.

Fonctionnement Du Minuteur



Symboles d'Indicateur de Minuterie

	Cuisson Semi-Automatique • Activée: Cuisson automatique. • Clignotant: Le temps de cuisson est en cours de réglage ou la cuisson entièrement automatique est terminée. • Désactivée: Aucune cuisson automatique ou période d'attente de cuisson entièrement automatique n'est active.
	Cuisson Entièrement Automatique • Activée: La cuisson entièrement automatique est active. • Clignotant: Le temps de fin de cuisson est en cours de réglage ou la cuisson entièrement automatique est terminée. • Désactivée: Pas de cuisson entièrement automatique.
	Temps de Rappel • Activée: L'alarme est active. • Clignotant: L'alarme a expiré ou le réglage de l'alarme est actif. • Désactivée: L'alarme n'est pas active.
	Heure de la Journée • Activée: L'heure de la journée s'affiche à l'écran. • Désactivée: L'heure de la journée ne s'affiche pas à l'écran.
	Statut de Verrouillage Enfant • Activée: Le verrouillage enfant est activé. • Désactivée: Le verrouillage enfant n'est pas activé.
	État Verrouillé de la Porte (Disponible uniquement en Mode Pyro) • Lumière allumée: La porte du four est verrouillée. • Lumière éteinte: La porte du four est déverrouillée.
	État Verrouillé de la Porte (Disponible uniquement en Mode Pyro) • Lumière allumée: La porte du four est déverrouillée. • Lumière éteinte: La porte du four est verrouillée.
	Pyrolytique Fonction • Activée: Mode de nettoyage pyrolytique actif. • Désactivée: Mode de nettoyage pyrolytique non actif.

Présentation

Il s'agit d'un module de chronométrage électronique qui permet à vos aliments dans le four d'être prêts pour le service en tout temps. Vous n'avez qu'à programmer le temps de cuisson et le temps que vous voulez que vos aliments soient prêts. Il peut également être utilisé comme réveil programmable par minute indépendamment du four.

Lorsque l'Alimentation est Rétablie

Lors de la première mise sous tension, le four est désactivé. L'heure affichée à l'écran n'est pas correcte. Activez le four en appuyant sur le  bouton dans cette condition et réglez l'horloge comme suit.

Réglage de l'horloge

Le réglage de l'horloge peut être effectué uniquement lorsqu'il n'y a pas de programme de cuisson automatique.  le symbole est affiché sur l'écran. Vous pouvez accéder au mode de réglage de l'horloge en appuyant  simultanément sur les boutons  et pendant 3 secondes. Deux points commencent à clignoter à l'écran entre les heures et les minutes. L'heure correcte est réglée à l'aide des boutons  et . La durée maximale pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes. Vous pouvez mettre fin au réglage en appuyant sur le bouton . Si ce bouton n'est pas enfoncé, le mode de réglage sera automatiquement annulé après environ 6 secondes.

Remarque: L'heure du jour peut également être réglée dans les 6 premières secondes après le rétablissement du courant.

Réglage de Minuterie de Rappel

Vous pouvez régler la minuterie de rappel avec cette fonction ; l'alarme du réveil du four doit retentir et indiquer que le temps réglé est écoulé. Appuyez sur le bouton  pour passer au symbole , le symbole  s'affiche à l'écran. L'heure désirée est réglée à l'aide des boutons  et . La période d'alarme maximale pouvant être réglée est de 10 heures. Vous pouvez mettre fin au réglage en appuyant sur le bouton . Si ce bouton n'est pas enfoncé, le mode de réglage sera automatiquement annulé après environ 6 secondes.

Annulation de l'Alarme

L'alarme commence à retentir lorsque le temps réglé est écoulé. L'alarme de rappel peut être désactivée en appuyant sur n'importe quel bouton. Si l'alarme n'est pas désactivée, elle s'arrête automatiquement au bout de 5 minutes.

Cuisson Semi-Automatique

Cette méthode est utilisée lorsqu'il est souhaité que la cuisson commence immédiatement et que le temps de cuisson souhaité est saisi. Après avoir réglé le four à la fonction et à la température désirées :

1. Appuyez une fois sur le bouton  pendant que le verrouillage enfant n'est pas activé, le symbole  et le temps de cuisson s'affichent à l'écran.
2. Le temps de cuisson requis se règle à l'aide des boutons  et .
3.  Vous pouvez mettre fin au réglage en appuyant sur le bouton 3 fois. Si ce bouton n'est pas enfoncé, le réglage sera automatiquement annulé après environ 6 secondes.  Le symbole s'affiche en permanence à l'écran et le réglage est terminé. L'heure de la journée s'affiche à l'écran.

Cuisson Entièrement Automatique

Cette méthode est utilisée lorsque l'on souhaite que la nourriture soit prête à un certain moment dans le futur. C'est pourquoi on l'appelle aussi comme la cuisson retardée.

1. Suivez les étapes 1 et 2 de la cuisson semi-automatique. (réglage du temps de cuisson)
2. Appuyer à nouveau sur le bouton , le symbole  et l'heure de fin de cuisson s'affichent à l'écran.
3. L'heure de fin de cuisson est réglée à l'aide des boutons  et .  Le symbole clignote constamment à l'écran. Ceci indique que la cuisson retardée est programmée, mais qu'elle n'est pas encore commencée.
4. Vous pouvez mettre fin au réglage en appuyant sur le bouton  3 fois. Si ce bouton n'est pas enfoncé, le réglage sera automatiquement annulé après environ 6 secondes et l'heure de la journée s'affiche.

Remarque: Pour réinitialiser les temps de réglage, appuyez une fois sur les boutons  et  en même temps.

Fin De La Cuisson Automatique

Lorsque la cuisson est terminée automatiquement, le symbole  commence à clignoter pour la cuisson semi-automatique, et les symboles  et  commencent à clignoter ensemble pour la cuisson entièrement automatique. L'alarme peut être désactivée en appuyant sur n'importe quel bouton. Le four passe en mode manuel en appuyant sur le bouton . L'alarme doit retentir pendant 5 minutes et le four doit rester désactivé lorsque aucun bouton n'est enfoncé.

Mode De Nettoyage Pyrolytique

Lors du nettoyage pyrolytique, le four nettoie à l'intérieur en brûlant tous les résidus d'aliments à très haute température (environ 460 °C). La fumée après l'opération sort en passant par les filtres. Vous pouvez choisir parmi trois niveaux de sélection.

Niveau	Classe de nettoyage	Heure (Time)
P1	L'ampoule	1 heure 30 minutes
P2	Intense	2 heure 30 minutes

Les poussières plus intenses nécessitent un niveau de nettoyage plus élevé. Bien qu'il ne soit pas nécessaire d'activer cette fonction après la cuisson, il est proposé de l'activer avant qu'il n'y ait beaucoup de poussière à l'intérieur du four. (L'objectif général d'activer la fonction est de deux fois dans l'année)

AVERTISSEMENT: N'oubliez pas de retirer tous les accessoires avant d'activer la fonction. (Grille métallique, grille télescopique, plateaux de four, etc.)

AVERTISSEMENT: Les résidus alimentaires, la graisse et l'eau de viande peuvent s'enflammer. Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide.

Pour Régler La Fonction De Nettoyage Pyrolytique;

1. Tourner le commutateur en position de chauffage **inférieure et supérieure**.
2. Appuyez en même temps sur les boutons  et  pendant 3 secondes. **PYR1** doit être écrit sur l'écran.
3. Après **PYR1** est écrit à l'écran, appuyez sur  pour **PYR1** le mode  ou appuyez sur pour le mode **PYR2**.
4. Lorsque le mode **PYR1** ou le mode **PYR2** est sélectionné, attendez 10 secondes.
5. Après 10 secondes, l'heure du mode pyro sélectionné s'affiche à l'écran.
6. 10 secondes plus tard, la porte du four se verrouille automatiquement et le four démarre le mode pyrolytique.

AVERTISSEMENT: Lorsque la fonction de nettoyage pyrolytique doit être démarrée, la porte du four doit être fermée. Si la porte du four est ouverte, un avertissement s'affiche à l'écran.

AVERTISSEMENT: Chaque fois que la fonction de nettoyage pyrolytique est activée, la porte du four se verrouille automatiquement.

AVERTISSEMENT: Pendant l'activation du mode pyro, si la porte du four est ouverte, un message d'avertissement **Door** s'affiche à l'écran et le mode pyro ne démarre pas avant que la porte soit fermée.

AVERTISSEMENT: Lorsque la fonction de nettoyage pyrolytique est terminée, la porte du four est maintenue verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four descende à la température de sécurité.

AVERTISSEMENT: La zone de cuisson est trop chauffée pendant le nettoyage pyrolytique. N'essayez pas d'ouvrir la porte du four. Attendez que le four soit suffisamment froid. Éloignez les enfants.

AVERTISSEMENT: Le four est chauffé jusqu'à 460 °C environ et les résidus d'huile et de nourriture à l'intérieur du four sont brûlés. Dans ce cas, une fumée dense peut se former. Ventilez soigneusement la cuisine pendant le nettoyage pyrolytique. Ne restez pas longtemps dans la pièce Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

Essayez l'intérieur du four avec un chiffon humide après que le four soit complètement froid.

Lorsque l'Alimentation est Interrompue et Rétablie

En cas de panne de courant, le four reste éteint pour des raisons de sécurité. Ceci est indiqué par le clignotement de l'horloge à l'écran. L'horloge s'affiche à l'écran comme **12:00**. Dans ce cas, l'horloge doit être réglée. (Voir Quand l'Alimentation est Rétablie)

Remarque: Le clignotement de l'horloge à l'écran indique que le four est désactivé et vous devez passer en **"mode manuel"** pour revenir au mode normal.

Fonction de Verrouillage Enfant

Cette fonction permet d'éviter les modifications involontaires des réglages que vous avez effectués sur l'horloge de votre four. Cette fonction est activée 30 secondes après la dernière pression du bouton et le symbole  s'affiche à l'écran. Le bouton  est enfoncé pendant 3 secondes pour annuler le verrouillage enfant et le symbole  disparaît.

Options Programmables

Réglage de Tonalité d'Alarme

Lorsque aucun mode de réglage n'est actif, le bouton  est enfoncé pendant 3 secondes et la tonalité active est entendue, et 3 tonalités différentes peuvent être définies en appuyant sur les boutons  et . La dernière tonalité entendue est sauvegardée, le cas échéant. Vous pouvez mettre fin au réglage en appuyant sur le bouton . Si ce bouton n'est pas enfoncé, le mode de réglage sera automatiquement annulé après environ 6 secondes.

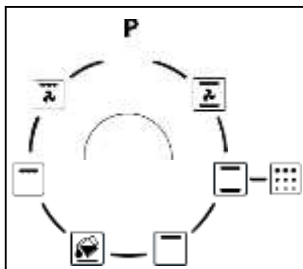
Réglage de Luminosité

Lorsque aucun mode de réglage n'est actif, appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes et le réglage de luminosité actif s'affiche. 8 différents réglages de luminosité peuvent être effectués en appuyant sur les boutons  et . La luminosité qui a été vue pour la dernière fois est sauvegardée comme applicable. Vous pouvez mettre fin au réglage en appuyant sur le bouton . Si ce bouton n'est pas enfoncé, le mode de réglage sera automatiquement annulé après environ 6 secondes.

Remarque: Les paramètres par défaut sont les plus élevés.

Remarque: Les options programmables doivent rester en mémoire même si l'alimentation est interrompue.

TYPES DE PROGRAMME



Bouton de fonction: Cela peut vous aider à déterminer quels réchauffeurs vont cuire votre repas dans le four. Les types et fonctions des programmes de chauffage trouvés sur ce bouton sont décrits ci-dessous. Dans tous les modèles, tous les types de réchauffeurs peuvent ne pas avoir de types de programmes composés de ces réchauffeurs.

Les types de programmes de chauffage pour votre appareil et leurs descriptions importantes sont donnés ci-dessous afin que vous puissiez cuisiner différents repas adaptés à vos papilles gustatives.

	Élément de chauffage inférieur-supérieur et ventilateur		Élément de chauffage inférieur ou nettoyage à la vapeur
	Éléments de chauffage inférieur et supérieur et pyrolytique fonction		Grille
	Élément de chauffage supérieur		Grille et ventilateur

Élément de chauffage inférieur-supérieur et le ventilateur: C'est un programme adapté pour la cuisson des aliments tels que les gâteaux, pâtisseries sèches, les lasagnes. Il est également adapté pour la cuisson des plats de viande.

Éléments de chauffage inférieur et supérieur: C'est un programme qui peut être utilisé pour cuire des aliments tels que des gâteaux, des pizzas, des biscuits et des cookies.

Élément de chauffage supérieur: Il est utilisé pour chauffer ou frire les aliments à très petites pièces.

Élément de chauffage inférieur: Si vos aliments cuits vont être frits, choisissez ce programme vers la fin du temps de cuisson.

Grille: La grille est utilisée pour griller les aliments de type viande tels que les steaks, les saucisses et les morceaux de poisson. Lors de la cuisson à la grille, le plateau inférieur doit être rempli d'eau.

Grille et ventilateur: Il est adapté pour cuire les aliments comme le type de viande. Lorsque vous grillez, n'oubliez pas de mettre un plateau de cuisson à l'étagère inférieure dans le four et de l'eau dans ce plateau.

SUGGESTIONS DE CUISSON

Vous pouvez trouver le tableau ci-dessous les informations des variétés alimentaires que nous avons testé et déterminé les valeurs de cuisson dans nos laboratoires. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension secteur, de la qualité des ingrédients à cuire, de la quantité et de la température. Les repas que vous allez cuire en utilisant ces valeurs peuvent ne pas être appropriées à votre goût. Pour obtenir des résultats conformes à votre goût en expérimentant différents saveurs, vous pouvez fixer des valeurs différentes.

ATTENTION: Avant de placer la nourriture dans le four, le four doit préchauffer pendant 7-10 minutes.

Tableau De Cuisson

Nourriture	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Étagère de cuisson	Délai de cuisson (min.)
Gâteau	Statique / Statique+ventilateur	170-180	2-3	35-45
Petit gâteau	Statique / Turbo+ventilateur	170-180	2	25-30
Petit pâté	Statique / Statique+ventilateur	180-200	2	35-45
Pâtisserie	Statique	180-190	2	20-25
Cookies	Statique	170-180	2	20-25
Tarte aux pommes	Statique / Turbo+ventilateur	180-190	1	50-70
Gateau éponge	Statique	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statique+ventilateur	180-200	3	20-30
Lasagne	Statique	180-200	2-3	25-40
Meringue	Statique	100	2	50
Poulet grillé **	Grille+ ventilateur	200-220	3	25-35
Poisson grillé **	Grille+ventilateur	200-220	3	25-35
Steak de veau **	Grille+ventilateur	Max	4	15-20
Boulettes de viande grillées **	Grille+ ventilateur	Max	4	20-25

* Ne faites pas de pré-chauffage. La première moitié de la période de cuisson est recommandée à 200 °C et l'autre moitié à 150 °C.

** Après la moitié du temps de cuisson, la nourriture doit être inversée.

Cuisson Avec Pierre À Pizza *

Lors de la cuisson avec une pierre à pizza, placer la pierre à pizza sur une grille et préchauffer le four en mode pizza (turbo + inférieur) à 230 °C pendant 30 minutes. Une fois le préchauffage terminé, sans enlever la pierre à pizza mettez la pizza dessus avec la pelle à pain (ne placez pas de pizza congelée) et faites cuire à 180 °C pendant 20-25 minutes. Une fois la cuisson terminée, retirez la pizza cuite du four en utilisant la pelle à pain.

AVERTISSEMENT: Ne placez pas de pierre à pizza dans un four préchauffé.

AVERTISSEMENT: Une fois la cuisson terminée, ne retirez pas la pierre à pizza lorsqu'elle est chaude et ne la placez pas sur des surfaces froides. Sinon, la pierre à pizza peut être fissurée.

AVERTISSEMENT: N'exposez pas la pierre à pizza à l'humidité. **Séchage**

Aliment	Fonction de cuisson	Cuisson Température (°C)	Grill de cuisson	Cuisson durée (heures)
Tranches de banane	Fonctions de cuisson par ventilateur	100	2	4-5
Tranches de pomme	Fonctions de cuisson par ventilateur	100	2	4-5
Tranches d'orange	Fonctions de cuisson par ventilateur	100	2	4-5

AVERTISSEMENT: Plus les tranches sont fines, plus la durée de séchage est rapide et l'arôme des aliments est mieux préservé.

AVERTISSEMENT: N'ouvrez pas la porte du four avant la fin du processus de séchage.

AVERTISSEMENT: Le séchage ne doit être effectué que dans le bac de séchage.

AVERTISSEMENT: Ne pas préchauffer pendant le séchage.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

S'il est nettoyé à intervalles réguliers, la durée de vie du produit sera plus longue et les problèmes rencontrés seront réduits.

ATTENTION: Débranchez la fiche assurant l'électricité au produit. Il y a un danger de choc électrique.

ATTENTION: Laissez le produit refroidir avant de nettoyer le produit. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.

1. Ne nettoyez pas les pièces internes, le panneau, les plateaux et les autres parties du produit avec des outils durs tels qu'une brosse, un torchon ou un couteau. N'utilisez pas d'abrasif, de grattoir ou de détergent.

2. Rincez les pièces dans les parties inférieures du produit avec un chiffon savonneux, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.

3. Nettoyez les surfaces en verre avec des produits de nettoyage spéciaux pour le verre.

4. Ne nettoyez pas votre produit avec des nettoyeurs à vapeur.

5. N'utilisez jamais de matières inflammables telles que de l'acide, du diluant ou du gaz lors du nettoyage de votre produit.

6. Ne lavez aucune partie du produit dans le lave-vaisselle.

7. Pour la saleté et les taches, utiliser du stéarate de potassium (savon arabe).

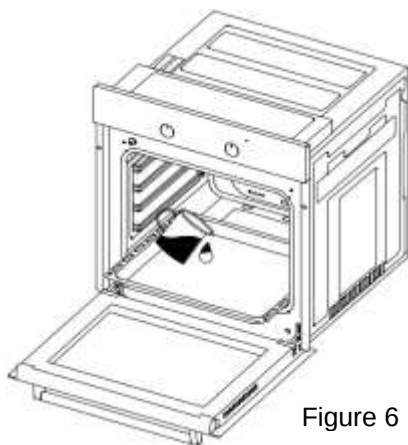
8. Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon sec.

9. Le produit doit être nettoyé correctement après chaque utilisation. Cela permet de nettoyer facilement les résidus alimentaires et de prévenir la combustion de ces résidus lorsque le produit est réutilisé ultérieurement.

10. Veillez à nettoyer les liquides restants après le nettoyage et nettoyez immédiatement les aliments qui ont été éclaboussés pendant la cuisson.

11. Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes nettoyantes ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

Nettoyage À La Vapeur *



Grâce à la vapeur qui va se former dans le four, il aide à enlever la saleté adoucissante.

1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Placez le plateau au fond de la chaudière en mettant un demi-litre d'eau dans le plateau.
3. Amenez l'interrupteur en mode de nettoyage à vapeur .

Figure 6 4. Faites fonctionner le four pendant 30 minutes en réglant le thermostat à 70 °C.

5. Après avoir fonctionné le four pendant 30 minutes, ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon humide.

6. Nettoyez le four à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux pour éliminer la saleté qui ne sort pas et séchez la zone nettoyée avec un chiffon sec.

Parois Catalytiques *

Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Elles absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.

Retrait des parois catalytiques

Pour retirer les parois catalytiques, vous devez retirer les guides. Une fois les guides démontés, les parois catalytiques seront dégagées automatiquement. Vous devez changer les parois catalytiques après 2 ou 3 ans.

Nettoyage Et Montage De La Porte Du Four

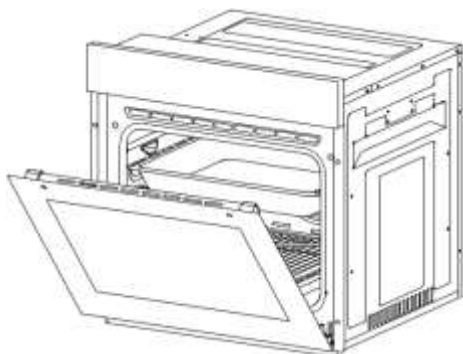


Figure 7

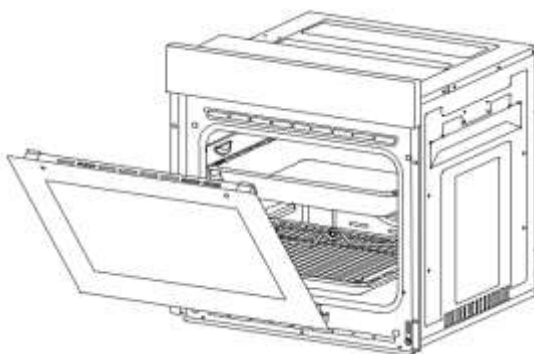


Figure 8

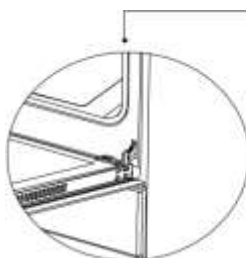


Figure 7.1

Ouvrez entièrement la porte en tirant la porte du four vers vous. Effectuez ensuite l'opération de déverrouillage en tirant le fermoir à charnière à l'aide d'un tournevis comme indiqué sur la figure 7.1.

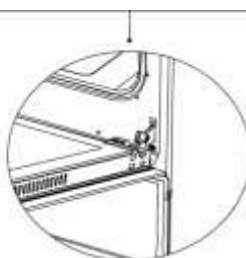


Figure 7.2

Déplacez le fermoir de charnière à l'angle le plus large, comme illustré à la figure 7.2. Apportez les deux charnières qui relient la porte du four au four à la même position.

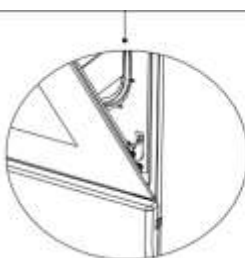


Figure 8.1

Puis fermez la porte du four que vous avez ouverte comme indiqué sur la figure 8.1 jusqu'à ce qu'elle atteigne la position où la charnière se verrouillera.

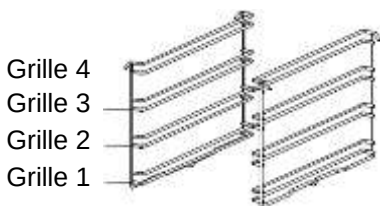


Figure 8.2

Lorsque la porte du four se rapproche de la position fermée pour le retrait tenez le couvercle des deux mains et tirez-le vers le haut, comme illustré à la figure 8.2.

Pour replacer la porte du four; appliquez à l'ordre inverse dans lequel vous avez effectué pour le processus d'ouverture de la porte.

Positions De La Grille



Il est important de placer correctement la grille dans le four. Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four. Les positions de la grille sont indiquées dans la figure suivante. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.

Installation et retrait des supports de câbles

Pour retirer les grilles, appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur la figure, enlevez en premier lieu le bas et le côté supérieur de l'emplacement d'installation. Pour installer une grille ; effectuez l'inverse de la procédure de retrait d'une grille.

Remplacement De La Lampe Du Four

ATTENTION: Pour retirer le risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le branchement électrique et laissez le four refroidir. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.

Retirez en faisant tourner la protection en verre. Si vous avez des difficultés à le tourner, utilisez des gants en plastique pour vous aider à tourner.

Puis retirez la lampe en la tournant, installez la nouvelle lampe ayant la même caractéristique. Remplacez la protection en verre à sa place, branchez le cordon d'alimentation de l'appareil et remplacez-le. Vous pouvez maintenant utiliser votre four.

Type G9 Lampe



220-240 V, AC
15-25 W

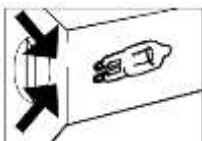


Figure 9

Type E14 Lampe



220-240 V, AC
15 W



Figure 10

AVERTISSEMENT: Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre appareil en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

Point de Contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Causes probables	Action
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique n'est pas disponible	Vérifiez l'alimentation.
Le four s'arrête lors de la cuisson.	La fiche sort de la prise murale.	Réinstallez la fiche dans la prise murale.
S'éteint pendant la cuisson.	Fonctionnement continu trop long	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le son du ventilateur de refroidissement.
	Four non installé dans un endroit bien ventilé.	Assurez-vous que les dégagements spécifiés dans les instructions d'utilisation sont maintenus.
	Plus d'un appareil dans une prise murale.	Utilisez seulement une prise pour chaque prise murale.
La surface extérieure du four devient très chaude pendant le fonctionnement.	Four non installé dans un endroit bien ventilé.	Assurez-vous que les dégagements spécifiés dans les instructions d'utilisation sont maintenus.
La porte du four ne s'ouvre pas correctement.	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyez bien le four et essayez de ré-ouvrir la porte.
La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.
	La lampe a peut-être tombé.	Remplacez-la avec une lampe avec les mêmes spécifications.
Un choc électrique lors du contact avec le four.	Pas de mise à la terre appropriée.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
	Une prise murale non mise à la terre est utilisée.	

Problème	Causes probables	Action
De l'eau qui goutte.	L'eau ou la vapeur peuvent se produire dans certaines conditions selon l'aliment en cours de cuisson. Ce n'est pas une faute de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essuyez-le avec un chiffon.
Vapeur s'échappant d'une fissure sur la porte du four.		
L'eau reste à l'intérieur du four.		
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après la fin de la cuisson.	Le ventilateur fonctionne pendant un certain temps pour la ventilation de la cavité interne du four.	Ce n'est pas une faute de l'appareil; vous n'avez donc pas à vous inquiéter.
Le four ne chauffe pas	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	Fusible déclenché ou disjoncteur désactivé.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se répète fréquemment, appelez un électricien.
Fumée sortant pendant le fonctionnement.	Lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	La fumée sort des éléments chauffants. Ce n'est pas une faute. Après 2 ou 3 cycles, il n'y aura plus de fumée.
	Nourriture sur les éléments chauffants	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus de nourriture du sol du four et de la surface du réchauffeur supérieur.
Lorsque vous faites fonctionner le four, une odeur de plastique brûlé ou sort.	Des accessoires en plastique ou autres résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four..	À des températures élevées, utilisez des accessoires en verre appropriés.
Le four ne cuit pas bien.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four fréquemment si les aliments que vous cuisinez ne nécessitent pas d'être retournés. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne chute et le résultat de la cuisson est influencé.

