

ELECTRIC OVEN

Four électrique ventilé
Elektrischer Heißluftofen
Forno elettrico ventilato
OVN 4888 HP



Manuel d'utilisation **FR**

Gebrauchsanleitung **DE**

Libretto istruzioni d'uso **IT**

Instruction manual **EN**



RoHS
compliance Made in P.R.C





SOMMAIRE **FR** 1

Instructions d'utilisation et d'entretien
(Traduction des instructions d'origine)



Cher Client,

Merci d'avoir fait l'acquisition **OVN 4888 HP**.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de faire fonctionner votre appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement en cas de problème.

INHALT **DE** 23

Gebrauchs- und Wartungsanleitungen
(Übersetzung der Originalanleitung)

Sehr geehrter Kunde,

Danke für den Kauf **OVN 4888 HP**.

Bitte lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam und bewahren Sie sie für künftige Nachschlagezwecke auf.

INDICE **IT** 45

Istruzioni per l'uso e la manutenzione
(Istruzioni originali)

Gentile Cliente,

Grazie per avere acquistato **OVN 4888 HP**.

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio e di conservarlo per futuro riferimento.
Vi sarà d'aiuto se riscontrate problemi di funzionamento.

INDEX **EN** 67

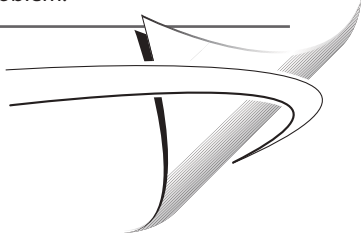
Instructions for use and maintenance
(Translation from original language)

Dear Customer,

Thank you for buying **OVN 4888 HP**.

Please read this manual carefully before activating the appliance and keep it for future reference.
It'll be helpful if you encounter any functioning problem.

Déclaration de conformité - Konformitätserklärung
Dichiarazione di Conformità - Conformity declaration



FR Déclaration de conformité

Le producteur déclare, sous sa propre responsabilité, que l'appareil auquel se réfère la notice d'instructions est conforme aux prescriptions de la directive CE en matière d'appareils à usage domestique. Afin d'améliorer le produit et/ou de prendre en compte des exigences à la fabrication, le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques, esthétiques et dimensionnelles, sans obligation de préavis.

Champs électromagnétiques (cEm)

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Cet appareil est conforme aux directives 2014/30/EU, 2014/35/EU et 2011/65/EU

IT Dichiarazione di Conformità

Il Produttore dichiara sotto la propria responsabilità che l'apparecchio a cui si riferisce il presente Libretto di istruzioni è conforme a quanto prescritto dalla Direttiva CE in materia di apparecchi ad uso domestico.

Al fine di migliorare il prodotto e/o per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

Campi elettromagnetici (EmF)

Questo apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato secondo quanto indicato nelle istruzioni contenute nel presente libretto di istruzioni, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Questo apparecchio è conforme alle direttive 2014/30/UE, 2014/35/UE e 2011/65/UE

DE Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt auf seine Verantwortung, dass das Gerät, auf das sich diese "Gebrauchsanweisung" bezieht, den Vorschriften der EG-Richtlinie für Haushaltsgeräte entspricht. Zur Verbesserung des Produktes und/oder aus baulichen Erfordernissen behält sich der Hersteller vor, technologische, ästhetische oder auf die Abmessungen bezogene Änderungen vorzunehmen, ohne dass dabei die Pflicht zur vorherigen Ankündigung besteht.

Elektromagnetische Felder (EmF; Electro magnetic Fields)

Dieses Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Dieses Gerät entspricht der Vorschriften 2014/30/EU, 2014/35/EU und 2011/65/EU

EN Conformity Declaration

The Manufacturer declares under his own responsibility that the appliance subject of this Instructions manual complies with what prescribed in the EC Directive about appliances for household use.

To improve the product and/or for construction needs, the manufacturer reserves the right to make technological, aesthetic and dimensional changes without prior notice.

Electromagnetic fields (EmF)

This appliance is in compliance with all the standards related to electromagnetic fields (EMF). If used properly, following what indicated in this instructions manual, the appliance allows a safe use, as confirmed by the scientific results currently available.

This appliance is in compliance with directives 2014/30/EU, 2014/35/EU and 2011/65/EU

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Signification de l'avertissement dans le livret



DANGER: Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort. L'utilisation de ce terme est limitée aux situations les plus extrêmes.



ATTENTION: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves (et dans des cas extrêmes, la mort).



AVERTISSEMENT: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de dommages à l'équipement. Il avertit également l'utilisateur au mode de fonctionnement incorrect.



**Instructions relatifs à la sûreté
indispensable premier de l'usage**



Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent mode d'emploi car ils fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver avec soin le livret pour toute consultation ultérieure.

- Avant toute utilisation, vérifier l'état mécanique de l'appareil. La gaine et la fiche du câble d'alimentation ne doivent pas présenter de ruptures ou de fissures. Si c'est le cas, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant et porter l'appareil dans un centre d'assistance agréé pour effectuer les vérifications nécessaires.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Les éléments de conditionnement (sachets en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) constituent des sources de danger potentielles et ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, SEULEMENT sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.



Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.



Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau d'alimentation électrique. La plaquette est placée sur le fond de l'appareil.
- Pour des raisons de sécurité, il est recommandé d'alimenter l'appareil avec un interrupteur différentiel (RCD) dont le courant de fonctionnement ne dépasse pas 30 mA.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre de type approprié par un électricien qualifié, qui devra également vérifier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

En général, l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillé.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Si toutefois leur emploi était indispensable, il est nécessaire de n'utiliser que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant cependant à ce que la limite de résistance en valeur de courant, indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, ainsi que la limite de puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.

- Ce produit doit être branché à une prise de courant munie d'une mise à la terre.
- L'emploi de tout appareil électrique exige le respect de quelques règles fondamentales. En particulier:
 - ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides
 - ne pas utiliser l'appareil nu-pieds;
 - ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil même pour sortir la fiche de la prise de courant;
 - ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - ne pas laisser des enfants ou des personnes invalides utiliser l'appareil sans surveillance.
- En cas de panne et/ou de dysfonctionnement, arrêter l'appareil et n'effectuer aucune intervention. Pour toute réparation éventuelle, ne s'adresser qu'à un centre de service après-vente agréé par le constructeur et exiger l'emploi de pièces détachées d'origine.

