

ANLEITUNG UND INFORMATIONEN
FÜR DIE INSTALLATION,
BENUTZUNG UND WARTUNG
ELEKTRISCHER EINBAUBACKÖFEN

INSTRUCTIONS AND ADVICE
FOR INSTALLING, USING AND
SERVICING
BUILT-IN ELECTRIC OVENS



Dieses Gerät entspricht den europäischen Sicherheitsstandards EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 (elektrische Geräte) und deren jeweiligen Ergänzungen.

Das Gerät erfüllt ferner die Anforderungen der nachfolgend aufgeführten EU-Richtlinien:

- 73/23 + 93/68 EC (elektrische Sicherheit) (Niederspannung)
- 89/336 + 92/31 + 93/68 EC (elektromagnetische Verträglichkeit) (EMC)

und trägt sowohl auf dem Typenschild als auch auf der Verpackung das CE-Zeichen.

Sämtliches Backofenzubehör, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, ist aus Materialien hergestellt, die den Bestimmungen der EU-Richtlinie 98/109 vom 21.12.88 entsprechen.

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EC.

Das auf dem Gerät angebrachte durchgestrichene Mülltonnensymbol weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom normalen Hausmüll entsorgt werden muss. Es muss daher bei einer eigens für elektrische und elektronische Geräte eingerichteten Abfall-Recycling-Stelle oder beim Kauf eines entsprechenden Neugeräts beim Einzelhändler abgegeben werden.



Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät nach Ende seiner Lebensdauer an einer geeigneten Sammelstelle abzugeben. Bei Verstößen gegen diese Bestimmung können ggf. nach den Abfallentso rgungsgesetzen Geldstrafen verhängt werden. Die getrennte Sammlung von Abfallprodukten zwecks Recycling, Behandlung und umweltfreundlicher Entsorgung trägt dazu bei, mögliche Schäden für Umwelt und Gesundheit zu reduzieren, und ermöglicht ein Recycling der Materialien, aus denen das Gerät gefertigt wurde. Nähere Informationen über Abfallsammelstellen in Ihrer Nähe erhalten Sie bei der für die Müllentsorgung zuständigen Stelle Ihrer Gemeinde oder bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Hersteller und Importeure müssen ihrer Verpflichtung zu Recycling, Behandlung und umweltfreundlicher Entsorgung nachkommen, indem sie sich direkt oder indirekt an dem Sammelsystem beteiligen.

INHALT

HILFE UND ERSATZTEILE	4
WICHTIGE HINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN	5
BESCHREIBUNG DES GERÄTES	6-11
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER	12-18
FEHLERSUCHE	19
TECHNISCHE MERKMALE	19
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	20-22

DE

HILFE UND ERSATZTEILE

Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von spezialisiertem Personal getestet und eingestellt, um eine optimale Funktion zu gewährleisten

Etwaige spätere Reparaturen oder Einstellungen müssen mit einem Höchstmaß an Sorgfalt durch qualifizierte Personen vorgenommen werden.

Wir empfehlen Ihnen daher, sich immer an Ihren Händler vor Ort oder an unser nächstgelegenes Service Center zu wenden, unter Angabe der Marke, des Modells, der Seriennummer des Geräts und einer Beschreibung des vorliegenden Problems. Alle technischen Daten Ihres Gerätes sind auf dem Typenschild an der Geräteseite und auf der Originalverpackung aufgedruckt.

Ein zweiter Aufkleber mit den technischen Daten liegt dieser Broschüre bei. Bitte kleben Sie diesen Aufkleber auf Ihre Gebrauchsanleitung oder an eine leicht zugängliche Stelle in der Nähe des Gerätes, damit Sie nötigenfalls die technischen Daten ablesen können.

Mit Hilfe dieser Informationen kann der Service-Mitarbeiter, der zu Ihnen ins Haus kommt, gleich die richtigen Ersatzteile mitbringen und einen schnellen und geeigneten Service leisten.

Sie erhalten in unseren technsichen Service-Centern und bei unseren autorisierten Händlern nur Original-Ersatzteile.

RAUM FÜR DEN DATEN-AUFKLEBER

461307064 (RS-000)

WICHTIGE HINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Wir danken Ihnen für den Kauf eines unserer Geräte. Dieses moderne, funktionale und praktische neue Modell wurde aus Materialien von höchster Qualität gefertigt und wir sind überzeugt, dass es alle Ihre Erwartungen erfüllen wird. Die Benutzung dieses Geräts ist sehr einfach. Dennoch empfehlen wir Ihnen dringend, diese Gebrauchsanleitung sorgfältig zu lesen. Sie enthält Informationen für den sicheren Anschluss und Gebrauch und die sichere Wartung. Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung an einem sichern Platz auf, damit Sie sie ggf. später zu Rate ziehen können. Der Hersteller behält sich das Recht vor, an seinen Produkten alle Veränderungen vorzunehmen, die er für erforderlich oder zweckmäßig oder im Interesse der Verbraucher liegend erachtet. Dadurch werden die wesentlichen Funktions- und Sicherheitsmerkmale nicht beeinträchtigt.

Der Hersteller haftet nicht für Ungenauigkeiten aufgrund von Druck- oder Übertragungsfehlern in dieser Gebrauchsanleitung

Bitte beachten: Die Abbildungen Gebrauchsanleitung dienen lediglich der Orientierung.

- · Anschluss und Wartung des Geräts wie in Abschnitt "ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR" beschrieben dürfen nur von qualifizierten Personen vorgenommen werden.
- Das Gerät darf nur für seinen ursprünglichen Zweck verwendet werden, d.h. für Back- und Kochanwendungen im Haushalt. Alle anderen Verwendungen sind unsachgemäß und damit gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die durch fehlerhaften Anschluss, fehlerhafte Wartung oder fehlerhafte Verwendung des Geräts entstehen.
- Bitte prüfen Sie nach Entfernung der äußeren Verpackung und der Verpackungen der Innenteile, ob das Gerät intakt ist. Wenn Sie Zweifel haben. benutzen Sie das Gerät nicht und ziehen Sie eine qualifizierte Person zu Rate.
- Lassen Sie Verpackungsmaterialien (Kartons, Plastikbeutel. Styropor, Nägel etc.) nicht Reichweite von Kindern liegen, da sie Gefahrenguellen darstellen. potenzielle Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclingfähig.
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn es korrekt an ein geeignetes Erdungssystem angeschlossen wird, wie in den elektrischen Sicherheitsstandards vorgeschrieben. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung ab, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden. Falls Sie Zweifel haben, lassen Sie Ihr Stromsystem von einem geprüften Elektriker prüfen.

· Bevor Sie das Gerät anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass die Daten des Typenschilds den Daten der Stromzuführungsleitung entsprechen (siehe Abschnitt "TECHNISCHE MERKMALE").

In der folgenden Liste sind einige grundsätzliche Regeln aufgeführt, die beim Gebrauch aller elektrischen Geräte zu beachten sind:

- # Fassen Sie nie ein Elektrogerät an, wenn Ihre Hände oder Füße nass oder feucht sind.
- # Benutzen Sie niemals Elektrogeräte, wenn Sie barfuß sind.
- # Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- # Setzen Sie das Gerät nie Witterungseinflüssen im Freien aus.
- # Lassen Sie Kinder und unerfahrene Personen das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Backen, dass der Backofen leer und die Tür geschlossen ist, und heizen Sie den Backofen 2 Stunden lang auf Höchsttemperatur, um sicherzustellen, dass Gerüche, die von den Verpackungsmaterialien herrührende Gerüche eliminiert werden. Achten Sie darauf, dass die Küche während dieses Vorgangs ausreichend belüftet ist.
- Während des Backens und einige Zeit danach kann das Glas der Backofentür und die zugänglichen Teile sehr heiß sein. Halten Sie daher Kinder fern.
- Sie das Gerät sauber. Lebensmittelablagerungen können ein Brandrisiko darstellen.
- Benutzen Sie den Backofen nicht als Vorratsschrank oder zum Aufbewahren von Töpfen und Pfannen, wenn Sie ihn nicht zum Backen benutzen. Dies kann zu Schäden und Unfällen führen, wenn der Backofen versehentlich eingeschaltet wird.
- Wenn Sie eine Steckdose in der Nähe des Geräts benutzen, achten Sie darauf, dass die Kabel nicht den Backofen berühren und weit genug entfernt von allen heißen Teilen sind.
- · Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, achten Sie darauf, dass alle Schalter auf "Aus" oder in geschlossener Position stehen.
- Žiehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten.
- Schalten Sie das Gerät im Falle eines Ausfalls oder Defekts aus und ziehen Sie den Netzstecker. Versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen vorzumen....
 Feineinstellungen müssen mit äußerster Sorgrangen im Beisein einer qualifizierte Person vorgenommen Wir emofehlen Ihnen deshalb, sich an Ihr den Mitarbeitern die Probleme mit Ihrem Gerät im Detail zu schildern.

ALLGEMEINES

Bei unseren elektrischen Backöfen kann es sich Multifunktionsöfen (mit 6 oder 8 verschiedenen Funktionen) handeln.

Alle Modelle können miteinem passenden Glaskeramik-Kochfeld ausgestattet werden (Einzelheiten zu Einbau-Kochfeldern entnehmen Sie bitte der Gebrauchsanleitung, die dem Kochfeld beiliegt).

Jeder Schaltgriff an der Bedienblende zeigt die Anordnung des zugehörigen Heizelements.

Zur Vermeidung der Überhitzung des Backofens weist das Gerät ein Sicherheitsthermostat auf, das sich einschaltet, wenn das Betriebsthermostat defekt ist. In diesem Fall wird die Stromversorgung vorübergehend unterbrochen: Versuchen Sie nicht, den Defekt selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an die nächste Kundendienststelle.

Einige Modelle können darüber hinaus mit einem Kühlventilator ausgestattet werden, der die Bedienblende, die Schaltgriffe, den Griff der Backofentür und die elektrischen Teile kühlt. Der Kühlventilator kann:

 sich automatisch einschalten, wenn Sie den Backofen einschalten, und sich ausschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet wird:

oder

 er schaltet sich 10-15 Minuten nach dem Backofen ein und bleibt nach dem Ausschalten des Geräts ca. 25-30 Minuten eingeschaltet, um das Abkühlen des Geräts zu beschleunigen.

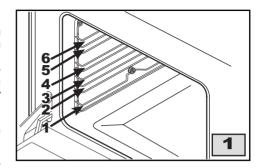
Der Backofen weist festen Führungsschienen (Abb. 1) oder Teleskopschienen (Abb. 2), in die die folgenden Zubehörvorrichtungen eingesetzt werden können, die sich von Modell zu Modell unterscheiden (Abb. 3):

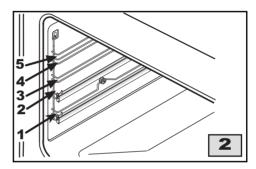
- Backofenrost (A)
- Fettpfanne oder Tropfschale (B)
- Blech für Backwaren oder Pizza (C) (*)
- Spießhalter + Bratspieß + Gabel + Knauf (*)

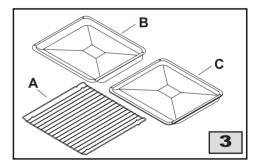
(*) Nur bei einigen Modellen vorhanden oder als Vorbereitung vorgesehen.

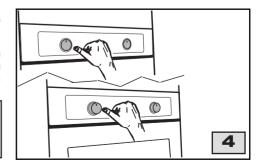
Einige Modelle sind mit «Push-Push» Schaltknöpfen ausgestattet. Für die Benutzung des Backofens müssen die Schaltknöpfe durch Drücken herausgefahren werden (siehe Abb. 4).

Stellen Sie während der Benutzung des Backofens sicher, dass sich die Schaltknöpfe außerhalb der Frontblende befinden, um Überhitzungen zu vermeiden.









BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

THERMOSTATSCHALTKNOPF (Abb. A)

Durch Drehen des Schaltknopfes in Úhrzeigersinn können die Temperaturwerte des Backofens gewählt werden, mit denen die Speisen gegart werden sollen (zwischen 50°C und Max.).

WAHLSCHALTER "6" POSITIONEN (Abb. B)

Beim Drehen des Schaltknopfes in Uhrzeigersinn finden Sie die folgenden Symbole:

0 = Ofen ausgeschaltet

= Einschalten der Ofenbeleuchtung, die bei allen Funktionen eingeschaltet bleibt

= Einschalten des Gebläses

= Einschalten des oberen und des unteren Heizelements

= Einschalten des Heizelements Grill + Bratspieß (*)

= Einschalten des Heizelements Grill + Bratspieß (*)

= Einschalten des Heizelements Grill mit Gebläse

WAHLSCHALTER "8" POSITIONEN (Abb. B)

Beim Drehen des Schaltknopfes in Uhrzeigersinn finden wir die folgenden Symbole:

0 = Ofen ausgeschaltet

= Einschalten der Ofenbeleuchtung, die bei allen Funktionen eingeschaltet bleibt

***** = Einschalten des Gebläses

= Einschalten des oberen und des unteren Heizelements

= Einschalten des oberen und des unteren Heizelements mit Gebläse

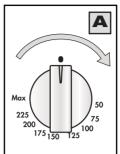
= Einschalten des unteren Heizelements mit Gebläse

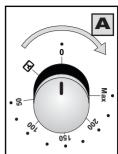
= Einschalten des oberen Heizelements mit Gebläse

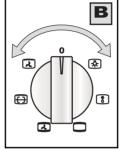
= Einschalten des Heizelements Grill + Bratspieß (*)

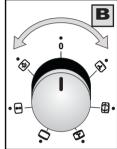
= Einschalten des Heizelements Grill mit Gebläse

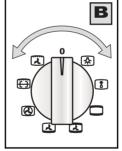
(*) Nur bei einigen Modellen vorhanden oder als Zubehör vorgesehen.