RÈGLES DE MANUTENTION

1. N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
2. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
3. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
4. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
5. Protégez contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
6. Veillez à ne pas endommager l'appareil en raison d'accidents, chocs, chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil au cours de son utilisation.

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.

1. Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
2. Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.
3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.
4. Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en même temps en plaçant deux cuisinières sur le grill.
5. Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.
6. Éteignez le four quelques minutes avant l'expiration du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive 2012/19/UE du parlement européen relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive ci-dessus détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés tels qu'appliqué au sein de l'UE.

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets. Transportez-les plutôt vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

Importé par : SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry 93110 Rosny-sous-Bois, France

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw vertrouwen op onze producten.

We streven ernaar u de mogelijkheid te bieden dit milieuvriendelijke apparaat optimaal en efficiënt te gebruiken. Het is vervaardigd in onze moderne faciliteiten onder nauwkeurige voorwaarden met het oog op kwaliteit.

Wij raden u aan deze handleiding grondig door te nemen voor u uw in-gebouwde oven begint te gebruiken en deze permanent te bewaren zodat de functies van uw oven net zo goed blijven werken als op de dag van aankoop.

Opmerking: Deze handleiding werd voorbereid voor meerdere modellen. Uw apparaat is mogelijk niet voorzien van sommige functies gepreciseerd in de handleiding.

De productafbeeldingen zijn schematisch.

Producten gemarkeerd met een * zijn optioneel.

Onze apparaten zijn uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Ze zijn niet bedoeld voor commercieel gebruik.

"LEES DE INSTRUCTIES VOOR U DIT PRODUCT INSTALLEERT OF GEBRUIKT."

Dit apparaat is vervaardigd in moderne, milieuvriendelijke faciliteiten zonder negatieve effecten voor de natuur.

"Voldoet aan de AEEA-reglementering"

Inhoud

Belangrijke waarschuwingen.....	83
Elektrische aansluiting.....	92
Introductie van het apparaat.....	94
Accessoires	95
Technische specificaties	96
Installatie van het apparaat.....	96
Bedieningspaneel	103
Bediening van de oven.....	103
Bediening van de grill.....	104
Bediening van de timer	105
Programmatypes.....	111
Bereidingsaanbevelingen.....	112
Bereidingstabel	112
Bakken met de pizzasteen	113
Onderhoud en reiniging	114
Stoomreinigen	115
Katalysatorwanden.....	115
Reiniging en onderhoud van de ovendeur.....	116
Rekposities	117
De ovenlamp vervangen	117
Probleeoplossen.....	118
Regels bij de hantering	120
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	120
Milieuvriendelijke verwijdering	121
Informatie op de verpakking	121

Deze gebruikershandleiding is beschikbaar in de volgende taal:
- FR (originele versie)

Elke andere versie zou een vertaling zijn van de originele versie.
Deze gebruikershandleiding, eventuele wijzigingen of elke nieuwe versie, is
beschikbaar op onze website www.schneiderconsumer.com

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

1. Installatie en reparaties moeten altijd worden uit-gevoerd door een **“GEAUTORISEERDE DIENST”**. De fabri-kant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor bewer-kingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

2. Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig. Dit is de enige wijze dat u het apparaat veilig en correct kunt gebruiken.

3. De oven moet worden gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen.

4. Houd kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud en huisdieren uit de buurt tijdens de werking.

5. **Toegankelijke onderdelen kunnen verhit raken tijdens gebruik. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.**

6. **WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voor-werpen op de kookplaat.**

7. **WAARSCHUWING: Het toestel warmt op tijdens ge-bruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme ele-menten in de magnetron aan te raken.**

8. De instelling van dit apparaat staan vermeld op het etiket. (of op het naamplaatje)

9. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Kleine kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

10. **WAARSCHUWING: Dit apparaat is enkel bedoeld om te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doel-einden zoals het opwarmen van een ruimte.**

11. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.

12. Zorg ervoor dat de ovendeur volledig gesloten is nadat u voedsel in de oven hebt geplaatst.

13. Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel enkel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.

14. WAARSCHUWING: Kinderen van minder dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

15. Raak de verwarmingselementen niet aan.

16. OPGELET: Kookbereidingen moeten onder toezicht gebeuren. Kookbereidingen moeten altijd onder toezicht gebeuren.

17. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysiek, gevoelsmatig en mentaal vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.

18. Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik.



19. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reinigen of onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

20. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

21. Houd gordijnen, tule, papier of ander brandbaar (ontvlambaar) materiaal uit de buurt van het apparaat voor u het apparaat in gebruik neemt. Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal op of in het apparaat.

22. Houd de ventilatieopeningen open.

23. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem.

24. U mag geen gesloten blikjes of glazen potten opwarmen. De druk kan ze doen ontploffen.

25. Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. Hang geen handdoeken, etc. op het handvat van de oven.

26. Plaats geen ovenschotels, platen of aluminium folie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzaamelde warmte kan schade veroorzaken aan de bodem van de oven.

27. Wanneer u voedsel in de oven plaatst of verwijdt, etc. moet u altijd warmtebestendige oven handschoenen gebruiken.

28. Gebruik het product niet wanneer u medicatie gebruikt en/of onder de invloed bent van alcohol want dit kan uw beoordelingsvermogen beïnvloeden.

29. Ga voorzichtig te werk met alcohol in uw bereidingen. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan in brand schieten en zo een brand veroorzaken als het in contact komt met hete oppervlakken.

30. Na elk gebruik moet u controleren of de eenheid uitgeschakeld is.

31. Als het apparaat defect is of zichtbare schade vertoont mag u het apparaat niet gebruiken.

32. U mag de stekker niet aanraken met natte handen. Trek niet aan het netsnoer maar houd het steeds vast bij de stekker.

33. Gebruik het apparaat niet als de glazen voordeur verwijderd of gebarsten is.

34. Plaats het bakpapier samen met de gerechten in een voorverwarmde oven door ze in een koker of een oven accessoire te plaatsen. (schotel, grill, rooster etc.)

35. Plaats geen voorwerpen op het apparaat binnen handbereik van kinderen.

36. Het is belangrijk het ovenrooster en plaat correct op het rooster te plaatsen en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Plaats de grill of plaat tussen twee rails en zorg ervoor dat ze correct gebalanceerd zijn voor u er gerechten op plaatst.



37. Om te voorkomen dat u de verwarmingselementen van de oven zou aanraken, moet u de overtollige delen bakpapier die overhangen uit het accessoire of de container verwijderen.

38. Gebruik het nooit aan een hogere temperatuur dan de maximale gebruikstemperatuur aangegeven op het bakpapier. Plaats het bakpapier niet op de bodem van de oven. Om te voorkomen dat u de verwarmingselementen van de oven zou aanraken, moet u de overtollige delen bakpapier die overhangen uit het accessoire of de container verwijderen.

39. Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er nooit op gaan zitten. U kunt de oven doen omkantelen of de scharnieren beschadigen.

40. Het verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

41. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen plaat te reinigen want krassen op het oppervlak kunnen het glas doen breken.

42. De gebruiker mag de oven niet alleen dragen.

43. Tijdens het gebruik worden de interne en externe oppervlakken van de oven heel warm. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete damp te vermijden die vrijkomt uit de oven. Er bestaat een gevaar op brandwonden.

44. Plaats geen zware voorwerpen in de oven als deze geopend is. De oven zou kunnen omkantelen.

45. De netwerkvoeding van de oven kan worden ont-koppeld tijdens constructiewerken bij u thuis. Aan het einde van de werken moet de oven opnieuw worden aangesloten door een geautoriseerde dienst.

46. De gebruiker mag de weerstand niet losmaken tijdens de reiniging. Dit kan elektrische schokken veroor-zaken.

47. Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve afscherming.

48. Schakel het apparaat uit voor u de veiligheidsmechanismen verwijdert. Na het reinigen moet u de veiligheidsmechanismen installeren conform de instructies.

49. Het bevestigingspunt van de kabel moet worden beschermd.

50. U mag geen etenswaren rechtstreeks op de plaat/het rooster bereiden. Plaats de etenswaren in of op gepaste containers voor u ze in de oven plaatst.

Elektrische veiligheid

1. Voer de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact beschermd met een zekering conform de waarden gespecificeerd in de technische tabel met specificaties.

2. Laat de aarding installeren door een geautoriseerde elektricien. Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die wordt opgelopen omwille van het gebruik van het product zonder aarding in overeenstemming met de lokale regelgeving.

3. De stroomonderbrekers die de oven uitschakelen, moeten worden geïnstalleerd zodat de eindgebruiker ze kan bereiken na de installatie van de oven.

4. Het netsnoer (het snoer met stekker) mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.

5. Als het netsnoer (snoer met stekker) beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn service agent of gelijkaardig personeel om gevaarlijke situaties te vermijden.

6. U mag het apparaat nooit wassen door er water op te verstuiven of te gieten. Er bestaat een risico van elektrische schokken.

7. **WAARSCHUWING:** Om elektrische schokken te vermijden, moet u ervoor zorgen dat het elektrische circuit van het apparaat geopend is voor u de lamp vervangt.

8. WAARSCHUWING: Ontkoppel alle aansluitingen op het elektrisch net voor u de klemmen aanraakt.

9. Gebruik geen gerafeld of beschadigd netsnoer of een ander verlengsnoer dan het oorspronkelijke netsnoer.

10. Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht in de uitgang kan binnendringen in de stekker van het product.

11. De achterwand van de oven warmt ook op wanneer de oven wordt gebruikt. Elektrische aansluitingen mogen niet in aanraking komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.

12. U mag de aansluitkabels niet aanspannen op de ovendeur en u mag ze niet over warme oppervlakken leiden. Als het snoer smelt, kan dit kortsluitingen of zelfs brand veroorzaken in de oven.

13. Verwijder de stekker uit het stopcontact tijdens de installatie, onderhoudswerk, reiniging en reparaties.

14. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of de geautoriseerde technische dienst of ander gekwalificeerd personeel op hetzelfde niveau om gevaarlijke situaties te vermijden.

15. Zorg ervoor dat de stekker stevig in het stopcontact is gevoerd om vonken te vermijden.

16. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen want dit kan resulteren in elektrische schokken.

17. Een multipolaire schakelaar die kan worden gebruikt om de voeding uit te schakelen is noodzakelijk voor deze installatie. De netvoeding moet kunnen worden ontkoppeld met een schakelaar of een ingebouwde zekering geïnstalleerd op de vaste voeding conform de bouwvoorschriften.

18. Het apparaat is uitgerust met een **type "Y"** netsnoer.

19. Vaste verbindingen worden aangesloten met een netsnoer voor een multipolaire ontkoppeling. Voor apparaten met overspanning categorie van minder dan III moet het ontkoppelingsmechanisme worden aangesloten op de vaste netvoeding conform het aansluitschema.

Beoogd gebruik

1. Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.

2. Dit apparaat mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt om platen onder de grill op te warmen, kleding of handdoeken te drogen op het handvat of voor verwarmingsdoeleinden.

4. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor eventuele schade als het gevolg van misbruik of een incorrecte hantering.

5. Het oven gedeelte van de eenheid kan worden ge-bruikt om etenswaren te dooien, te roosteren, te bak-ken en te grillen.

6. De levensduur van het product dat u gekocht hebt is 10 jaar. Dit is de periode waarvoor de reserveonderdelen worden geleverd door de fabrikant die vereist zijn voor de werking van dit product zoals gedefinieerd.

Elektrische aansluiting

Deze oven moet correct worden geïnstalleerd en aangesloten door de geautoriseerde dienst en in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.

Het apparaat moet in een ovenbehuizing worden geïnstalleerd die een goede ventilatie voorziet.

De elektrische aansluitingen van het apparaat mogen enkel worden uitgevoerd met geaarde contacten uitgerust met een aarding geïnstalleerd in overeenstemming met de instructies. Als de plaats waar het apparaat moet worden geïnstalleerd niet is ontworpen voor een geaard systeem moet u onmiddellijk contact opnemen met de onderhoudsdienst. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gehouden voor schade veroorzaakt door niet-geaarde contacten waarop het apparaat wordt aangesloten.



De stekker van uw oven is geaard; zorg ervoor dat het stopcontact waarop u de stekker wilt aansluiten ook is geaard. De stekker moet zodanig worden geplaatst dat hij toegankelijk blijft na de installatie.

Uw oven is compatibel gemaakt met de 220-240 V 50/60 Hz. AC voeding en vereist een zekering van 16 Amp. Als u elektrisch net niet conform is met deze specificaties moet u contact opnemen met een elektricien of een geautoriseerde service.

Wanneer u de zekering moet vervangen, moet u ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting wordt uitgevoerd als volgt:

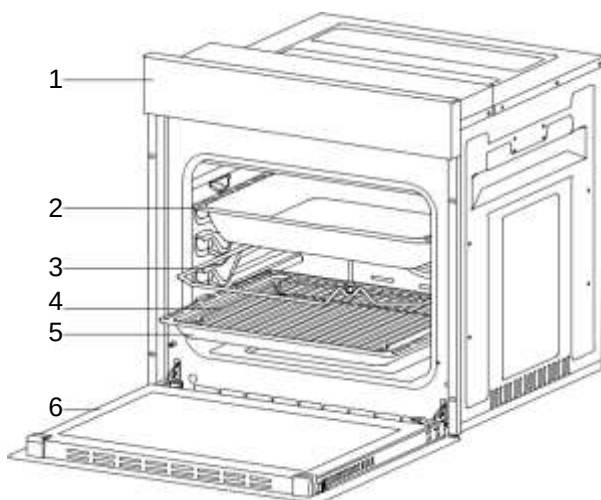
- Bruine draad naar de fase (onder spanning)
- Blauw naar neutraal
- Geel-groene draad naar aardingsklem

De stroomonderbrekers die de oven uitschakelen, moeten worden geïnstalleerd zodat de eindgebruiker ze kan bereiken na de installatie van de oven.

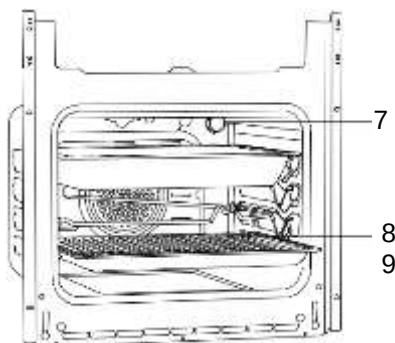
Het netsnoer (het snoer met stekker) mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.

Als het netsnoer (snoer met stekker) beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn service agent of gelijkaardig personeel om gevaarlijke situaties te vermijden.

INTRODUCTIE VAN HET APPARAAT

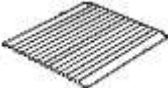


- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| 1. Bedieningspaneel | 4 Draadrooster interne schotel |
| 2. Diepe lade * | 5. Standaard plaat |
| 3. Kippenspit spie * | 6. Ovendeur |



- | |
|---------------------------------|
| 7. Licht |
| 8. Draadrooster interne schotel |
| 9. Standaard plaat |

Accessoires (optioneel)

	Diepe lade * Gebruikt voor gebak, geroosterd vlees, waterachtige eetwaren. Ze kan ook worden gebruikt om olie op te vangen wanneer u rechtstreeks roostert op de grill met cake, diepgevroren eetwaren en vleesgerechten.
	Schotel / glazen schotel * Gebruikt voor gebak (koekjes, biscuits, etc.) en diepgevroren eetwaren.
	Ronde schotel * Gebruikt voor diepgevroren gebak.
	Droogrek * Het wordt gebruikt voor voedingswaren die u wilt drogen.
	Draadrooster Gebruikt om eetwaren die u wilt bakken, roosteren, net als diepgevroren eetwaren, op het gewenste rek te plaatsen.
	Telescopische rail * Schotels en draadrekken kunnen gemakkelijk worden verwijderd en geïnstalleerd dankzij de telescopische rails.
	In de schotel grill rooster * Eetwaren die kunnen kleven tijdens de bereiding zoals rundvlees worden in een grill schotel geplaatst. Zo is er geen contact tussen de schotel en het klevende oppervlak.
	Pizzasteen en spatel * Ze worden gebruikt om deeg te bakken zoals pizza, brood, pannenkoeken en om gebakken etenswaren uit de oven te verwijderen.
	Schotel handvat * Het wordt gebruikt om hete schotels te dragen.

Technische specificaties

Lampvermogen	15-25 W
Thermostaat	40-240 / Max °C
Onderste brander	1200 W
Bovenste brander	1000 W
Grill verwarming	2000 W
Toevoerspanning	220-240 V 50/60 Hz.

WAARSCHUWING: Om de kwaliteit van het product te verbeteren, kunnen de technische specificaties worden gewijzigd zonder kennisgeving vooraf.

WAARSCHUWING: De waarden vermeld op het apparaat of de begeleidende documenten zijn metingen in het laboratorium in overeenstemming met de respectieve normen. Deze waarden kunnen verschillen naargelang het gebruik van het apparaat en omgevingsvoorwaarden.

WAARSCHUWING: De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.

INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

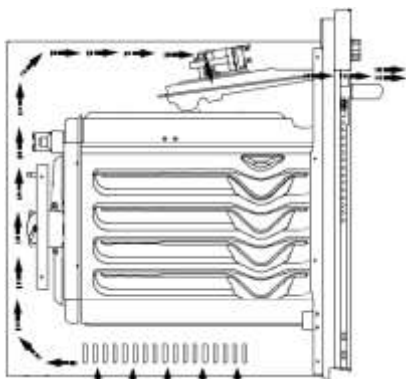
Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de correcte werking van het apparaat. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de eventuele schade die wordt veroorzaakt door bewerkingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

WAARSCHUWING: De klant is verantwoordelijk voor de voorbereiding van de locatie waar het product zal worden geïnstalleerd en ook voor de voorbereiding van de elektrische installatie.

WAARSCHUWING: De regels in de lokale normen over elektrische installaties moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het product.

WAARSCHUWING: Controleer op schade op het apparaat voor u het installeert. Laat het apparaat niet installeren als het beschadigd is. Beschadigde producten kunnen risico's inhouden.

Belangrijke waarschuwingen bij de installatie:



Afbeelding 1

De koelventilator verwijdt extra stoom en voorkomen dat de externe oppervlakken van het apparaat oververhitten tijdens de bediening van de oven. Dit is een noodzakelijke conditie voor een betere bediening van het apparaat en betere bereidingen.

De koelventilator blijft werken na de bereiding. De ventilator moet automatisch stoppen aan het einde van de afkoeling.

Er moet een tussenruimte worden gelaten achter de omsluiting waar u het apparaat wilt plaatsen voor een efficiënte en correcte werking.

Deze tussenruimte mag niet worden genegeerd aangezien ze noodzakelijk is voor de goede werking van het ventilatiesysteem.

Correcte plaatsing voor de installatie

Het apparaat is zodanig ontworpen dat het past in commercieel beschikbare werkbladen. Er moet een veilige tussenruimte worden gelaten tussen het product en de keukenwanden of het meubel. Raadpleeg de tekeningen in het installatiehoofdstuk voor de correcte tussenruimten. (Afmetingen in mm)

- De oppervlakken, het synthetisch laminaat en de kleefmiddelen die worden gebruikt zijn hittebestendig. (minimum 100 °C)
- De keukenkasten moeten waterpas zijn met het apparaat en bevestigd.
- Er moet een rek worden geplaatst tussen de oven en de lade als er een lade aanwezig is onder de oven.

WAARSCHUWING: Installeer het apparaat niet naast een koelkast of koelers. De warmte die het apparaat uitstraalt verhoogt het energieverbruik van de koelapparatuur.

WAARSCHUWING: Gebruik de deur en/of het handvat niet om het apparaat te verplaatsen of te dragen.

Installatie en montage van de oven

De werkruimte van het apparaat moet worden bepaald voor de start van de installatie.

Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd in locaties met een hoge luchtstroom.

Hanteer het apparaat met ten minste twee personen. Sleep het apparaat niet om schade aan de vloer te voorkomen.

Verwijder al het transportmateriaal in en uit de verpakking. Verwijder al het materiaal en de documenten in het product.

Installatie onder het werkblad

De kast moet overeenstemmen met de afmetingen vermeld in afb. 2. Er moet een tussenruimte worden gelaten met de afmetingen gespecificeerd in de afbeelding achteraan in de kast voor de nodige ventilatie. Na de installatie moet een tussenruimte worden gelaten tussen de onderzijde van het werkblad en de bovenzijde van het apparaat, aangeduid met "A" in afb. 5. Deze opening dient voor de ventilatie en mag niet worden afgesloten.

Installatie in een hoge kast

De kast moet overeenstemmen met de afmetingen vermeld in afb. 4.

Achteraan in de kast, en boven- en onderaan moeten tussenruimten worden gelaten met de afmetingen gespecificeerd in de afbeelding voor de nodige ventilatie.

Installatievoorwaarden

De afmetingen van het apparaat staan vermeld in afbeelding 3.

De meubeloppervlakken moeten worden geïnstalleerd en het installatiemateriaal dat u gebruikt moet bestand zijn tegen een temperatuur van ten minste 100 °C.

Om te voorkomen dat het apparaat zou kantelen, moet de kast die u wilt installeren, worden bevestigd en moet de vloer vlak zijn.

De vloer van de kast moet voldoende sterk zijn om een belasting van ten minste 60 kg te weerstaan.

De oven plaatsen en bevestigen

Plaats de oven op de kast met twee of meerdere personen.

Zorg ervoor dat het frame van de oven en de voorzijde van het meubel correct zijn uitgelijnd.

Het netsnoer mag niet onder de oven worden gelaten of geklemd of gebogen tussen de oven en het meubel.

Bevestig de oven op het meubel met de schroeven die worden geleverd met het apparaat. De schroeven moeten worden geïnstalleerd door ze door het plastic te duwen dat op het frame is bevestigd van het apparaat zoals weergegeven in afbeelding 5. De schroeven mogen niet te hard worden aangedraaid. Zo niet kunnen de schroefopeningen verslijten.

Zorg ervoor dat de oven niet beweegt na de installatie. Als de oven niet wordt geïnstalleerd in overeenstemming met de installatievoorschriften bestaat er een kantelrisico tijdens de bewerking.

Elektrische aansluiting

De plaats waar het product moet worden geïnstalleerd moet voorzien zijn van een correcte elektrische installatie.

De netspanning moet compatibel zijn met de nominale spanning vermeld op het typeplaatje van het product.

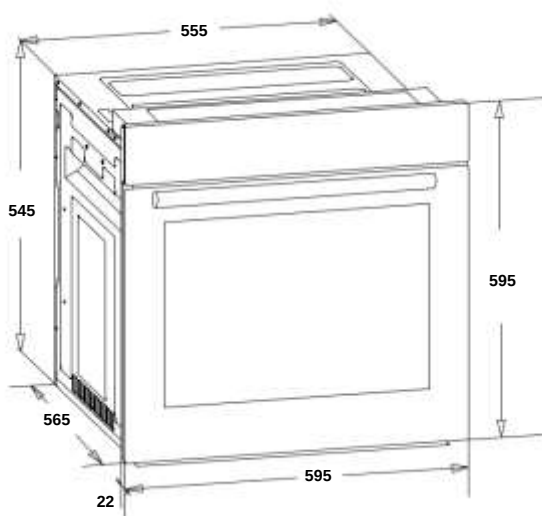
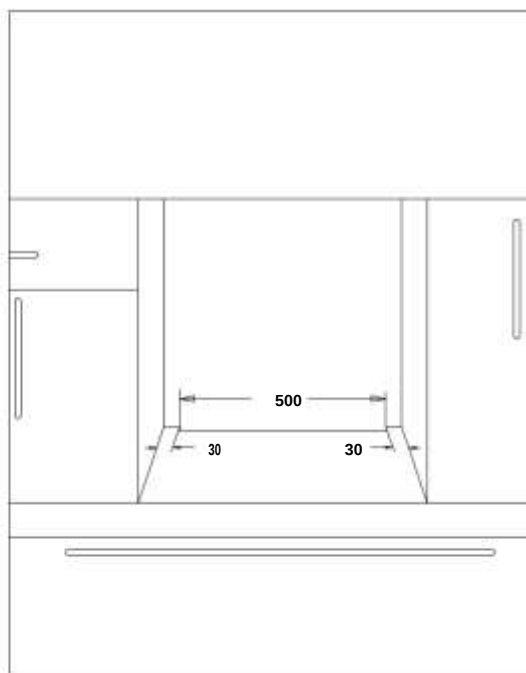
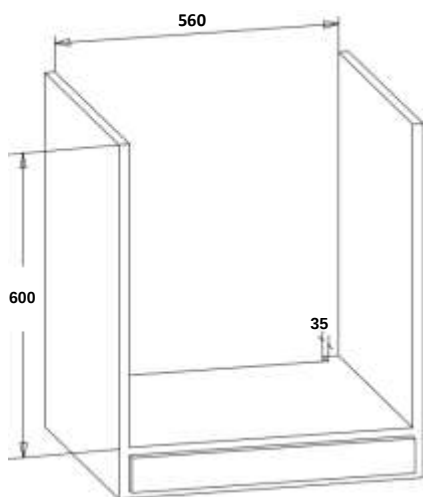
De verbinding van het apparaat moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de lokale en nationale elektrische regelgeving.