Le non respect de cette recommandation peut compromettre la sécurité de l'appareil.

- Si vous décideriez de ne plus utiliser un appareil de ce type, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation après avoir débranché la fiche de la prise de courant.

Aussi, est-il recommandé de rendre inutilisables toutes les parties dangereuses de l'appareil, surtout pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.



L'installation doit être effectuée conformément aux indications du constructeur. Une installation abusive peut occasionner des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens pour lesquels le constructeur ne saurait être tenu responsable.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Afin d'éviter toute surchauffe dangereuse, il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur et d'utiliser l'appareil selon les indications reportées au paragraphe «FONCTIONNEMENT».
- Ne pas laisser l'appareil branché inutilement. Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil présente des signes de détérioration, le faire uniquement remplacer dans un centre de service après-vente agréé par le constructeur, dans la mesure où cette opération nécessite un outillage spécifique.



La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsqu'il est correctement relié à un dispositif de mise à la terre efficace et conforme aux normes de sécurité en vigueur.

- Il faut vérifier cette consigne de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation à un professionnel.



Le constructeur ne peut être tenu responsable des éventuels dommages subis en l'absence d'une mise à la terre de l'installation.

- Avant d'effectuer toute opération, coupez l'alimentation et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et attendez que l'appareil soit complètement refroidi.
- Ne pas brancher l'appareil à l'alimentation électrique à travers des minuteurs extérieurs ou des dispositifs de contrôle à distance.



Maintenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes de l'appareil.



- À la première utilisation, faire fonctionner le four à vide pendant 30 minutes et aérer ensuite la pièce.
- De plus, lorsque le four s'est refroidi et avant de procéder aux opérations de cuisson, nettoyez soigneusement l'intérieur du four et les accessoires (grille, plat à rôti).

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Ne pas verser d'huile dans le plat à rôti. Risque d'incendie.
- Éviter les gouttes d'eau et les chocs sur la vitre du four lorsqu'elle est chaude.



Ne pas poser d'objets, d'ustensiles ou d'aliments sur la porte ouverte.



Les parois en métal et en verre du four se réchauffent au cours de l'utilisation. Éviter de les toucher.



Ne pas toucher les résistances et les plaques jusqu'à ce qu'elles soient entièrement refroidies.



Éviter d'utiliser le four dans des locaux humides et à proximité de substances inflammables.



S'assurer que le câble d'alimentation ne dépasse pas du plan d'appui afin d'éviter que l'on ne puisse pas le tirer par inadvertance et renverser l'appareil.



Risque de brûlures!



Pendant l'utilisation, les aliments pourraient brûler, ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (tentes, etc.).



Placer l'appareil sur un plan d'appui horizontal et bien stable dont la surface n'est pas délicate (attention aux meubles laqués, aux nappes, etc.). Les objets comme les couvercles, les vases, etc., ne doivent pas être posés sur l'appareil. S'assurer que l'appareil est appuyé de manière sécurisée.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Laisser refroidir l'appareil sur place après l'utilisation et avant un éventuel déplacement.



Ne pas placer l'appareil en marche contre des parois ou sous une étagère, une table, etc. Laisser un espace d'au moins 10 cm autour de l'appareil et de 50 cm au-dessus.



Placer l'appareil loin des éviers et des robinets.



S'assurer que les récipients utilisés dans la cuisson des aliments sont adaptés.

- Utiliser un plat à rôti pour la cuisson des aliments dont la composante liquide pourrait s'égoutter (confiture, crème, etc.).



Lors du fonctionnement, la prise de courant doit être facilement accessible dans le cas où il s'avérerait nécessaire de débrancher l'appareil. Ne pas placer l'appareil sous une prise de courant.

- Ne pas déplacer l'appareil s'il est en marche.
- Attendre que l'appareil se soit complètement refroidi avant de le ranger.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé sous la pluie et il ne doit pas être entreposé en plein air ou dans des endroits humides.



Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.



Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux renfermant des explosifs, des gaz combustibles ou des liquides inflammables (peintures, colles, sprays, etc.).

RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



NE PAS mettre de récipient au fond humide sur les plaques de cuisson. NE PAS toucher les plaques de cuisson avec les mains ou avec un linge, DANGER DE BRÛLURES OU D'INCENDIE !

- Après utilisation, mettez toujours l'appareil hors tension et le débrancher de la prise murale.
- Après chaque utilisation, toujours effectuer un nettoyage en profondeur de toutes les parties en contact avec les aliments, tels qu'énumérés à l'article «Nettoyage».
- Cet appareil est destiné à un usage domestique.
Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans d'autres environnements tels (qui sont exclus de la garantie):
 - points reste du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres habitations;
 - environnements tels que les chambres d'hôtes.



Cet appareil doit être utilisé uniquement dans le but pour lequel il a été conçu, qui est pour la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereux. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour tout dommage causé par une utilisation erronée ou déraisonnable.



Ne laissez jamais l'appareil à la portée des enfants ou des personnes handicapées lors de l'utilisation ou après leur utilisation quand il est encore chaud.



Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



En cas d'accident, rincer immédiatement la brûlure avec de l'eau froide et consulter un médecin si nécessaire.



Lors de l'utilisation de l'appareil s'échauffe. Pour éviter les brûlures, utiliser avec précaution afin de ne pas toucher les parties accessibles à température élevée de l'appareil.