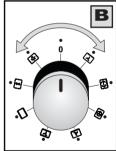












BESCHREIBUNG DES GERÄTES

ENERGIEREGLER FÜR DIE FLÄCHENHEIZELEMENTE DER KOCHPLATTE - für Normalkochzone (fig. C) (*)

Drehen Sie den Schaltgriff im oder gegen den Uhrzeigersinn, um eine der folgenden Funktionen auszuwählen:

0 = Heizelement aus

von 1 bis 12 = Minimale bis maximale Leistung

ENERGIEREGLER FÜR DIE FLÄCHENHEIZELEMENTE DER KOCHPLATTE - für Zweikochzone (fig. D) (*)

Turning the knob clockwise the following symbols are shown:

0 = Heizelement aus

von 1 bis 12 = Minimale bis maximale Leistung - für

Normalkochzone

von 12 bis 0 = Maximale Leistung - für Zweikochzone

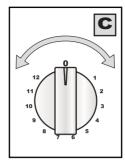
(*) (Details zum Gebrauch des Kochfeldes sind der zugehörigen Gebrauchsanleitung zu entnehmen.)

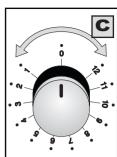
RÜCKSEITIG BELEUCHTETER AUFDRUCK ODER KONTROLLLEUCHTE EINSCHALTUNG THERMOSTAT

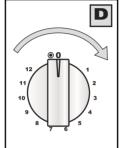
Das Aufleuchten zeigt an, das der Backofen oder der Grill in Funktion ist. Geht während der Benutzung des Backofens aus, wenn die voreingestellte Temperatur erreicht wird. Es ist normal, dass die gelbe Kontrollleuchte während des Garens wiederholt an- und wieder ausgeht, da die Temperatur des Backofens überwacht wird.

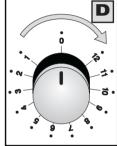
RÜCKSEITIG BELEUCHTETER AUFDRUCK ODER KONTROLLLEUCHTE EINSCHALTUNG ELEKTRISCHE KOMPONENTEN

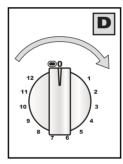
Falls vorhanden, zeigt das Aufleuchten an, dass ein Heizelement des Kochfelds eingeschaltet ist.











ELEKTROMECHANISCHES MINUTENZÄHLWERK MIT «AUTOMATISCHEM STOPP» BEI ENDE DES GARVORGANG

Dieses Zubehör hat eine doppelte Funktion: Sie zeigt die vergangene Garzeit an und sie schaltet den Backofen automatisch ab.

Anm.: Wenn sich der Zeiger des Schaltknopfes in der Position «•» befindet, kann der Backofen nicht funktionieren. Stellen Sie bei der Benutzung des Backofens ohne Programmierung sicher, dass das Minutenzählwerk auf manuell gestellt ist.

Halbautomatische Funktionsweise

Drehen Sie den Schaltknopf des Timers nach der Wahl eines Garvorgangs eine volle Umdrehung in Uhrzeigersinn und dann in Gegenrichtung, um die gewünschte Garzeit einzustellen (max. 120 Minuten). Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt ein akustische Signal, das die automatische Abschaltung des Ofens anzeigt.

Manuelle Funktionsweise

Drehen Sie den Schaltknopf gegen den Uhrzeigersinn und bringen Sie den Zeiger mit dem Symbol in Übereinstimmung, falls die Garzeit zwei Stunden übersteigt oder falls der Backofen ohne Einschaltung des Timers verwendet werden soll.

ANALOGE UHR MIT «AUTOMATISCHEM STOPP» BEI ENDE DES GARVORGANGS

Diese Zubehöreinrichtung hat eine doppelte Funktion: Sie zeigt die Uhrzeit an und sie schaltet den Backofen durch Eingabe der Dauer der Garzeit ab.

Anm.: Wenn sich der Zeiger des Schaltknopfes in dem Symbol (A) befindet, kann der Backofen nicht funktionieren. Stellen Sie bei der Benutzung des Backofens ohne Programmierung sicher, dass die Uhr auf manuell gestellt ist.

Einstellung der Uhrzeit

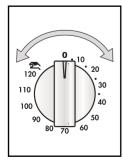
Drücken Sie den Schaltknopf (M) nach dem elektrischen Anschließen oder nach einem Stromausfall und drehen Sie ihn in Uhrzeigersinn, um die Uhrzeit einzustellen.

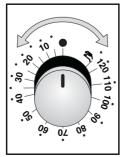
Halbautomatische Funktionsweise

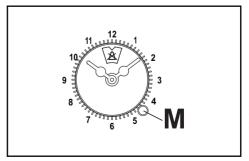
Drehen Sie nach der Wahl eines Garvorgangs den Schaltknopf (M) in Uhrzeigersinn, ohne ihn zu drücken, um die gewünschte Garzeit einzustellen (max. 90 Minuten). Bei Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal: Es zeigt die automatische Abschaltung des Backofens an. Drehen Sie den Schaltknopf auf das Symbol (x), um den Backofen auszuschalten.

Manuelle Funktionsweise

Drehen Sie den Schaltknopf (M) im Uhrzeigersinn und bringen Sie den Zeiger mit dem Symbol 📆 in Übereinstimmung, falls die Garzeit 90 Minuten übersteigt oder falls der Backofen ohne Eingabe der Garzeit verwendet werden soll.







ELEKTRONISCHE PROGRAMMIEREINHEIT «ALED»

Einstellung der Uhrzeit

Nach dem elektrischen Anschließen oder nach einem Stromausfall blinken auf dem Display gleichzeitig die Anzeigen AUTO und "0,00" oder die seit der Wiederherstellung der Stromversorgung vergangene Zeit auf.

Halten Sie für einige Sekunden gleichzeitig die Tasten + und – oder lediglich die Taste Mode gedrückt, bis das Symbol AUTO verschwindet und das Symbol manueller Betrieb aufleuchtet.

Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Punkt unter dem Symbol (**) aufblinkt.

Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, während ein Programm läuft. Falls die Einstellung der Uhrzeit vorgenommen wird, während ein Programm läuft, wird dieses automatisch abgebrochen.

Wahl des Programms

Halten Sie für einige Sekunden gleichzeitig die Taste Mode gedrückt; bei weiterem Drücken beginnt die folgende Seguenz der Programme:

1. Minutenzählwerk

Die Uhr verschwindet, das Symbol 🛆 leuchtet auf und die Zeit kann mit den Tasten + und – eingestellt werden. Am Ende der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol 🛆 blinkt auf. Halten Sie die Taste Mode für einige Sekunden gedrückt, um das Signal stummzuschalten und das Symbol 🛆 auszublenden.

Die Funktionsweise des Minutenzählwerks ist von allen anderen Garprogrammen unabhängig.

2. Garzeit

Die Uhr verschwindet und das Symbol AUTO sowie die Anzeige "dur" blinken auf. Nun kann die Garzeit mit den Tasten + und – eingestellt werden. Am Ende der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol AUTO blinkt auf. Halten Sie die Taste Mode für einige Sekunden gedrückt, um das Signal stummzuschalten.

Der Ofen ist abgeschaltet; halten Sie für einige Sekunden gleichzeitig die Tasten + und – oder lediglich die Taste Mode gedrückt, um die manuelle Betriebsweise wieder einzuschalten, und das Symbol erscheint erneut.

3. Ende des Garvorgangs

Die Uhr verschwindet und das Symbol AUTO sowie die Anzeige "End" blinken auf. Nun kann die Uhrzeit für das Ende des Garvogangs mit den Taste + und – eingestellt werden.

Das Symbol geht aus und es erscheint das Symbol AUTO. Das Symbol leuchtet erneut auf, wenn der Ofen den Garvorgang beginnt. Beim Ablauf der Garzeit geht das Symbol aus, das Symbol AUTO blinkt auf und das akustische Signal ertönt. Drücken Sie zum Stummschalten des Signals die Taste Mode.

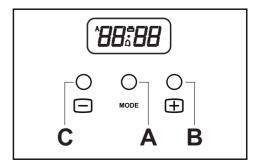
Der Ofen ist abgeschaltet; halten Sie für einige Sekunden gleichzeitig die Tasten + und – oder lediglich die Taste Mode gedrückt, um die manuelle Betriebsweise wieder einzuschalten, und das Symbol erscheint erneut.

Korrektur/Löschung des eingestellten Programms

Alle eingestellten Programme können gelöscht werden, indem für einige Sekunden gleichzeitig die Tasten + und – gedrückt werden. Das Symbol AUTO verschwindet.

Alle eingestellten Programme können korrigiert werden, indem die Taste Mode für einige Sekunden gedrückt wird; durch weiteres Drücken wird dann die zu korrigierende Funktion gewählt. Die Korrektur muss mit den Tasten + und – vorgenommen werden.

Es ist jederzeit möglich, den Fortschritt des eingestellten Programms zu überprüfen, indem die Taste Mode für einige Sekunden gedrückt wird; durch weiteres Drücken wird dann die anzuzeigende Funktion aufgerufen.



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

ELEKTRONISCHE PROGRAMMIEREINHEIT

Diese Zubehöreinrichtung hat folgende Funktionen:

- Uhr (einstellbar über die Tasten 2 und 3)

- Minutenzählwerk (einstellbar über Taste 1)

- Garzeit (einstellbar über Taste 2) - Ende des Garvorgangs (einstellbar über Taste 3)

- Manuelle Betriebsweise (einstellbar über die Tasten 2 und 3)

- Einstellung Zeiten zurück (einstellbar über Taste 4)

- Einstellung Zeiten vor (einstellbar über Taste 5)

Das digitale Display zeigt immer die Uhrzeit an und beim Drücken der entsprechenden Taste kann es die Zeiten der Gardauer oder des Minutenzählwerks anzeigen. Anm.: Bei Ende aller Programmierungen (mit Ausnahme des Minutenzählwerks) schaltet die Programmiereinheit den Backofen ab. Stellen Sie bei der nachfolgenden Benutzung des Backofens ohne die Programmiereinheit sicher, dass diese auf manuell gestellt worden ist (siehe die Anweisungen im weiteren Verlauf des Handbuches).

Einstellung der Uhrzeit (von 0.01 bis 24.00 = SS.MM)

Nach dem elektrischen Anschließen oder nach einem Stromausfall blinken auf dem Display gleichzeitig die Anzeigen "A" und "0.00" oder die seit der Wiederherstellung der Stromversorgung vergangene Zeit auf. Drücken Sie wiederholt die Tasten 2 und 3 und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit durch Drücken der Tasten 4 oder 5 ein. Nach Abschluss der Einstellung geht das Symbol "A" aus und das Symbol für die manuelle Betriebsweise leuchtet auf.

Manuelle Funktionsweise

Bei der Einstellung der Uhrzeit stellt die Programmiereinheit automatisch die manuelle Betriebsweise Anderenfalls erfolgt dies nur am Ende der automatischen Programmierung oder nach dem Löschen durch gleichzeitiges Löschen der Tasten 2 und 3. Das Symbol "A" verschwindet und das Symbol " leuchtet auf."

Minutenzählwerk (von 0.01 bis 0,59 = SS.MM)

Drücken Sie die Taste 1 und wählen Sie die Garzeit mit den Tasten 4 oder 5. Das Symbol (leuchtet auf. Bei Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt das akustische Signal und das Symbol (1) geht aus.

Halbautomatische Funktionsweise

(mit Garzeit von 0.01 bis 23,59 = SS.MM)

Beim Drücken der Taste 2 und Eingeben der Garzeit mit der Taste 4 oder 5 leuchten das Symbol "A" und das Symbol ständig auf. Nach Ablauf der eingestellten Zeit geht das Symbol (4) aus, das Symbol (A) blinkt das akustische Signal ertönt.

Halbautomatische Funktionsweise (mit Ende des Garvorgangs von 0.01 bis 23.59 = SS.MM)

Beim Drücken der Taste 3 und Eingeben der Zeit für das Ende des Garvorgangs mit der Taste 5 leuchten das Symbol "A" und das Symbol ständig auf. Nach Ablauf der eingestellten Zeit geht das Symbol

aus, das Symbol "A" blinkt, das akustische Signal ertönt.

Automatische Funktionsweise (mit verzögertem Beginn des Garvorgangs)

Programmieren Sie zuerst die Dauer der Garzeit (das Symbol "A" und das Symbol (4) leuchten auf) und dann das Ende der Garzeit (das Symbol 🕮 geht aus), wie zuvor beschrieben. Das Symbol [48] leuchtet erneut auf, wenn der Garvorgang des Backofens beginnt. Nach Ablauf der Garzeit geht das Symbol (49) aus, das Symbol "A" blinkt, das akustische Signal ertönt.

Akustisches Signal

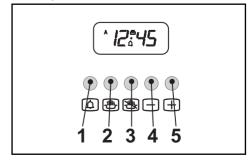
Das akustische Signal ertönt bei Ende einer Programmierung oder der Funktion des Minutenzählwerks für ca. 7 Minuten. Zur Stummschaltung muss eine der Funktionstasten gedrückt werden.

Programmbeginn und -kontrolle

Das Programm beginnt nach der Einstellung. Es ist jederzeit möglich, das eingestellte Programm durch Drücken der entsprechenden Taste zu korrigieren.