Ontkoppel de netvoeding voor u het product begint te installeren. Sluit het product niet aan op het elektrisch net voor de installatie volledig is voltooid.

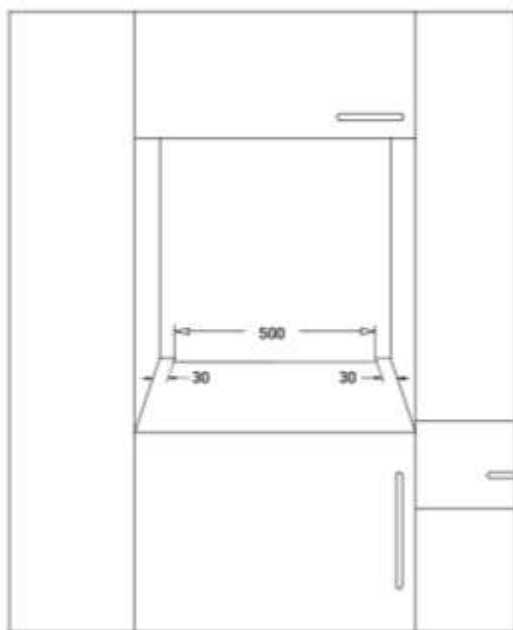
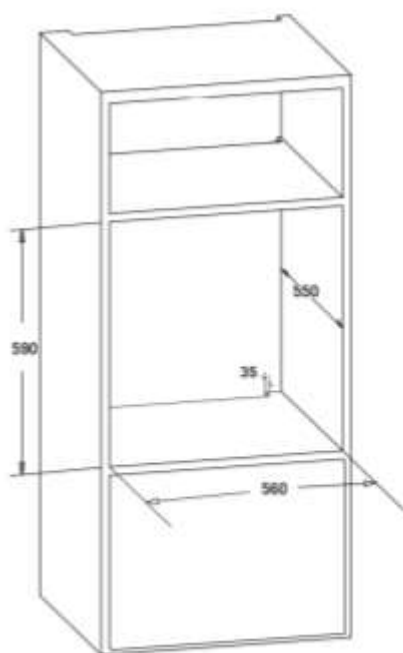
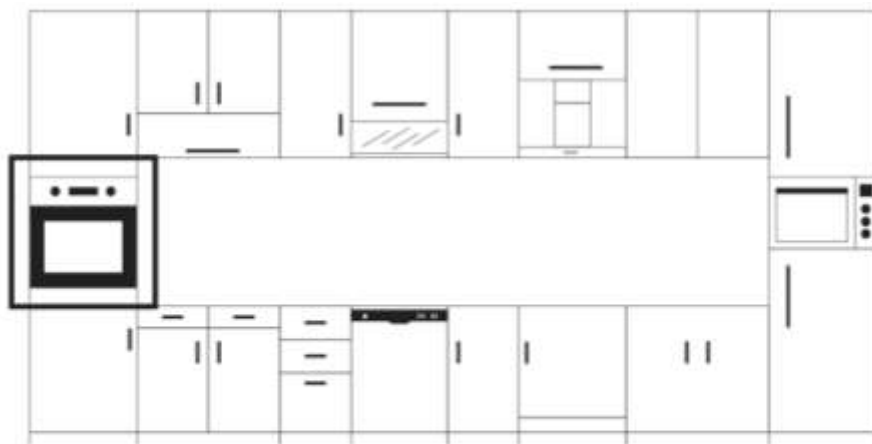
Montage



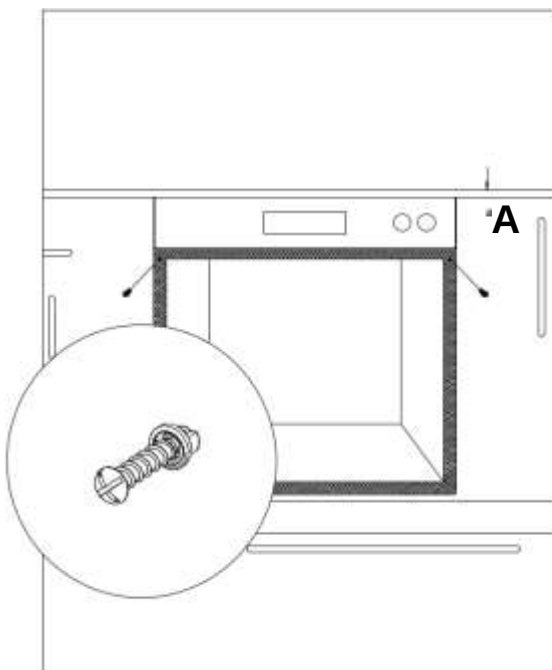
Afbeelding 2



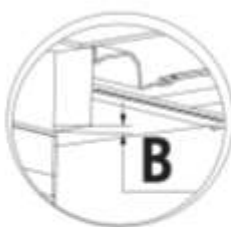
Afbeelding 3



Afbeelding 4



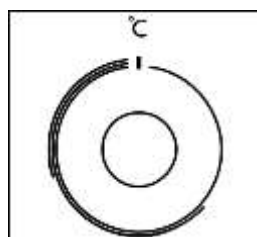
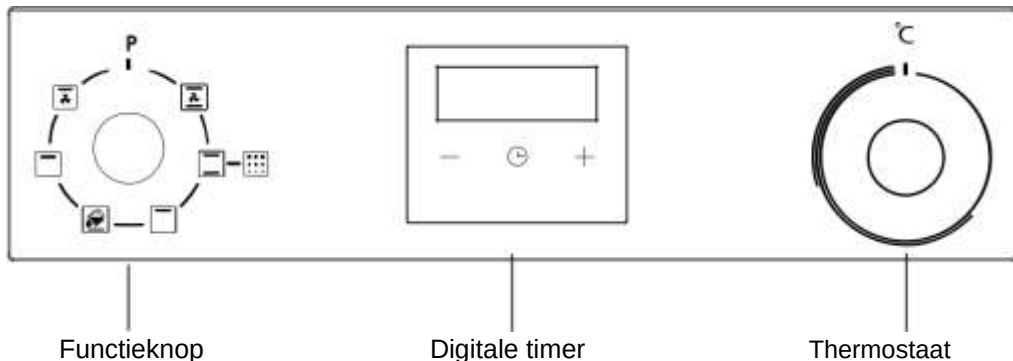
Afbeelding 5



A	Min. 80 mm.
B (Luchtuitlaat)	5 mm

U moet voor het keuken werkblad een ruimte vrijlaten van ten minste 5 mm van de bodem van het werkblad.

BEDIENINGSPANEEL



Thermostaatknop: Gebruikt om de bereidingstemperaturen te bepalen van de schotel die wordt bereid in de oven. U kunt deze instellen op de gewenste temperatuur nadat u de schotel in de oven hebt geplaatst. Raadpleeg de relevante bereidingstabel voor de bereidingstemperaturen van uiteenlopende schotels.

BEDIENING VAN DE OVEN

Eerste ingebruikname van de oven

Nadat u de nodige aansluitingen hebt uitgevoerd op uw oven in overeenstemming met de instructies moet u de volgende stappen uitvoeren tijdens de eerste bediening.

1. Verwijder alle labels of accessoires die zijn bevestigd in de oven. Als er een beschermende folie op de voorzijde van het apparaat is aangebracht moet u deze verwijderen.

2. Neem de binnenzijde van de oven af met een natte doek om het stof en eventuele verpakingsresten te verwijderen. De binnenzijde van de oven moet leeg zijn. Steek de stekker in het stopcontact.

3. Stel de thermostaatknop in op de hoogste temperatuur (Max. 240 °C) en schakel de oven in gedurende 30 minuten met de deur gesloten. Tijdens deze fase is het mogelijk dat u een beetje rookvorming of een onaangename geur opmerkt. Dit is normaal.

4. Nadat de oven is afgekoeld, moet u de binnenzijde van de oven afnemen met warm water en een zacht wasmiddel en drogen met een schone doek. U kunt nu de oven gebruiken.

Normaal gebruik van de oven

1. Om uw bereiding te starten, moet u de thermostaatknop, het type programma en het temperatuurniveau instellen naargelang de etenswaren die u wilt bereiden.

2. Aan het einde van de bereidingstijd in overeenstemming met de inge-voerde informatie zal deze timer de verwarmingselementen uitschakelen en een geluidssignaal inschakelen.

3. Aan het einde van de bereiding blijft het koelsysteem van het apparaat blijven werken. Ontkoppel de voeding van het apparaat niet. Deze is noodzakelijk voor het afkoelen van het apparaat. Als het apparaat voldoende is afgekoeld, schakelt het systeem automatisch uit.

Bediening van de grill

1. Wanneer u de grill op het bovenste rek plaatst, mogen de etenswaren op de grill niet in aanraking komen met de grill.

2. U kunt 5 minuten voorverwarmen wanneer u wilt grillen. Indien nood-zakelijk kunt u de etenswaren omdraaien.

3. De etenswaren moeten in het midden van de grill worden geplaatst om een optimale luchtstroom mogelijk te maken in de oven.

De oven inschakelen

1. Schakel de functieknop naar het grill symbool.

2. Schakel hem daarna op de gewenste grill-temperatuur.

De grill uitschakelen

Schakel de functieknop op de uit-positie.

WAARSCHUWING: Houd de ovendeur gesloten tijdens het grillen.

Bediening van de timer



Timer indicator symbolen

	Half-automatische bereiding Aan: Automatische bereiding Knipperend: De bereidingstijd wordt ingesteld of de volledig automatische bereiding is geëindigd. Uit: Geen automatische bereiding of wachtperiode of volledig automatische bereiding is actief.
	Volledig automatische bereiding Aan: Volledig automatische bereiding is actief. Knipperend: De einde van de bereidingstijd wordt ingesteld of de volledig automatische bereiding is geëindigd. Uit: Geen volledig automatische bereiding.
	Herinneringstijd Aan: Alarm is actief. Knipperend: Het alarm is verstreken of de alarminstelling is actief. Uit: Alarm is niet actief.
	Tijdstip Aan: Het tijdstip verschijnt op het scherm. Uit: Het tijdstip verschijnt niet op het scherm.
	Kinderslotstatus Aan: Het kinderslot is actief. Uit: Het kinderslot is niet actief.
	Deur vergrendeld status (enkel beschikbaar in de Pyro-modus) Licht aan: De ovendeur is vergrendeld. Licht uit: De ovendeur is ontgrendeld.
	Deur vergrendeld status (enkel beschikbaar in de Pyro-modus) Licht aan: De ovendeur is ontgrendeld. Licht uit: De ovendeur is vergrendeld.
	Pyrolytische reinigingsmodus Aan: De pyrolytische reinigingsmodus is actief. Uit: De pyrolytische reinigingsmodus is niet actief.

Presentatie

Dit is een elektronische timing module die u de mogelijkheid biedt uw bereidingen in de oven te bereiden wanneer u dat wilt. U hoeft enkel de bereidingstijd te programmeren en de tijd waarop het gerecht moet klaar zijn. Het kan ook worden gebruikt als een minuut programmeerbare alarmklok, onafhankelijk van de oven.

Wanneer de stroom opnieuw wordt ingeschakeld

Wanneer de stroom eerst wordt geleverd, is de oven uitgeschakeld. De weergegeven tijd op het scherm is niet correct. Schakel de oven in door te drukken op de  knop aan deze voorwaarde en stel de klok in als volgt.

Klok instelling

De klok instelling kan enkel worden uitgevoerd als er geen automatisch bereidingsprogramma in. Het  symbool verschijnt op het scherm. U kunt de klok instelmodus openen door te drukken op de  en  knoppen gelijktijdig gedurende 3 seconden. Er beginnen twee punten te knipperen op het scherm tussen de uren en minuten. De correcte tijd wordt ingesteld met de  en  knoppen. De maximale tijd die u kunt instellen is 23 uur en 59 minuten. U kunt de instelling beëindigen door de  knop in te drukken. Als deze knop niet wordt ingedrukt, wordt de instelmodus automatisch geannuleerd gedurende ca. 6 seconden.

Opmerking: Het tijdstip kan ook worden ingesteld in de eerste 6 seconden nadat de stroom wordt hersteld.

Herinnering timer instelling

U kunt de herinnering timer instellen met deze functie; het ovenklok alarm weerklinkt en geeft aan dat de ingestelde tijd is verstreken. Druk op de  knop om naar het  symbool te gaan, het  symbool verschijnt op het scherm. De gewenste tijd wordt ingesteld met de  en  knoppen. De maximale alarmperiode die kan worden ingesteld, is 10 uur. U kunt de instelling beëindigen door de  knop in te drukken. Als deze knop niet wordt ingedrukt, wordt de instelmodus automatisch geannuleerd na ca. 6 seconden.

Het alarm annuleren

Het alarm begint af te gaan wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het herinnering alarm kan worden uitgeschakeld door een toets in te drukken. Het wordt automatisch beëindigd na 5 minuten als het alarm niet wordt uitgeschakeld.

Half-automatische bereiding

Deze methode wordt gebruikt als men onmiddellijk wil beginnen koken en de gewenste bereidingstijd wordt ingesteld. Nadat de oven is ingesteld in op een bepaalde bereidingsfunctie en temperatuur:

1. Druk één maal op de  toets terwijl het kinderslot niet actief is. Het  symbool en de bereidingstijd verschijnen op het scherm.
2. De bereidingstijd wordt ingesteld met de  en  knoppen.
3.  U kunt de instelling beëindigen door de xxxx knop 3 maal in te drukken. Als deze knop niet wordt ingedrukt, wordt de instelmodus automatisch geannuleerd gedurende ca. 6 seconden. Het  symbool wordt doorlopend weergegeven op het scherm voortdurend en de instellingen zijn voltooid. Het tijdstip verschijnt op het scherm.

Volledig automatische bereiding

De methode wordt gebruikt wanneer de bereiding klaar moet zijn op een bepaald tijdstip in de toekomst. Om die reden wordt het de uitgestelde bereiding genoemd.

1. Volg de stappen 1 en 2 van de half-automatische bereiding. (stel bereidingstijd in)
2. Druk opnieuw op de  toets. Het  symbool en de eindtijd van de bereiding verschijnen op het scherm.
3. De eindtijd van de bereiding wordt ingesteld met de  en  knoppen. Het  symbool knippert op het scherm. Dit wijst er op dat de uitgestelde bereiding wordt geprogrammeerd, maar nog niet is gestart.
4. U kunt de instelling beëindigen door de  knop 2 maal in te drukken. Als deze knop niet wordt ingedrukt, wordt de instelmodus automatisch geannuleerd na ca. 6 seconden en wordt het tijdstip weergegeven.

Opmerking: Om de instellingtijden opnieuw in te stellen, kunt u de  en  gelijktijdig één maal indrukken.

Einde van automatische bereiding

Wanneer de bereiding automatisch wordt beëindigd, begint het  symbool te knipperen voor half-automatische bereidingen en de  en  symbolen beginnen samen te knipperen voor de volledig automatische bereiding. Het alarm kan worden uitgeschakeld door een toets in te drukken. De oven wordt uit de handmatige modus geschakeld door de knop  in te drukken. Het alarm weerklinkt gedurende 5 minuten en de oven wordt uitgeschakeld als er geen knop wordt ingedrukt.

Pyrolytische reinigingsmodus

In de pyrolytische reinigingsmodus wordt de binnenzijde van de oven gereinigd door alle voedselresten te verbranden aan een zeer hoge temperatuur (ca. 460°C). De rook die ontstaat tijdens deze bewerking ontsnapt via de filters.

U kunt kiezen uit drie selectieniveaus.

Niveau	Reinigingsklasse	Tijd
P1	Licht	1 uur 30 minuten
P2	Intensief	2 uur 30 minuten

Meer intensief stof vereist een hoger reinigingsniveau. Hoewel deze functie niet hoeft te worden ingeschakeld na elke bereiding, is het raadzaam ze in te schakelen als er stof aanwezig is in de oven. (Algemene richtlijn is de functie twee maal per jaar te gebruiken)

WAARSCHUWING: U mag niet vergeten alle accessoires te verwijderen voor u deze functie inschakelt. (Rooster, telescopische lade, ovenschotels, etc.)

WAARSCHUWING: Ongewenste voedselresten, vet en vleesjus mogen worden verbrand. Voor u de pyrolytische reinigingsfunctie inschakelt, moet u de binnenzijde van de oven afnemen met een vochtige doek.

De Pyrolytische reinigingsfunctie instellen;

1. Schakel de commutator op de **hoogste** en de **laagste** verwarmingspositie.
2. Druk op de  en  knoppen gelijktijdig gedurende 3 seconden. **Pyro** moet worden weergegeven op het scherm.
3. Nadat **Pyro** wordt weergegeven op het scherm drukt u op  voor de **Pyro1** modus of drukt u op  voor de **Pyro2** modus.
4. Wanneer de **Pyro1** of **Pyro2** modus is geselecteerd, moet u 10 seconden wachten.
5. Na 10 seconden wordt tijd van de geselecteerde pyro-modus weergegeven op het scherm.
6. 10 seconden later wordt de ovendeur automatisch vergrendeld en wordt de pyrolytische modus gestart.

WAARSCHUWING: Wanneer de pyrolytische functie wordt gestart, moet de ovendeur gesloten zijn. Als de ovendeur open is, verschijnt een waarschuwing op het scherm.

WAARSCHUWING: Wanneer de pyrolytische reinigingsfunctie is gestart, wordt de ovendeur automatisch vergrendeld.

WAARSCHUWING: Als de ovendeur wordt geopend wanneer de pyro-modus is ingeschakeld, verschijnt een alarm **Alarm** op het scherm en zal de pyro-modus niet starten voor de deur is gesloten.

WAARSCHUWING: Aan het einde van de pyrolytische functie wordt de ovendeur gesloten gehouden tot de temperatuur in de oven is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

WAARSCHUWING: De kookzone wordt zeer warm tijdens de pyrolytische reiniging. U mag de ovendeur niet proberen openen. Wacht tot de oven voldoende is afgekoeld. Houd kinderen uit de buurt.

WAARSCHUWING: De oven wordt opgewarmd op ca. 460° C en alle olie-en voedselresten in de oven worden verbrand. In dat geval kan een dichte rook optreden. U moet de keuken goed ventileren tijdens deze pyrolytische reiniging. Blijf niet langdurig in de kamer en houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

Neem de binnenzijde van de oven af met een vochtige doek nadat de oven volledig is afgekoeld.

Als de stroom wordt onderbroken of opnieuw ingeschakeld.

In het geval van een stroompanne blijft de oven uitgeschakeld uit veiligheidsoverwegingen. Dit wordt aangeduid door het knipperen van de klok op het scherm. De klok geeft **12:00** weer op het scherm. In dit geval wordt de klok ingesteld. (Zie Wanneer de stroom opnieuw wordt ingeschakeld)

Opmerking: De knipperende klok op het scherm geeft aan dat de oven is uitgeschakeld en dat u moet overschakelen naar de “**Handmatige modus**” om terug te keren naar de normale modus.

Kinderslotfunctie

Deze functie dient om ongewenste wijzigingen te voorkomen aan de instellingen die u hebt uitgevoerd in de klok van de oven. Deze functie wordt geactiveerd 30 seconden na het indrukken van de laatste knop en het  symbool verschijnt op het scherm. De  knop wordt gedurende 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te annuleren en het  symbool verdwijnt.

Programmeerbare opties

Alarmtoon instelling

Wanneer er geen instelmodus actief is, wordt de  knop 3 seconden ingedrukt en de actieve toon weerklinkt. Er kunnen 3 verschillende tonen worden ingesteld door te drukken op de  en  knoppen. De laatst gehoorde toon wordt opgeslagen als toepasselijk. U kunt de instelling beëindigen door de  knop in te drukken. Als deze knop niet wordt ingedrukt, wordt de instelmodus automatisch geannuleerd gedurende ca. 6 seconden.

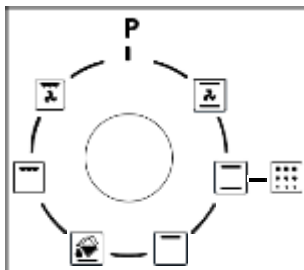
Helderheid instelling

Wanneer er geen instelmodus actief is, wordt de  knop 3 seconden ingedrukt en de actieve helderheid instelling wordt weergegeven. Er kunnen 8 verschillende helderheid instellingen worden ingesteld door te drukken op de  en  knoppen. De laatst weergegeven helderheid wordt opgeslagen als toepasselijk. U kunt de instelling beëindigen door de  knop in te drukken. Als deze knop niet wordt ingedrukt, wordt de instelmodus automatisch geannuleerd gedurende ca. 6 seconden.

Opmerking: De standaardinstellingen zijn de hoogste niveaus.

Opmerking: De programmeerbare opties blijven in het geheugen, zelfs als de stroom wordt onderbroken.

PROGRAMMATYPES



Functieknop: Gebruikt om de branders te bepalen die worden gebruikt om de schotels te bereiden in de oven. De verwarming programmatypes in deze knop en hun functies worden hieronder weergegeven.

Alle verwarmingstypes en programmatypes met deze verwarmingselementen zijn mogelijk niet beschikbaar in alle modellen.

De verschillende soorten verwarmingsprogramma's voorzien op uw ap-paraat zodat u verschillende gerechten kunt bereiden die geschikt zijn voor uw smaak en hun beschrijvingen worden hierna vermeld.

	Het onderste en bovenste verwarmingselement en ventilator		Onderste verwarmingselement: of stoomreinigen
	Het onderste en bovenste verwarmingselement en pyrolytische functie		Grill
	Bovenste verwarmingselement		Grill en ventilator

Onderste en bovenste verwarmingselement en ventilator: Dit programma is geschikt om eetwaren te bereiden zoals cakes, koekjes en lasagne. Deze functie is ook geschikt om vleesgerechten te bakken.

Onderste en bovenste verwarmingselementen: Een programma dat kan worden gebruikt om gerechten te bereiden zoals cake, pizza, biscuits en koekjes.

Bovenste verwarmingselement: Gebruikt om zeer kleine stukjes eetwaren op te warmen of te roosteren.

Onderste verwarmingselement: Selecteer dit programma naar het einde toe van de bereidingstijd als de bodem van de eetwaren die u wilt bereiden ook moet worden geroosterd.

Grill: De grill wordt gebruikt om vlees te roosteren zoals steaks, worst en vis. Plaats de schotel op het onderste rek en plaats water in de schotel tijdens het roosteren.

Grill en ventilator: Geschikt om vlees te bereiden. Vergeet niet een schotel te plaatsen op het onderste rek en een beetje water in de schotel tijdens het grillen.

BEREIDINGSAANBEVELINGEN

Hierna vindt u informatie over de etenswaren die wij hebben getest in onze laboratoria om hun bereidingstijd te bepalen. De bereidingstijden kunnen variëren naargelang de spanning, kwaliteit, hoeveelheid ingrediënten die worden bereid en de temperatuur. De maaltijden die u bereidt op basis van deze waarden zijn mogelijk niet volgens uw smaak. U kunt andere waarden ontdekken door te experimenteren om andere smaken en resultaten te bereiken die u lekker vindt.

WAARSCHUWING: De oven moet worden voorverwarmd gedurende 7 tot 10 minuten voor u de etenswaren in de oven plaatst.

Bereidingstabel

Etenswaren	Bereiding bereidingsfunctie	Bereiding temperatuur (°C)	Bereiding rek	Bereiding tijd (minuten)
Muffin	Statisch / Statisch+ventilator	170-180	2-3	35-45
Kleine muffin	Statisch / Turbo+ventilator	170-180	2	25-30
Taart	Statisch / Statisch+ventilator	180-200	2	35-45
Broodjes	Statisch	180-190	2	20-25
Koekje	Statisch	170-180	2	20-25
Appeltaart	Statisch / Turbo+ventilator	180-190	1	50-70
Biscuit	Statisch	200/150*	2	20-25
Pizza	Statische ventilator	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2-3	25-40
Makroon	Statisch	100	2	50
Kippen grill **	Grill+ventilator	200-220	3	25-35
Vis grill **	Grill+ventilator	200-220	3	25-35
Kalfssteak **	Grill+ventilator	Max	4	15-20
Gegrilde gehaktballen **	Grill+ventilator	Max	4	20-25

* Niet voorverwarmen. De eerste helft van de bereidingstijd is het aangeraden de temperatuur in te stellen op 200° C en de tweede helft op 150° C.

** De etenswaren moeten worden omgedraaid aan de helft van de bereidingstijd.

Bakken met de pizzasteen*

Als u wilt bakken met de pizzasteen plaatst u de pizzasteen over het rooster en verwarmt u de oven voor in de pizzamodus (turbo + lager) aan 230 °C gedurende 30 minuten. Wanneer de oven voorverwarmd is, zonder pizzasteen te verwijderen plaatst u de pizza op de steen met de spatel (plaats geen bevroren pizza) en bak hem aan 180 °C gedurende 20-25 minuten. Als de pizza gebakken is, verwijderd u de gebakken pizza uit de oven met de spatel.

WAARSCHUWING: Plaats de pizzasteen niet in een voorverwarmde oven.

WAARSCHUWING: Als de pizza gebakken is, mag u de pizzasteen niet verwijderen als deze warm is en u mag hem niet op koude ondergronden plaatsen. Als u dit wel zou doen, kan de pizzasteen barsten.

WAARSCHUWING: Stel de pizzasteen niet bloot aan vocht.

Drogen

Etenswaren	Bereiding bereidingsfunctie	Bereiding temperatuur (°C)	Bereiding rek	Bereiding duur (uren)
Banaan in schijfjes	Ventilator-ondersteunde functies	100	2	4-5
Appel in schijfjes	Ventilator-ondersteunde functies	100	2	4-5
Sinaasappel in schijfjes	Ventilator-ondersteunde functies	100	2	4-5

WAARSCHUWING: Hoe dunner de schijfjes, hoe sneller ze zullen drogen en hoe beter het aroma van de voedingswaren wordt bewaard.