OBSERVER CE SYMBOLE AVEC ATTENTION:



SURFACES CHAUDES

En cas de problèmes sur l'appareil, contacter un centre de service après-vente agréé. Éviter de réparer l'appareil par ses propres moyens. Toute intervention de réparation effectuée sur l'appareil par un personnel non autorisé fait automatiquement tomber la garantie, même si sa période n'est pas achevée.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



- Tension d'alimentation: 230V~
- Fréquence: 50Hz
- Puissance électrique totale absorbée: 2000W
 - Four: 2000W
 - Plaque électrique grande taille: 1000W
 - Plaque électrique petite taille: 600W
- Capacité (litres): 48
- Diamètre plaques électriques (mm): 154 / 187
- Dimensions internes (mm) (W x D x H): 435 x 340 x 313
- Dimensions extérieures (mm) (W x D x H): 580 x 400 x 360
- Poids kg (approx.): 8.4

DESCRIPTION DU DISPOSITIF



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Corps appareil | 11. Grande plaque |
| 2. Porte en verre | 12. Petite plaque |
| 3. Poignée de la porte | 13. Eclairage intérieur du four |
| 4. Bouton des plaques électriques | 14. Lèche-frite (pan) |
| 5. Bouton de sélection de la température | 15. Grille |
| 6. Bouton de sélection des éléments chauffants | 16. Pince pour plat à rôtir et grille |
| 7. Bouton du minuteur | 17. Extracteur du tournebroche |
| 8. Témoin de marche | 18. Grilles de ventilation |
| 9. Pieds | 19. Guide pour plat à rôtir et grille |
| 10. Elements chauffants | 20. Raccord du tournebroche |
| | 21. Tournebroche |

PREMIÈRE UTILISATION

- Laver les accessoires et les parties intérieures de l'appareil avec un chiffon humide et essuyer avec soin.
- Pour éliminer l'odeur de «neuf» mettre dans le four la grille (15) et le plat (14).
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Brancher la fiche d'alimentation à la prise du courant en s'assurant que la tension du réseau corresponde à ce qui est indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Régler en séquence :
 - La poignée (4) sur .
 - Régler la température (5) sur «230°C».
 - Le bouton de sélection des éléments chauffants (6) sur .
 - Régler le temps de cuisson (7) sur «15min»
- Attendre que le bouton temps de cuisson (7) soit retourné du «**OFF-0**».
- Un signal sonore retentit lorsque le four s'est éteint (le voyant lumineux «8»).



Il peut y avoir une petite quantité de fumée accompagnée d'une odeur particulière. C'est un phénomène normal qui disparaîtra automatiquement. Assurer une ventilation adéquate.

- Débrancher l'appareil et attendre que tous les composants se soient complètement refroidis.



Dérouler toute la longueur du câble avant de brancher l'appareil sur le réseau d'alimentation électrique.

FONCTIONNEMENT

Informations sur la cuisson par convection

- La cuisson par convection combine la chaleur émise par les éléments chauffants avec le mouvement de l'air chaud effectué à l'aide d'un ventilateur. Cette combinaison permet d'accélérer le temps de cuisson et produit de meilleurs résultats. Le ventilateur envoie doucement et uniformément sur l'air chaud autour des aliments lors de la cuisson, ce qui entraîne une cuisson uniforme et croustillante tout en conservant l'humidité et la saveur. La fonction de cuisson par convection permet l'utilisation de températures plus basses permettant des économies d'énergie significatives par rapport aux fours conventionnels.

FONCTIONNEMENT

Utilisation de le four par convection

Pour vous familiariser avec l'appareil:

- **Bouton de sélection de température (5):** pour sélectionner la température désirée de 100°C à 230°C pour la cuisson ou rôtissage.
- **Poignée sélection éléments chauffants (6):** l'appareil permet de choisir entre six positions pour satisfaire les différentes exigences de cuisson.



Four éteint



Résistances inférieure et supérieure + ventilateur allumé



Résistance supérieure + ventilateur allumé



Résistances inférieure et supérieure allumés



Résistance supérieure + rôtisserie allumés

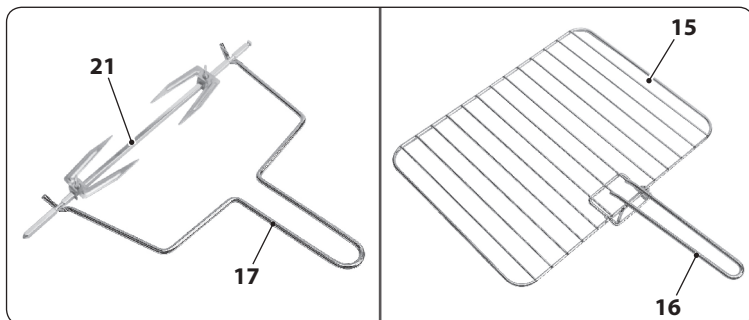


Résistances inférieure et supérieure + ventilateur + rôtisserie allumé

- **Poignée minuteur (7):** en tournant dans le sens horaire la poignée, le four (ou les plaques) s'allume selon la fonction sélectionnée avec la poignée (6) et le voyant (8) s'allume. Lorsque le temps réglé (max 60 minutes) est terminé, le voyant (8) s'éteint avec le four (ou les plaques) et le son d'une cloche annonce que la cuisson est terminée.
- **Lampe intérieure:** lorsque le four est allumée (l'indicateur "8" s'allume) la lumière s'allume dans le compartiment du four.
- **Lèchefrite (plat) (14) et grille (15):** à utiliser pour cuire les viandes grillées, les pommes de terre, les volailles, les poissons et pour griller le pain. Placer le plat (14) dans la position la plus basse du compartiment du four lorsque l'on utilise la grille (15) pour recueillir les liquides de cuisson.

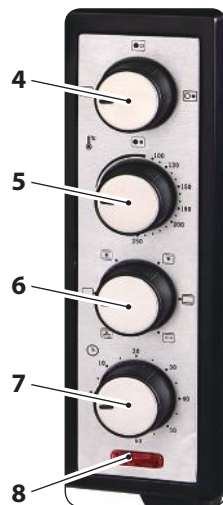
FONCTIONNEMENT

- **Pinces (16) et extracteur (17):** utile pour l'extraction de la grille ou de la poêle (pan) (14) encore chaude à partir du compartiment de four. Avec l'extracteur (17) peut être retiré de l'enceinte de cuisson de la rôtissoire.



Modalités générales d'utilisation

- La grille (15) et le plat (14) peuvent être positionnés dans le four sur hauteurs différentes.
- Positionner la grille (15) et/ou le plat (14) avec les aliments à cuire dans le four comme indiqué sur le schéma.
- Tourner la poignée (4) sur ☐ .
- Tourner le bouton (5) sur la température désirée.
- Tournez le bouton (6) à la fonction souhaitée.
- Tourner le bouton correspondant au temps de cuisson timer (7) désiré. Le voyant (8) s'allume et le four démarre.



Le four peut fonctionner avec une des plaques si la poignée (4) est sur

☒ ☐ ou bien sur ☐ ☒.