Korrektur/Löschung des eingestellten Programms

Falls die von der Uhr angezeigte Uhrzeit zwischen der Uhrzeit des Beginns des Garvorgangs und der Uhrzeit des Endes des Garvorgangs liegt, ergibt sich ein Fehler in der automatischen Betriebsweise. Der Fehler wird sofort durch das akustische Signal und das Aufblinken des Symbols "A" angezeigt. Der Eingabefehler kann durch Änderung der Dauer oder der Zeit für das Ende des Garvorgangs geändert werden. Alle eingestellten Programme können jederzeit durch Drücken der entsprechenden Programmierungstaste und anschließendes Drücken der Tasten 4 oder 5 korrigiert werden. Die Löschung eines Programms erfolgt durch die Einstellung der programmierten Zeit auf den Wert "0.00". Durch das Löschen der Dauer wird automatisch das Ende gelöscht, und umgekehrt. Der Backofen schaltet sich ab und das Symbol "A" blinkt auf.



161307064 (RS-000)

HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Lassen Sie den Backofen während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Stellen Sie sicher, dass keine Kinder mit dem Gerät spielen.
- Fassen Sie den Griff der Backofentür zum Öffnen immer in der Mitte an. Üben Sie keinen zu großen Druck auf die Tür aus, wenn sie offen ist.
- Während des Garens bildet sich an der Tür und an den Innenwänden des Backofens Kondenswasser. Dies beeinträchtigt die Funktionsweise nicht.
- Achten Sie beim Öffnen der Backofentür auf das Austreten von heißem Dampf.
- Während der Benutzung wird das Gerät sehr heiß. Achten sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht berühren. Benutzen Sie Backofenhandschuhe, wenn Sie Behälter in den Backofen stellen oder aus diesem entnehmen.
- Achten Sie darauf, dass keine größere Mengen auf die Bodenplatte tropfen, wenn Sie die Speisen in den Backofen stellen oder aus diesem entnehmen (überhitzte Öle oder Fette können sich leicht entzünden).
- Benutzen Sie Behälter, die für die auf dem Thermostatschalter angezeigten Temperaturen geeignet sind.
- Zur Vermeidung negativer Resultate empfehlen wir dringend, während des Garens den Ofensockel oder die Roste nicht mit Alu-Folie oder sonstigen Materialien zu verdecken.
- Benutzen Sie immer die Fettpfanne zum Auffangen des Safts, den das Fleisch beim Grillen abgibt, wie im Abschnitt "PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN" angegeben.
- Stellen Sie nach der Benutzung des Gerätes sicher, dass sich alle Bedienelemente in der abgeschalteten oder geschlossenen Position befinden.
- ACHTUNG! Während der Benutzung sind die Scheiben der Backofentür und die zugänglichen Bauteile sehr heiß und deshalb müssen Kinder vom Backofen ferngehalten werden.

WICHTIG! Während der Benutzung des Backofens und des Grills muss die Backofentür gesVORGEHENSWEISE BEI DER ERSTEN BENUTZUNG

Stellen Sie sicher, dass sich die Programmiereinheit auf manuell befindet, und heizen Sie dann den leeren Backofen mit geschlossener Tür und auf der maximalen Temperatur für zwei Stunden auf, um den Geruch der Steinwolle abzubauen.

Halten Sie sich dabei nicht im gleichen Raum auf und lüften Sie diesen anschließend. Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen und reinigen Sie das Innere mit warmem Wasser und einem sanften Reinigungsmittel.

Reinigen Sie alle Zubehörteile (Grill, Blech, Fettpfanne, Bratspieß usw.) vor der Erst-Benutzung.

Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten.

Zur Orientierung geben wir im Folgenden eine Kurzbeschreibung der verschiedenen Garverfahren an:

- auf Seite 13-14 Multifunktions-Backofen
- auf Seite 14 Bratspieß (nur bestimmte Versionen)
- auf Seite 15 Praktische Empfehlungen für die Erzielung optimaler Ergebnisse
- auf Seite 16 Tabelle Garen und Tabelle Grillen.

461307064 (RS-000)

chlossen sein.

BENUTZUNG DES MULTIFUNKTIONSBACKOFENS

& AUFTAUEN BEI RAUMTEMPERATUR

Drehen Sie den Schaltknopf (Abb. B) auf das Symbol und geben Sie dann die aufzutauenden Lebensmittel in den Backofen. Die erforderliche Auftauzeit ist von der Menge und der Art der Lebensmittel abhängig. Bei der Wahl dieser Funktion wird nur das Gebläse eingeschaltet, das die Luft über die tiefgefrorenen Lebensmittel bläst und sie sehr langsam auftaut. Besonders geeignet für Obst oder Süßspeisen.

TRADITIONELLE GARUNG

Drehen Sie den Schaltknopf (Abb. B) auf das Symbol und stellen Sie dann den Thermostatschalter (Abb. A) auf die gewünschte Temperatur ein.

Warten Sie beim Vorheizen, bis die gelbe Kontrollleuchte des Thermostats ausgeht, und geben Sie die Lebensmittel dann in den Backofen. Bei der Wahl dieser Funktion werden das obere und das untere Heizelement eingeschaltet, die die Wärme von oben und von unten auf Lebensmittel verteilen. Diese Art des Garens ist für alle Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Brot, Pizza, Kuchen usw.) geeignet.

TRADITIONELLE GARUNG MIT UMLUFT

Drehen Sie den Schaltknopf (Abb. B) auf das Symbol und stellen Sie dann den Thermostatschalter (Abb. A) auf die gewünschte Temperatur ein.

Warten Sie beim Vorheizen, bis die gelbe Kontrollleuchte des Thermostats erlischt und geben Sie die Lebensmittel dann in den Backofen. Bei der Wahl dieser Funktion werden das obere und das untere Heizelement eingeschaltet und die abgestrahlte Wärme wird vom Gebläse verteilt. Diese Garungsform ist besonders geeignet zum schnellen, gleichzeitigen Garen auf verschiedenen Schienen (Abb. 5).

AUFTAUEN UND ERWÄRMUNG MIT HEISSLUFT (nur bei Schaltknopf mit 8 Positionen)

Drehen Sie den Schaltknopf (Abb. B) auf das Symbol, stellen Sie dann den Thermostatschalter (Abb. A) auf die gewünschte Temperatur ein und geben Sie die Lebensmittel in den Backofen.

Bei der Wahl dieser Funktion wird das untere Heizelement eingeschaltet und die abgestrahlte Wärme wird vom Gebläse verteilt.

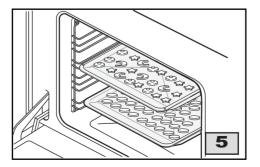
Diese Funktion ist besonders geeignet zum Auftauen und Aufwärmen von Fertiggerichten.

GARUNG MIT UMLUFT UND OBERHITZE (nur bei Schaltknopf mit 8 Positionen)

Drehen Sie den Schaltknopf (Abb. B) auf das Symbol, stellen Sie dann den Thermostatschalter (Abb. A) auf die gewünschte Temperatur ein und geben Sie die Lebensmittel in den Backofen.

Warten Sie beim Vorheizen, bis die gelbe Kontrollleuchte des Thermostats erlischt und geben Sie die Lebensmittel dann in den Backofen.

Bei der Wahl dieser Funktion wird das obere Heizelement eingeschaltet und die abgestrahlte Wärme wird vom Gebläse verteilt. Die Wärme erreicht dabei schnell den vorgesehenen Wert und wird im Backofen gleichmäßig verteilt, was das gleichzeitige Garen von unterschiedlichen Lebensmitteln auf mehreren Schienen gestattet (Abb. 5).



ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER



Drehen Sie den Schaltknopf (Abb. B) auf das Symbol und stellen Sie den Thermostatschalter (Abb. A) auf die gewünschte Temperatur ein. Durch die Wahl dieser Funktion wird das obere mittlere Heizelement eingeschaltet, das die Wärme gleichmäßig auf die Speisen abgibt. Außer zum Grillen (Abb. 5) kann diese Funktion auch zum leichten

Überbacken von bereits gegarten Speisen verwendet werden. Bei der Einschaltung des Grills wird automatisch auch der eventuelle Bratspieß eingeschaltet.

Verwenden Sie zum Auffangen des Safts immer die Fettpfanne, wie im Abschnitt "PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN" angegeben.

GRILLEN MIT UMLUFT

Drehen Sie den Schaltknopf (Abb. B) auf das Symbol und stellen Sie den Thermostatschalter (Abb. A) auf die gewünschte Temperatur (max. 200 °C) ein.

Durch die Wahl dieser Funktion wird das obere mittlere Heizelement eingeschaltet und die abgestrahlte Wärme wird vom Gebläse verteilt.

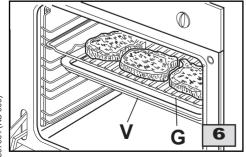
Diese Garmethode ist besonders geeignet, um die vom oberen Heizelement abgestrahlte Wärme abzumildern und niedrigere Gartemperaturen zu erreichen, um eine knusprige Überbackung zu erzielen. Ideal für Braten und Hähnschen

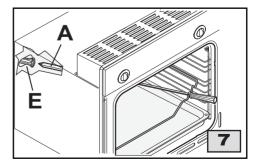
Verwenden Sie zum Auffangen des Safts immer die Fettpfanne, die im Abschnitt "PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN" angegeben.

BENUTZUNG DES BRATSPIESSES (Abb. 7) (nur bei einigen Modellen vorhanden oder als Vorbereitung vorgesehen)

- Stecken Sie das Hähnchen oder das Bratgut auf den Spieß, fixieren Sie es mit den beiden Gabeln und zentrieren Sie es gut, um ungleiche Belastungen des Motors zu vermeiden.
- Setzen Sie den Spieß nach dem Einstecken der Halterung in die Schiene 4 ein und rasten Sie das Ende (A) in die Kupplung des Motors (E) ein.
- Verwenden Sie zum Auffangen des Safts immer die Fettpfanne, die im Abschnitt "PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN" angegeben.
- Schrauben Sie den Griff des Spießes ab, entfernen Sie ihn und schließen Sie die Backofentür.
- Drehen Sie den Schaltknopf (Abb. B) auf das Symbol und stellen Sie den Thermostatschalter (Abb. A) auf die in der Tabelle auf Seite 16 angegebene Temperatur ein.

Durch die Einschaltung des Grills wird automatisch auch der Bratspieß eingeschaltet.





PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN Kuchen und Brot:

- Heizen Sie den Backofen vor dem Backen von Kuchen oder Brot immer zumindest 15 Minuten auf.
- Während des Garens darf die Backofentür nicht offen sein, da dadurch der Gärung unterbrochen werden würde.
- Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten bei abgeschaltetem Backofen ruhen.
- Verwenden Sie die Bleche oder die Fettpfanne, die mit dem Gerät geliefert werden, nicht zum Garen von Lebensmitteln.
- Wie können Sie feststellen, ob der Kuchen gar ist? Stechen Sie ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit mit einem dünnen Holzspieß in den höchsten Bereich des Kuchens. Falls am Spieß beim Herausziehen keine Teigreste mehr kleben, ist der Kuchen gar.
- Falls der Kuchen "einfällt". Benutzen Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder senken Sie die Temperatur um 10°C ab.
- Falls der Kuchen zu trocken wird. Machen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher und gießen Sie Fruchtsaft oder ein alkoholisches Getränk darüber. Verwenden Sie beim nächsten Mal eine um 10°C höhere Temperatur und reduzieren Sie die Backzeit.
- Falls der Kuchen oben zu dunkel wird. Backen Sie den Kuchen beim nächsten Mal auf einer tieferen Schiene, senken Sie die Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
- Falls der Kuchen oben verbrennt. Entfernen Sie den verbrannten Teil und bestreuen Sie ihn mit Zucker, oder verzieren Sie ihn mit Sahne, Marmelade, Creme usw.
- Falls der Kuchen unten zu dunkel wird. Backen Sie ihn beim nächsten Mal auf einer höheren Schiene und reduzieren Sie die Temperatur.
- Falls das Brot oder der Kuchen außen gar aber innen nicht gar sind. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
- Falls sich der Kuchen nicht aus der Form löst. Lösen Sie den Kuchen mit einem Messer aus der Form. Decken Sie den Kuchen mit einem Tuch ab und stürzen Sie die Form. Fetten Sie die Form beim nächsten Mal sorgfältig und streuen Sie sie auch mit etwas Mehl oder Paniermehl ab.
- Falls sich die Kekse nicht vom Blech lösen. Geben Sie das Blech wieder in den Backofen und lösen Sie die Kekse, bevor sie abkühlen. Benutzen Sie beim nächsten Mal Backpapier, um dies zu vermeiden.

Garen von Speisen:

- Schalten Sie den Backofen beim Garen von Speisen 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, falls diese 40 Minuten übersteigt, um die Restwärme des Backofens für die Garung zu nutzen (Energieeinsparung).
- Der Braten bleibt saftiger, falls er in einem geschlossenen Bräter gegart wird, und knuspriger, wenn der Bräter offen gelassen wird.
- Weißes Fleisch, Geflügel und Fisch machen im Allgemeinen mittlere Temperaturen erforderlich (unter 200°C).
- Das "englische" Garen von rotem Fleisch erfordert hohen Temperaturen (über 200°C) und kurze Zeiten
- Würzen Sie das Fleisch und spicken Sie es mit Speck, um einen schmackhafteren Braten zu erzielen.
- Falls der Braten hart wird. Lassen Sie das Fleisch beim nächsten Mal länger abhängen.
- Falls der Braten oben zu dunkel wird. Schieben Sie ihn beim nächsten Mal auf eine tiefere Schiene ein, senken Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit.
- Falls der Braten nicht gar ist. Schneiden Sie ihn in Scheiben, geben Sie ihn mit dem Saft auf ein Blech und schließen Sie den Garvorgang ab.