WAARSCHUWING: U mag de oven deur niet openen tot het droogproces is voltooid.

WAARSCHUWING: Het droogproces mag enkel worden uitgevoerd in het droogrek.

WAARSCHUWING: U mag niet voorverwarmen tijdens het drogen.

ONDERHOUD EN REINIGING

De periodieke reiniging van het apparaat verlengt de levensduur en vermindert vaak voorkomende problemen.

WAARSCHUWING: Verwijder de stekker uit het stopcontact. Risico van elektrische schokken.

WAARSCHUWING: Wacht tot het apparaat afkoelt voor u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken.

1. U mag de interne onderdelen, het paneel, de schotels en andere onderdelen van de apparaat niet reinigen met een borstel, staalwol of een mes. Gebruik geen schurende en krassende materialen of reinigingsmiddelen.

2. Na het reinigen van de interne onderdelen van de apparaat met een doek en een beetje zeep, moet u ze grondig spoelen en drogen met een zachte doek.

3. Reinig de glazen oppervlakken met speciale glasreinigers.

4. Reinig uw apparaat niet met stoomreinigers.

5. Gebruik geen brandbaar materiaal zoals zuren, verdunners of gas om uw apparaat te reinigen.

6. Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

7. Gebruik magnesiumstearaat (zachte zeep) voor vuil en vlekken.

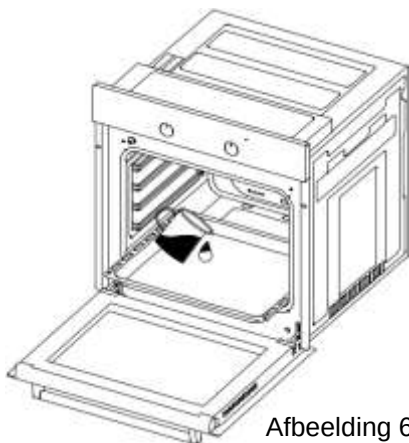
8. Reinig het bedieningspaneel met een natte doek en droog het met een droge doek.

9. Het product moet grondig worden gereinigd na elk gebruik. Zo kunt u eventuele voedselresten gemakkelijk verwijderen en kunt u voorkomen dat deze resten aanbranden wanneer het apparaat opnieuw wordt gebruikt.

10. Zorg ervoor resterende vloeistoffen volledig te verwijderen na het reinigen en reinig de schotels die zijn bespat tijdens de bereiding onmiddellijk.

11. Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

Stoomreinigen*



Afbeelding 6

Deze functie biedt de mogelijkheid het opgeloste vuil in de oven te reinigen met stoom.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet een halve liter water in de ovenlade en plaats de lade onderaan in de oven.
3. Draai de schakelaar in de stoom reinigen  modus.
4. Stel de thermostaat in op 70° C en schakel de oven 30 minuten in.

5. Schakel de oven 30 minuten in en open daarna de deur en neem de binnenzijde van de oven af met een vochtige doek.

6. Reinig de oven met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek voor hardnekkig vuil en neem de zone af die u hebt gereinigd met een droge doek.

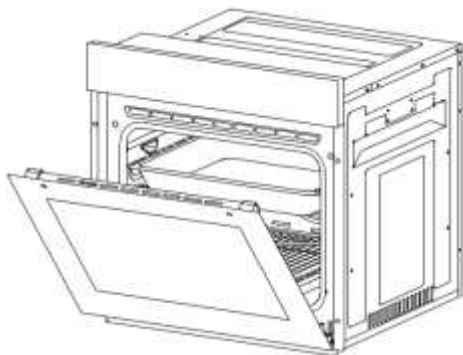
Katalysatorwand*

Deze bevindt zich achter de roosters van de oven, op de rechter- en linkerwanden van de ovenholte. De katalysatorwand verwijdert onaangename geurtjes en zorgt voor een optimaal gebruik van uw apparaat. Na verloop van tijd kunnen olie- en voedselgeurtjes doordringen door de email ovenwanden en verwarmingselementen. De katalysatorwand absorbeert deze voedsel- en oliegeurtjes en verbrandt ze tijdens de bereidingen om uw oven te reinigen.

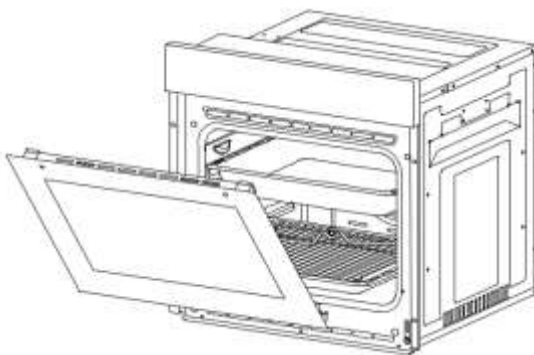
Katalysatorwand losmaken

Om de katalysatorwand te verwijderen, moet u eerst de roosters verwijderen. Zodra de roosters zijn verwijderd, komt de katalysatorwand los. Het is raadzaam de katalysatorwand elke 2-3 jaar te vervangen.

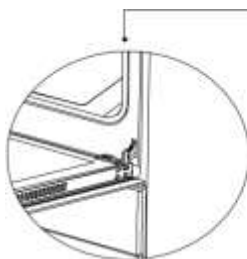
Reiniging en montage van de ovendeur



Afbeelding 7

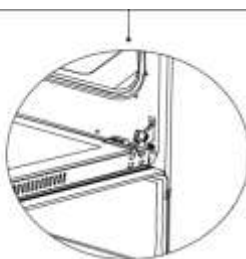


Afbeelding 8



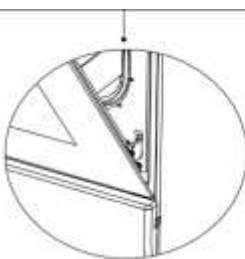
Afbeelding 7.1

Open de deur volledig door de ovendeur naar uzelf te trekken. Ontgrendel daarna de deur door de scharniervergrendeling omhoog te trekken met een schroevendraaier zoals aangegeven in **afbeelding 7.1**.



Afbeelding 7.2

Trek de scharniervergrendeling in de breedste hoek zoals weergegeven in **afbeelding 7.2**. Breng beide scharnieren waarmee de ovendeur op de oven is bevestigd in dezelfde positie.



Afbeelding 8.1

Sluit daarna de geopende deur zodat ze in positie staat om in contact te komen met de scharniervergrendeling zoals in **afbeelding 8.1**.



Afbeelding 8.2

Voor een eenvoudigere verwijdering van de ovendeur, wanneer ze dicht bij de gesloten positie staat, moet u het deksel vasthouden met beide handen zoals in **afbeelding 8.2** en trek omhoog.

Als u de ovendeur opnieuw wilt vervangen, volgt u de omgekeerde pro-cedure voor de verwijdering van de deur.

Rekstanden



U moet het rooster correct in de oven plaatsen. Het rek mag niet in contact komen met de achterzijde van de oven. De rekstanden worden weergegeven in de volgende afbeelding. U kunt een diepe schotel of een standaard schotel in het onderste en het bovenste rek plaatsen.

Roosters installeren en verwijderen

Om roosters te verwijderen, drukt u op de klemmen weergegeven met pijlen in de afbeelding, verwijder eerste de onderkant en daarna de bovenkant uit de installatielocatie. Om de roosters te installeren, kunt u de omgekeerde procedure volgen van het verwijderen van het rooster.

De ovenlamp vervangen

WAARSCHUWING: Ontkoppel de voeding en laat de oven afkoelen om het risico van elektrische schokken te vermijden voor u de ovenlamp vervangt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken.

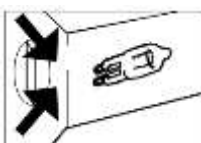
Verwijder de glasbescherming door deze te draaien. Het gebruik van plastic handschoenen kan u helpen als u ze moeilijk kunt omdraaien.

Verwijder daarna de lamp door ze te draaien en installeer een nieuwe lamp met dezelfde specificaties. Vervang de glazen bescherming, voer de stekker in het stopcontact en voltooi de vervangingsprocedure. U kunt nu de oven gebruiken.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W



Afbeelding 9

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Afbeelding 10

WAARSCHUWING: Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

PROBLEEMOPLOSSEN

U kunt de problemen die u ondervindt met uw product oplossen door de volgende punten te controleren voor u contact opneemt met de technische dienst.

Controlepunten

Als er een probleem optreedt met de oven moet u eerst de onderstaande tabel raadplegen en de suggesties proberen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat kunt u doen
Oven werkt niet.	De voeding is niet aangesloten.	Controleer de voeding.
Oven stopt tijdens de bereiding.	Stekker komt uit het stopcontact.	Steek de stekker opnieuw in het stopcontact.
Schakelt uit tijdens de bereiding.	Te langdurige bewerking.	Laat de oven afkoelen na lange bereidingscycli.
	Koelventilator werkt niet.	Luister naar het geluid van de koelventilator.
	De oven is niet geïnstalleerd in een locatie met een goede ventilatie.	Zorg ervoor de tussenruimten vermeld in de instructies te handhaven.
	Meer dan één stekker in het stopcontact.	Gebruik nooit meer dan één stekker in een stopcontact.
De buitenzijde van de oven kan heel heet worden tijdens de werking.	De oven is niet geïnstalleerd in een locatie met een goede ventilatie.	Zorg ervoor de tussenruimten vermeld in de instructies te handhaven.
De ovendeur opent niet correct.	Etensresten geblokkeerd tussen de deur en de interne holte.	Reinig de oven grondig en probeer de deur opnieuw te openen.
Interne lamp is zwak of werkt niet.	Vreemde objecten bedekken de lamp tijdens de bereiding.	Reinig het interne oppervlak van de oven en controleer opnieuw.
	De lamp kan defect zijn.	Vervang met een lamp van dezelfde specificaties.
Elektrische schok bij aanraking van de oven.	Geen correcte aarding.	Zorg ervoor dat de voeding verbonden correct geaard is.
	Er werd een stopcontact zonder aarding gebruikt.	

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat kunt u doen
Waterdruppels.	Er kan water of stoom worden gegenereerd onder bepaalde omstandigheden afhankelijk van de etenswaren die worden bereid. Dit is geen fout van het apparaat.	Laat de oven afkoelen en wrijf daarna schoon met een doek.
Er komt stoom uit een barst in de ovendeur.		
Er blijft water achter in de oven.		
De koelventilator blijft werken na de bereiding.	De ventilator werkt gedurende een bepaalde periode om de interne holte van de oven te ventileren.	Dit is geen fout van het apparaat; u hoeft zich dus geen zorgen te maken.
De stoom oven warmt niet op.	De ovendeur is open.	Sluit de deur en start opnieuw.
	De ovenbediening is niet correct aangepast.	Lees het hoofdstuk met betrekking tot de werking van de oven en reset de oven.
	Zekering ingeschakeld of stroomonderbreker uitgeschakeld.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker. Als dit herhaaldelijk gebeurt, moet u een elektricien inroepen.
Er ontsnapt rook tijdens de bereiding.	Wanneer u de oven de eerste maal gebruikt.	Er komt rook uit de verwarmings-elementen. Dit is geen storing. Na 2-3 cycli zal er geen rook meer vrijkomen.
	Etenswaren op het verwarmings-element.	Laat de oven afkoelen en reinig etensresten uit het de oven en het oppervlak van het bovenste verwarmingselement.
Wanneer de oven ingeschakeld is, komt een verbrande of plastic geur vrij.	Er worden plastic of andere niet warmtebestendige accessoires gebruikt in de oven.	Bij hoge temperaturen moet u geschikte glazen accessoires gebruiken.
De oven bereidt de etenswaren niet goed.	Ovendeur wordt regelmatig geopend tijdens de bereiding.	U mag de deur niet te vaak openen als de etenswaren niet moeten worden omgedraaid tijdens de bereiding. Als u de deur vaak opent, zal de interne temperatuur zakken en dit heeft een invloed op het resultaat van de bereiding.

REGELS BIJ DE HANTERING

1. Gebruik de deur en/of het handvat niet om het apparaat te verplaatsen of te dragen.
2. Verplaats en transporteer het apparaat in de originele verpakking.
3. Let bijzonder op het apparaat tijdens het laden/leegmaken en de hantering.
4. Zorg ervoor dat de verpakking veilig afgesloten is tijdens de hantering en het transport.
5. Bescherm het apparaat tegen externe factoren (zoals vocht, water, etc.) die de verpakking kunnen beschadigen.
6. Zorg ervoor het apparaat niet te beschadigen door botsingen, valpartijen, etc. tijdens het hanteren en transport en breek of vervorm het niet tijdens de bediening.

AANBEVELINGEN VOOR ENERGIEBESPARING

Deze details helpen u uw product ecologisch en economisch te gebruiken.

1. Gebruik donker gekleurde en email containers die warmte beter geleiden in de oven.
2. Als het recept of de handleiding aangeeft dat een voorverwarming vereist is, moet u de oven voorverwarmen.
3. Open de ovendeur niet te vaak tijdens de bereiding.
4. Probeer nooit meerdere schotels gelijktijdig te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdige bereidingen uitvoeren door twee bereidingen op het rooster te plaatsen.
5. U moet meerdere schotels na elkaar bereiden. De oven zal zo geen warmte verliezen.
6. Schakel de oven uit een aantal minuten voor het einde van de bereiding. In dit geval mag u de ovendeur niet openen.
7. Ontdooi diepgevroren etenswaren voor de bereiding.

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



De verpakking weggooien op milieuvriendelijke wijze. Dit apparaat is voorzien van een etiket in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU met betrekking tot gebruikte elektrische en elektronische apparaten (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur - AEEA). De richtlijn bepaalt het kader voor de terugwinning en recycling van gebruikte apparaten zoals toepasselijk in de EU.

INFORMATIE OVER DE VERPAKKING

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. U mag het verpakkingsmateriaal niet samen met het huishoudelijke of ander afval weggooien. Breng het naar de inzamelpunten voor verpakkingsmateriaal aangewezen door de lokale autoriteiten.

Geïmporteerd door: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry 93110 Rosny-sous-Bois, Frankrijk

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben.

Wir streben danach, Ihnen eine optimierte und effiziente Nutzung dieses in unseren modernen Fertigungsstätten und mit höchsten Qualitätsmaßgaben hergestellten Produkts zu ermöglichen.

Wir empfehlen Ihnen, sich diese Bedienungsanleitung gründlich durchzulesen, bevor Sie unseren Einbaubackofen verwenden und diese Unterlagen aufzubewahren, sodass Sie die Informationen zu den Funktionen des von Ihnen gekauften Backofens auch zukünftig jederzeit parat haben.

Hinweis: Diese Bedienungsanleitung ist für mehrere verschiedene Modelle gedacht. Ihr Gerät verfügt gegebenenfalls nicht über alle der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Funktionen.

Die Produktbilder sind schematisch.

Mit einem * gekennzeichnete Produkte sind optional

Unsere Geräte sind für Einsatz im Haushalt gedacht. Das Gerät ist nicht für gewerbliche Zwecke geeignet.

BITTE LESEN SIE SICH DIE BEDIENUNGSANLEITUNG DURCH, BEVOR SIE DIESES GERÄT INSTALLIEREN ODER BENUTZEN.

Dieses Produkt wurde in modernen, umweltfreundlichen Fertigungsstätten ohne negative Folgen für die Natur hergestellt.

„Entspricht der WEEE-Richtlinie“

Inhalt

Wichtige sicherheitshinweise	124
Elektrischer anschluss	134
Vorstellung des gerätes	135
Zubehör	136
Technische daten	137
Installation des gerätes	137
Bedienfeld	144
Ofen verwenden	144
Verwendung des grills	145
Bedienung des timers	146
Programmtypen	152
Zubereitungsempfehlungen	153
Zubereitungstabelle	153
Backen mit pizzastein	154
Wartung und reinigung	154
Dampfreinigung	155
Katalytische wände	155
Ofentür reinigen und montieren	156
Regalposition	157
Ofenbeleuchtung auswechseln	157
Fehlerbehebung	158
Handhabungsregeln	160
Empfehlungen zur energiesparung	160
Umweltgerechte entsorgung	161
Verpackungsinformationen	161

Dieses Benutzerhandbuch ist in der folgenden Sprache verfügbar:
- FR (Originalversion)

Jede andere Version wäre eine Übersetzung der Originalversion.
Dieses Benutzerhandbuch, alle Änderungen oder neue Versionen sind verfügbar
auf unserer Website www.schneiderconsumer.com

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation und Reparatur sollten immer von einem **„AUTORISIERTEN SERVICE“** durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Operationen, die von un-befugten Personen durchgeführt werden.

2. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt benutzen.

3. Der Backofen sollte gemäß der Bedienungsanleitung benutzt werden.

4. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere bei der Arbeit fern.

5. Zugängliche Teile können während der Nutzung heiß werden. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.

6. **WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.**

7. **WARNUNG: Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Heizelemente im Inneren des Ofens berührt werden.**

8. Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben. (oder auf dem Typenschild)

9. Während der Verwendung können die zugänglichen Teile heiß sein. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.

10. **WARNUNG: Dieses Gerät ist zum Kochen bestimmt. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.**



11. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.

12. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gegeben haben.

13. Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Geräteschaltkreis aus und decken Sie die Flamme dann mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

14. **WARNUNG: Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät entfernt gehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.**

15. Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.

16. **VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Der Kochvorgang muss immer überwacht werden.**

17. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese vorher über die sichere Verwendung des Gerätes unterrichtet wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

18. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt vorgesehen.

19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.

20. Halten Sie das Gerät und den Netzkabel fern vom Zugang von Kindern unter 8 Jahren.

21 Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares (zündfähiges) Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät benutzen. Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf bzw. in die das Gerät.

22. Halten Sie die Belüftungskanäle offen.

23. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungs-system geeignet.

24. Geschlossen Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser explodieren.

25. Der Backofengriff ist kein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher o.ä. auf den Backofengriff.

26. Stellen Sie die Backbleche, Platten oder Aluminiumfolien nicht direkt auf den Backofenboden. Die angesammelte Hitze kann den Backofenboden beschädigen.

27. Verwenden Sie hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen legen oder aus dem Backofen nehmen.



28. Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder unter Einfluss von Alkohol, der Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen könnten.

29. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihrem Essen verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer fangen, wenn es mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

30. Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.

31. Wenn das Gerät defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist, betreiben Sie das Gerät nicht.

32. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie stets am Stecker selber an.

33. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Vordertürglas entfernt oder gebrochen ist.

34. Legen Sie das Backpapier zusammen mit dem Essen in einen vorgeheizten Backofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Backofenzubehör (Tablett, Grillrost usw.) stellen.

35. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.

36. Es ist wichtig, das Drahtgitter und das Tablett richtig auf den Drahtgestellen zu platzieren und/oder das Tablett richtig auf dem Gestell zu platzieren. Stellen Sie den Grill oder das Tablett zwischen zwei Schienen und stellen Sie sicher, dass es ausgewogen ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.

37. Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.

38. Verwenden Sie das Gerät niemals bei höheren Backofentemperaturen als auf dem Backpapier angegeben. Stellen Sie das Backpapier nicht auf den Backofenboden. Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.

39. Wenn die Tür offen ist, stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür oder lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie könnten den Backofen umkippen oder die Türscharniere beschädigen.

40. Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.

41. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas zu reinigen, da Kratzer auf der Oberfläche des Türglases zum Bruch des Glases führen können.

42. Der Benutzer sollte den Ofen nicht alleine tragen.

43. Während der Benutzung werden die Innen- und Außenflächen des Ofens heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie zurück, um zu vermeiden, dass der heiße Dampf aus dem Inneren austritt. Es besteht Verbrennungsgefahr.



44. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf, wenn die Backofentür geöffnet ist, es besteht Kippgefahr.

45. Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verschieben. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.

46. Die Backofenzufuhr kann bei allen Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Backofen wieder von einem autorisierten Service angeschlossen werden.

47. Um Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.

48. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen installieren.

49. Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.

50. Bitte kochen Sie das Essen nicht direkt auf dem Tablett / Gitter. Bitte legen Sie das Essen in oder auf geeignetes Werkzeug, bevor Sie es in den Ofen legen.

Elektrische Sicherheit

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den in der technischen Spezifikation angegebenen Werten entspricht.

2. Lassen Sie eine geerdete Ausrüstung von einem autorisierten Elektriker installieren. Unsere Firma ist nicht verantwortlich für die Schäden, die entstehen, wenn das Produkt ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften verwendet wird.

3. Die Schutzschalter des Backofens müssen so angebracht werden, dass der Endbenutzer sie bei der Installation des Backofens erreichen kann.

4. Das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

5. Wenn das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einem ähnlich qualifizierten Personal ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

6. Waschen Sie das Gerät niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder Wasser darauf gießen! Es besteht Stromschlaggefahr.

7. WARNUNG: Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass der Stromkreis des Geräts offen ist, um Stromschläge zu vermeiden.

8. WARNUNG: Trennen Sie alle Versorgungskreisverbindungen, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen.

9. Verwenden Sie keine anderen beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel außer das Originalkabel.

10. Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.

11. Die Rückseite des Backofens erwärmt sich ebenfalls, wenn der Backofen betrieben wird. Elektrische Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren, da sonst die Anschlüsse beschädigt werden können.

12. Ziehen Sie die Anschlusskabel zur Backofentür nicht fest und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies zu einem Kurzschluss im Backofen und sogar zu einem Brand führen.

13. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie das Gerät aufstellen, warten, reinigen oder im Falle einer Reparatur.

14. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es entweder durch den Hersteller oder den zuständigen Kundendienst bzw. eine ausreichend qualifizierte Fachwerkstatt ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

15. Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose steckt, um Funkenbildung zu vermeiden.

16. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.

17. Ein omnipolarer Schalter, der die Stromversorgung unterbrechen kann, ist für die Installation erforderlich. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung versehen sein, die gemäß der Bauvorschriften an der festen Stromversorgung installiert ist.

18. Das Gerät ist mit einem **Y-Kabel** ausgestattet.

19. Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine allpolige Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss die Trennvorrichtung gemäß dem Verdrahtungscode an die feste Stromversorgung angeschlossen werden.



Verwendungszweck

1. Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Die kommerzielle Nutzung des Gerätes ist nicht gestattet.
2. Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.
3. Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zu Heizzwecken verwendet werden.
4. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von Fehlgebrauch oder falscher Handhabung.
5. Der Backofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Rösten, Braten und Grillen von Speisen verwendet werden.
6. Die Lebensdauer des von Ihnen erworbenen Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller zur Verfügung gestellt werden.

Elektrischer Anschluss

Dieser Ofen muss von einem autorisierten Serviceanbieter sachgemäß in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers installiert und angeschlossen werden.

Das Gerät muss in einem Ofengehäuse installiert werden, das eine angemessene Belüftung bereitstellt.

Der elektrische Anschluss des Gerätes muss über Schutzkontaktstecker (Schukostecker) mit Schutz Erde und gemäß elektrotechnischen Vorgaben erfolgen. Wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker, falls am Aufstellungsort des Gerätes kein entsprechender Anschluss mit Schutz Erde vorhanden ist. Der Hersteller übernimmt unter keinen Umständen Verantwortung für Schäden aufgrund des Anschlusses an nicht geerdete Steckdosen.

Der Stecker Ihres Ofens muss geerdet sein; stellen Sie sicher, dass die Steckdose für den Stecker geerdet ist. Der Stecker muss auch nach der Installation zugänglich sein.

Ihr Ofen ist auf 220 bis 240 V bei 50/60 Hz ausgelegt. Es muss sich um eine Wechselstromversorgung mit einer 16-Ampere-Sicherung handeln. Falls Ihre Stromversorgung nicht mit den angezeigten Werten übereinstimmt, wenden Sie sich an einen Elektriker oder autorisierten Serviceanbieter.

Wenn Sie die elektrische Sicherung ersetzen müssen, nehmen Sie den elektrischen Anschluss wie folgt vor:

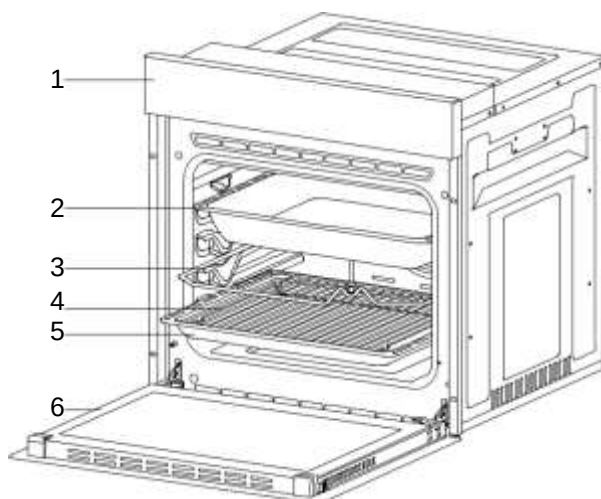
- Braunes Phasenkabel an stromführende Klemme
- Blaues Kabel an Nullleiterklemme
- Gelb-grünes Kabel an Erdungsklemme

Trennvorrichtungen des Ofens müssen für den Endanwender nach der Installation zugänglich sein.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile des Gerätes berühren.