Si la poignée (4) est sur ☒ ☒, le four NE fonctionne PAS (quelle que soit la position de la poignée « 6 »).

- **La poignée (4) a priorité sur la poignée (5).**



FONCTIONNEMENT

- Pour indiquer un temps de cuisson inférieur à 5 minutes tourner le bouton timer (7) au-delà de 6 minutes et ensuite retourner en arrière sur le temps désiré.
- La fin du temps de cuisson intervient lorsque le signal sonore retentit (7) bouton timer est à nouveau positionné sur «OFF-0».
- Pour interrompre la cuisson remettre le bouton timer (7) sur la position «OFF-0», le signal sonore (8) que les résistances ne chauffent plus.



Sia durante la cottura che a cottura ultimata, per estrarre la griglia (9) o la teglia (8) dal forno utilizzare l'apposita pinza (10) in dotazione o delle presine.

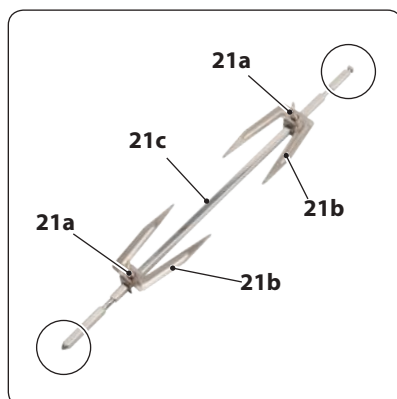
Fonction de la rôtissoire

- Nous vous recommandons de ne cuisiner pas un poulet supérieur à 2 à 2,5 kg max.
- Le poulet doit être lié à prévenir que les cuisses ou ailes s'ouvrent causant des problèmes dans la rotation.
- Régler la fonction  ou 
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.



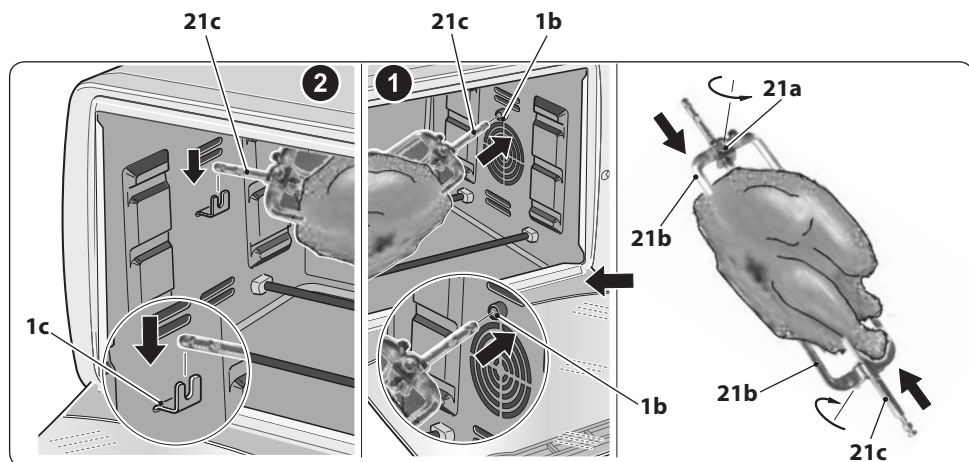
Pour utiliser l'accessoire de rôtisserie (21) doit:

- Desserrez les deux boutons (21a) et retirez les deux fourches (21b) de la tige (21c).
- Faire glisser sur la tige (21c) des aliments, aligner et le fixer avec les fourches (21b).
- Serrez les boutons (21a).



FONCTIONNEMENT

- Ouvrez la porte et insérer l'extrémité du «carré» de la tige (21c) dans l'axe du moteur (1b) sur le côté droit du four.
- Placez l'autre extrémité (rond) tige (21c) sur le support de «U» (1c) sur le côté gauche du compartiment du four.



Griller

- Le four vous permet de faire griller des aliments à la perfection en les plaçant sur la grille (15) ou dans la lèchefrite (pan) (14) fourni.
- Il est conseillé de vérifier périodiquement l'état de la cuisson.
- Réglez la fonction souhaitée.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230°C.



Pour l'utilisation:

- Placez les aliments sur la grille (15) ou dans la lèchefrite (pan) (14).
- Si vous utilisez la lèchefrite (pan) (14) l'insérer dans la chambre du four dans la position la plus basse.
- Si vous utilisez la grille (15), l'insérer dans la chambre de tir en position médiane et placez la lèchefrite (pan) (14) au plus bas prix pour «rassembler» la chute de la nourriture.
- Fermez la porte et allumer le four.

FONCTIONNEMENT

Conseils

- En fonction du type d'aliment à cuire, positionner la grille (15) et / ou de la lèchefrite (pan) (14) à la hauteur appropriée.

Par exemple: pour obtenir macaroni et fromage avec le haut bien cuits, placer la lèchefrite (pan) dans les coureurs supérieures, compatible avec la taille du conteneur. Pour faire cuire le poulet, utilisez les coureurs inférieurs.

- Pour les aliments qui peuvent faire «éclaboussure ou goutte à goutte» d'huile ou de liquide, placez-les sur la plaque de cuisson (casserole) (14) et les couvrir avec du papier d'aluminium.



- Ne pas laisser couler les aliments sur les résistances.
- S'assurer que ni l'aliment ni la pellicule d'aluminium ne soit en contact avec les résistances (distance minimale de 2 cm).



**Ne pas le mettre dans le four bocal, bouteilles ou canettes.
Danger d'explosion.**



FONCTIONNEMENT

TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIVE

Type de viande	Température de cuisson	Temps de cuisson
Rôti de boeuf	180°C	20÷30 min
Rôti de porc	180°C	40÷45 min
Jambon	180°C	35÷40 min
Poulet	180°C	20÷25 min

Les temps de cuisson sont indicatifs et se réfèrent à la viande à la température du réfrigérateur.

La viande congelée peut prendre beaucoup plus longtemps.

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de vos goûts personnels.

.....

Cuisiner

- Pour cuire les aliments à la perfection les placer sur le grill (15) fourni.
- Est conseillé de vérifier périodiquement l'état de la cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.
- Réglez la fonction souhaitée.