Grillen:

- Fetten und würzen Sie die Lebensmittel leicht vor dem Grillen.
- Verwenden Sie stets die Fettpfanne zum Auffangen des Safts, den das Fleisch während des Garens abgibt. Stellen Sie ihn unter den Grill (Abb. 6) oder auf die Bodenplatte des Backofens (Abb. 7), wenn der Bratspieß verwendet wird. Geben Sie immer etwas Wasser in die Fettpfanne. Das Wasser verhindert, dass die Fette verbrennen und üble Gerüche oder Rauch verursachen. Geben Sie während des Garens Wasser hinzu, um das vorzeitige Verdampfen zu vermeiden.
- Wenden Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit.
- Perforieren Sie bei fettem Geflügel (Gans) die Haut unter den Flügeln, sodass das Fett austreten kann.

Aluminium ist ein Material, das bei direktem Kontakt mit organischen Säuren, die in einigen Lebensmitteln enthalten sind oder während des Garens zugegeben (z.B. Essig, Zitrone usw.) werden, leicht korrodiert. Wir empfehlen daher, die zu garenden Lebensmittel nie direkt auf die Zubehörteile aus Aluminium oder die lackierten Zubehörteile zu legen, sondern stets Backpapier zu verwenden.

ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER

GARZEITENTABELLE

SPEISEN	Gewicht kg	Backblech oder		Position des Backrosts vom Boden aus KONVENTIONELLER BACKOFEN (OHNE LÜFTER			UMLUFTB (MIT LÜ	
		Form	5 Einschub- ebenen	6 Einschub- ebenen	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
BRATEN Kalbsbraten Schweinebraten Rinderbraten Lammbraten	1 1 1,15 2	1 1 1	2 2 1 oder 2 1 oder 2	2 oder 3 2 oder 3 1 oder 2 1 oder 2	200-220 200-220 220 230	100-90 120-100 60 165	200-220 200-220 = =	100-90 120-100 = =
GEFLÜGEL Hähnchenbraten Putenbraten Entenbraten	1 6 1,5	1 1 1	2 2 2	2 oder 3 2 oder 3 oder 3	200-220 200 200-220	90-100 150 120-150	190-210 190 190-210	90-100 150 120-150
FISCH Ganzer gebackener Fisch Seebarsch	1 0.6 1.15	1 1 1	2 2 2 2	2 oder 3 1 oder 2 1 oder 2	200 175 200	30-35 20-25 45	170-190 160-170 170-190	25-30 15-20 40-35
PIZZA	1 1 x 2	1 2	2 1 und 3	3 1 und 4	225-230 =	25-30 =	225-230 200-220	20-25 25-35
BROT	1	1	2	2 oder 3	200-220	20-27	220	20
GEBÄCK Plätzchen/Kekse Plätzchen Kokosplätzchen Zitronenplätzchen Mufflins Hefebrötchen Hefebrötchen		1 2 2 2 2 2 1	2 1 und 3 1 und 3 1 und 3 1 und 3 2 1 und 3	3 1 und 4 1 und 4 1 und 4 1 und 4 2 1 und 4	180 = = = 180 225 =	20-25 = = = 30-35 18 =	190 170-190 170-190 170-190 160-170 = 200	15 18-15 25-20 27-23 30-25 = 16
KUCHEN/OBSTKUCHEN Biscuit Apfelkuchen Linzertorte Linzertorte Strudel Quiche	0,8 = = = = =	1 1 1 2 2 oder 3 2 oder 3	2 2 2 1 und 3 1	3 3 3 1 und 4 1	190 190 = = 180-190	52 60 = = 60-50	190 = 190 175-190 = 200-210	45 = 45 50-40 = 55-45

Die in den Tabellen angegebenen Werte (Temperaturen und Garzeiten) sind Richtwerte und können je nach den Kochgewohnheiten des Einzelnen variieren.

GRILLZEITENTABELLE

	Gewicht		Position des Backrosts vom Boden aus		KONVENTIONELLER BACKOFEN (OHNE LÜFTER)			UMLUFTBACKOFEN (MIT LÜFTER)		
SPEISEN	kg	5 Einschub- 6 Einschub-		Temperatur Garzeit in Minuten		Minuten	Temperatur	Garzeit ir	Garzeit in Minuten	
		ebenen	ebenen	in °C	1.Seite 2.Seite		in °C	1.Seite	2.Seite	
FLEISCH T-Bone-Steak Steak Hähnchen (halb)	0,50 0,15 1	4 oder 5 5 3 oder 4	5 oder 6 6 4 oder 5	225-Max 200-225 225	12-15 5 20	12-15 5 20	200 = =	15 = =	10 = =	
FISCH Forelle Seebarsch Seezunge	0,42 0,40 0,20	4 4 oder 5 4 oder 6	5 5 oder 6 5 oder 6	200 200 200	18 15 10	18 15 10	200 200 200	10 10-12 8-9	10 10-12 8-9	
SPIESS(*)										
HÄHNCHEN	1,3	3	4	225-Max 90-80 = =			=			

^(*) Nur bei einigen Modellen vorhanden oder als Zubehör vorgesehen.
Die in den Tabellen angegebenen Werte (Temperaturen und Garzeiten) sind Richtwerte und können je nach den Kochgewohnheiten des Einzelnen variieren. Beim Grillen von Fleisch hängen die Werte zudem von der Dicke der Fleischscheiben oder des Bratens und den individuellen Geschmackspräferenzen ab.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Verwenden Sie für die Reinigung dieses Geräts keinen Dampfreiniger.
- Waschen Sie die Teile nicht ab, wenn diese immer noch heiß sind.
- Verwenden Sie nie Scheuermittel, harte Schwämme oder ätzende Sprays.
- Lassen Sie nie Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser oder Zitronen- oder Tomatensaft für längere Zeit auf der Oberfläche.

ÄUSSERE TEILE

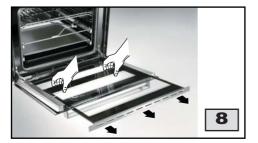
Alle Teile an der Außenseite des Ofens (Edelstahl, Seitenteile, Türglas) müssen regelmäßig mit einem milden Reiniger und etwas Wasser gereinigt und anschließend mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Zum Säubern der Glasscheibe der Backofentür kein schleifendes Material oder scharfe Klingen verwenden, weil diese das Glas zerkratzen können, was zu deren Bruch führen kann. Verwenden Sie auf beschichteten oder Edelstahl-Oberflächen keine aromatischen oder fetthaltigen Reiniger für die Entfernung von Flecken oder Aufklebern.

INNERE TEILE

Der Ofen sollte nach jeder Anwendung gereinigt werden, um Restverschmutzungen wie Fette oder Zucker zu entfernen, um zu vermeiden, dass sie später verbrennen, verkrusten dauerhafte Flecken oder unangenehmen Geruch hinterlassen.

Der Ofen sollte immer mit Spülwasser gereinigt, abgespült und auf allen Oberflächen abgetrocknet werden, solange er noch warm ist. Spülen Sie außerdem alle verwendeten Zubehörteile ab.

Vermeiden Sie es, weder die elektrischen Heizelemente noch den Thermostat mit säurehaltigen Reinigungsmitteln einzusprühen oder abzuwaschen (lesen Sie die Informationen auf dem Etikett Ihres Produkts nach, das Sie verwenden). Der Hersteller kannicht für Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung verursacht wurden. haftbar gemacht werden.



OFENDICHTUNG

Die Beschaffenheit der Ofendichtung ist für die einwandfreie Funktion und Leistungsfähigkeit des Ofens entscheidend.

Wir empfehlen Ihnen:

- Reinigen Sie die Dichtung und vermeiden Sie Scheuermittel oder -Produkte.
- Überprüfen Sie gelegentlich ihre Beschaffenheit.

Falls die Dichtung steif geworden ist oder Schäden aufweist, kontaktieren Sie Ihren nächsten Kundendienstcenter und vermeiden Sie die Nutzung des Ofens, bis der Schaden behoben wurde.

INNERES OFENTÜRGLAS – nur bestimmte Modelle Ein Merkmal unserer Öfen ist das innere Ofentürglas, das für die Reinigung ohne die Hilfe von Fachpersonal einfach entnommen werden kann. Öffnen Sie einfach die Ofentür und entnehmen Sie die Halterung, an der

ACHTUNG!! Dieser Vorgang kann auch ausgeführt werden, während die Tür am Gerät befestigt ist. Allerdings sollten Sie in diesem Fall mit der horizontal ausgeklappten Tür sehr vorsichtig umgehen. Durch die Kraft der Scharniere kann die Tür plötzlich zuklappen.

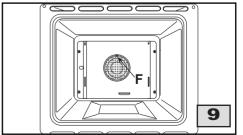
OFENGEBLÄSEFILTER (optional)

das Glas befestigt ist (siehe Abb. 8).

Der Ofen ist mit einem Gebläseschutzfilter ausgestattet, um zu verhindern, dass das Fett, das durch die Luft übertragen wird, das Gebläse verstopft

Wir empfehlen, den Filter nach jeder Anwendung gründlich zu reinigen (mit der Hand oder im Geschirrspüler). Um den Filter zu entnehmen, drücken Sie die Klappe (F) nach oben (Abb. 9).

Um den Filter wieder einzusetzen, wiederholen Sie die obigen Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge. Beachten Sie dabei, dass die hinteren Klappen sich in den jeweiligen Vertiefungen auf der Rückseite des Ofens befinden.



AUFNAHMEGITTER AN DEN INNENSEITEN DES OFENS (Abb. 10)

Üm die Äufnahmegitter besser reinigen zu können, können Sie sie folgendermaßen herausnehmen:

- Drücken Sie mit einem Finger auf den letzten Einschub, um das Gitter von seiner Halterung zu lösen (A).
- Heben Sie es nach oben und hängen Sie das Gitter aus.

Um die Gitter wieder einzusetzen, führen Sie die obigen Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge aus.



- nur bestimmte Modelle

Die Ofenwände sind durch Platten geschützt, die mit fettdichter, mikroporöser Emaille beschichtet ist, die Spritzer während dem Backen absorbiert oder entfernt.

Fallen größere Menge an Flüssigkeit oder Fett an, wischen Sie diese sofort mit einem feuchten Schwamm ab und lassen Sie den Ofen 2 Stunden lang auf der höchsten Temperaturstufe eingeschaltet. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, und wischen Sie danach die Platten noch einmal mit einem feuchten Schwamm nach.

Wenn sich immer noch nicht alle Rückstände entfernen lassen, wiederholen Sie den obigen Vorgang.

Wir empfehlen jedoch, die Platten regelmäßig zu entnehmen, sie in warmem Spülwasser abzuspülen und mit einem weichen Tuch abzutrocknen. Um die Platten zu entnehmen, befolgen Sie bitte folgende Anweisungen:

- Entnehmen Sie die Aufnahmegitter (P) gemäß der Beschreibung im vorhergehenden Abschnitt.
- Entfernen Sie beide Seitenplatten (PL) (Abb. 11).
- Entfernen Sie die hintere Platte durch das Lösen der jeweiligen Verschlussschrauben (V) (Abb. 12).
- Wiederholen Sie die vorhergehenden Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um alle Teile auszutauschen.

WICHTIG!! Positionieren Sie beide Seitenplatten (PL), indem Sie den Sicherungsstift (A) aus der Öffnung (B) nehmen (Abb. 11).

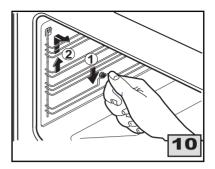
WECHSELN DER OFENLEUCHTE (Abb. 13)

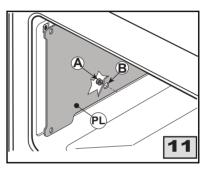
Achtung!! Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerat abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

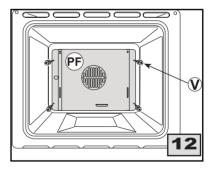
Wenn die Lampe gewechselt werden muss, muss die neue Lampe folgende technische Eigenschaften aufweisen:

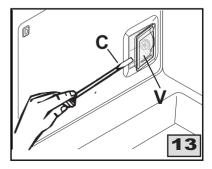
 $15~\dot{W}$ - $23\ddot{0}~V$ Wechselspannung - 50~Hz - E 14 - hitzebeständig (300°C). Um die Glühlampen zu wechseln, befolgen Sie bitte folgende Anweisungen:

- Entnehmen Sie die Aufnahmegitter gemäß der Beschreibung im vorhergehenden Abschnitt.
- Schrauben Sie die Glasschutzkappe (V) von der Glühlampenfassung ab, indem Sie die mit einem Schraubenzieher (C) gegen die Innenwand des Ofens heben.
- Wechseln Sie die Glühlampe und bringen Sie alle Teile wieder an, indem Sie den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.









STÖRUNGSBESEITIGUNG

Einige Probleme können entweder infolge einfacher Wartungsvorgänge oder durch die falsche Auswahl der Einstellungen verursacht werden. Bevor Sie einen Kundendienstmitarbeiter kontaktieren, werfen Sie einen Blick auf die folgende Tabelle.