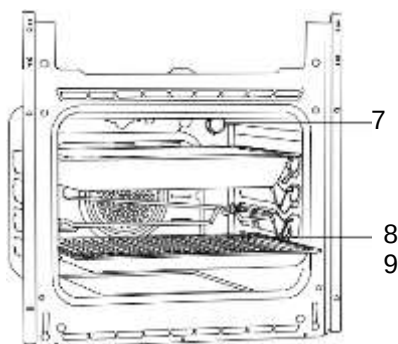
Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Importeur, seinem Serviceagenten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

VORSTELLUNG DES GERÄTES



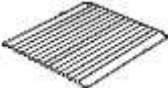
- 1. Bedienfeld
- 2. Tiefes blech *
- 3. Bratspieß *

- 4. Bratenrost
- 5. Standardblech
- 6. Ofentür



- 7. Beleuchtung
- 8. Bratenrost
- 9. Standardblech

Zubehör (optional)

	Tiefes Tablett * Für Feingebäck, große Braten, wässrige Lebensmittel. Kann auch als Sammelbehälter verwendet werden, wenn Sie Kuchen, gefrorene Lebensmittel oder Fischgerichte direkt auf dem Rost zubereiten.
	Tablett / Glas tablett * Für Feingebäck (kekse, biskuit usw.) gefrorene Lebensmittel.
	Rundes tablett * Für Feingebäck gefrorene Lebensmittel.
	Trocknungsblech * Es wird für Lebensmittel verwendet, die Sie trocknen möchten.
	Grillrost Zum Braten oder Erwärmen (gefrorener) Lebensmittel im gewünschten Einschub.
	Teleskopschiene * Bleche und Grillroste können dank der Teleskopschienen mühelos entfernt und installiert werden.
	Bratenrost * Das Bratenrost empfiehlt sich bei Lebensmitteln, die bei der Zubereitung anhaften, wie z. B. Steaks. Dadurch berühren die Lebensmittel nicht das darunter befindliche Blech und haften nicht an.
	Pizzastein und Schale * Sie werden zum Backen von Gebäck wie Pizza, Brot, Pfannkuchen und zum Entfernen gebackener Speisen aus dem Ofen verwendet.
	Tabletgriff * Es wird verwendet, um heiße Tablets zu halten.

Technische Daten

Technische Daten	Einbauofen 60 cm
Beleuchtungsleistung	15-25 W
Thermostat	40-240 / Max. °C
Unteres heizelement	1200 W
Oberes heizelement	1000 W
Grillheizelement	2000 W
Versorgungsspannung	220-240 V 50/60 Hz.

Technische Daten können zur Verbesserung der Produktqualität ohne Ankündigung geändert werden.

Die mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten bereitgestellten Werte sind Laborwerte, die in Übereinstimmung mit den entsprechenden Standards ermittelt wurden. Diese Werte können je nach Nutzungs- und Umgebungsbedingungen variieren.

Die Abbildungen in dieser Anleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht exakt mit Ihrem Produkt überein.

INSTALLATION DES GERÄTES

Stellen Sie sicher, dass die Elektroinstallation für die Inbetriebnahme des Gerätes geeignet ist. Falls nicht, lassen Sie von einem Elektriker und/ oder Klempner die erforderlichen Maßnahmen durchführen. Der Hersteller kann nicht für Schäden aufgrund von Tätigkeiten durch unautorisierte Personen gemacht werden; zudem erlischt in solchen Fällen die Garantie.

WARNUNG: Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und die Gewährleistung einer angemessenen Netzversorgung liegen in der Verantwortung des Kunden.

WARNUNG: Bei der Produktinstallation müssen Vorschriften über lokale elektrische Standards eingehalten werden.

WARNUNG: Prüfen Sie das Produkt vor der Installation auf jegliche Schäden. Lassen Sie ein beschädigtes Produkt nicht installieren. Beschädigte Produkte bergen Sicherheitsrisiken.

Warnhinweise zur Installation:

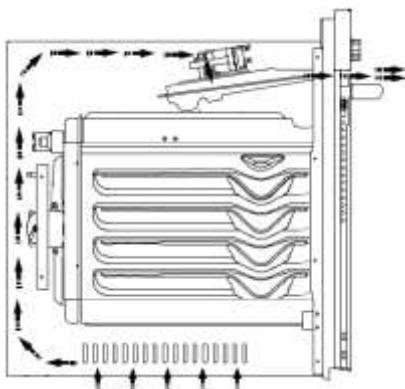


Abbildung 1

Der Lüfter soll überschüssigen Dampf ableiten und verhindern, dass die Außenflächen des Ofens während des Betriebs überhitzen. Dies ist eine notwendige Bedingung zur Verbesserung des Gerätebetriebs und der Garergebnisse. Der Lüfter arbeitet nach dem Garen noch einige Zeit weiter. Nach Abschluss der Kühlung stoppt er automatisch.

Halten Sie am Aufstellungsort hinter dem Gerät einen ausreichenden Abstand ein,

damit das Gerät effizient und gut arbeiten kann. Dieser Freiraum muss aufgrund des Belüftungssystems des Gerätes unbedingt beachtet werden.

Der richtige Aufstellungsort

Das Produkt wurde zur Montage unter marktüblichen Arbeitsplatten entwickelt. Halten Sie zwischen dem Produkt und Küchenwänden oder -möbeln einen Sicherheitsabstand ein. Beachten Sie dazu die in der Abbildung auf der nächsten Seite angegebenen Abstände (Werte in mm).

- Verwendete Oberflächen, synthetische Schichtstoffe und Klebstoffe müssen hitzeresistent sein (mindestens 100 °C).
- Küchenschränke müssen mit dem Produkt auf gleicher Höhe und gesichert sein.
- Falls sich eine Schublade unter dem Ofen befindet, muss ein Gestell zwischen Ofen und Schublade platziert werden.

WARNUNG: Installieren Sie das Produkt nicht neben Kühl- oder Tiefkühlgeräten. Die vom Produkt abgegebene Wärme erhöht den Energieverbrauch von Kühlgeräten.

WARNUNG: Transportieren oder verschieben Sie das Produkt nicht an der Tür und/oder am Griff.

Einbauofen (60 cm) installieren und montieren

Entscheiden Sie sich vor Beginn der Installation für einen Aufstellungsort.

Das Produkt darf nicht an Orten installiert werden, die einem starken Luftstrom ausgesetzt sind.

Das Produkt muss von mindestens zwei Personen getragen werden. Ziehen Sie das Produkt nicht über den Boden, da dieser andernfalls beschädigt werden könnte.

Entfernen Sie alle Transportmaterialien inner- und außerhalb des Produktes. Entfernen Sie alle Materialien und Dokumente im Produkt.

Unter einer Arbeitsplatte installieren

Der Schrank muss mit den in abbildung 2 angegebenen Abmessungen übereinstimmen.

Im hinteren Bereich muss zur Gewährleistung der erforderlichen Belüftung wie abgebildet ein ausreichend großer Freiraum vorhanden sein.

Der Abstand zwischen dem unteren und oberen Teil der Arbeitsplatte nach der Montage wird mit „A“ in abbildung 5 angezeigt. Er dient der Belüftung und sollte nicht verdeckt werden.

In einem erhöhten Schrank installieren

Der Schrank muss mit den in abbildung 4 angegebenen Abmessungen übereinstimmen.

Im hinteren Teil des Schranks sowie im oberen und unteren Bereich müssen zur Gewährleistung der erforderlichen Belüftung wie abgebildet ausreichend große Freiräume vorhanden sein.

Installationsanforderungen

Die Produktabmessungen finden Sie in abbildung 3.

Möbelflächen zur Befestigung sowie Montagematerialien müssen eine Hitzebeständigkeit von mindestens 100 °C aufweisen.

Der Schrank muss gesichert sein und über einen ebenen Boden verfügen, damit das Produkt nicht umkippt.

Der Schrankboden muss ein Gewicht von mindestens 60 kg

aushalten. **Ofen positionieren und befestigen**

Positionieren Sie den Ofen im Schrank; dazu werden mindestens zwei Personen benötigt.

Stellen Sie sicher, dass der Rahmen des Ofens und die Vorderkante des Möbels bündig sind.

Das Netzkabel darf nicht unter dem Ofen oder zwischen Ofen und Möbel eingeklemmt bzw. übermäßig gebogen werden.

Befestigen Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben am Möbel. Die Schrauben müssen wie in Abbildung 5 gezeigt montiert werden; führen Sie sie dazu durch die am Rahmen des Produktes angebrachten Kunststoffteile. Die Schrauben dürfen nicht zu fest angezogen werden. Andernfalls könnten die Gewinde beschädigt werden.

Stellen Sie nach der Montage sicher, dass sich der Ofen nicht bewegt. Falls der Ofen nicht entsprechend den Anweisungen montiert wird, besteht die Gefahr, dass er während des Betriebs umkippt.

Elektrischer Anschluss

Der Aufstellungsort des Produktes muss über eine angemessene Elektroinstallation verfügen.

Die Netzspannung muss mit den am Typenschild des Produktes angegebenen Werten übereinstimmen.

Der Produktanschluss muss in Übereinstimmung mit den lokalen und nationalen elektrischen Anforderungen erfolgen.

Trennen Sie vor Beginn der Montage die Stromversorgung. Schließen Sie das Produkt erst nach Abschluss der Montage an.

Montage



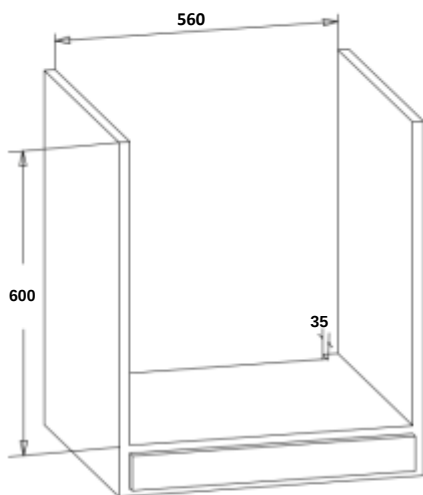


Abbildung 2

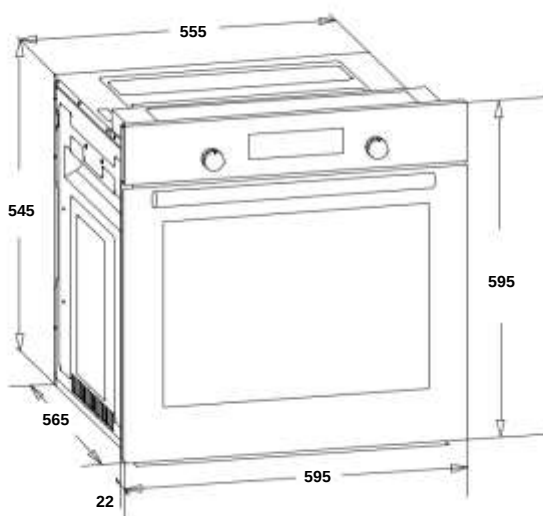
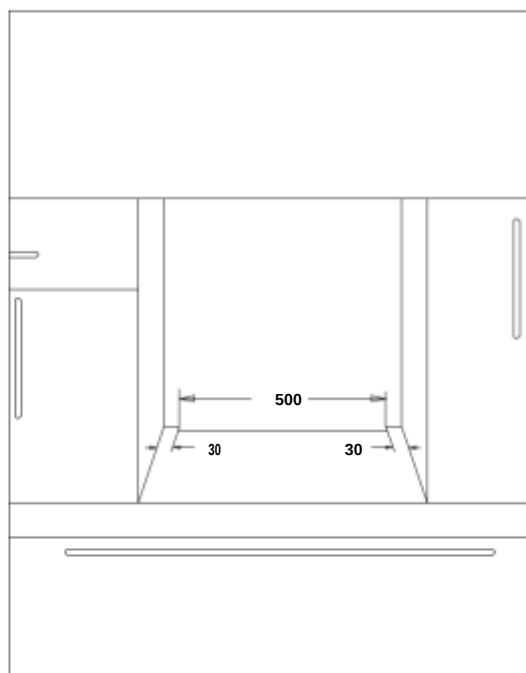


Abbildung 3

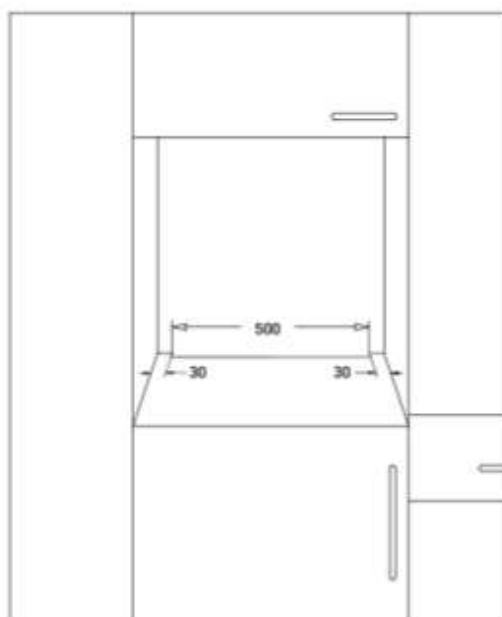
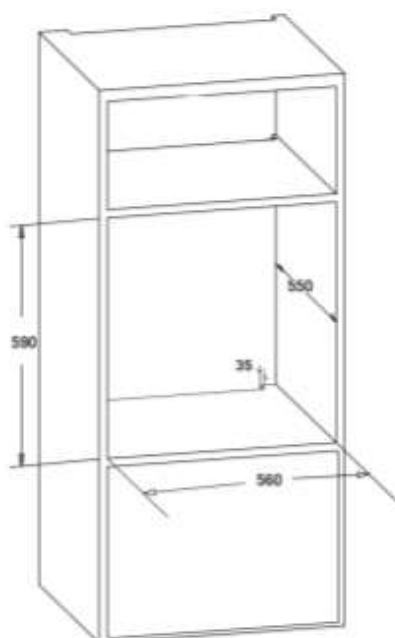
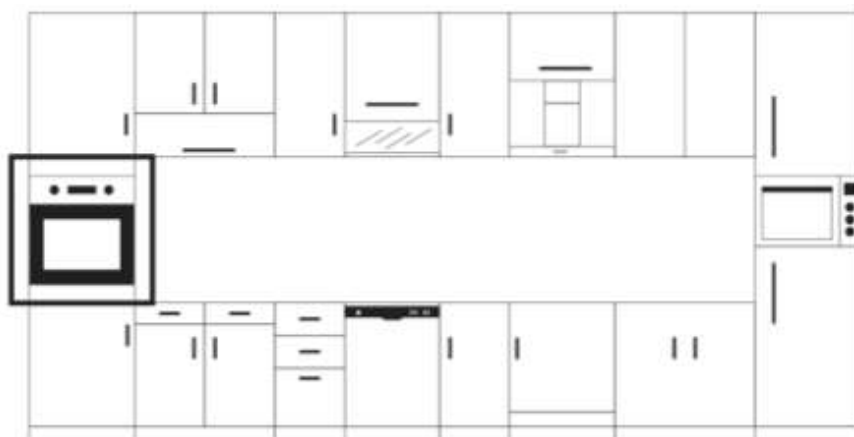


Abbildung 4

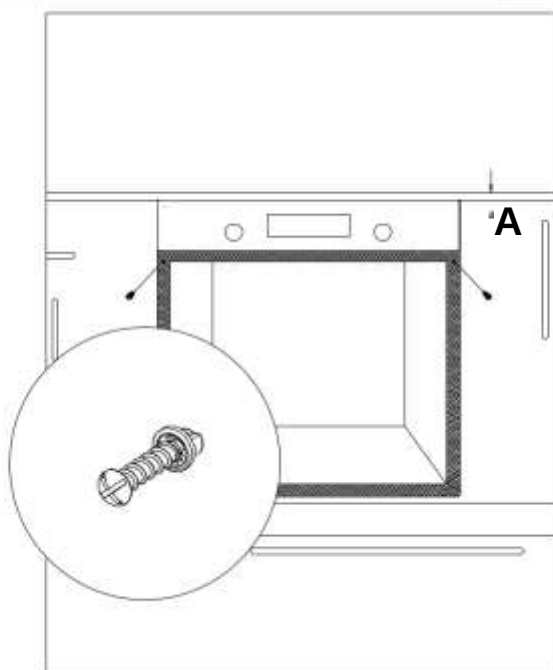
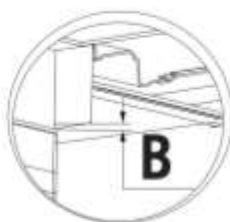


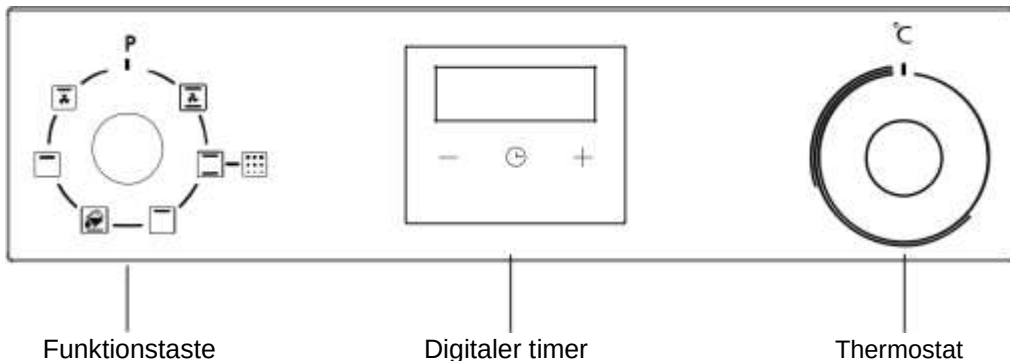
Abbildung 5



A	Min. 80 mm
B (Luftauslass)	5 mm

An der Vorderseite der Küchentheke sollte ein Abstand von mindestens 5 mm von der Unterseite der Theke gelassen werden.

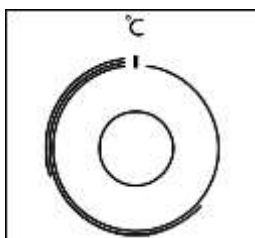
BEDIENFELD



Funktionstaste

Digitaler timer

Thermostat



Thermostatkнопf: Dient der Einstellung der Gartemperatur der im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes ein, nachdem Sie die Lebensmittel in den Ofen gegeben haben. Prüfen Sie die Zubereitungstabelle bezüglich der Gartemperaturen verschiedener Lebensmittel.

OFEN VERWENDEN

Erste Inbetriebnahme des Ofens

Bitte befolgen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Ofens die nachstehenden Anweisungen:

1. Entfernen Sie die im Ofen angebrachten Etiketten und Zubehörteile. Lösen Sie außerdem jegliche Schutzfolie an der Vorderseite des Gerätes, falls vorhanden.
2. Beseitigen Sie Staub und Verpackungsreste, indem Sie die Innenseite des Ofens mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Innere des Ofens muss leer sein. Schließen Sie das Gerätekabel an eine Steckdose an.
3. Stellen Sie den Thermostatkнопf auf die höchste Temperatur (max. 240 °C) ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten lang bei geschlossener Tür arbeiten. Dabei kann es zu einer schwachen Geruchs und Rauchentwicklung kommen; dies ist völlig normal.
4. Wischen Sie die Innenseite des Ofens mit einem leicht mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch aus, nachdem sich das Gerät abgekühlt hat; trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem sauberen Tuch ab. Nun können Sie Ihren Ofen benutzen.



Normale Benutzung des Ofens

1. Stellen Sie zunächst über den Thermostatkopf die Temperatur ein, bei der Sie die Lebensmittel garen möchten.
2. Bei Modellen mit digitalem Timer werden nach Ablauf der eingestellten Zeit die Heizelemente abgeschaltet und es ertönt ein Signal.
3. Das Kühlsystem des Gerätes arbeitet nach Abschluss der Zubereitung noch einige Zeit weiter. Unterbrechen Sie in diesem Fall nicht die Stromversorgung des Gerätes, da andernfalls auch die Kühlung unterbrochen wird. Nach Abschluss der Kühlung schaltet sich das System ab.

Verwendung Des Grills

1. Wenn Sie den Grill auf das obere Regal stellen, darf das Grillgut den Grill nicht berühren.
2. Sie können beim Grillen 5 Minuten lang vorheizen. Wenn nötig, können Sie das Essen auf den Kopf stellen.
3. Die Lebensmittel müssen in der Mitte des Grills sein, um einen maximalen Luftstrom durch den Backofen zu gewährleisten.

Um den Grill einzuschalten;

1. Platzieren Sie den Funktionsschalter über dem Grillsymbol.
2. Stellen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur ein.

Um den Grill auszuschalten;

Stellen Sie die Funktionstaste auf die Position „Aus“.

WARNUNG: Halten Sie die Backofentür beim Grillen geschlossen.

Bedienung Des Timers



Timer-Anzeigesymbole

	Halbautomatisches Kochen An: Automatisches Kochen. Blinkt: Die Garzeit wird eingestellt oder der vollautomatische Garvorgang ist beendet. Aus: Es ist kein automatisches Garen oder keine Wartezeit für das vollautomatische Garen aktiv.
	Vollautomatisches Kochen An: Vollautomatisches Garen ist aktiv. Blinkt: Die Garzeit ist eingestellt oder der automatische Garvorgang ist beendet. Aus: Kein vollautomatisches Kochen.
	Erinnerungszeit An: Alarm ist aktiv Blinkt: Der Alarm ist abgelaufen oder die Alarmeinstellung ist aktiv. Aus: Alarm ist nicht aktiv.
	Tageszeit An: Die Uhrzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Aus: Die Uhrzeit wird nicht auf dem Bildschirm angezeigt.
	Kindersicherungsstatus An: Kindersicherung ist aktiv. Aus: Kindersicherung ist nicht aktiv.
	Türverriegelungszustand (nur im Pyro-Modus verfügbar) Licht an: Ofentür ist gesperrt. Licht aus: Ofentür ist entriegelt.
	Türverriegelungszustand (nur im Pyro-Modus verfügbar) Licht an: Ofentür ist entriegelt. Licht aus: Ofentür ist gesperrt.
	Pyrolitische Funktion An: Pyrolytischer Reinigungsmodus aktiv. Aus: Pyrolytischer Reinigungsmodus nicht aktiv.

Präsentation

Dies ist ein elektronisches Zeitsteuerungsmodul, mit dem Ihre Speisen im Ofen jederzeit zum Servieren bereit sind. Sie müssen nur die Garzeit und die Zeit einstellen, zu der Ihre Speisen fertig sein sollen. Es kann auch als minutenprogrammierbarer Wecker unabhängig vom Ofen verwendet werden.

Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist

Bei der ersten Stromversorgung ist der Ofen deaktiviert. Die auf dem Bildschirm angezeigte Zeit ist nicht korrekt. Aktivieren Sie den Ofen durch Drücken der Taste  in diesem Zustand und stellen Sie die Uhr wie folgt ein.

Uhreinstellung

Die Uhrzeiteinstellung kann durchgeführt werden, wenn nur kein automatisches Garprogramm vorhanden ist.  Symbol wird auf dem Bildschirm angezeigt. Sie können den Uhrzeit-Einstellmodus aufrufen, indem Sie die Tasten  und  3 Sekunden lang gleichzeitig drücken. Auf dem Bildschirm blinken zwischen den Stunden und Minuten zwei Punkte. Die korrekte Zeit wird mit den Tasten  und  eingestellt. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten. Sie können die Einstellung beenden, indem Sie die Taste  drücken. Wenn diese Taste nicht gedrückt wird, wird der Einstellmodus nach etwa 6 Sekunden automatisch beendet.

Hinweis: Die Uhrzeit kann auch in den ersten 6 Sekunden nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung eingestellt werden.

Erinnerungstimer-Einstellung

Sie können den Erinnerungstimer mit dieser Funktion einstellen. Der Ofenuhr-Alarm soll ertönen und anzeigen, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Drücken Sie die Taste , um zum Symbol  zu gelangen. Das Symbol  wird auf dem Bildschirm angezeigt. Die gewünschte Zeit wird mit den Tasten  und  eingestellt. Die maximal einstellbare Alarmzeit beträgt 10 Stunden. Sie können die Einstellung beenden, indem Sie die Taste  drücken. Wenn diese Taste nicht gedrückt wird, ist der Einstellungsmodus nach ca. 6 Sekunden automatisch abgebrochen.

Alarm abbrechen

Der Alarm ertönt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Erinnerungsalarm kann durch Drücken einer beliebigen Taste deaktiviert werden. Es wird nach 5 Minuten automatisch beendet, wenn der Alarm nicht ausgeschaltet wird.

Halbautomatisches Kochen

Diese Methode wird verwendet, wenn der Garvorgang sofort gestartet werden soll und die gewünschte Garzeit eingegeben wird. Nachdem Sie den Ofen auf die gewünschte Funktion und Temperatur eingestellt haben:

1 . Drücken Sie die Taste  einmal, während die Kindersicherung nicht aktiv ist. Das Symbol  und die Dauer werden auf dem Bildschirm an-gezeigt.

2 . Die erforderliche Garzeit wird mit den Tasten  und  eingestellt. **3 .**

 Sie können die Einstellung beenden, indem Sie die Taste dreimal drücken. Wenn diese Taste nicht gedrückt wird, wird die Einstellung nach etwa 6 Sekunden automatisch abgebrochen.  Das Symbol wird ständig auf dem Bildschirm angezeigt und die Einstellung ist abgeschlossen. Die Uhrzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

Vollautomatisches Kochen

Diese Methode wird verwendet, wenn das Essen zu einem bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft fertig sein soll. Daher wird es auch als verzöger-tes Kochen bezeichnet.

1 . Folgen Sie den Schritten 1 und 2 des halbautomatischen Kochens. (Garzeit einstellen)

2 . Drücken Sie die Taste  erneut. Das Symbol  und die Garendezeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

3 . Die Garzeit wird mit den Tasten  und  eingestellt.  Symbol blinkt ständig auf dem Bildschirm. Dies zeigt an, dass das verzögerte Garen programmiert ist, aber noch nicht gestartet ist.

4 . Sie können die Einstellung beenden, indem Sie die Taste  zweimal drücken. Wenn diese Taste nicht gedrückt wird, wird die Einstellung nach etwa 6 Sekunden automatisch abgebrochen und die Uhrzeit wird angezeigt.

Hinweis: Um die Einstellzeiten zurückzusetzen, drücken Sie einmal die Tasten  und  gleichzeitig.