Pour l'utilisation:

- Placez les aliments sur la grille (15) ou dans la lèchefrite (pan) (14).
- Si vous utilisez la grille (15), l'insérer dans la chambre de tir en position médiane et placez la lèchefrite (pan) (14) au plus bas prix pour «rassembler» la chute de la nourriture.
- Fermez la porte et allumer le four.

Conseils

- Pour les aliments qui peuvent faire «éclaboussure ou goutte à goutte» d'huile ou de liquide, placez-les sur la plaque de cuisson (casserole) (14) et les couvrir avec du papier d'aluminium.

FONCTIONNEMENT



- Ne pas laisser couler les aliments sur les résistances.
- S'assurer que ni l'aliment ni la pellicule d'aluminium ne soit en contact avec les résistances (distance minimale de 2 cm).



**Ne pas le mettre dans le four bo-
caux, bouteilles ou
canettes.
Danger d'explo-
sion.**



TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIVE

Type de viande	Température de cuisson	Temps de cuisson
Coût du bœuf	220°C	25÷30 min
Hamburger	220°C	25÷30 min
Côtelettes de porc	220°C	40÷45 min
Côtelettes d'agneau	220°C	30÷40 min
Cuisses de poulet	220°C	30÷35 min
Filet de poisson	180°C	20÷25 min
Darnes de saumon	180°C	20÷25 min
Pizza	200°C	20÷25 min

Les temps de cuisson sont indicatifs et se réfèrent à la viande à la température du réfrigérateur.

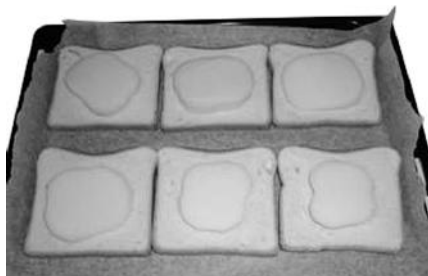
La viande congelée peut prendre beaucoup plus longtemps.

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de vos goûts personnels.

FONCTIONNEMENT

Grillé

- Pour griller doit utiliser tous les éléments de chauffage.
- Merci à sa grande capacité, le four vous permet de rôtir dans le même temps de 4 à 6 tranches de pain, 6 muffins, des gaufres ou des crêpes surgelées.
- Si vous grillez seulement 1 ou 2 articles, les placer au centre du four.
- Sélectionnez la température maximale (230°C).



Conseils

- La grille (15) doit être positionné au centre du four avec les évidements vers le bas.

Cuire des gâteaux

- Pour cette fonction, utilisez UNIQUEMENT les éléments abaisser chauffage.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 ° C.
- Insérez la lèchefrite (pan) avec la pâte à cuire.
- Réglez la fonction souhaitée.
- Fermez la porte et allumer le four.
- Vérifier périodiquement l'état de de la cuisson.





Conseils

- Biscuits, gâteaux: utiliser la lèchefrite (pan) (14) et la position dans les guides centraux.
- Gâteaux: utiliser la lèchefrite (pan) (14) le placer dans les guides les plus bas.
- Pour faire cuire des biscuits placer les cartes sur le plateau du four (pan) (14).

FONCTIONNEMENT

Utiliser la fonction de cuisson à air chaud

Pendant la cuisson à air chaud, l'air chaud se distribue uniformément à l'intérieur du four grâce au système de ventilation. Ainsi, les aliments cuisent plus rapidement et de manière uniforme, en économisant également de l'énergie.

- Tourner la poignée (6) sur  pour sélectionner la fonction cuisson à air chaud en association avec la résistance supérieure.
- Tourner la poignée (6) sur  pour sélectionner la fonction cuisson à air chaud en association avec les deux résistances inférieure et supérieure.

Utilisation des plaques électriques

- Tourner la poignée (4) sur la position désirée



Plaques éteintes



Grande plaque allumée



Petite plaque allumée



Les deux plaques sont allumées





- Tourner la poignée minuteur (7) comme souhaité. Une seule ou les deux plaques s'allument.



Le four peut fonctionner avec une des plaques si la poignée (4) est sur

 ou bien sur .

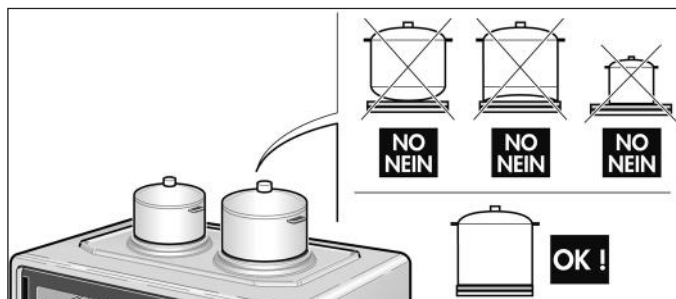
Si la poignée (4) est sur , le four NE fonctionne PAS (quelle que soit la position de la poignée « 6 »).

- **La poignée (4) a priorité sur la poignée (6).**
- Pour utiliser le four, il faut que la poignée (4) ne soit pas sur .

FONCTIONNEMENT



Pour une utilisation optimale des plaques de cuisson, vous devez utiliser des casseroles à fond plat présentant un diamètre conforme à celui des plaques chauffantes.



NE PAS mettre de récipient au fond humide sur les plaques de cuisson. **NE PAS** toucher les plaques de cuisson avec les mains ou avec un linge, DANGER DE BRÛLURES OU D'INCENDIE !

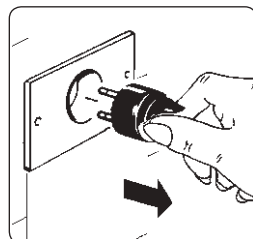


Si la surface des plaques (11 et 12) est endommagée, éteindre l'appareil pour prévenir tout risque et s'adresser à un centre d'assistance autorisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute opération de nettoyage, toujours débrancher la fiche de la prise de courant et attendre que les parties internes du four se soient complètement refroidies.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour le nettoyage des parties internes et des revêtements du four, utiliser un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs.



Ne jamais laver le four à l'eau courante, ni le tremper dans des liquides.