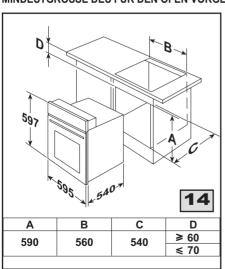
Aufgetretenes PROBLEM	Vorgesehene LÖSUNG
Der Ofen funktioniert nicht.	 Stellen Sie sicher, dass der Stecker eingesteckt ist. Stellen Sie sicher, dass der Programmierer/die Uhr auf manuellen Betrieb eingestellt ist. Überprüfen Sie das Stromnetz (Sicherungskasten). Wenn eine Störung auftritt, rufen Sie bitte einen Elektriker an.
Während des Garvorgangs schaltet sich die Thermostat-LED nicht mehr ein.	 Drehen Sie den Thermostat auf eine höhere Temperatur. Drehen Sie den Funktionswähler auf eine andere Funktion.
Die Ofenleuchte schaltet sich nicht ein.	 Drehen Sie den Funktionswähler auf eine andere Funktion. Stellen Sie sicher, dass die Glühlampe ordnungsgemäß eingesetzt ist. Wenn sie durchgebrannt ist, kaufen Sie in einem Kundendienstcenter eine Glühlampe speziell für hohe Temperaturen und setzen Sie sie gemäß der Beschreibung auf Seite 18 ein

Falls das Gerät nicht richtig funktioniert, kontaktieren Sie Ihr Kundendienstcenter.

Warnung: Die Wartung sollte nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MINDESTGRÖSSE DES FÜR DEN OFEN VORGESEHENEN EINBAUSCHRANKS (Abb. 14)



ELEKTRISCHE BAUTEILE

Beschreibung	Nennwerte
Unteres Heizelement des Ofens	170 + 800 W
Oberes Heizelement des Ofengrillsl	800 +1800 W
Hinteres Heizelement	2000 W
Heizelement des Grills	1800 W
Ofenleuchte	15 W - E 14 - T 300
Spießmotor	4 W
Tangentiallüfter oder Ventilator	1822 W
Lüfter der hinteren Heizelements	2529 W

STROMVERSORGUNGSKABELN

Einphasig	Dreiphasig
230 V~ Anschluss	400 V~ 3N-Anschluss
Kabeltyp und -Teil	Kabeltyp und -Teil
H07 RN-F	H05 RR-F
3 x 4 mm ²	5 x 2,5 mm ²

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Alle in diesem Abschnitt aufgeführten Anweisungen bezüglich der Installation und Wartung dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Der Hersteller kann nicht für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch die unsachgemäße Installation des Geräts verursacht wurden, haftbar gemacht werden.

AUSPACKEN IHRES GERÄTS

- Sobald die Verpackung entfernt wurde, überprüfen Sie gründlich, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist. Wenn Sie Zweifel haben, verwenden Sie das Gerät nicht und rufen Sie unseren Kundendienst an.
- · Heben Sie das Gerät nicht an den Griffen.
- Einige am Gerät montierte Teile sind durch eine Folie geschützt. Dieser Schutz muss vor Inbetriebnahme des Geräts entfernt werden. Wir empfehlen Ihnen, die Folie entlang den Kanten mit einem scharfen Messer oder einem Nagel aufzuschlitzen.

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien, die als potenzielle Gefahrenquelle gelten (Kartons, Tüten, Styropor, Nägel, etc.) müssen außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und wieder verwertbar (Holzteile sind frei von Chemikalien. Karton

In Polyethylen (PE), Gummi in Polypropylen (PP) und Füllmaterial in Styropor (PS) ohne Chlor-Fluor-Karbide. Abfallstoffe können einer Behandlung unterzogen werden und wiederverwertet, und somit neue Rohstoffe gespart und die Abfallmenge reduziert werden. Zu diesem Zweck empfehlen wir, das Verpackungsmaterial in dem Laden, in dem Sie das Gerät gekauft haben, oder in einem Recyclinghof abzugeben. Fragen Sie Ihren lokalen Kundendienst nach der nächsten Werkstatt.

WARNHINWEISE

- Da es sich bei diesem Gerät um einen Einbaubackofen handelt, vergewissern Sie sich, dass die Wände oder Schrankteile, die mit dem Gerät in Kontakt kommen, einer Temperatur von mind. 70 K standhält.
- Stellen Sie außerdem sicher, dass der Klebstoff, der in der Kunststoffbeschichtung des Geräts enthalten ist, einer Temperatur von 150° C standhält, um zu vermeiden, dass sich die mehrschichtige Beschichtung löst.

INSTALLATION UND BEFESTIGUNG DES OFENS

Der Ofen kann in einen Hängeschrank oder in einen Unterschrank eingebaut werden, sofern die in Abb. 14 dargestellten Einbaumaße zur Verfügung stehen.

Um eine einwandfreie Wärmeverteilung zu gewährleisten, entfernen Sie die Rückplatte des Unterschranks oder schaffen Sie eine eine Lüftungsöffnung gemäß der Darstellung in Abb. 14.

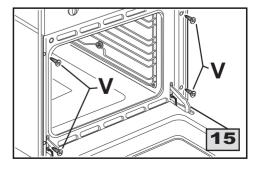
Führen Sie nun die folgenden Schritte durch:

- Nach der Installation des elektrischen Kochfelds, fügen Sie den Ofen teilweise ein.
- Fahren Sie mit dem Anschließen des Kochfelds und des Ofens fort.
- Befestigen Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben (V) (Abb. 15).

Der Ofen muss auf einem festen Untergrund stehen, der seinem gesamten gewicht standhält, da die Schrauben nur dafür verwendet werden, das Gerät innerhalb des Schrankfachs zu befestigen.

KOCHGERÄTE IM VERGLEICH

KOCHFELDER	ÖFEN
P58	FM 60-3-CC



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss gemäß den geltenden Standards und Regeln vorgenommen werden.

Bevor Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, gehen Sie bitte die folgende Liste durch:

- Die Stromstärke im System und in den Steckdosen reicht für die maximale Leistung des Geräts aus (siehe Datenkennzeichnung auf der Rückseite des Ofens und im Bedienungshandbuch des Geräts)
- Die Steckdose oder das System ist gemäß den aktuellen Standards und gesetzlichen Vorschriften wirksam geerdet. Wenn dies nicht gewährleistet ist, wird jegliche Haftung abgelehnt.
- Der Stecker und die Steckdose oder der mehrpolige Schalter muss nach der Installation des Geräts zugänglich sein.
- Wenn am Gerät kein Stromkabel angebracht ist, schließen Sie ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt an die Klemmplatte an (siehe Abschnitt: «ANSCHLIESSEN DES STROMKABELS»).

Wenn Sie das Gerät über eine Steckdose mit dem Netz verbinden:

 Befestigen Sie einen Standardstecker am Stromkabel, der der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhält. Verbinden Sie die Kabel und stellen Sie sicher, dass sie den unten aufgeführten Angaben entsprechen. Achten Sie auf das Erdungskabel, das länger sein muss als die Phasenkabel:

 Buchstabe
 L
 (Phase)
 = braunes Kabel

 Buchstabe
 N
 (Neutral)
 = blaues Kabel

 Symbol
 ⊕
 (Erde)
 = grün/gelbes Kabel

 Das Stromkabel muss weit von den Hitzequellen entfernt ausgelegt werden und sollte unter 75°C bleiben. Vermeiden Sie die Verwendung von Adaptern oder Ableitungen, da diese Fehlkontakte und infolge dessen eine gefährliche Überhitzung verursachen könnten.

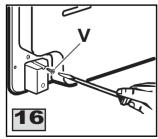
Wenn Sie das Gerät direkt mit dem Netz verbinden:

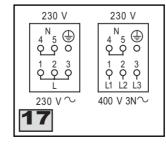
 Installieren Sie einen mehrpoligen Stecker, der der Belastung des Geräts standhalten kann, mit einer Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm.
 Beachten Sie, dass das Erdungskabel durch den Schalter nicht ausgeschaltet werden darf.

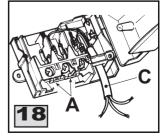
ANSCHLIESSEN DES STROMKABELS

Öfen, die ab Werk mit einer fünfpoligen Klemmplatte geliefert werden, sind bereits mit Einphasenstrom kompatibel. Mit den entsprechenden Umwandlungen kann das Stromkabel mit Dreiphasensystem ausgestattet werden. Folgende Anweisungen sollten genau befolgt werden:

- Schrauben Sie (V) heraus und öffnen Sie die Klemmplatte (Abb. 16).
- Entfernen Sie die Brücken (A) (Abb. 18) entsprechend der Art der Verbindung, die Sie herstellen möchten, und befolgen Sie das in Abb. 17 dargstellte Schema. Ein solches Schema wird auch auf der Rückseite des Ofens angewendet. Bitte beachten Sie: Die Klemmplatte, die ab Werk fünfpolig geliefert wird, ist bereits mit 230 V~ Einphasenstrom kompatibel (Abb. 18).
- Verbinden Sie das Stromkabel am entsprechenden Teil (siehe nachstehende Tabelle) und lassen Sie dabei das Erdungskabel länger als die Phasenkabel
- Sichern Sie das Kabel innerhalb seiner Sicherung und schließen Sie den Deckel





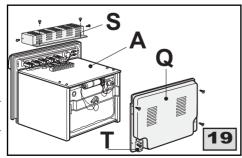


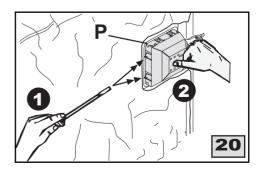
WARTUNG

Vor dem Einsetzen jeglicher Ersatzteile ist es wichtig, das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

ERSETZEN ELEKTRISCHER BAUTEILE

- Anweisungen zum Wechseln der Ofenleuchte finden Sie auf Seite 18.
- Um auf andere elektrische Bauteile zuzugreifen, muss der Ofen aus seinem Gehäuseschrank herausgenommen werden (siehe Abschnitt "INSTALLATION UND BEFESTIGUNG DES OFENS"). Durch den Ausbau des Ofens können Sie auf das Klemmbrett (T) zugreifen (Abb. 19).
- Wenn das Stromkabel ausgewechselt werden muss, lassen Sie immer das Erdungskabel länger als die Phasekabel und befolgen Sie alle im Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" aufgeführten Anweisungen.
- Entfernen Sie die hintere Schutzplatte (Q), um auf den hinteren Motor, die Heizelemente und die Temp eraturbegrenzungsvorrichtung zugreifen zu können (Abb. 19).
- Um die Lampenfassung (P) auszuwechseln, entfernen Sie die obere (A) und die seitlichen Schutzplatte. Danach drücken Sie mit einem Schraubenzieher auf die beiden Sperrklappen (Abb. 20) und entfernen Sie die Lampenfassung von der Innenseite des Ofens.
- Um den Thermostat, den Gleichrichter, den Programmierer und die Anzeigeleuchten auszuwechseln, entfernen Sie das Schutzgehäuse (S) (Abb. 19). Entfernen Sie die Knöpfe und lösen Sie die darunter liegenden Schrauben, um die Bauteile, die ausgetauscht werden müssen, zu entnehmen.





The appliance was designed and made in accordance with the European standards EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 (electrical) plus relative amendments.

The appliance complies with the prescriptions of the European Directives as listed below:

- 73/23 + 93/68 EC concerning electrical safety (BT).
- 89/336 + 92/31 + 93/68 EC concerning electromagnetic compatibility (EMC)

and reports on both its label and its packaging the symbol $f C\!\!\! C$.



Oven accessories that could come into contact with foods are made with materials that comply with the provisions of the 89/109 EC directive dated 21/12/88.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.



The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal.

Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.

Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

CONTENTS

ASSISTANCE AND SPARE PARTS	4
IMPORTANT NOTES AND PRECAUTIONS	5
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	6-11
INSTRUCTIONS FOR THE USER	12-18
TROUBLESHOOTING	19
TECHNICAL FEATURES	19
INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	20-22

GB

ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before this appliance left the factory it was tested and fine-tuned by specialised expert personnel in order to quarantee its best functioning results.

Any subsequent repairs or adjustments that may be necessary must be done with the maximum of care and attention by qualified personnel.

For this reason we recommend you always contact your local Dealer or our nearest Service Centre, specifying the brand, the model, its serial number and type of problem you are facing with it. All data related to your appliance are printed the model label at the side of the appliance as well as on its original packaging.

A duplicate data label is contained in this booklet also. Please attach this label on the handbook or to an accessible surface near by the appliance for easy reference. This information enables the technical assistant to come and visit you with the correct spares and guarantee a prompt and suitable service.

You will only find original spare parts at our Technical Assistance Centres and authorised dealers.

SPACE FOR DATA LABEL

IMPORTANT NOTES AND PRECAUTIONS

You have purchased one of our appliances for which we thank you. We are confident that this modern, functional and practical new model, produced with top quality materials, will meet all your expectations. Although this appliance is very simple to use, we strongly recommend reading this handbook thoroughly and carefully. It provides information for safe installation, use and maintenance. Keep this handbook in a safe place for future reference.

The manufacturer reserves the right to make modifications to its products that it deems necessary or useful, or to meet the consumer interest, without prejudicing its essential functional and safety characteristics.

The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to printing or transcription errors that may be found in this handbook.

N.B.: the illustrations shown in this handbook are purely indicative.

The installation and maintenance listed in the section "INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER" must be carried out exclusively by qualified personnel.

- The appliance must only be used for its original purpose, that is, cooking for domestic use. Any other use is considered improper and, as such, dangerous.
 The manufacturer cannot be held responsible for any damages to persons or properties resulting from incorrect installation, maintenance or use of the appliance.
- Once all external and internal packaging/ wrappings have been removed, check that the appliance is intact. In case of doubt, do not use the appliance and turn to qualified personnel.
- All packaging materials used (cardboard boxes, bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of the reach of children, as they are a potential hazard source. All packaging materials used are environmentally-friendly and recyclable.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is correctly connected to a suitable earth system, as prescribed by the electrical safety standards. The manufacturer disclaims all responsibility if these instructions are not followed. Should you have any doubts, seek the assistance of a qualified electrician to test your electricity plant.
- Before plugging in the appliance, make sure that the rating data label complies to that of the electricity mains (see section "TECHNICAL FEATURES").