Ende des Selbstkochens

Wenn der Garvorgang automatisch abgeschlossen ist, beginnt das Symbol  für halbautomatisches Garen zu blinken, und die Symbole  und  fangen für vollautomatisches Garen an zu blinken. Der Alarm kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Der Ofen wird durch Drücken der Taste  in den manuellen Modus gebracht. Der Alarm soll 5 Minuten lang ertönen und der Ofen bleibt deaktiviert, wenn keine Taste gedrückt wird.

Pyrolytischer Reinigungsmodus

Bei der pyrolytischen Reinigungsfunktion reinigt der Ofen das Innere, indem alle Speisereste bei sehr hoher Temperatur (etwa 460 ° C) verbrannt werden. Der wird Rauch nach dem Betrieb durch Filter nach außen geleitet.

Sie können aus drei Auswahlebenen wählen.

Stufe	Reinigungs-kategorie	Zeit
<P1	Lampe	1 Stunde 30 Minuten
<P2	Intensiv	2 Stunde 30 Minuten

Intensiverer Staub benötigt einen höheren Reinigungsgrad. Diese Funktion muss zwar nach dem Kochen nicht aktiviert werden, es wird jedoch vorgeschlagen, sie vor dem intensiven Verstauben im Ofen zu aktivieren. (Allgemeiner Zweck zum Aktivieren der Funktion ist zweimal im Jahr)

WARNUNG: Sie sollten daran denken, alle Zubehörteile zu entfernen, bevor Sie die Funktion aktivieren. (Drahtablage, Teleskopablage, Ofen-bleche etc.)

WARNUNG: Gelöste Speisereste, Fett und Fleischwasser könnten sich entzünden. Wischen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion aktivieren.

Pyrolytische Reinigungsfunktion einstellen;

- 1 . Drehen Sie den Kommutator in die **untere und obere** Heizposition.
- 2 . Halten Sie die Tasten **−** und **+** 3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt. **Pyro** sollte auf dem Bildschirm geschrieben werden.
- 3 . Nachdem **Pyro** auf dem Bildschirm geschrieben wurde, drücken Sie **−** für Modus **Pyro1** oder drücken Sie **+** für **Pyro2** Modus.
- 4 . Wenn der Modus **Pyro1** oder **Pyro2** ausgewählt ist, warten Sie 10 Sekunden.
- 5 . Nach 10 Sekunden wird die Zeit des ausgewählten Pyro-Modus auf dem Bildschirm angezeigt.
- 6 . 10 Sekunden später wird die Ofentür automatisch verriegelt und der Ofen startet den Pyroliemodus.

WARNUNG: Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion gestartet werden soll, muss die Ofentür geschlossen werden. Wenn die Backofentür offen ist, wird dies als Warnung auf dem Bildschirm angezeigt

WARNUNG: Bei jedem Start der pyrolytischen Reinigungsfunktion wird die Ofentür automatisch verriegelt.

WARNUNG: Während der Aktivierung des Pyro-Modus wird bei geöffneter Backofentür eine Warnmeldung **Warn** auf den Bildschirm geschrieben.

Der Pyro-Modus startet nicht, bevor die Tür geschlossen wird.

WARNUNG: Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion abgeschlossen ist, bleibt die Ofentür geschlossen, bis die Innentemperatur des Ofens auf die sichere Temperatur absinkt.

WARNUNG: Der Kochbereich wird während der pyrolytischen Reinigung zu stark erhitzt. Sie sollten nicht versuchen, die Backofentür zu öffnen. Warten Sie, bis der Ofen kalt genug ist. Halten Sie Kinder fern.

WARNUNG: Der Ofen wird auf ungefähr 460 °C erhitzt und Öl und Speisereste im Ofen werden verbrannt. In diesem Fall kann dichter Rauch auftreten. Lüften Sie die Küche während der pyrolytischen Reinigung gründlich. Bleiben Sie nicht lange im Raum. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

Wischen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch ab, nachdem der Ofen vollständig abgekühlt ist.

Wenn die Stromversorgung unterbrochen und wiederhergestellt ist

Bei einem Stromausfall bleibt der Ofen aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet. Dies wird durch das Blinken der Uhr auf dem Bildschirm angezeigt. Die Uhrzeit wird auf dem Bildschirm als **12:00** angezeigt. In diesem Fall ist die Uhr einzustellen. (Siehe, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist)

Hinweis: Die auf dem Bildschirm blinkende Uhr zeigt an, dass der Ofen deaktiviert ist, und Sie sollten in den „**manuellen Modus**“ wechseln, um zum normalen Modus zurückzukehren.

Kindersicherung

Diese Funktion dient dazu, unbeabsichtigte Änderungen Ihrer Einstellungen an der Ofenuhr zu verhindern. Diese Funktion wird 30 Sekunden nach dem Drücken der letzten Taste aktiviert und das Symbol  wird auf dem Bildschirm angezeigt. Die Taste  wird 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung aufzuheben, und das Symbol  verschwindet.

Programmierbare Optionen

Alarmton-Einstellung

Wenn kein Einstellmodus aktiv ist, wird die Taste  3 Sekunden lang gedrückt und der aktive Ton ist zu hören. Durch Drücken der Tasten  und  können 3 verschiedene Töne eingestellt werden. Der zuletzt gehörte Ton wird als zutreffend gespeichert. Sie können die Einstellung beenden, indem Sie die Taste  drücken. Wenn diese Taste nicht gedrückt wird, wird der Einstellmodus nach etwa 6 Sekunden automatisch beendet.

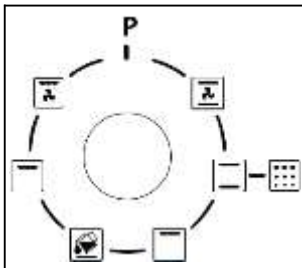
Helligkeitseinstellung

Solange kein Einstellungsmodus aktiv ist, wird die Taste  3 Sekunden gedrückt und die aktive Helligkeitseinstellung wird angezeigt. Durch Drücken der Tasten  und  können 8 verschiedene Helligkeitseinstellungen eingestellt werden. Die zuletzt gesehene Helligkeit wird als zutreffend gespeichert. Sie können die Einstellung beenden, indem Sie die Taste  drücken. Wenn diese Taste nicht gedrückt wird, wird der Einstellmodus nach etwa 6 Sekunden automatisch beendet.

Hinweis: Die Standardeinstellungen sind die höchsten Ebenen.

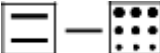
Hinweis: Programmierbare Optionen bleiben im Speicher erhalten, auch wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

PROGRAMMTYPEN



Programmknopf: Dient der Festlegung der gewünschten Heizelemente, mit denen die Lebensmittel im Ofen gegart werden sollen. Nachstehend werden die Programmtypen und ihre Funktionen erläutert. Möglicherweise bietet nicht jedes Modell alle Heizelemente und damit auch nicht alle Programmtypen.

Nachstehend erfahren Sie mehr über die Programmtypen sowie wichtige Erläuterungen zu diesen, damit Sie verschiedene Lebensmittel ganz nach Geschmack zubereiten können.

	Unteres/oberes heizelement und gebläse		Unteres heizelement und dampfreinigung
	Unteres und oberes heizelement und pyrolytischer funktion		Grill
	Oberes heizelement		Grill und gebläse

Unteres und oberes Heizelement und Gebläse: Das Programm eignet sich zur Zubereitung von Speisen, wie Kuchen, Trockenkuchen und Lasagne. Auch für unterschiedliche Fleischgerichte geeignet.

Unteres und oberes Heizelement: Ein Programm zur Zubereitung von Speisen wie Kuchen, Pizza, Plätzchen und Keksen.

Oberes Heizelement: Zum Nachheizen oder Rösten kleiner Portionen.

Unteres Heizelement: Wählen Sie dieses Programm gegen Ende der Zubereitung, wenn die Unterseite der Lebensmittel stärker gegart werden soll.

Grill: Das Grillelement dient dem Grillen von Fleisch, wie Steaks und Würstchen, und Fischgerichten. Beim Grillen sollte ein mit Wasser gefülltes Blech in den unteren Einschub eingeschoben werden.

Grill und Gebläse: Für unterschiedliche Fleischgerichte geeignet. Vergessen Sie nicht, beim Grillen ein mit etwas Wasser gefülltes Blech im unteren Einschub zu platzieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Die nachstehende Tabelle enthält Informationen zu Lebensmittelarten, die wir in unseren Labors getestet und hinsichtlich ihrer Zubereitungswerte untersucht haben. Die Garzeiten hängen von der Netzspannung, den Speisen selbst, der Menge und der Temperatur ab. Eventuell gelingen Gerichte nicht ganz nach Ihrem Geschmack, wenn Sie sich eng an die Empfehlungen halten. Experimentieren Sie ein wenig mit unterschiedlichen Werten, bis die Speisen so schmecken, wie es sein soll.

WARNUNG: Der Ofen muss 7 bis 10 Minuten vorgeheizt werden, bevor Sie Lebensmittel hineingeben.

Zubereitungstabelle

Lebensmittel	Zubereitung funktion	Zubereitungs temperatur (°C)	Einschub	Zubereitungs zeit (min.)
Kuchen	Statisch / Statisch+gebläse	170-180	2-3	35-45
Kleine kuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2	25-30
Pastete	Statisch / Statik+gebläse	180-200	2	35-45
Feingebäck	Statisch	180-190	2	20-25
Kekse	Statisch	170-180	2	20-25
Apfelkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	180-190	1	50-70
Biskuitkuchen	Statisch	200/150*	2	20-25
Pizza	Statisch+ gebläse	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2-3	25-40
Schaumgebäck	Statisch	100	2	50
Grillhähnchen **	Grill+ gebläse	200-220	3	25-35
Gegrillter fisch **	Grill+ gebläse	200-220	3	25-35
Kalbsteak **	Grill+ gebläse	Max	4	15-20
Gegrilltes fleisch balls **	Grill+ gebläse	Max	4	20-25

* Nicht vorheizen. Die erste Hälfte der Garzeit sollte bei 200 °C, die zweite Hälfte bei 150 °C erfolgen.

** Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.

Backen mit Pizzastein *

Wenn Sie mit Pizzastein backen, legen Sie den Pizzastein über den Rost und heizen Sie den Ofen im Pizza-Modus (Turbo + niedriger) 30 Minuten bei 230 °C vor. Nach dem Vorwärmen, ohne den Pizzastein zu entfernen, die Pizza mit der Schale darüber legen (keine Tiefkühlpizza) und 20-25 Minuten bei 180 °C backen. Sobald das Backen abgeschlossen ist, entfernen Sie die gebackene Pizza aus dem Ofen mit der Schale.

WARNUNG: Pizzastein nicht in einen vorgeheizten Ofen stellen.

WARNUNG: Nach dem Backen den heißen Pizzastein nicht entnehmen und auf kalte Flächen legen. Ansonsten kann der Pizzastein brechen.

WARNUNG: Setzen Sie den Pizzastein nicht der Feuchtigkeit

aus. Trocknen

Speisen	Kochfunktion	Kochen Temperatur (°C)	Grillrost	Koch- dauer (Stunden)
Geschnittene Banane	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Äpfel	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Orangen	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5

WARNUNG: Je dünner die Scheiben, desto schneller ist die Trocknungs-zeit und das Aroma der Lebensmittel bleibt besser erhalten.

WARNUNG: Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn der Trocknungsvor-gang abgeschlossen ist.

WARNUNG: Das Trocknen sollte nur im Trocknungsblech erfolgen.

WARNUNG: Während des Trocknens nicht vorheizen.

WARTUNG UND REINIGUNG

Die regelmäßige Reinigung verlängert die Gebrauchsdauer des Geräts und verhindert das Auftreten von technischen Defekten.

WARNUNG: Ziehen Sie den Gerätenetzstecker. Gefahr durch Stromschlag.

WARNUNG: Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Die Berührung heißer Oberflächen kann zu Verbrennungen führen.

1. Reinigen Sie die Teile im Innenraum, Wände, Bleche und sonstige Teile des Geräts niemals mit spitzen Gegenständen, wie beispielsweise Metallkratzen, Stahlwolle oder Messern. Verwenden Sie keine scheuern-den oder kratzenden Materialien bzw. Reinigungsmittel.

2. Nach dem Reinigen der Teile im Innenraum des Geräts mit einem in Seifenlösung getauchten Tuch, spülen und trocknen Sie diese gründlich mit einem weichen Tuch.

3. Reinigen Sie die Glasoberflächen mit speziellen Glasreinigungsmitteln.

4. Reinigen Sie Ihr Gerät niemals mit Dampfreinigern.

5. Verwenden Sie keinesfalls entflammbare Stoffe, wie Säuren, Verdünnungsmittel oder Gase, zum Reinigen Ihres Geräts.

6. Waschen Sie keine der Komponenten Ihres Geräts im Geschirrspüler ab.

7. Potassium Stearate (Seife auf pflanzlicher Basis) für Verschmutzungen und Flecke.

8. Reinigen Sie die Bedienelemente mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie diese dann mit einem trockenen Tuch ab.

9. Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. So lassen sich Speisereste leicht entfernen und es wird verhindert, dass diese bei der nächsten Nutzung einbrennen.

10. Achten Sie darauf, alle verbleibende Flüssigkeit vollständig nach der Reinigung wegzuwischen und alle während des Garen bespritzten Gefäße unverzüglich zu säubern.

11. Einige Wasch und Reinigungsmittel können die Oberflächen beschädigen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungspasten oder spitze Objekte.

Dampfreinigung *

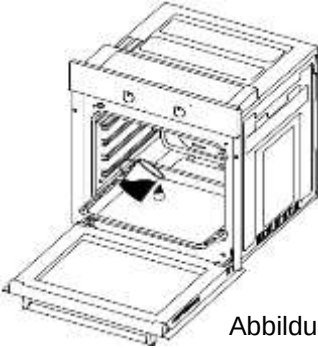


Abbildung 6

Durch den im Ofen erzeugten Dampf lassen sich hartnäckige Verschmutzungen aufweichen.

1. Entfernen Sie jegliches Zubehör aus dem Ofen.

2. Gießen Sie einen halben Liter Wasser in das Blech und platzieren Sie das Blech auf dem Ofenboden.

3. Stellen Sie den Schalter auf den Dampfreinigungsmodus ein.

4. Stellen Sie die Temperatur über den thermostatknopf auf 70 °C ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten arbeiten.

5. Öffnen Sie nach 30-minütigem Betrieb die Ofentür und wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch ab.

6. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Spülmittel, warmes Wasser und ein weiches Tuch; trocknen Sie den gerade gereinigten Bereich anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

Katalytische Wände *

Die katalytischen wände befinden sich an der linken und rechten seite des garraums unter den schienen. Die katalytischen wände beseitigen unangenehme gerüche und sorgen für optimale leistung des gerätes. Außerdem absorbieren die katalytischen wände ölreste und reinigen ihren ofen im betrieB.

Die katalytischen Wände entfernen

Zum entfernen der katalytischen wände müssen die schienen herausgezogen werden. Sobald sie die schienen herausgezogen haben, werden die katalytischen wände automatisch gelöst. Die katalytischen wände müssen alle 2 bis 3 jahre ausgewechselt werden.

Ofentür Reinigen Und Montieren

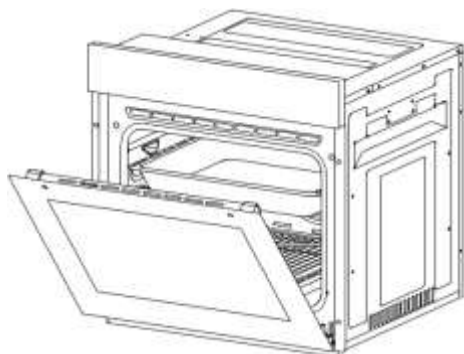


Abbildung 7

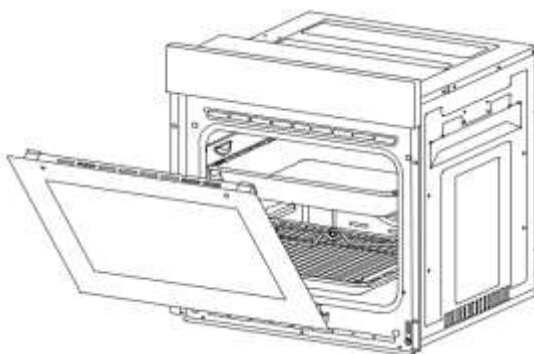


Abbildung 8

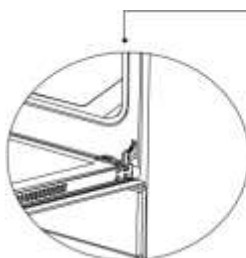


Abbildung 7.1

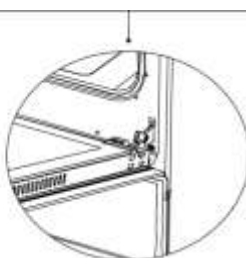


Abbildung 7.2

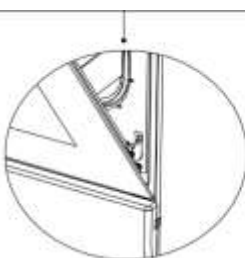


Abbildung 8.1



Abbildung 8.2

Öffnen Sie die Ofentür vollständig, indem Sie sie zu sich ziehen. Ziehen Sie den Scharnierverschluss zum Entriegeln mit Hilfe eines Schraubendrehers nach oben; beachten Sie dazu **abbildung 7.1**.

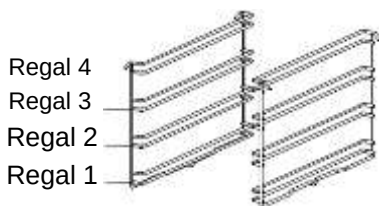
Stellen Sie den Scharnierverschluss, wie in **abbildung 7.2** gezeigt, auf den breitesten Winkel ein. Passen Sie beide Scharniere, die die Ofentür mit dem Ofen verbinden, auf die gleiche Position an.

Schließen Sie die geöffnete Ofentür anschließend, bis sie wie in **abbildung 8.1** gezeigt mit dem Scharnierschluss in Kontakt steht.

Zum einfacheren Entfernen der Ofentür halten Sie die Abdeckung wie in **abbildung 8.2** gezeigt mit beiden Händen, sobald sie sich fast in geschlossener Position befindet. Anschließend ziehen Sie sie nach oben weg.

Bringen Sie die Ofentür wieder an, indem Sie die Schritte zur Demontage in umgekehrter Reihenfolge befolgen.

Regalposition



Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig in den Backofen zu stellen. Vermeiden Sie, dass das Gitter die Rückwand des Backofens berührt. Regalpositionen sind in der nächsten Abbildung dargestellt. Sie können ein tiefes Fach oder ein Standardfach in die unteren und oberen Gitterregale legen.

Drahtgitter installieren und entfernen

Um die Drahtgitter zu entfernen, drücken Sie auf die in der Abbildung gezeigten Pfeile, entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite vom Installationsort. Um Drahtgitter zu installieren; Führen Sie den Vorgang zum Entfernen des Drahtgitters um.

Ofenbeleuchtung Auswechseln

WARNUNG: Stellen Sie zur Vermeidung von Stromschlägen sicher, dass der Geräteschaltkreis offen ist, bevor Sie das Leuchtmittel auswechseln. (Ein offener Schaltkreis bedeutet, dass die Stromversorgung unterbrochen ist)

Trennen Sie zunächst die Stromversorgung des Gerätes und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn wie links abgebildet drehen. Falls sich das Drehen als schwierig erweist, sollten Sie Kunststoffhandschuhe anziehen.

Drehen Sie dann die Lampe heraus; installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen Spezifikationen. Bringen Sie den Glasschutz wieder an und schließen Sie das.

Netzkabel des Gerätes an eine Steckdose an; damit ist der Austausch abgeschlossen. Nun können Sie Ihren Ofen wieder benutzen.

Typ G9 Lampe



220-240 V, AC
15-25 W

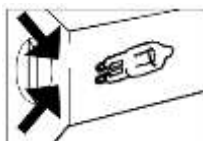


Abbildung 13

Typ E14 Lampe



220-240 V, AC
15 W



Abbildung 14

WARNUNG: Dieses Produkt enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

FEHLERBEHEBUNG

Sie können die Probleme, die bei Ihrem Produkt auftreten können, beheben, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

Prüfpunkte

Wenn Sie ein Problem mit dem Backfen haben, prüfen Sie zuerst die Tabelle unten und probieren Sie die Vorschläge aus.

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
Backofen funktioniert nicht.	Stromversorgung nicht verfügbar.	Auf Stromversorgung prüfen.
Backofen stoppt während des Kochens.	Der Stecker hat sich von der Steckdose getrennt.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose ein.
Schaltet während des Kochens aus.	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Backofen nach langen Garzyklen abkühlen.
	Kühllüfter läuft nicht.	Hören Sie den Ton vom Kühllüfter.
	Ofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Sicherstellen, dass die in der Bedienungsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
	Mehr als ein Stecker in einer Steckdose.	Verwenden Sie nur einen Stecker für jede Steckdose.
Die Außenfläche des Ofens erhitzt sich bei der Benutzung stark.	Ofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Sicherstellen, dass die in der Bedienungsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
Backofentür öffnet nicht richtig.	Essensreste klemmen zwischen der Tür und der inneren Höhle.	Den Ofen gut reinigen und versuchen die Tür wieder zu öffnen.
Das interne Licht ist schwach oder funktioniert nicht.	Fremder Gegenstand bedeckt die Lampe während des Kochens.	Reinigen Sie die Innenfläche des Backofens und überprüfen Sie erneut.
	Die Lampe ist möglicherweise defekt.	Ersetzen Sie durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen.
Stromschlag beim Berühren des Backofens.	Keine ordnungsgemäße Erdung.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß geerdet ist.
	Es wird eine nicht geerdete Steckdose verwendet.	

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
Wasser tropft.	Je nach Art des Garguts können unter bestimmten Bedingungen Wasser oder Dampf entstehen. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und wischen Sie es mit einem Tuch ab.
Aus einem Spalt an der Backofentür kommt Dampf heraus.		
Wasser bleibt im Backofen.		
Der Kühllüfter läuft nach dem Kochen weiter.	Der Lüfter wird für die Belüftung des inneren Hohlraums des Ofens für eine bestimmte Zeit betrieben.	Dies ist kein Fehler des Geräts. Daher müssen Sie sich keine Sorgen machen.
Ofen erhitzt sich nicht.	Backofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie ihn erneut.
	Backofensteuerungen nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Backofens und setzen Sie den Backofen zurück.
	Sicherung ausgelöst oder Schutzschalter ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn sich dies häufig wiederholt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
Während des Betriebs kommt Rauch	Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen.	Rauch kommt aus den Heizern. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen wird es keinen Rauch mehr geben.
	Essen auf dem Heizer.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie Speisereste vom Boden des Ofens und der Oberfläche der oberen Heizung.
Bei Betrieb des Backofens Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Im Backofen werden Kunststoff oder andere nicht hitzebeständige Zubehörteile verwendet.	Verwenden Sie bei hohen Temperaturen geeignetes Zubehör für Glaswaren.
Backofen kocht nicht gut.	Die Ofentür wird während des Kochens häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Backofentür nicht häufig, wenn das Gargut nicht gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür öfters öffnen, sinkt die Innentemperatur und das Kochergebnis wird beeinflusst.

HANDHABUNGSREGELN

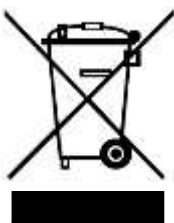
1. Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.
2. Führen Sie das Tragen und den Transport in der Originalverpackung durch.
3. Achten Sie während des Ladens/Entladens und der Handhabung auf das Gerät.
4. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.
5. Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen können.
6. Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Handhabung und des Transports nicht durch Stöße, Stürze usw. und während des Betriebs nicht beschädigt wird.

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIESPARUNG

Die folgenden Angaben helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und ökonomisch zu nutzen.

1. Verwenden Sie dunkle Gefäße und Emailbehälter, die die Hitze im Backofen besser leiten.
2. Wenn Sie in der Rezeptur oder in der Bedienungsanleitung angeben, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Backofen vor.
3. Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.
4. Versuchen Sie nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen zu garen. Sie können gleichzeitig kochen, indem Sie zwei Kocher auf das Drahtgitter platzieren.
5. Mehrere Gerichte nacheinander kochen. Der Backofen wird keine Wärme verlieren.
6. Schalten Sie den Backofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall die Backofen tür nicht.
7. Gefriergut vor dem Garen auftauen.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Bitte entsorgen sie verpackungen auf umweltfreundliche weise.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU in Bezug auf gebrauchte elektrische und elektronische Geräte (Elektro-und Elektronik-Altgeräte - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie bestimmt den Gesetzesrahmen für die Rücknahme und Wiederverwertung von Altgeräten in der EU.

VERPACKUNGSGSINFORMATIONEN

Die verpackungsmaterialien des gerätes wurden gemäß nationalen umweltschutzbestimmungen aus recyclingfähigen materialien Hergestellt. Entsorgen sie verpackungsmaterialien nicht über den Haus- oder anderen müll. Bringen sie sie zu den von örtlichen behörden zugewiesenen sammelstellen für verpackungsmaterialien.

Importiert von: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry 93110 Rosny-sous-Bois, Frankreich

Estimado Cliente,

Gracias por confiar en este producto.

Nuestro objetivo es que pueda usar de manera óptima y eficiente este producto respetuoso con el medio ambiente fabricado en nuestras modernas instalaciones bajo condiciones óptimas en cuanto a la calidad global.

Le aconsejamos leer este manual de instrucciones en su totalidad antes de usar el horno y guardarlo para siempre para que las características del horno incorporado que ha adquirido permanezcan igual que el primer día durante mucho tiempo.

Nota: Este manual de instrucciones sirve para varios modelos. Puede que su aparato no cuente con algunas de las funciones descritas en el manual.

Las imágenes del producto son esquemáticas.

Este producto ha sido fabricado en instalaciones modernas respetuosas con el medio ambiente sin perjudicar la naturaleza.