A list of few basic rules that must be observed when using any kind of electrical appliance:

- # Never touch any electrical appliance if hands or feet are wet or damp.
- # Never use the appliance bare footed.
- # Do not pull the power lead to force the plug out of the socket
- # Never leave the appliance in the outside weather conditions.
- # Do not allow children or unskilled hands to use the appliance unattended.
- Before cooking for the first time, ensure the oven is empty and its door closed, heat the oven at maximum temperature for about 2 hours to ensure all bad smells deriving from packaging are gone. Ensure adequate ventilation during this process.
- During cooking and for a while after use, the crystal glass of the oven door and accessible parts can be very hot, so keep children at a distance.
- Keep the appliance clean. Food deposits can cause fire risk
- Avoid using the oven as a larder or as a saucepan cupboard when you are not using it for cooking: if the oven is turned on accidentally it could cause damage and accidents.
- If you are using an electrical socket near the appliance, make sure that the cables are not touching the oven and are far enough away from all hot parts.
- Once you have finished using the oven make sure that all controls are turned off or in closed position.
- Before proceeding with cleaning or servicing your oven, unplug it from the socket.
- In the case of a failure or malfunction, turn the oven off and unplug it. Avoid trying to fix it. All repairs and fine-tuning must be carried out with maximum care and the proper attention of a qualified person. For this reason we recommend you to report to your the nearest Service Centre explaining the trouble you are facing and details of your appliance.

GENERAL DESCRIPTION

Our electric ovens can be Multifuction ovens, with 6 or 8 diverse functions

All models can be matched with electric ceraminc glass hob (for details on built-in hobs please refer to the instruction handbook provided with the hob).

Each knob on the front panel shows the scheme of the related heating element.

To prevent the oven from overheating it has been equipped with a safety temperature device, which automatically turns on in case the main thermostat fails to work. In such an event, the electricity is temporarily cut off: do not try to fix the failure yourself, instead turn the appliance off and report to your local Dealer or Service Centre.

Furthermore, the appliance is fitted with a cooling fan to cool the front control panel, the knobs, the oven door handle and the electrical components.

The cooling fan can:

turns on automatically when you switch on the oven and turns off when the appliance has switched off:

or

 starts up 10 ~ 15 minutes after the oven and, in order to accelerate cooling times, and remains active for approximately 25 ~ 30 minutes after the appliance has been switched off.

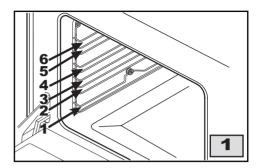
The oven may be equipped with guide bars, either fixed (fig. 1) or telescopic (fig. 2) which allow for housing a number of accessories, the type and the quantity of which may vary depending on the model (fig. 3):

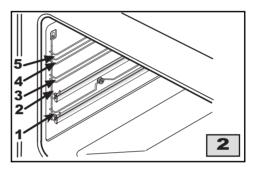
- oven shelf (fig. A)
- · drip pan or drip tray (fig. B)
- · baking or pizza tray (fig. C)
- spit holder + spit + forks + handle (*)

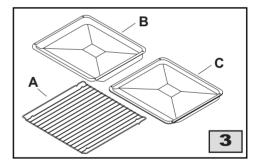
(*) optional - only certain versions or market.

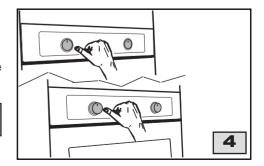
Some models can be fitted with «push push» knobs. In order to use the oven, it is necessary to extract the knobs: push and release on them (see fig. 4).

During use of the oven, ensure that all the knobs are in the external position.









CONTROLS

THERMOSTAT KNOB (fig. A)

Turning the oven knob clockwise selects and sets the oven baking temperature (50°C to maximum heat).

SIX FUNCTIONS SELECTOR KNOB (fig. B)

Turning the oven knob either clockwise or anticlockwise, the following function symbols are available:

0 = Oven off

= Oven lights on (stays lit with all functions)

= Fan on

= Top and bottom heating elements on

= Top and bottom heating elements on plus fan

= Grill + spit heating element on (*)

= Grill heating element on plus fan

EIGHT FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. B)

Turning the oven knob either clockwise or anticlockwise, the following function symbols are available:

0 = Oven off

= Oven lights on (stays lit with all functions)

= Fan on

= Top and bottom heating elements on

= Top and bottom heating elements on plus fan

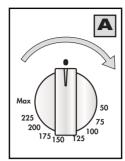
= Bottom heating element on plus fan

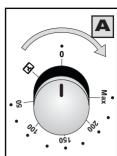
= Rear heating element on plus fan

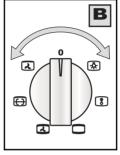
= Grill + spit heating element on (*)

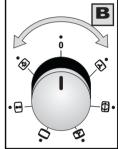
= Grill heating element on plus fan

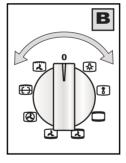
(*) optional - only certain versions or market.

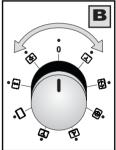












ENERGY CONTROL KNOB FOR HOB RADIANT HEATING ELEMENTS - single cooking zone (fig. C)(*) Turning the knob either clockwise or anti-clockwise, the following symbols are shown:

0 = Heating element off

from 1 to 12 = Minimum to maximum power

ENERGY CONTROL KNOB FOR HOB RADIANT HEATING ELEMENTS - double cooking zone (fig. D)(*) Turning the knob clockwise the following symbols are shown:

o = Heating element off

from 1 to 12 = Minimum to maximum power for single cooking zone

from 12 to 0 = Maximum power for double cooking

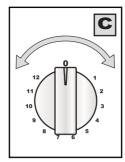
(*) (Detail use of the hob is available in the related handbook)

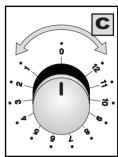
LED OR BACK-LIGHT INDICATING THERMOSTAT ACTIVATION

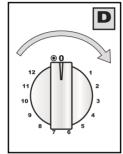
When lit it indicates that the oven or the grill is in use. During cooking time the led turns off each time the temperature set is reached. It is therefore common that the led/yellow light turns on and off several times according to re-heating process.

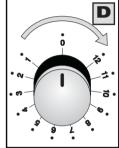
LED OR BACK-LIGHT INDICATING OVEN ELECTRICAL COMPONENTS ACTIVATION

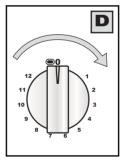
If present , when lit, it indicates that the an hob heating element is on.











GR

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

TIMER WITH COOKING TIME

This accessory has a dual function: it signals how much cooking time has elapsed and it also turns the oven off automatically. N.B.: When the pointer of the knob is on «•» position, the oven cannot work. If you use the oven without any programming, check that the timer is on the manual position.

Semi-automatic operation

After having selected a cooking, to set cooking time, first wind the timer up by turning it completely once from left to right and then back to the number of minutes you want, from 0 to 120 minutes: the oven will switch on. Once the programmed time has elapsed the buzzer will ring and the end of cooking time device triggers.

Manual operation

It the cooking time is more than 2 hours, or if you want to use the oven without the timer, turn knob from right to left until the pointer is on the symbol.

When the food is cooked do not forget to move the knob pointer round to position «•».

ANALOGICAL CLOCK WITH COOKING TIME

This accessory has a double function: a clock function and one that automatically stops the oven by setting the length of cooking time. N.B.: When the pointer of the knob is on the symbol (A), the oven cannot work. If you use the oven without any programming, check that the clock is on the manual position.

Setting the time

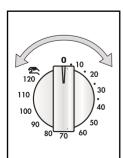
Subsequent to wiring or after the power failure, press and turn knob (M) clockwise to set the time.

Semi-automatic operation

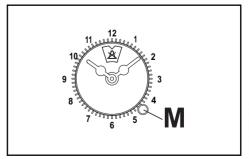
After having selected a cooking, turn knob (M) clockwise without pressing it and predispose the length of cooking time desired (90 minutes max.). When the set time has elapsed the buzzer will sound to signal the automatic turning off of the oven: turn the knob round to the $\sqrt{2}$ symbol to stop it.

Manual operation

If the time of cooking is superior to 90 minutes, or if you use the oven without the insertion of the time of cooking, turn knob (M) round to the symbol \sqrt{e} ?







DIGITAL PROGRAMME «TOUCH»

Setting the time.

After connecting to mains or after a power cut, symbol AUTO and "0,00" will both flash simultaneously on the display. Keep pressed for some seconds simultaneously + and - buttons or just Mode button, till when symbol AUTO turn off and symbol turn on. Time can be set just when the dot beneath the symbol flashes. Time cannot be adjusted during cooking program run. If time is selected while a automatic cooking program is running, this is deleted.

Program selection

Keep pressed for some seconds Mode button and pressing it in turns, the following programs are selected:

1. Minute Minder

The time turns off, the symbol \(\textit{\textsuperscript

2. Semiautomatic Program with Duration or End Time

Select with + and - buttons the duration. The time of the day turns off, symbol AUTO and "dur" flash.

At the end of the set time, the buzzer will start and the symbol AUTO flashes. To turn off the buzzer press Mode button. Now the oven is off. Keep pressed for some seconds simultaneously + and - buttons or just Mode button and the symbol [45] is illuminated.

3. Fully Automatic Program with Duration and End Time

Select with + and - buttons the duration and the end time. The time of the day turns off, symbol AUTO and "End" flash. Symbol turns off and is illuminated again when the cooking starts. At the end of the set time, the buzzer will start, the symbol turns off and the symbol AUTO flashes. To turn off the buzzer press Mode button.

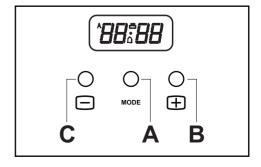
Now the oven is off. Keep pressed for some seconds simultaneously + and - buttons or just Mode button and the symbol is illuminated.

Changing/Clearing programs

Each program can be cleared keeping pressed for some seconds simultaneously + and - buttons. Symbol AUTO turns off.

Each program can be changed keeping pressed for some seconds Mode button and then pressing it in turns to the function to be changed. The adjustment can be done with + and - buttons.

Is it possible to check whenever the progress of program keeping pressed for some seconds Mode button and then pressing in turns to the function to be checked.



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

DIGITAL PROGRAMME (fig. M)

This accessory operates the following features:

Clock (set by keys 2 and 3)
Timer (set by key 1)
Cooking time (set by key 2)
End of cooking time (set by key 3)
Manual operation settings (set by keys 2 and 3)
Setting time backwards (set by key 4)
Setting time forward (set by key 5)

The digital display always shows the time and can be set to show cooking time or end of cooking count-down simply by pressing the corresponding key.

Please Note: When the cooking session is over the programme automatically turns off the oven (except for the timer). Should you wish to proceed manually next time you use the oven, make sure you set the manual operation function (see instructions further on).

Time setting (0:01 to 24:00 = hh,mm)

When plugging in the appliance the first time or subsequent a power cut, the display shows both "A" and "0.00" (or the minutes past the power failure) signs flashing.

To reset the time push keys 2 and 3 simultaneously then press key 4 or 5 till you reach the exact current time. When done, the "A" symbol turns off and the manual operation symbol "b" is lit.

Manual operation

Each time the time is set, the programme sets automatically on manual working order. The only other case when this occurs is when an automatic programme reaches completion, or has been cancelled by pressing keys 2 and 3 at the same time. The "A" symbol disappears and the "turns on."

Timer setting (0:01 to 0:59 = hh,mm)

Press key 1 and select cooking time by pushing key 4 or 5. Symbol turns on. Once the time set is expired the acoustic alarm rings and turns off.

Semi-automatic working order (cooking period from 0:01 to 23:59 = hh,mm)

Press key 2 and set cooking time by keys 4 or 5; both symbols "A" and are lit. Once the set period is over, turns off, "A" flashes and the buzzer rings.

Semi-automatic working order (setting end of cooking from 0,01 to 23,59 = hh,mm)

Press key 3 and set the end of your cooking session by key 5; both symbols "A" and "turn on. Once the set hour is reached, turns off, "A" flashes and the buzzer rings.

Automatic operation (with a delayed start)

Set the cooking period first ("A" and turn on) then set the end of cooking time (turns off) as previously described. Symbol turns on again when at the start of cooking session. When cooking time is over, turns off, "A" flashes and the buzzer will advice cooking completion.

Buzzer

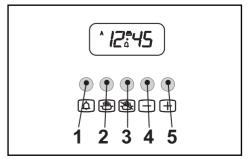
The buzzer starts ringing when a cooking session has reached its completion or the timer countdown is over. It can ring up to 7 minutes. Press any function key to make it stop beforehand.

Programme start and control

The programme starts immediately after setting. To check settings of the programme press the corresponding key.

Modify or Cancel programme setting

In case the current time displayed on the clock is within the cooking period set, an error in the automatic function occurs, and both the buzzer ring and the flashing «A» draw your attention. Such error in the set up can be amended by varying the cooking time length or its end. Any programme set can be modified at any time by pressing first its corresponding programme key and then key 4 or 5. To cancel a programme, correct the time set bringing it to a value of "0.00". When functioning time is cancelled the end of functioning is cancelled too and vice versa. The oven turns off automatically and the "A" symbol flashes.