Los productos con un asterisco (*) son opcionales.

“LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O USAR ESTE DISPOSITIVO”.

«Cumple con la normativa AEEE»

Contenidos

Advertencias importantes.....	165
Conexión eléctrica.....	174
Presentación del aparato.....	175
Accesorios.....	176
Especificaciones técnicas.....	177
Instalación del aparato.....	177
Panel de control.....	184
Uso del horno.....	184
Uso de la parrilla.....	185
Funcionamiento del temporizador.....	186
Tipos de programas.....	192
Recomendaciones para la cocción.....	193
Tabla de cocción.....	193
Hornear con la piedra para pizzas.....	194
Mantenimiento y limpieza.....	195
Limpieza con vapor.....	196
Paredes catalíticas.....	196
Limpieza y montaje de la puerta del horno.....	197
Posiciones del estante.....	198
Cambio de lámpara del horno.....	198
Solución de problemas.....	199
Reglas de manipulación.....	201
Recomendaciones para el ahorro de energía.....	201
Eliminación respetuosa con el medio ambiente.....	202
Información sobre el embalaje.....	202

Esta guía del usuario está disponible en el siguiente idioma:
- FR (versión original)

Cualquier otra versión sería una traducción de la versión original.
Esta guía del usuario, cualquier modificación o nueva versión, está disponible
en nuestro sitio web www.schneiderconsumer.com

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el “**SERVICIO AUTORIZADO**”. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

2. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.

3. El horno debe usarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

4. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.

5. **Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben mantenerse lejos.**

6. **ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos que en las superficies de cocción.**

7. **ADVERTENCIA: El aparato se calienta durante su uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores del interior del horno.**

8. Las condiciones de configuración de este dispositivo se especifican en la etiqueta. (O en la placa de datos)

9. Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.

10. **ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.**

11. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.

12. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.

13. NO TRATE NUNCA de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

14. ADVERTENCIA: Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse lejos menos que sean supervisados continuamente.

15. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

16. PRECAUCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.

17. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento sin estar vigilados por parte de un adulto.

18. Este dispositivo ha sido diseñado solo para uso doméstico.



19. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

20. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

21. Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

22. Mantenga abiertos los canales de ventilación.

23. El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

24. No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.

25. El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.

26. No coloque las bandejas del horno, platos u hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

27. Mientras coloca alimentos o retira alimentos del horno, etc., siempre use guantes resistentes al calor.

28. No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.

29. Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.

30. Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.

31. Si el aparato está defectuoso o tiene un daño visible, no lo haga funcionar.

32. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

33. No use el aparato con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.

34. Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).

35. No coloque objetos que puedan alcanzar los niños en el aparato.

36. Es importante colocar la parrilla de alambre y la bandeja correctamente en los estantes de alambre y/o colocar correctamente la bandeja en el estante. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.

37. Contra el riesgo de tocar los elementos del calentador del horno, retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.



38. Nunca lo use a temperaturas de horno superiores a la temperatura de uso máxima indicada en su papel de hornear. No coloque el papel de hornear en la base del horno. Con el fin de evitar el riesgo de tocar las partes calientes y quemadores del horno, retire el exceso de papel de hornear colgante del accesorio o contenedor.

39. Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.

40. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

41. No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.

42. El usuario no debe llevar el horno solo.

43. Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior. Hay riesgo de quemaduras.

44. No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, existe el riesgo de que se voltee.

45. El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.

46. El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.

47. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

48. Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.

49. El punto de fijación del cable debe estar protegido.

50. No cocine la comida directamente en la bandeja/rejilla. Por favor, ponga la comida en las herramientas adecuadas antes de ponerlas en el horno.

Seguridad eléctrica

1. Conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.

2. Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

3. Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.



4. El cable de alimentación (el cable con enchufe) no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.

5. Si el cable de suministro de energía (el cable con enchufe) está dañado, este cable debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o un personal igualmente calificado para evitar una situación peligrosa.

6. NUNCA lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.

7. ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del dispositivo esté abierto antes de cambiar la lámpara.

8. ADVERTENCIA: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.

9. No use cables cortados o dañados o cables de ex-tensión que no sean el cable original.

10. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del producto.

11. La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.

12. No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los aplique sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.

13. Desenchufe la unidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.

14. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por su fabricante o servicio técnico autorizado o cualquier otro personal calificado en el mismo nivel, para evitar cualquier situación peligrosa.

15. Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.

16. No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

17. Se requiere un interruptor omipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

18. El dispositivo está equipado con un cable **tipo “Y”**.

19. Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.



Uso previsto

1. Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.
2. Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.
3. Este aparato no debe usarse para calentar placas debajo de la parrilla, para secar la ropa o las toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción.
4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.
5. La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, asar, freír y asar alimentos.
6. La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

Conexión Eléctrica

Debe instalar y conectar el horno en su sitio correctamente según las instrucciones del fabricante de la mano de un servicio técnico autorizado.

Debe instalar el aparato en una caja para horno con mucha ventilación. Las conexiones eléctricas del aparato debe llevarse a cabo únicamente con enchufes con conexión a tierra, instalados conforme las normativas. Contacte con un electricista autorizado si no hay ningún enchufe con conexión a tierra donde vaya a colocarse el aparato. El fabricante no se responsabilizará de ninguna manera por los daños causados por la conexión de enchufes sin conexión a tierra al aparato.

El enchufe del horno debe tener conexión a tierra. Asegúrese de que el enchufe tenga conexión a tierra. El enchufe debe estar ubicado en un lugar al que pueda accederse después de la instalación.

El horno ha sido fabricado con 220-240 V 50/60 Hz. El aparato cuenta con corriente alterna, para el cual se necesita un fusible de 16 Amp. Si la corriente de la red es diferente a estos valores indicados, consulte con un electricista o un servicio técnico autorizado.

Cuando necesite sustituir el fusible eléctrico, por favor, asegúrese de que la conexión eléctrica se lleve a cabo de la siguiente manera:

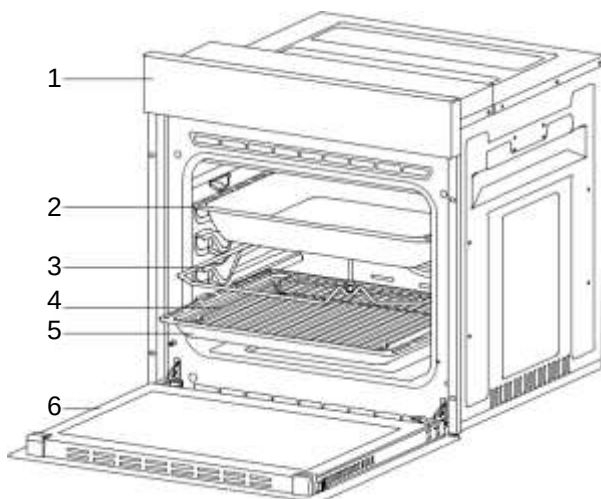
- Cable fásico marrón (a terminal activo)
- Cable azul hacia la terminal neutra
- Cable amarillo-verde hacia la terminal de tierra

Los conmutadores de desconexión del horno deben estar en un sitio accesible para el usuario final cuando el horno esté en su sitio.

El cable de alimentación (cable de enchufado) no debe tocar las zonas calientes del aparato.

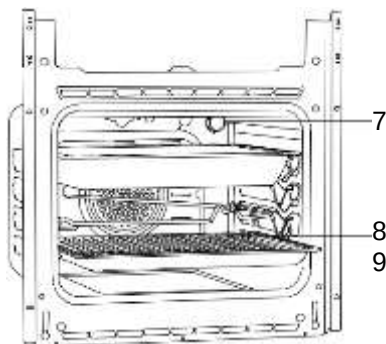
Si el cable de alimentación (cable de enchufado) está dañado, el importador, su agente de servicio o personal igualmente cualificado deberán sustituirlo para evitar situaciones de peligro.

PRESENTACIÓN DEL APARATO



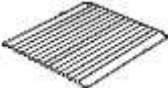
- 1. Panel de control
- 2. Bandeja honda *
- 3. Brocheta para el pollo asado *

- 4. En la parrilla de rejilla de la bandeja
- 5. Bandeja estándar
- 6. Puerta del horno



- 7. Lámpara
- 8. En la parrilla de la bandeja de alambre
- 9. Bandeja estándar

Accesorios (opcional)

	Bandeja profunda * Se utiliza para pastelería, fritas y guiso. También puede utilizarla como reci-piente de acumular aceite cuando se cocina pastel, comidas congeladas y comidas de carne directamente sobre parrilla.
	Bandeja / Bandeja vidrio * Se utiliza para pastelería (galleta e.t.c) y alimentos congelados.
	Bandeja redonda * Se utiliza para pastelería congelada.
	Bandeja de secado * Se utiliza para los alimentos que se quieren secar.
	Parrilla de alambre Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.
	Carril telescópico * Gracias a reiles telescópicos las bandejas o estantería de alambre se puede poner y quitar fácilmente.
	Parrilla de alambre dentro de bandeja * Los alimentos que pueden pegar al cocinar como bistec se pueden cocinar sobre la parrilla de alambre dentro de la bandeja. Así se evita que los ali-mentos se peguen a la bandeja.
	Piedra para pizzas y película * Se utilizan para hornear platos como pizzas, pan, tortitas y también para sacar del horno los alimentos.
	Asa de la bandeja * Se usa para sostener bandejas calientes.

Especificaciones Técnicas

Potencia de la lámpara	15-25 W
Termostato	40-240 / Max °C
Calefactor inferior	1200 W
Calefactor superior	1000 W
Calefactor de la parrilla	2000 W
Suministro de corriente	220-240 V 50/60 Hz.

Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Los valores proporcionados con el aparato o los documentos adjuntos son mediciones realizadas por laboratorios según los estándares correspondientes. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Las cifras de esta guía son esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con el producto.

INSTALACIÓN DEL APARATO

Asegúrese de que la instalación eléctrica sea apta para el funcionamiento del aparato. Si no, llame a un electricista y a un fontanero para realizar los arreglos necesarios. La firma fabricante no se responsabilizará por los daños que puedan ocasionarse debido al uso por parte de personas no autorizadas y la garantía quedará invalidada.

ADVERTENCIA: Es la responsabilidad del cliente preparar el emplazamiento en el que vaya a colocarse el aparato, así como el suministro eléctrico.

ADVERTENCIA: Deberán respetarse las normativas eléctricas locales durante la instalación del aparato.

ADVERTENCIA: Compruebe que no haya daños en el producto antes de instalarlo. No instale el producto si está dañado. Los productos dañados suponen un riesgo para su seguridad.

Advertencias importantes para la instalación:

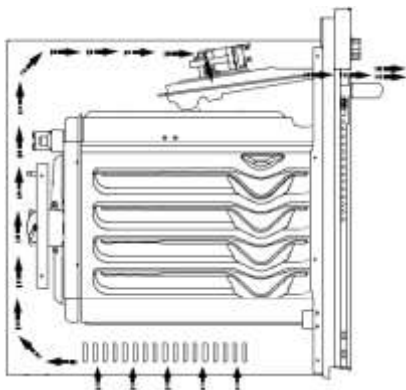


Figura 1

El ventilador de refrigeración extraerá vapor adicional para evitar el sobrecalentamiento de las superficies externas durante el funcionamiento del horno. Esta es una condición necesaria para una mejor cocción y funcionamiento del aparato. El ventilador de refrigeración seguirá funcionando después de finalizar la cocción. El ventilador se detendrá automáticamente después de que la refrigeración haya finalizado. Debe dejar un espacio detrás del lugar donde coloque el aparato para un funciona-

miento bueno y eficiente. No ignore este espacio, puesto que es necesario para el funcionamiento del sistema de ventilación del aparato.

Colóquelo en el sitio correcto

El producto se ha diseñado para montarse en encimeras comerciales. Deje una distancia de seguridad entre el producto y las paredes o los muebles de la cocina. Vea la ilustración en la siguiente página para obtener las distancias adecuadas. (Los valores son en mm).

- Las superficies utilizadas, las láminas sintéticas y adhesivos deben ser resistentes al calor. (mínimo 100 °C)
- Los armarios de cocina deben estar anivelados y fijados con el producto.
- Si hay un cajón debajo del horno, coloque una rejilla entre ambos.

ADVERTENCIA: No coloque el producto al lado de frigoríficos o refrigeradores. El calor emitido por el producto aumenta el consumo de energía de los aparatos de refrigeración.

ADVERTENCIA: No use la puerta y/o asa para llevar o mover el aparato.

Instalación y montaje del horno incorporado de 60 cm

Deberá escoger el lugar para la instalación del producto antes de empezar la instalación.

No instale el aparato en lugares donde haya fuertes corrientes de aire.

Para el traslado del aparato serán necesarias, al menos, dos personas.

Para evitar dañar el suelo, no arrastre el aparato.

Retire todos los materiales de transporte de dentro y fuera del producto.

Retire todos los materiales del producto.

Instalación debajo del mostrador

El armario del horno debe tener las dimensiones indicadas en la figura 2.

Para poder alcanzar la ventilación necesaria, deberá dejar un espacio en la parte posterior del armario tal como se indica en la imagen.

Después de montarlo, el espacio entre la parte inferior y superior del mostrador se indica en la figura 5 con «A». Es para la ventilación y no debe cubrirlos.

Instalación en un armario elevado

El armario del horno debe tener las dimensiones indicadas en la figura 4. Deberán dejarse los espacios con las dimensiones indicadas en la imagen en la parte posterior del armario y las partes superiores e inferiores para obtener la ventilación necesaria.

Requisitos de instalación

Las dimensiones del producto se indican en la figura 3.

Las superficies de los muebles para el montaje y los materiales de montaje deben tener una resistencia de temperatura mínima de 100 °C.

Deberá fijar el armario de montaje. La superficie debe ser plana para evitar que el aparato se incline.

La base del armario debe ser lo suficientemente fuerte como para soportar una carga de 60 kg.

Colocar y fijar el horno

Coloque el horno en el armario con dos o más personas.

Asegúrese de que el marco del horno y el borde frontal de los muebles coincidan de manera uniforme.

El cable de alimentación no debe estar debajo del horno, apretado entre el horno y los muebles o doblarse.

Fije el horno a los muebles con los tornillos incluidos con el producto. Los tornillos deben colocarse tal como se indica en la figura 5 pasándolos a través de plásticos fijados en el marco del aparato. No apriete los tornillos en exceso. De lo contrario, puede que las cavidades de los tornillos se desgasten.

Compruebe que el horno no se mueva después de montarlo. Si no monta el horno según las instrucciones, hay riesgo de que se incline durante el funcionamiento.

Conexión eléctrica

El lugar de instalación del producto debe contar con la instalación eléctrica adecuada.

La tensión de red debe ser compatible con los valores indicados en la placa de características del aparato.

La conexión del producto deberá realizarse según las normativas eléctricas locales y nacionales.

Antes de empezar la instalación, desconecte la red eléctrica. No conecte el aparato a la red hasta haber finalizado su instalación.

Instalación



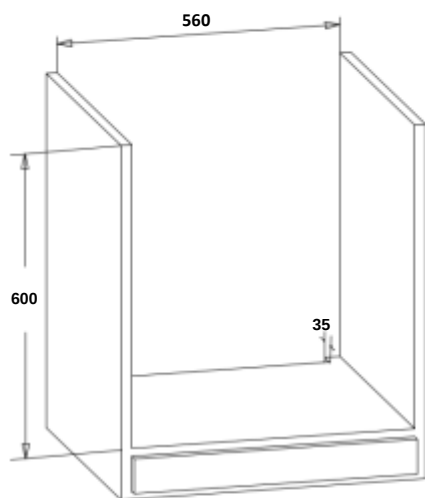


Figura 2

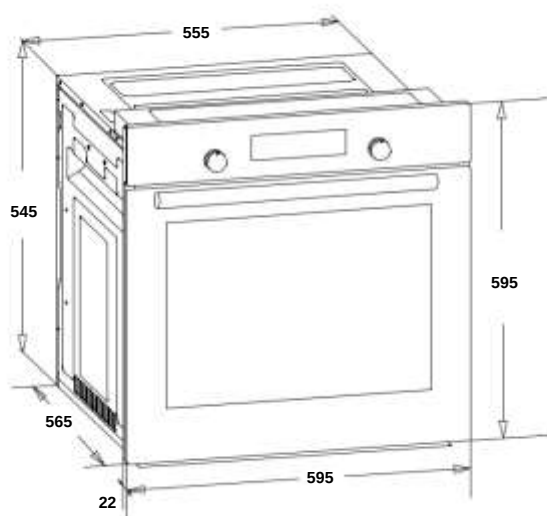
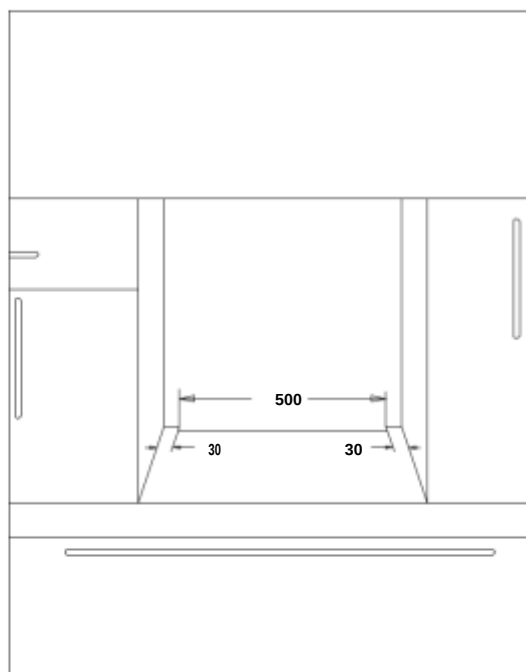


Figura 3

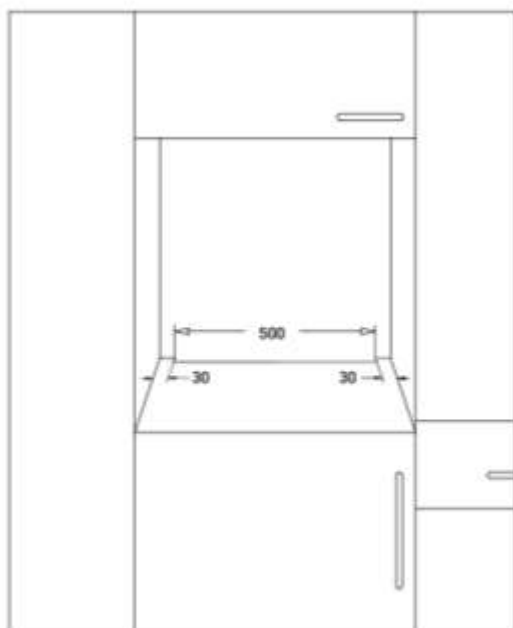
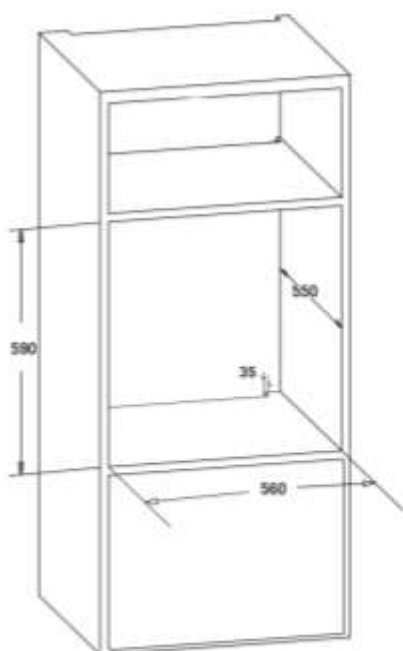
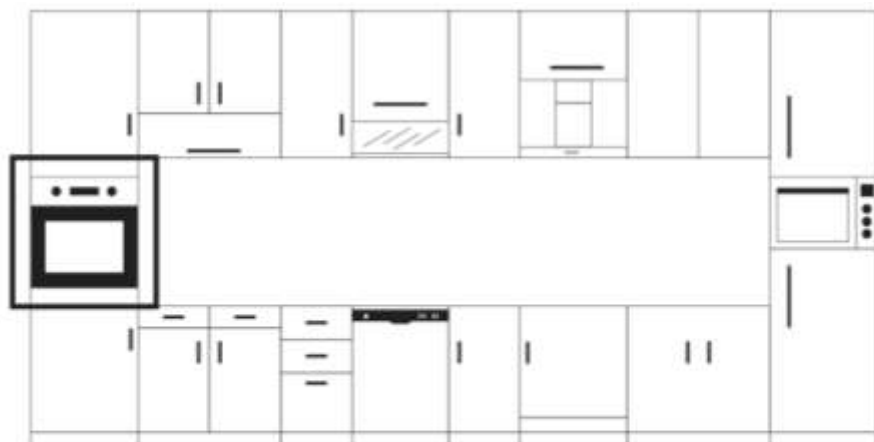


Figura 4

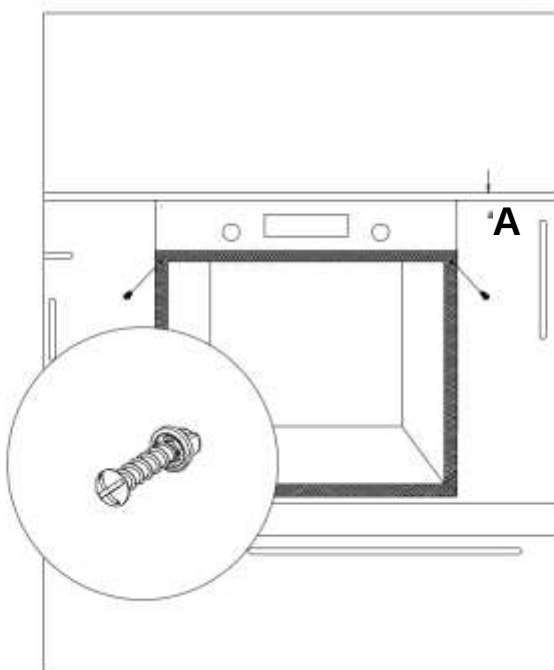
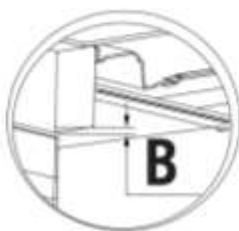


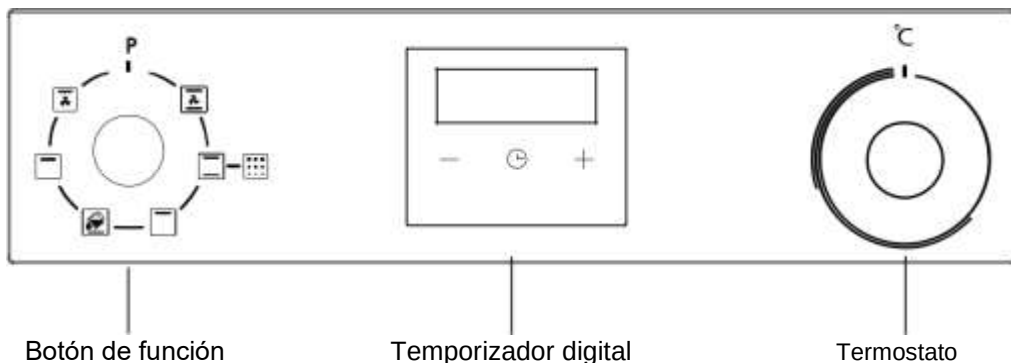
Figura 5



A	Min. 80 mm
B (Luftauslass)	5 mm

En la parte delantera del mostrador de la cocina, debe dejarse un espacio de al menos 5 mm de altura desde la parte inferior del mostrador.

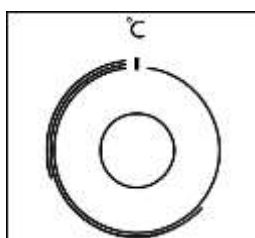
PANEL DE CONTROL



Botón de función

Temporizador digital

Termostato



Botón del termostato: Le ayudará a configurar la temperatura de cocción de los alimentos que vayan a cocinarse en el horno. Gire el botón después de colocar los alimentos en el horno para establecer la temperatura deseada. Compruebe la tabla relacionada con las temperaturas de cocción de varios alimentos.

USO DEL HORNO

Uso inicial del horno

Deberá hacer lo siguiente cuando use el horno por primera vez y lleve a cabo las conexiones necesarias según las instrucciones:

1. Retire las etiquetas o los accesorios de dentro del horno. Si los hay, retire el folio de protección del lado frontal del aparato.
2. Retire el polvo y los restos del embalaje limpiando el interior con un paño húmedo. El interior del horno debe estar vacío. Enchufe el cable del aparato en la toma de corriente.
3. Ajuste el botón del termostato a la temperatura más alta (Máx. 240 °C) y haga funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta cerrada. Mientras, puede que se produzca un poco de humo y mal olor, lo que es normal.
4. Limpie el interior del horno con agua ligeramente templada con detergente después de que se haya enfriado. Luego, séquelo con un paño limpio. Ahora podrá usar el horno.



Uso normal del horno

1. Ajuste el botón del termostato y la temperatura a la cual desee preparar los alimentos para empezar la cocción.
2. El temporizador desactivará los calefactores y emitirá una señal auditiva cuando el tiempo de cocción haya finalizado de acuerdo a la información introducida en los modelos con temporizador digital.
3. El sistema refrigerante del aparato seguirá funcionando después de completar la cocción. No corte el suministro eléctrico del aparato en esta situación, ya que es necesario para que éste se enfríe. El sistema se apagará una vez el enfriamiento se haya completado.

Uso De La Parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida en la parrilla no tocará la parrilla.
2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.
3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para encender la parrilla:

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo de la parrilla.
2. Luego, ajústelo a la temperatura deseada de la parrilla.

Para apagar la parrilla:

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras cocina a la parrilla.

Funcionamiento Del Temporizador



Símbolos Indicadores Del Temporizador

	Configuración semiautomática para cocinar Encendido: Cocción automática Parpadeando: El tiempo de cocción se está configurando o la cocción automática completa finalizó. Apagado: No hay cocción automática o período de espera de cocción automática completa activa.
	Configuración de cocción automática completa Encendido: La cocción automática completa está activa. Parpadeando: El tiempo de finalización de la cocción se está configurando o la cocción automática completa ha finalizado. Apagado: Sin cocción automática completa.
	Recordatorio de tiempo Encendido: La alarma está activa Parpadeando: La alarma ha expirado o la configuración de alarma está activa. Apagado: La alarma no está activa.
	Hora del día Encendido: La pantalla mostrará la hora del día. Apagado: La hora del día no se muestra en la pantalla.
	Estado de bloqueo infantil Encendido: El bloqueo para niños está activo. Apagado: El bloqueo para niños no está activo.
	Estado bloqueado de la puerta (disponible solo en el modo Piro) Luz encendida: La puerta del horno está cerrada. Luz apagada: La puerta del horno está desbloqueada.
	Estado bloqueado de la puerta (disponible solo en el modo Piro) Luz encendida: La puerta del horno está desbloqueada. Luz apagada: La puerta del horno está cerrada.
	Modo de limpieza pirolítica Encendido: Modo de limpieza pirolítico activo. Apagado: Modo de limpieza pirolítica no activo.

Presentación

Este es un módulo de cronometraje electrónico que permite que sus alimentos en el horno estén listos para servirse en cualquier momento que desee. Solo necesita programar el tiempo de cocción y el tiempo que desea que su platillo esté listo. También se puede usar como una alarma programable por minutos, independientemente del horno.

Al Conectar A La Alimentación Eléctrica

Cuando se suministra la energía eléctrica por primera vez, el horno esta-rá desactivado. La hora que se muestra en la pantalla no será la correcta. Active el horno presionando el botón  en dicha condición y ajuste el reloj como se indica a continuación.

Ajuste Del Reloj

Puede configurar el reloj solo si es que no se está ejecutando un programa de cocción automático.  este símbolo se muestra en la pantalla. Puede ingresar al modo de configuración del reloj presionando los botones  y  al mismo tiempo durante 3 segundos. Dos puntos comienzan a parpadear en la pantalla entre las horas y los minutos. El tiempo correcto se establece utilizando los botones  y . El tiempo máximo que puede seleccionarse es de 23 horas y 59 minutos. Para finalizar la configuración solo presione el botón . Si no presiona este botón, el modo de configuración se cancelará automáticamente después de aproximadamente 6 segundos.

Comentario: La hora del día también se puede configurar en los primeros 6 segundos después de que se restablezca la energía o se conecte por primera vez.

Ajuste Del Temporizador De Recordatorio

Puede configurar el temporizador de recordatorio con esta función. La alarma del reloj del horno debe sonar e indicar que el tiempo establecido ha terminado. Presione el botón  para ir al símbolo , y la pantalla mostrará el siguiente símbolo . El tiempo deseado se establece usando los botones  y . El período máximo para la alarma que se puede configurar es de 10 horas. Para finalizar la configuración solo presione el botón . Si no se presiona este botón, el modo de configuración se cancelará automáticamente después de aproximadamente 6 segundos.

Cancelar La Alarma

La alarma comienza a sonar cuando expira el tiempo establecido. La alarma de recordatorio se puede apagar presionando cualquier tecla. Debería finalizar automáticamente después de 5 minutos si la alarma no está apagada.

Configuración Semiautomática Para Cocinar

Este método se utiliza cuando se desea que la cocción se inicie inmediatamente, y sabe cuánto tiempo requerirá la cocción. Después de configurar el horno a la función y temperatura deseadas:

1. Presione la tecla  una vez mientras el bloqueo para niños no está activo, el símbolo  y el tiempo de cocción se mostrarán en la pantalla.

2. El tiempo de cocción requerido se establece utilizando los botones  y .

3.  Puede finalizar la configuración presionando el botón xxxxx 3 veces. Si no se presiona este botón, la configuración se cancelará automáticamente después de aproximadamente 6 segundos.  este símbolo se mostrará en la pantalla de forma continua y se completa la configuración. La pantalla mostrará la hora del día.

Configuración De Cocción Automática Completa

Este método se utiliza cuando se desea que el platillo esté listo en un momento determinado en el futuro cercano. Por lo tanto, también se le llama cocción retardada.

1. Siga los pasos 1 y 2 de la cocción semiautomática. (ajuste del tiempo de cocción).

2. Presione nuevamente la tecla , se mostrarán el símbolo  y el tiempo final de cocción se mostrará en la pantalla.

3. La hora de finalización de cocción se puede configurar con los botones  y .  este símbolo seguirá parpadeando en la pantalla. Esto indica que la cocción retrasada ha quedado programada, pero aún no ha comenzado.

4. Puede finalizar la configuración presionando el botón  2 veces. Si no se presiona este botón, la configuración se cancelará automáticamente después de aproximadamente 6 segundos y se mostrará la hora del día.

Comentario: Para restablecer los tiempos de ajuste, presione los botones  y  al mismo tiempo.

Fin De La Cocción Automática

Cuando la cocción se completa automáticamente, el símbolo  comenzará a parpadear para la cocción semiautomática, y los símbolos  y  comenzarán a parpadear juntos para el proceso de cocción totalmente automática. Puede apagar la alarma presionando cualquier tecla. El horno pasa al modo manual presionando la tecla . La alarma sonará durante 5 minutos y el horno deberá mantenerse desactivado cuando no se presione ninguna tecla.

Modo De Limpieza Pirolítica

En la función de limpieza pirolítica, el horno limpia el interior quemando todos los residuos de alimentos a una temperatura muy alta (alrededor de 460 °C). Después de la operación verá humo saliendo de los filtros.

Puede elegir entre tres niveles de selección.

Nivel	Clase de eficacia de limpieza	Hora
P1	Luz	1 hora 30 minutos
P2	Intensivo	2 horas 30 minutos

La suciedad más intensa necesita un mayor nivel de limpieza. Si bien no es necesario que esta función se active después de cada vez que cocine, es recomendable que se active antes de que se forme una suciedad más densa dentro del horno. (El propósito general de activar la función es dos veces en un año).

ADVERTENCIA: Deberá recordar retirar todas las piezas móviles y accesorios del interior antes de activar esta función. (Estante de rejilla, bandeja telescópica y otras bandejas del horno, etc.).

ADVERTENCIA: Los residuos de alimentos, la grasa y el agua de la carne pueden inflamarse. Antes de activar la función de limpieza pirolítica, limpie el interior del horno con un paño húmedo.

Para Activar La Función De Limpieza Piroclítica;

1. Gire el conmutador a la posición de calentamiento **superior e inferior**.
2. Presione los botones **−** y **+** al mismo tiempo por 3 segundos. **pyro** deberá mostrarse en la pantalla en este momento.
3. Después de que la pantalla muestre el texto **pyro**, presione **−** para el modo **pyr1** o presiones **+** para el modo **pyr2**.
4. Si seleccionó el modo **pyr1** o **pyr2**, espere 10 segundos.
5. Después de 10 segundos, el tiempo del modo piro seleccionado se mostrará en la pantalla.
6. 10 segundos después, la puerta del horno se bloqueará automática-mente y el horno iniciará el modo piroclítico.

ADVERTENCIA: Cuando se desea iniciar la función de limpieza piroclítica, la puerta del horno debe estar cerrada. Si la puerta del horno está abierta, esto se mostrará como una advertencia en la pantalla

ADVERTENCIA: Cada vez que se inicie la función de limpieza piroclítica, la puerta del horno se bloqueará automáticamente.

ADVERTENCIA: Durante la activación del modo piro, si la puerta del horno está abierta, escribirá un mensaje de advertencia: **door**, en la pantalla y el modo pyro no se iniciará antes de cerrar la puerta.

ADVERTENCIA: Cuando se complete la función de limpieza piroclítica, la puerta del horno se mantendrá bloqueada hasta que la temperatura interior del horno desciende a una temperatura segura.

ADVERTENCIA: El área de cocción se calienta demasiado durante la limpieza piroclítica. No deberá tratar de abrir la puerta del horno. Espere a que el horno se enfríe por completo. Mantenga a los niños alejados.

ADVERTENCIA: El horno se calienta hasta 460 °C aproximadamente, y los residuos de aceite y alimentos dentro del horno se queman. En este caso, puede producirse un humo denso. Ventile bien la cocina durante la limpieza piroclítica. No permanezca en la habitación por mucho tiempo, mantenga a los niños y las mascotas alejados.

Limpie el interior del horno con un paño húmedo después de que el horno esté completamente frío.

Cuando La Alimentación Eléctrica Se Interrumpe Y Se Restaura

En caso de falla de la red eléctrica, el horno permanecerá apagado por razones de seguridad. Esto se indica mediante el parpadeo del reloj en la pantalla. El reloj se muestra como **12:00** en la pantalla. En tal caso, el reloj deberá ser configurado. (Consulte Al conectar a la alimentación eléctrica)

Comentario: El reloj que parpadea en la pantalla indica que el horno está desactivado y debe cambiar al "**Modo Manual**" para volver al modo normal.

Función de bloqueo infantil

Esta función sirve para evitar cambios no deseados en la configuración del reloj del horno. Esta función se activa 30 segundos después de pre-sionar el último botón y que el símbolo  se muestre en la pantalla. El botón  se presiona durante 3 segundos para cancelar el bloqueo infantil y el símbolo  desaparecerá.

Opciones Programables

Ajuste Del Tono De La Alarma

Mientras no hay ningún modo de configuración activo, presione el botón  durante 3 segundos y se escuchará el tono activo, puede configurar 1 de 3 tonos diferentes presionando los botones  y . El tono que se escuchó por última vez es el que se guardará según corresponda. Para finalizar la configuración solo presione el botón . Si no presiona este botón, el modo de configuración se cancelará automáticamente después de aproximadamente 6 segundos.

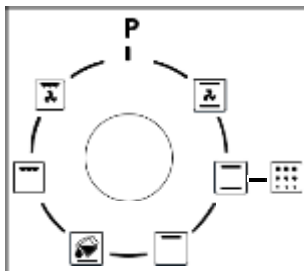
Ajuste De Brillo

Mientras no hay ningún modo de configuración activo, presione el botón  durante 3 segundos y se mostrará la configuración de brillo activa. Puede elegir entre 8 diferentes configuraciones de brillo presionando los botones  y . El nivel de brillo que se mostró por última vez es el que se guardará según corresponda. Para finalizar la configuración solo presione el botón . Si no presiona este botón, el modo de configuración se cancelará automáticamente después de aproximadamente 6 segundos.

Comentario: La configuración predeterminada corresponde a los niveles más altos.

Comentario: Las opciones programables deben permanecer en la memoria incluso si se interrumpe la alimentación.

TIPOS DE PROGRAMAS



Botón del programa: Le ayudará a establecer con qué calefactores se cocerán los alimentos colocados en el horno. A continuación se indican los tipos de programas de calefacción y sus funciones. Puede que no todos los modelos tengan todos los tipos de calefactores y, por consiguiente, los tipos de estos calefactores.

A continuación se indican los tipos de programas de calefacción del aparato y explicaciones importantes para que pueda cocinar varios alimentos según sus gustos personales.

	Elemento calefactor inferior superior y ventilador		Elemento calefactor inferior o limpieza con vapor
	Elementos calefactores inferiores superiores y funciones limpieza pirolítica		Parrilla
	Elemento calefactor superior		Parrilla y ventilador

Elemento calefactor inferior: Seleccione este programa hacia el final del tiempo de cocción si va a asar la parte inferior de los alimentos.

Elemento calefactor superior: Se usa para calentar o asar posteriormente cantidades muy pequeñas de alimentos.

Elemento calefactor inferior y superior: Un programa que puede usarse para cocinar alimentos como por ejemplo pasteles, pizza y galletas.

Elemento calefactor inferior y superior y ventilador: El programa es apto para cocinar alimentos como por ejemplo pasteles, bizcocho, lasaña. Apto también para cocinar platos de carne.

Parrilla: La parrilla se usa para asar platos de carne como por ejemplo estofados, salchichas y pescado. Mientras esté en la parrilla, la bandeja debe estar colocada en el estante inferior con agua dentro.

Parrilla y ventilador: Es adecuado para cocinar alimentos cárnicos. No se olvide de colocar una bandeja de cocción en una rejilla inferior dentro del horno y un poco de agua.

RECOMENDACIONES PARA LA COCCIÓN

En la siguiente tabla podrá encontrar información acerca de los tipos de alimentos que hemos probado y de los cuales hemos identificado sus valores de cocción en nuestros laboratorios. Los tiempos de cocción pueden variar según la tensión de red, la calidad, la cantidad y la temperatura del material a cocinar. Puede que los platos que pueda preparar con estos valores no sean de su gusto. Puede ajustar diferentes valores por su cuenta para obtener varios sabores y resultados a su gusto realizando pruebas.

ADVERTENCIA: Deberá precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de colocar alimentos en él.

Tabla De Cocción

Alimentos	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Parrilla de cocción	Tiempo de cocción (min.)
Pastel	Estático / Estático+ventilador	170-180	2-3	35-45
Pastel pequeño	Estático / Turbo+ventilador	170-180	2	25-30
Tarta	Estático / Estático+ventilador	180-200	2	35-45
Pastelería	Estático	180-190	2	20-25
Galletas	Estático	170-180	2	20-25
Tarta de manzana	Estático / Turbo+ventilador	180-190	1	50-70
Bizcocho	Estático	200/150 *	2	20-25
Pizza	Ventilador estático	180-200	3	20-30
Lasaña	Estático	180-200	2-3	25-40
Merengue	Estático	100	2	50
Pollo asado **	Parrilla+ventilador	200-220	3	25-35
Pescado a la parrilla **	Parrilla+ventilador	200-220	3	25-35
Bistec de ternera **	Parrilla+ventilador	Máx	4	15-20
Albóndigas a la parrilla **	Parrilla+ventilador	Máx	4	20-25

* No precalentar. Se recomienda que la primera mitad de la cocción sea a 200 °C, mientras que la otra mitad se lleve a cabo a 150 °C.

** Deberá dar la vuelta a los alimentos una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Hornear Con La Piedra Para Pizzas *

Cuando cocine con piedra para pizza, coloque ésta sobre la parrilla y precaliente el horno en el modo pizza (turbo + inferior) a 230°C durante 30 minutos. Una vez que se haya precalentado y sin quitar la piedra para pizza, coloque la pizza sobre ella con la lámina (no coloque pizzas conge-ladas) y hornee a 180°C durante 20-25 minutos. Al finalizar la cocción, retire la pizza del horno el horno con la película.

ADVERTENCIA: No coloque la piedra para pizzas en un horno precalen-tado.

ADVERTENCIA: Al finalizar la cocción, no saque la piedra para pizzas cuando está caliente y no lo coloque sobre superficies frías. De lo contra-rio, se puede agrietar.

ADVERTENCIA: No exponga la piedra para pizza a la humedad. **Secado**

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Duración de cocción (horas)
Plátano en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5
Manzana en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5
Naranja en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5

ADVERTENCIA: Mientras más finas son las rodajas, más rápido es el tiem-po de secado y se conserva mejor el aroma de los alimentos.

ADVERTENCIA: Hasta que no se haya completado el proceso de secado, no abra la puerta del horno.

ADVERTENCIA: Es necesario que el secado se realice únicamente en la bandeja de secado.

ADVERTENCIA: No precalentar durante el secado.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Si se limpia a intervalos regulares, la vida del producto se alarga y los problemas encontrados se reducen.

ADVERTENCIA: Desenchufe el producto. Existe peligro de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: Antes de limpiar el producto espere a que el producto se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

1. No limpie las partes internas, el panel, las bandejas y otras partes del producto con herramientas duras como cepillos, paños de cocina o cuchillos. No utilice materiales abrasivos o detergentes.

2. Limpie las piezas interiores del producto con un paño jabonoso, luego enjuague bien con un paño suave.

3. Limpie las superficies de vidrio con agentes especiales para limpiar vidrios.

4. No limpie el producto con limpiadores a vapor.

5. Cuando limpie su producto, nunca use materiales inflamables tales como ácido, diluyente y gas.

6. No lave ninguna parte del producto en el lavavajillas.

7. Para suciedades y manchas utilice estearato de potasio. (jabón árabe)

8. Limpie el panel de control con un paño húmedo y séquelo con un paño seco.

9. El producto debe ser limpiado bien después de cada uso. Esto permite que los residuos de alimentos se puedan limpiar fácilmente y evitar la quema de estos residuos cuando el producto se usa de nuevo más tarde.

10. Asegúrese de eliminar completamente los líquidos restantes después de limpieza e inmediatamente limpie los restos de comida que estén salpicados durante la cocción.

11. Algunos detergentes o productos de limpieza pueden dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos afilados durante la limpieza.

Limpieza Con Vapor *

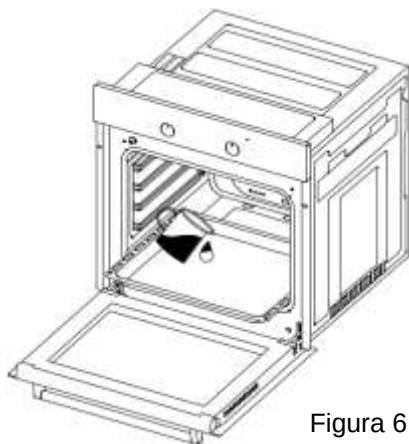


Figura 6

Le permitirá lavar los restos sólidos ablandados gracias al vapor generado en el horno.

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Vierta medio litro de agua en la bandeja y colóquela en la parte inferior del calentador.
3. Fije el interruptor en el modo de limpieza con vapor.
4. Fije el termostato a 70 °C y utilice el horno durante 30 minutos.

5. Después de utilizar el horno durante 30 minutos, abra la puerta del horno y limpie las superficies internas con un paño húmedo.

6. Use un líquido para lavar platos, agua tibia y un paño suave para la suciedad más incrustada. Luego, seque la zona que acaba de limpiar con un paño seco.

Paredes Catalíticas *

Las paredes catalíticas a la izquierda y a la derecha debajo de las guías. Las paredes catalíticas expulsan el mal olor y ofrecen el mejor rendimiento por parte de la cocina. Las paredes catalíticas también absorben los residuos de aceite y limpian el horno mientras está funcionando.

Retirar las paredes catalíticas

Para retirar las paredes catalíticas, debe extraer las guías. Tan pronto cuando haya extraído las guías, las paredes catalíticas se liberarán automáticamente. Las paredes catalíticas deben cambiarse cada 2-3 años.

Limpieza Y Montaje De La Puerta Del Horno

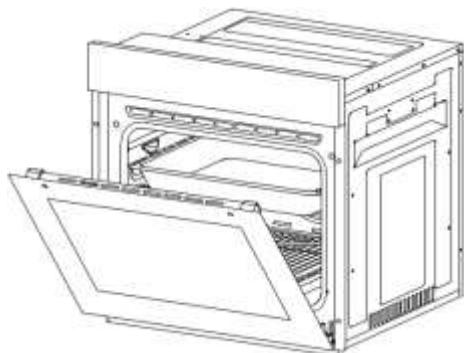


Figura 7

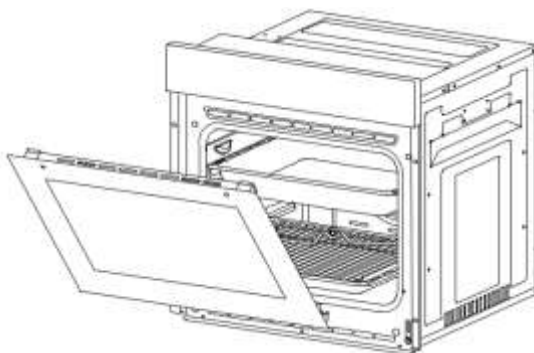


Figura 8

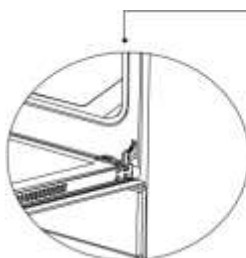


Figura 7.1

Abra la puerta totalmente tirando de ella hacia usted. Luego, desbloquéela tirando del bloqueo de bisagra hacia arriba con la ayuda de un destornillador tal como se indica en la **figura 7.1**.

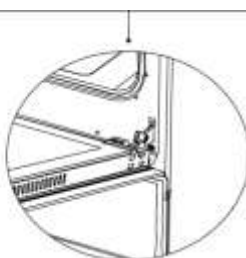


Figura 7.2

Fije el bloqueo de bisagra al mayor ángulo tal como se indica en la **figura 7.2**. Ajuste a la misma posición las dos bisagras que conectan la puerta con el horno.

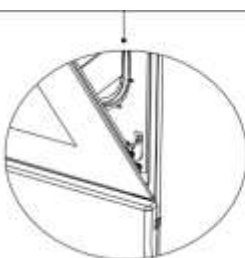


Figura 8.1

Más adelante, cierre la puerta para que quede en una posición en contacto con el bloqueo de la bisagra tal como se muestra en la **figura 8.1**.

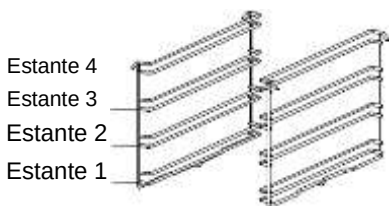


Figura 8.2

Para poder retirar la puerta del horno fácilmente, cuando se aproxime a la posición de cierre, coja la cubierta con las dos manos tal como se muestra en la **figura 8.2** y tire hacia arriba.

Haga lo mismo que hizo en orden inverso mientras abría la puerta para volver a colocar la puerta del horno.

Posiciones Del Estante



Es importante colocar la rejilla de alambre en el horno adecuadamente. No permita que el estante de alambre toque la pared trasera del horno. Las posiciones de los estantes se muestran en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes de alambre inferior y superior.

Instalación y eliminación de estantes de alambre

Para quitar los estantes de alambre, presione los clips que se muestran con las flechas en la figura, primero quite la parte inferior y la parte superior de la ubicación de instalación. Para instalar estantes de alambre, invierta el procedimiento para quitar el estante de alambre.

Cambio De Lámpara Del Horno

ADVERTENCIA: Antes de reemplazar la lámpara del horno, para eliminar el riesgo de descarga eléctrica, desconecte la conexión eléctrica y espere que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

Quite girando el protector de vidrio. Si tiene dificultades para girarla, usar guantes de plástico le ayudará a girarla.

Después apaga la lámpara y quita la lámpara para poner una nueva con mismas características. Coloque de nuevo a su lugar la protección del vidrio, enchufe el cable de alimentación del dispositivo y complete el proceso. Ahora puede utilizar su horno.

Tipo G9 Lámpara



220-240 V, AC
15-25 W

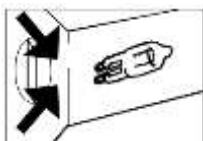


Figura 9

Tipo E14 Lámpara



220-240 V, AC
15 W



Figura 10

ADVERTENCIA: Este producto tiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Puntos de verificación

En caso de que experimente un problema con el horno, primero revise la tabla a continuación y pruebe las sugerencias.

Problema	Causa probable	Qué hacer
El horno no funciona.	Suministro eléctrico no disponible.	Verifique el suministro de energía.
El horno se detiene durante la cocción.	El enchufe se sale de la toma de corriente.	Vuelva a instalar el enchufe en la toma de corriente.
Se apaga durante la cocción.	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
	El ventilador no funciona:	Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento.
	Horno no instalado en un lugar con buena ventilación.	Asegúrese de que guardar los espacios libres indicados en el manual de instrucciones.
	Más de un enchufe en un enchufe de corriente.	Use solo un enchufe para cada enchufe de corriente.
Superficie exterior del horno se calienta mucho durante su funcionamiento.	Horno no instalado en un lugar con buena ventilación.	Asegúrese de que guardar los espacios libres indicados en el manual de instrucciones.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpiar bien el horno y tratar de volver a abrir la puerta.
La luz interna es débil o no funciona.	Objeto extraño que cubre la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.
	La lámpara podría estar fallando.	Reemplace con una lámpara con las mismas características técnicas.
Choque eléctrico al tocar el horno.	Sin una conexión a tierra adecuada.	Asegúrese de que la red eléctrica tenga una correcta toma a tierra.
	Se usa una toma de corriente sin conexión a tierra.	

Problema	Causa probable	Qué hacer
Goteo de agua	El agua o el vapor se pueden generar bajo ciertas condiciones dependiendo de la comida que se cocina. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.		
Hay agua dentro del horno.		
El ventilador de refrigeración seguirá funcionando tras terminar la cocción.	El ventilador funciona durante un cierto período para la ventilación de la cavidad interna del horno.	Esto no es una falla del aparato; por lo tanto no debe preocuparse.
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Controles del horno no ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Fusible disparado o interruptor automático apagado.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
Humo que sale durante el funcionamiento.	Cuando utilice el horno por primera vez	El humo sale de los calentadores. Esto no es una falta. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del suelo del horno y la superficie del calentador superior.
Cuando utilice el horno, saldrá olor a quemado o plástico.	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, debe usar accesorios de cristalería adecuados.
El horno no cocina bien.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia, si la comida que está cocinando no requiere ser volteada. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna disminuirá y, por lo tanto esto influirá en el resultado de la cocción.

REGLAS DE MANIPULACIÓN

1. No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
2. Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
3. Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
5. Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
6. Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto ecológica y económicamente.

1. Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.
2. Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.
4. Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos hornillas en el estante de rejilla.
5. Cocine múltiples platos sucesivamente. El horno no perderá calor.
6. Apague el horno unos minutos antes del tiempo de caducidad de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.
7. Descongele la comida congelada antes de cocinar.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.

Importado por: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry 93110 Rosny-sous-Bois, Francia