GENERAL NOTES ON SAFETY

- Never leave the oven unsupervised when cooking. Make sure that children do not play with the appliance.
- To open the oven door, grab the door handle at its middle. Avoid forcing the oven door when it is open.
- Do not worry if steam condensation accumulates on the door and on the inside walls of the oven during use. This does not affect its working order.
- Mind hot steam when opening the oven door.
- The appliance becomes very hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven.
 Wear oven gloves when placing or removing pans from the oven.
- In placing foods into or removing them from the oven, make sure sauces do not drip onto the hot plate of the oven (overheated oils and fats can easily ignite).
- Use only ovenware resistant to the temperature range indicated on the thermostat knob.
- During baking, avoid covering the bottom plate of the oven or its grid with tin foil or other material.
- Always use the drip pan to catch sauces and fat drippings, as indicated in section «COOKING TIPS»
- After use of the appliance, make sure that all the controls are set to the off or closed positions.
- IMPORTANT WARNING: During and after use the oven crystal door and all surfaces may be very hot. Keep children away from the oven!

IMPORTANT!! The oven door must stay closed when using both the oven and the grill.

WHAT TO DO THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

Make sure the cooking programme is set to manual mode, then heat the empty oven at maximum temperature for 2 hours, door closed, to allow dispersion of all packaging smells.

During this time do not stay in the room and keep windows open.

When done, leave the oven to cool down and then clean its interior with hot water and a mild detergent. All accessories should be washed prior to use (grill, tray, drip pan, spit..).

Prior to any cleaning, disconnect the appliance from the electricity mains.

For your information you will find a brief description of different cooking methods:

- on pag. 13-14 multifunction oven a
- on page 14 spit (optional, only certain versions or market)
- on page 15 some practical tips to get the best results
- · on page 16 tables for baking and grilling.

HOW TO USE THE MULTIFUNCTION OVEN

TOTAL STREET STREET DEFROSTING AT ROOM TEMPERATURE)

Turn the selector knob (fig. B) to the symbol and place the food you want to defrost inside the oven.

The length of time required depends on the quantity and type of food.

Selecting this function will only activate the fan.

Mild air circulation around frozen food will slowly
defrost it. It is particularly suitable for fruit and cakes.

TRADITIONAL COOKING

Turn the selector knob (fig. B) to the symbol and adjust the thermostat knob (fig. A) to suit the desired temperature.

If pre-heating is recommended wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside the oven. This option turns on both bottom and top heating units, evenly distributing heat on your foods.

This type of cooking is ideal for all kind of foods (meats, fish, bread, pizzas, cakes..).

COMBINED TRADITIONAL + FAN COOKING

Turn the selector knob (fig. B) to the symbol and adjust the thermostat knob (fig. A) to suit the desired temperature.

If pre-heating is recommended wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside the oven. This option turns on both bottom and top heating units, and heat is distributed by fan ventilation.

This combination is suitable for rapid cooking and allows for the use of more plates positioned on the different levels of the oven (fig. 5).

DEFROSTING + WARM UP BY HOT AIR (available only on 8 multifunctions ovens)

Turn the selector knob (fig. B) to the symbol and set the temperature on the thermostat knob (fig. A), now place the food inside the oven.

Selecting this function will activate the bottom heating unit and its heat is distributed by the fan.

This function is particularly recommended to defrost and warm up ready-made meals.

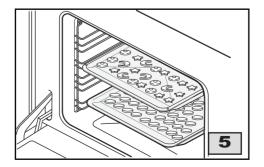
FAN+REAR HEATING COMBINED COOKING (available only on 8 multifunctions ovens)

Turn the selector knob (fig. B) to the symbol and set the thermostat (fig. A) to the desired temperature, then place your food the oven.

If oven needs pre-heating wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside it.

This function activates the rear heating unit and the fan distributes the heat produced.

This combination allows for a fast and even cooking of several different foods placed on the diverse levels of the oven (fig. 5).



INSTRUCTIONS FOR THE USER



(fig. 6).

CONVETIONAL GRILL COOKING

Turn the selector knob (fig. B) to the symbol and set the thermostat (fig. A) to the desired temperature. Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed directly on food surface

Apart from grilling, this function is ideal to add a golden roast to your recipes or to toast bread slices.

The grill function automatically activates the eventual

When you use the grill, do not forget to place the drip pan beneath it to collect any sauce dripping, as suggested in the «COOKING TIPS» section.



FAN GRILL COOKING

Turn the selector knob (fig. B) to the symbol and set the thermostat (fig. A) to the desired temperature (200°C max).

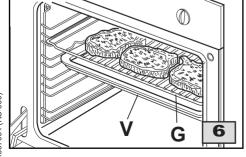
Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed by the fan.

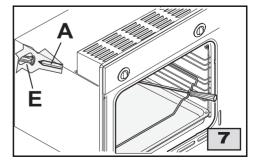
This procedure mitigates the direct heat on food surface and uses milder temperatures. It is therefore recommended for an even golden and crispy finish touch, ideal for whole fish and poultry.

When you use the grill, do not forget to place the drip pan beneath it to collect any sauce dripping. as suggested in the «COOKING TIPS» section.

HOW TO USE THE SPIT (fig.7) (optional, only certain versions or market)

- · Stick the chicken or meat loaf to be roasted firmly between the two forks, making sure it is evenly balanced to prevent straining its engine.
- Fix the spit holder into its hold on the appropriate level, now place the spit onto its hold and push its end (A) into place in the engine (E).
- · Always use the drip pan to catch sauces and fat drippings, as indicated in section "COOKING TIPS".
- Unscrew and remove the hand grip from the spit and close the oven door.
- Turn the selector knob (fig. B) to the symbol and adjust the thermostat (fig. A) according to table on page 16. When the grill turns on so will the spit.





USEFUL COOKING TIPS

Cakes and bread:

- Heat the oven for at least 15 minutes before you start cooking bread or cakes.
- Do not open the door during baking because the cold air would stop the yeast from rising.
- When the cake is cooked turn the oven off and leave it in for about 10 minutes.
- Do not use the enamelled oven tray or drip pan, supplied with the oven, to cook cakes in.
- How do you know when the cake is cooked? About 5 minutes before the end of cooking time, put a cake tester or skewer in the highest part of the cake. If it comes out clean the cake is cooked.
- And if the cake sinks? The next time use less liquids or lower the temperature 10°C.
- If the cake is too dry: Make some tiny holes with a toothpick and pour some drops of fruit juice or spirits on it. The next time, increase the temperature 10°C and set a shorter cooking time.
- If the cake is too dark on top: the next time put the cake on a lower shelf, cook it at a lower temperature and longer.
- If the top of the cake is burnt: cut off the burnt layer and cover with sugar or decorate it with cream, jam, confectioner's cream, etc..
- If the cake is too dark underneath: the next time place it on a higher shelf and cook it at a lower temperature.
- If the cake or bread is cooked nicely outside but is still uncooked inside: the next time use less liquids, cook at a lower temperature and longer.
- If the cake will not come out of the tin: slide a knife around the edges, place a damp cloth over the cake and turn the tin upside down. The next time grease the tin well and sprinkle it with flour or bread crumbs.
- If the biscuits will not come away from the baking tray: put the tray back in the oven for a while and lift the biscuits up before they cool. The next time use a sheet of baking parchment to prevent this happening again.

Meat:

- If, when cooking meat, the time needed is more than 40 minutes, turn the oven off 10 minutes before the end of cooking time to exploit the residual heat (energy saving).
- Your roast will be juicier if cooked in a closed pan; it will be crispier if cooked without a lid.
- Normally white meat, poultry and fish need medium temperatures (less than 200°C).
- To cook "rare" red meats, high temperatures (over 200°C) and short cooking times are needed.
- · For a tasty roast, lard and spice the meat.
- If your roast is tough: the next time leave the meat to ripen longer.
- If your roast is too dark on top or underneath: the next time put it on a higher or lower shelf, lower the temperature and cook longer.
- Your roast is underdone? Cut it in slices, arrange the slices on a baking tray with the gravy and finish cooking it.

Grilling:

- · Sparingly grease and flavour the food before grilling it.
- Always use the drip pan to catch any dripping from the meat during grilling. Slide it in one of the levels underneath the grill (fig. 6) or place it at the bottom of the oven (fig. 7). Always pour a little water in the drip pan. It will prevent grease and sauces from burning avoiding burnt smells and smoke. Add more water during cooking to compensate for evaporation.
- Turn the food upside-down when half way through cooking.
- If you are grilling fatty poultry (goose) pierce the skin under the wings after about half an hour so the fat can drip away.

The aluminium can be easily corroded if it comes into contact with organic acids present in the foods or added during baking (vinegar, lemon juice). Therefore it is advised not to put directly the foods on aluminium or enamelled trays, but ALWAYS use the proper oven paper.

COOKING / BAKING TIMETABLE

FOODS	Weight	Pan or	Position o	f the oven the bottom	TRADITIO	ONAL OVEN	COMBINED OV	EN (fan ventilated)
FOODS	kg	Baking tray	5 guide bars	6 guide bars	Temperature Cooking/Baking in °C Time (in minutes)		Temperature in °C	Cooking/Baking Time (in minutes)
MEAT LOAFS Roasted Veal Roasted Pork Roastbeef Roasted Lamb	1 1 1,15 2	1 1 1 1	2 2 1 or 2 1 or 2	2 or 3 2 or 3 1 or 2 1 or 2	200-220 200-220 220 230	100-90 120-100 60 165	200-220 200-220 = =	100-90 120-100 = =
POULTRY Roasted Chicken Roasted Turkey Roasted Duckling	1 6 1,5	1 1 1	2 2 2	2 or 3 2 or 3 2 or 3	200-220 200 200-220	90-100 150 120-150	190-210 190 190-210	90-100 150 120-150
FISH Roasted whole fish Sea bass	1 0.6 1.15	1 1 1	2 2 2 2	2 or 3 1 or 2 1 or 2	200 175 200	30-35 20-25 45	170-190 160-170 170-190	25-30 15-20 40-35
PIZZA	1 1 x 2	1 2	2 1 and 3	3 1 and 4	225-230 =	25-30 =	225-230 200-220	20-25 25-35
BREAD	1	1	2	2 or 3	200-220	20-27	220	20
PATISSERY Biscuits / Cookies Biscuits Coconut biscuits Lemon biscuits Muffins Sweet "bun" rolls Sweet "bun" rolls		1 2 2 2 2 1 2	2 1 and 3 1 and 3 1 and 3 1 and 3 2 1 and 3	3 1 and 4 1 and 4 1 and 4 1 and 4 2 1 and 4	180 = = = 180 225 =	20-25 = = = 30-35 18 =	190 170-190 170-190 170-190 160-170 = 200	15 18-15 25-20 27-23 30-25 = 16
CAKES/FLANS Angel Cake/Sponge Apple flan Fruit jam tart/flan Fruit jam tart/flan Strudel Quiche	0,8 = = = = =	1 1 1 2 2 or 3 2 or 3	2 2 2 1 and 3 1	3 3 3 1 and 4 1	190 190 = = 180-190 =	52 60 = = 60-50	190 = 190 175-190 = 200-210	45 = 45 50-40 = 55-45

Values indicated in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits.

GRILLING TIMETABLE

	W-:		f the oven	TRAD	ITIONAL OV	/EN	COMBINED OVEN (fan ventilated)			
FOODS	Weight		the bottom)	Temperature	Cooking/Baking Temperature Time (in minute		Temperature	Cooking/Baking Time (in minutes)		
	kg	5 guide bars	6 guide bars	ín °C	1st side	2 nd side	ín °C	1st side	2 nd side	
MEAT T-bone steak Steak Chicken (cut in half)	0,50 0,15 1	4 or 5 5 3 or 4	5 or 6 6 4 or 5	225-Max 200-225 225	12-15 5 20	12-15 5 20	200 = =	15 = =	10 = =	
FISH Trout Sea bass Sole	0,42 0,40 0,20	4 4 or 5 4 or 6	5 5 or 6 5 or 6	200 200 200	18 15 10	18 15 10	200 200 200	10 10-12 8-9	10 10-12 8-9	
	SPIT (*)									
CHICKEN	1,3	3	4	225-Max 90-80 =		25-Max 90-80		-	=	

(*) optional, only certain version or market Values indicated in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. More specifically, when grilling meat cuts the values are subject to the thickness of the slice or loaf and to personal taste as well.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Prior to any maintenance work or cleaning, disconnect the appliance from the electricity mains.
- Do not use a steam cleaner to clean this appliance.
- Do not wash the parts if they are still hot
- Never use abrasive powders, pads or corrosive spray products.
- Do not leave vinegar, coffee, milk, salty water or the juice of lemon or tomato on the surface for any length of time.

EXTERIOR PARTS

All the parts of the oven exterior (stainless steel, side panels, door glass) must be cleaned frequently with a mild detergent and a little water and then dried with a soft cloth.

Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass doors as they could scratch and cause the glass to breaK. On painted or stainless steel surfaces, **do not use** aromatic or aliphatic solvents to remove spots or label adhesive.

INTERIOR PARTS

The oven should be cleaned after each use to remove cooking residuals like fats or sugar which, burnt afterwards, can encrust or form permanent stains and unpleasant smells.

The oven should always be cleaned when it is still warm with soapy water, rinsed and dry properly on all surfaces. Also wash any accessory used.

Do not spray or wash the electric heating elements nor the thermostat with acid-based detergents (check the information label on the product you are using). The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by incorrect cleaning.

OVEN SEAL

The condition of the oven seal is vital for the correct functioning and performance of the oven.

We recommend you:

- Clean it, avoiding abrasive tools or products.
- · Check its condition occasionally.

In case the seal has stiffened or presents damages, contact your nearest Service centre and avoid using the oven until it has been repaired.

INTERNAL OVEN DOOR GLASS - only certain versions

One of the features of our ovens is that the internal oven door glass can be easily removed for cleaning without the aid of specialized personnel.

Just open the oven door and extract the support to which is attached the glass (see fig. 8).

ATTENTION!! This operation can also be carried out while the door is assembled on the appliance, however in this case, with the door horizontally hinged take the utmost care when extracting the glass upwards, the force of the hinges can suddenly snap the door shut.

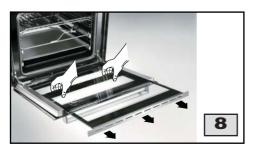
OVEN FAN FILTER (optional)

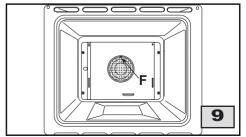
The oven is fitted with a fan protector filter to prevent excessive airborne fat from clogging the fan.

After each use, we recommend cleaning the filter thoroughly (by hand or in the dishwasher).

To remove, push the tab (F) upwards (fig. 9).

To refit, repeat the above in reverse order, taking care that the rear tabs are seated in the relative holes at the back of the oven





OVEN SIDEWALL GRIDS (fig. 10)

To allow for a better cleaning of the side grids, you can extract them this way:

- Push with a finger on the last of the slots to release the grid from its hold (A).
- Lift it towards the top and extract the grid.

To put them back into place, reverse the order of this operation.

SELF-CLEANING PANELS - only certain versions

Oven walls are protected by panels coated with a grease-proof, microporous enamel that absorbs and eliminates splattering during baking.

If there is a lot of liquid or grease, dry immediately with a damp sponge and heat the oven for 2 hours on the maximum thermostat position. Wait for the oven to cool down and then go over it again with a damp sponge. If you are unable to remove all the substances, repeat the above procedure.

It is, however, advisable to periodically remove the panels and wash them with warm soapy water and dry them with a soft cloth.

To remove them follow these instructions:

- Extract the side grids as indicated in the previous paragraph.
- Remove both side panels (PL) (fig. 11).
- Remove back panel by unscrewing respective locking screws (V) (fig. 12).
- Repeat previous operations in reverse order to replace all elements.

IMPORTANT!! Position both side panels (PL) by taking the locking pin (A) out of the hole (B) (fig. 11).

REPLACING THE OVEN LAMP (fig. 13)

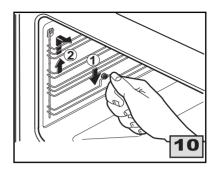
Attention!! Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the risk of electric shock.

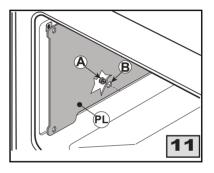
If the oven lamp needs replacing the new lamp must have the following characteristics:

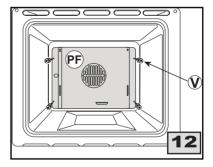
15 W - 230 Vac - 50 Hz - E 14 - resistant to high temperatures (300°C).

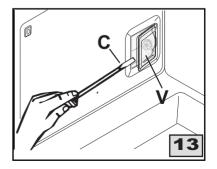
To substitute the bulbs follow these instructions:

- Extract the side grids as indicated in the previous paragraph.
- Unscrew glass protection cap (V) from bulb holder by lifting it with a screwdriver (C) against the inside wall of the oven.
- Substitute the bulb and reposition all elements back by following the operation in reverse order.









TROUBLESHOOTING

Some problems can be caused either as the results of simple maintenance operations or by incorrect selection of settings. Prior to contacting a Service Engineer please check the following chart.

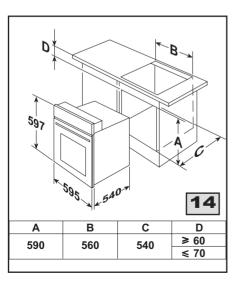
PROBLEM occurring	SOLUTION envisaged
The oven does not work	 Check that the plug is connected. Check that the programmer / clock is set for manual operation. Check the electrical system (fuse electricity board). If there is failure in the system call an electrician.
During cooking the thermostat led does not turn back on.	 Turn the thermostat round to a hotter temperature. Turn the selector round to a different function.
The oven light does not switch on.	 Turn the selector round to a different function. Check that the oven bulb is properly fitted. If it has blown, buy a bulb specifically for high temperatures at a Service Centre and fit it following the instructions given on page 18.

In case the appliance fails to operate correctly, contact our Service Centre.

Warning: Servicing should be carried out only by authorised personnel.

TECHNICAL FEATURES

MINIMUM DIMENSIONS OF THE UNIT TO HOUSE THE OVEN (fig. 14)



ELECTRICAL COMPPONENTS

Description	Nominal data
Lower heating element of the oven	170 + 800 W
Top heating element of the oven-grill	800 +1800 W
Rear heating element	2000 W
Grill heating element	1800 W
Oven lamp n° 1 or 2	15 W - E 14 - T 300
Spit motor	4 W
Tangential or cooling fan	1822 W
Fan of the rear heating element	2529 W

SUPPLY CABLE

Single-phase	Three-phase
230 V~ supply	400 V~ 3N supply
Cable type and section	Cable type and section
H07 RN-F	H05 RR-F
3 x 4 mm ²	5 x 2,5 mm ²

TECHNICAL INFORMATION

All instructions related to installation and maintenance operations listed in this section must be carried out only by authorised personnel.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or property resulting from an incorrect installation of the appliance.

UNPACKING YOUR APPLIANCE

- Once the packaging has been removed, thoroughly check that the appliance is in perfect condition. If you have any doubts do not use the appliance and call our Service Centre.
- Do not move the appliance by the handles.
- Some parts mounted on the appliance are protected by a plastic film. This protection must be removed before using the appliance. We recommend slitting the plastic film along the edges with a sharp knife or pin.

All packaging materials used (cardboard boxes, bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of the reach of children, as they are a potential hazard source. All packaging materials used are environmentally-friendly and recyclable (wooden bits are free from chemicals, cardboard is 80-100% recycled, protective bags are made in polyethylene (PE), bands in polypropylene (PP) and padding in polystyrene foam (PS) without chloro-fluoro-carbides. Waste materials can undergo treatment and be recycled saving on new raw materials and on the amount wasted volumes. For this purpose we suggest you take the packaging material back to the shop you bought the appliance or to a collecting service. Ask your local service for the nearest service.

WARNINGS

- As this is a built-in oven, please ascertain that the walls or panels surrounding the appliance can withstand a temperature of over 70 K.
- Also make sure that the glue that joins the laminated plastic coat to the unit can withstand a temperature of around 150°C, to avoid the laminated coat to unglue.

INSTALLING AND FIXING THE OVEN

The oven can be housed into a cabinet or into a base module, making room for its volumes as shown in figure 14.

To guarantee proper aeration of the appliance, remove the rear panel of the base module unit or make an escape opening (A), as shown in figure 14.

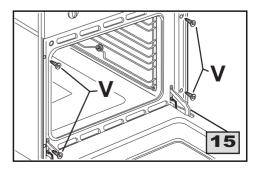
At this point, carry out the following operations

- After installing the electric hob, partially insert the oven
- Proceed connecting the hob and the oven.
- Fix the oven unit with the supplied screws (V) (fig. 15).

The oven must be supported by a base that will withstand its full weight. Screws are only used to locate the appliance inside its cabinet housing.

COOKING APPLIANCES MATCHING SCHEME

HOBS	OVENS
P58	FM 60-3-CC



INSTRUCTION FOR THE INSTALLER

ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be carried out in accordance with current standards and normative.

Before connecting the oven check out the following list:

- The system and electrical sockets amperage is adequate for the appliance maximum power (see data label affixed on the back of the oven and in the appliance handbook)
- The socket or system has an effective earth connection in accordance with current standards and prescriptions of the law. All responsibility is disclaimed if this is not complied with.
- The plug and socket or the multipolar switch must be accessible after installation of the appliance.
- If the appliance has no power cable, connect one with a suitable cross section to the terminal board (see paragraph: «CONNECTING THE POWER CABLE»).

When connecting to the mains with a socket:

 Fit a standard plug, suitable for the load, which is indicated on the rating plate, to the power cable. Connect the wires making sure they match the indications below. Pay attention to the earth wire, which must be longer than the phase wires:

letter L (phase) = brown wire

letter N (neutral) = blue wire

symbol ⊕ (earth) = green/yellow wire

- The power cable must be laid far from heat sources and its temperature should stay below 75°C.
- Avoid using adapters or shunts as they could cause false contacts resulting in hazardous overheating.

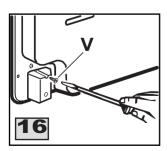
When connecting directly to the mains:

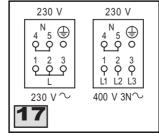
 Install a multipolar switch that can withstand the appliance's load, with a minimum opening between the contacts of 3 mm. Remember that the earth wire must not be cut out by the switch.

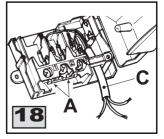
CONNECTING THE POWER CABLE

Ovens supplied ex-factory with five-polar terminal board are already compliant with single-phase power. With the correct transformations, the power cable can be supplied with three-phase system by carefully following the instructions below:

- Unscrew (V) and open the terminal board (fig. 16).
 - Remove the jumpers (A) (fig. 18) according to the type of connection you want to obtain, following scheme shown in figure 17. Such scheme is also applied to the rear of the oven. Please note: the factory supplied five-polar terminal board is already compliant with 230 V~ single-phase (fig. 18).
 - Connect the power supply cable of suitable section (see table below) keeping the earth wire longer than the phase wires.
- Ensure the cable inside its cable-lock and close the
 lid





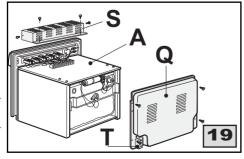


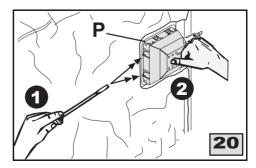
MAINTENANCE

Before replacing any spare parts it is vital to disconnect the appliance from the electricity mains.

REPLACING ELECTRICAL COMPONENTS

- To replace the oven lamp please refer to instructions on page 18.
- To access other electrical components the oven will have to be removed from its housing unit (see «INSTALLING AND FIXING THE OVEN» section).
 Oven extraction allows access to the terminal board (T)(fig. 19).
- If the power cable needs replacing always keep the earth wire longer than the phase wires and do follow all instructions given in the "ELECTRICAL CONNECTION" section.
- Remove the rear protection panel (Q) to have access to the gear motor, heating elements and temperature limiting device (fig. 19).
- To change lamp holder (P), remove the superior protection (A) and the side panel, then use a screwdriver to push the two locking tabs (fig. 20) and remove the lamp holder from the inside of the oven.
- To replace the thermostat, the commutator, the programmer and the indicator lights, remove protection box (S) (fig. 19). Remove the knobs and undo the screws underneath to free the components that need replacing.







Garantiebedingungen gültig ab 1.1.2007

Die EUDORA - Garantie wird für alle EUDORA Geräte geleistet, welche das Originalleistungsschild mit Gerätenummer aufweisen.

Ohne die gesetzliche Gewährleistung einzuschränken, geben wir - abgesehen von den unter Punkt 2. Angeführten Fällen - 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum (Nachweis ist der Kaufbeleg).

- 1. Für Mängel haften wir in der Weise, dass diejenigen Teile ausgebessert oder nach unserer Wahl neu ersetzt werden, die wegen fehlerhafter Bauart oder mangelhafter Ausführung der Lieferung innerhalb der Garantiezeit unbrauchbar werden. Es steht uns darüber hinaus frei, mangelhafte Geräte gegen gleichwertige mängelfreie Geräte unserer Marke auszutauschen, falls die Mängelbehebung wirtschaftlich nicht vertretbar ist.
- 2. Bei gewerblicher Nutzung oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte beträgt die Garantie 12 Monate.
- 3. Durch Garantieleistungen verlängert sich die zugesagte Garantiefrist nicht.
- 4. Die Mängel sind unverzüglich unter Anführung der Gerätenummer bei EUROTECH HB Hausgeräte GmbH bzw. bei einer von EUDORA autorisierten Kundendienststelle anzuzeigen. Die Behebung einer Garantieleistung erfolgt bei sperrigen Geräten vor Ort durch den EUDORA Vertragskundendienst bzw. einer von EUDORA autorisierten Kundendienststelle.
- 5.Für Schäden infolge mangelhafter Wartung, unsachgemäßer Benützung, Missachtung der Bedienungsanleitung, Fremdreparaturen, Benutzung von nicht-originalen Ersatz- und Zubehörteilen oder außerhalb der normalen Betriebsbedingungen liegender Umstände, wird keine Garantie übernommen. Ebenfalls wird keine Garantie übernommen bei abnormalen, besonders erschwerten oder elektrotechnisch nicht einwandfreien Voraussetzungen für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes.
- 6. Garantiereparaturen dürfen nur vom EUDORA Vertragskundendienst bzw. von durch EUDORA autorisierten Kundendienststellen durchgeführt werden.
- 7. Für Ersatzteile beträgt die Garantiezeit bei bestimmungsgemäßer Verwendung 6 Monate.
- 8. Die Mängelhaftung umfasst in allen Fällen nur die Beseitigung des von uns zu vertretenden Mangels und schließt darüber hinausgehende Ansprüche des Besitzers, soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist, aus.
- Die Garantieleistungen werden nur in jenem Land, in dem das Gerät gekauft wurde, erbracht.

EUROTECH HB Hausgeräte GmbH

Pfarrgasse 52 A-1230 Wien Tel.: 01/610 48-600 www.eurotechhb.at

EUDORA-Kundendienst:

ABC Service GmbH Jochen Rindt Straße 1 A-1230 Wien

Service Hotline: 0810/977600 (Regionaltarif)