- Ne pas employer de détergents abrasifs ou d'ustensiles tranchants pour nettoyer le four, car les rayures pourraient l'amoinrir et le détériorer.
- Laisser sécher parfaitement toutes les pièces et toutes surfaces avant de brancher et d'utiliser le four.
- Nettoyer le four après chaque utilisation afin d'éviter la formation de fumées ou de mauvaises odeurs.
- Le nettoyage de la grille, du plat et de la pince peut être effectué à l'eau chaude (65 °C) et des détergents normaux pour vaisselle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Ces pièces peuvent être mises dans le lave-vaisselle à une température non supérieure à 65°C.
- Retirer les éventuelles accumulations de graisse sur les parois et le fond du compartiment du four à l'aide d'une éponge humide, après avoir débranché la fiche et attendu que le four **soit froid**.



Il est possible de nettoyer le four avec des produits appropriés pour le four que vous trouverez dans le commerce.

- Pour le nettoyage des plaques, attendre qu'elles se soient complètement refroidies, puis passer une éponge humide.
- Porter des gants de cuisine et utiliser les poignées.
- Avant de ranger le four, laisser refroidir complètement.

Remplacement de l'ampoule

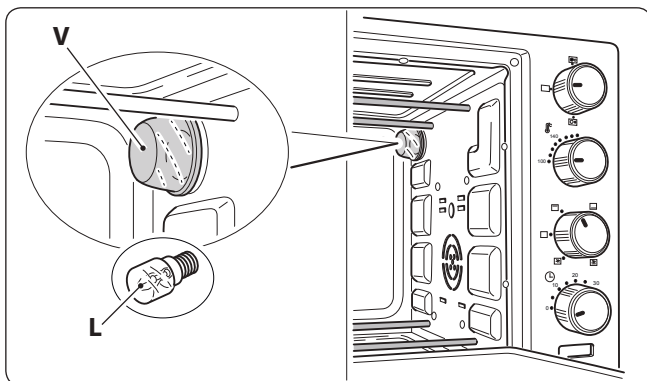


Débrancher la fiche de la prise de courant et attendre que le compartiment four se soit entièrement refroidi.

- Dévisser la protection en verre (V).
- Dévisser l'ampoule (L) et la remplacer **par une ampoule aux caractéristiques identiques**.
- Replacer correctement la protection en verre (V).



Ne pas utiliser l'appareil si la protection en verre (V) n'est pas correctement positionnée.



ALLGEMEINE HINWEISE

Bedeutung der Warnungen in der Broschüre



GEFAHR: Weist auf eine drohende gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Verwendung dieses Begriffs ist auf extreme Situationen beschränkt.



VORSICHT: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu schweren Verletzungen führen kann (und im Extremfall zum Tod).



WARNUNG: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu kleineren Verletzungen an Personen oder Geräteschäden führen kann. Außerdem weist es den Benutzer auf falsche Betriebsweisen hin.



Vor dem Gebrauch unerlässliche Sicherheitshinweise



Lesen Sie die Hinweise in diesem Handbuch aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Informationen zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung des Geräts. Bewahren Sie dieses Handbuch gut auf, um es auch zu einem späteren Zeitpunkt zu Rate ziehen zu können.

- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die mechanische Integrität des Geräts. Der Kabelmantel und der Stecker des Versorgungskabels dürfen keine Risse oder Bruchstellen aufweisen. Sollte das hingegen der Fall sein, dann ziehen Sie den Stecker sofort aus der Steckdose und bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Alle Verpackungsteile (wie Plastikbeutel, Styropor usw.) müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, weil sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen.



Dieses Gerät darf NUR dann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.



Kinder unter 8 Jahre vom Gerät und dem Versorgungskabel fernhalten.

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, immer sicherstellen, dass die Daten des Typenschilds mit denen Ihres Stromnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.
- Für Ihre Sicherheit empfiehlt es sich, das Gerät über einen Fehlerstrom - Schutzschalter (RCD) mit Ansprechstrom nicht über 30 mA versorgen zu lassen.
- Sollten die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht zusammenpassen, die Steckdose von einem Fachmann durch eine geeignete ersetzen lassen. Dieser muss auch überprüfen, dass der Kabelquerschnitt der Steckdose für die Leistungsaufnahme des Geräts geeignet ist. Im Allgemeinen sollte man auf die Benutzung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder

ALLGEMEINE HINWEISE

Verlängerungskabeln verzichten.

Sollte deren Verwendung aber unumgänglich sein, benutzen Sie nur einfache oder mehrfache Adapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen, und achten Sie auch darauf, dass der Grenzwert der Strombelastbarkeit (auf einfachen Adaptern und Verlängerungskabeln angegeben) nicht überschritten wird. Bei mehrfachen Adaptern achten Sie auf die angegebene Maximalleistung.

- Dieses Produkt muss an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden.
- Der Gebrauch jedes Elektrogeräts bringt die Beachtung von Grundregeln mit sich. Insbesondere:
 - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen;
 - Das Gerät nicht barfuß benutzen;
 - Nicht am Stromversorgungskabel oder am Gerät selbst ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen;
 - Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) ausgesetzt werden;
 - Nicht zulassen, dass das Gerät von Kindern oder Behinderten ohne Überwachung verwendet wird.
- Bei Funktionsstörungen oder Schäden ist das Gerät sofort auszuschalten, ohne es zu manipulieren. Für Reparaturen wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle. Verlangen Sie nur Originalersatzteile. Die Nichtbeachtung dieser Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes in Frage stellen.
- Wenn Sie beschließen, das Gerät nicht mehr zu benutzen, muss es funktionsuntüchtig gemacht werden, indem das Elektrokabel nach Herausziehen des Steckers durchgeschnitten wird. Außerdem sollte man die Teile des Gerätes unschädlich machen, die sie eine Gefahrenquelle für Kinder darstellen, wenn diese damit spielen sollten.



Die Installation ist grundsätzlich nach den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine fehlerhafte Installation kann Personen, Tieren und Sachen Schaden zufügen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, sollte das Stromversorgungskabel immer in voller Länge abgewickelt werden. Ebenfalls ist das Gerät immer so zu verwenden, wie es im Abschnitt „FUNKTIONSWEISE“ beschrieben ist.
- Das Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen. Wenn es nicht gebraucht wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Öffnungen und Schlitze zur Belüftung oder Wärmeableitung dürfen nicht verstopft werden.
- Wenn das Stromversorgungskabel dieses Geräts beschädigt ist, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle des Herstellers ausgewechselt werden, weil dazu spezielles Werkzeug erforderlich ist.



Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an eine Steckdose mit effizienter Erdung angeschlossen wird, so wie es auch die geltenden Sicherheitsbestimmungen vorsehen.

- Diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die fehlende Erdung der Anlage verursacht werden.

- Vor Maßnahmen jeder Art, schalten Sie die Stromversorgung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht mittels externen Zeitschaltern oder Fernsteuersystemen an die Stromversorgung an.



Darauf achten, dass das Stromversorgungskabel nicht die heiß werdenden Teile des Gerätes berührt.

ALLGEMEINE HINWEISE



- Lassen Sie den Ofen beim ersten Grunde 30 Minuten leer laufen und lüften Sie danach den Raum.
- Wenn er dann abgekühlt ist, reinigen Sie den Innenraum des Ofens und die Zubehörteile (Gitter, Backformen), bevor Sie ihn um verwenden.

- Kein Öl in das Backblech geben. Brandgefahr
- Solange das Ofenglas warm ist, darf es nicht mit Wassertropfen bespritzt werden und Stöße sind zu vermeiden.



Legen Sie keine Gegenstände, Werkzeuge oder Lebensmittel auf die geöffnete Tür.



Die Metall- und Glaswände des Ofens erhitzen sich während des Gebrauchs. Fassen Sie diese nicht mit den Händen an.



Nicht vollständig abgekühlte Heizelemente und Platten nicht berühren.



Vermeiden sie die Benutzung des Ofens in feuchten und entzündbaren Räumen.



Prüfen Sie, dass das Stromkabel nicht aus der Auflagefläche hervorragt, um zu vermeiden, dass jemand unbeabsichtigt daran ziehen und das Gerät zum Kippen bringen kann.



Verbrennungsgefahr!



Während des Gebrauchs kann das Lebensmittel verbrennen, benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unter brennbaren Materialien (Vorhänge, usw.).



Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte und stabile Auflage, deren Oberfläche nicht empfindlich ist (z.B. lackierte Möbel, Tischwäsche, usw.). Gegenstände, wie Deckel, Vasen, usw. dürfen nicht auf das Gerät gelegt werden. Prüfen Sie, ob das Gerät sicher steht.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Das Gerät nach dem Gebrauch und vor dem Verstellen an seinem Standort abkühlen lassen.



Wenn das Gerät läuft, nie gegen Wände oder unter Regale, Tische usw. stellen. Um das Gerät herum mindestens 10 cm und über ihm mindestens 50 cm Platz lassen.



Stellen Sie das Gerät von Spülen und Wasserhähnen entfernt auf.



Vergewissern Sie sich, dass die Behälter, die Sie zum Kochen der Nahrungsmittel verwenden möchten, kochfest sind.

- Verwenden Sie das Backblech für Lebensmittel, deren flüssiger Teil tropfen könnte (Marmeladen, Cremes, usw.).



Während des Betriebs muss die Steckdose mühelos erreichbar sein, um das Gerät ggf. von der Stromversorgung zu trennen. Stellen Sie das Gerät nicht unter einer Steckdose auf.

- Stellen Sie das Gerät nicht um, wenn es in Betrieb ist.
- Vor dem Verräumen abwarten bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb bei Regen ausgelegt und es darf nicht im Freien oder in feuchten Räumen abgestellt werden.



Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



**Das Gerät nicht in Räumen verwenden, in denen Sprengstoffe, Brenngase oder feuergefährliche Flüssigkeiten aufbewahrt werden (Lacke, Kleber, Spraydosen, usw.).
EXPLOSIONS- UND BRANDGEFAHR.**

ALLGEMEINE HINWEISE



KEINE Behälter mit feuchter Unterlage auf den Kochplatten abstellen. Die Kochplatten NICHT mit den Händen oder einem Lappen berühren, VERBRENNUNGS- ODER BRANDGEFAHR!

- Nach Gebrauch immer das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Nach jedem Gebrauch immer eine gründliche Reinigung aller Teile in Kontakt mit Lebensmitteln ausführen, wie in „Reinigung“ beschreiben.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es war nicht beabsichtigt, in anderen Umgebungen verwendet zu werden (die von der Garantie ausgeschlossen sind):
 - Raststätten von Personal in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Betriebe;
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebiete;
 - Umgebungen wie Bett und Frühstück.



Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, zu dem es entwickelt wurde, und zwar zum Kochen von Speisen. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und daher gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unangemessene Verwendung verursacht werden.



Lassen Sie das Gerät während des Betriebs oder nach dem Gebrauch, wenn es noch heiß ist, für Kinder oder behinderte Personen unzugänglich.



Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.



Im Falle eines Unfalls, lassen Sie kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie einen Arzt, wenn nötig.

ALLGEMEINE HINWEISE



Während der Benutzung des Gerätes wird es heiß. Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, arbeiten Sie sorgfältig, um die zugänglichen heißen Teile nicht zu berühren.

BEACHTEN SIE BITTE UNBEDINGT DIESES SYMBOL:



WARME FLÄCHEN

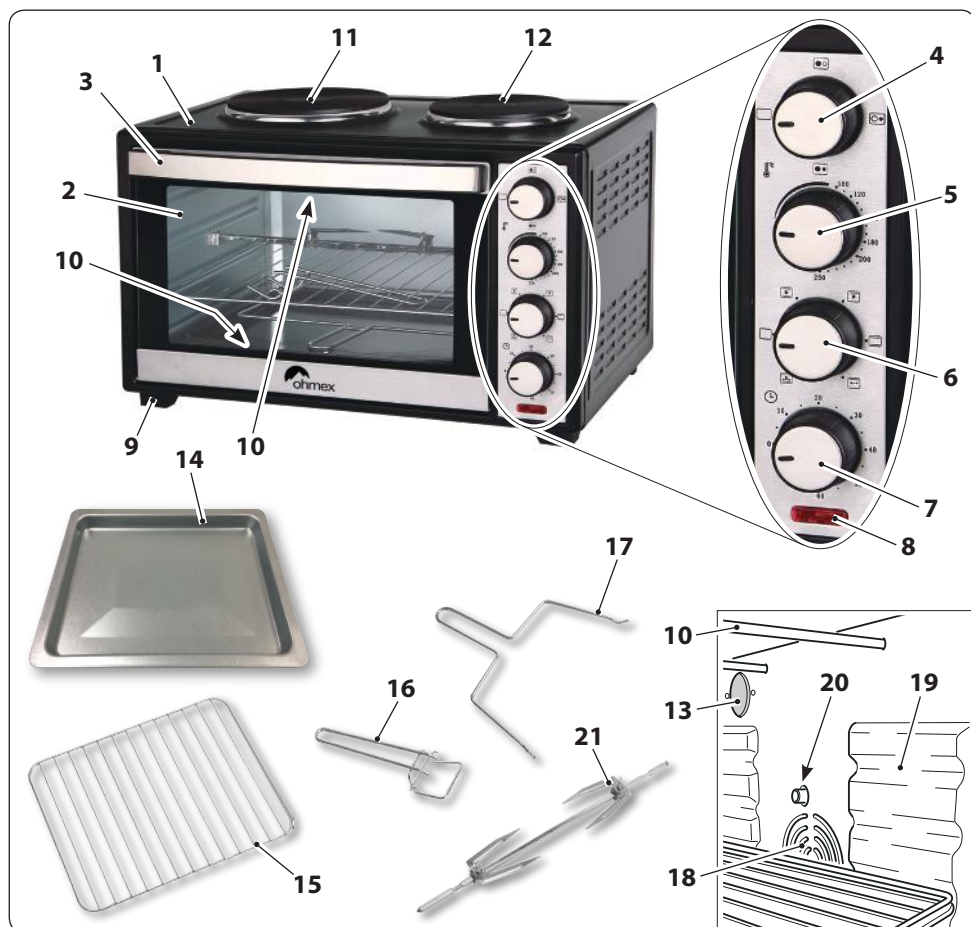
Wenn Probleme mit dem Gerät auftreten sollten, setzen Sie sich mit dem zuständigen Kundendienst in Verbindung. Das Gerät nicht selbst reparieren. Jeglicher Reparaturingriff an dem Gerät, der von nicht autorisiertem Personal durchgeführt wird, hat automatisch den Verfall der Garantie zur Folge, auch wenn diese noch nicht abgelaufen ist.



TECHNISCHE DATEN



- Spannung des Einziehens:..... 230V~
- Frequenz:..... 50Hz
- Maximaler Anschlusswert:..... 2000W
 - Ofen: 2000W
 - Große Kochplatte: 1000W
 - Kleine Kochplatte: 600W
- Fassungsvermögen (Liter):..... 48
- Durchmesser der Elektroplatten (mm):..... 154 / 187
- Int. max. verwendbare Abmessungen (mm) (Lx Tx H):.... 435 x 340 x 313
- Externe Abmessungen (mm) (Lx Tx H): 580 x 400 x 360
- Gewicht kg (ca.) 8.4

BESCHREIBUNG DES GERÄTES



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Gerätekörper | 11. Große Platte |
| 2. Glastür | 12. Kleine Platte |
| 3. Türgriff | 13. Ofenraumbeleuchtung |
| 4. Drehknopf elektrische Platten | 14. Auffangwanne (Pfanne) |
| 5. Drehknopf zur Temperatúrauswahl | 15. Rost |
| 6. Drehknopf zur Auswahl der Heizelemente | 16. Zange für Backblech und Rost |
| 7. Timer- Drehknopf | 17. Ausziehvorrichtung für Drehspieß |
| 8. Betriebskontrollleuchte | 18. Belüftungsgitter |
| 9. Füße | 19. Führungen für Backblech und Rost |
| 10. Heizelemente | 20. Drehspießhalterung |
| | 21. Drehspieß |

ERSTE VERWENDUNG

- Vor dem Einschalten die Zubehöerteile und die Innenseiten mit einem feuchten Lappen abwischen und trocknen.
- Blech (14) und Rost (15) in den Ofen schieben, um den „Neugeruch“ zu entfernen.
- Das Stromkabel vollständig auswickeln.
- Stromstecker in die Steckdose stecken, dabei darauf achten, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Einstellungen nacheinander vornehmen:
 - Drehknopf (4) auf .
 - Temperatur-Drehknopf (5) auf „230°C“ stellen.
 - Der Schalter (6) .
 - Timer-Drehknopf (7) auf „15min.“ stellen.
- Abwarten, bis der Drehknopf (7) wieder in „OFF-0“ Stellung zurückkehrt.
- Ein Signalton gibt an, dass der Ofen abgeschaltet wurde (Kontrolllämpchen „8“ geht aus).



Es könnte eine kleine Menge Rauch mit einem eigenartigen Geruch entstehen.

Es ist ein normales Phänomen, das automatisch verschwindet. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung.

- Gerät ausschalten und warten, bis alle Komponenten vollkommen abgekühlt sind.



Lassen Sie das Gerät abkühlen und toasten Sie die erste Bratscheibe.

FUNKTIONSWEISE

Informationen auf Konvektionskochbetriebsart

Die Konvektionskochbetriebsart kombiniert die Wärme von den Heizelementen mit der Bewegung der Heißluft mittels eines Ventilators durchgeführt. Diese Kombination beschleunigt die Kochzeit und garantiert bessere Ergebnisse. Der Lüfter sendet sanft und gleichmäßig die heiße Luft um das Gargut das unter Beibehaltung Feuchtigkeit und Geschmack gleichmäßig gekocht wird und knackig bleibt. Die Funktion der Konvektionskochbetriebsart ermöglicht die Verwendung von niedrigeren Temperaturen und bietet erhebliche Energieeinsparungen im Vergleich zu herkömmlichen Öfen.

FUNKTIONSWEISE

Verwendung der Umluft

Um sich mit dem Gerät vertraut zu machen:

- **Temperatur-Wahlschalter (5):** um die gewünschte Temperatur von 100°C bis 230°C zum Backen oder Rösten zu wählen.
- **Drehknopf zur Auswahl der Heizelemente (6):** das Gerät ermöglicht die Auswahl von sechs Positionen für verschiedene Kochanforderungen.



Backofen ausgeschaltet



Oberes und unteres Heizelement + Gebläse eingeschaltet



Oberes Heizelement + Gebläse eingeschaltet



Oberes und unteres Heizelement eingeschaltet



Oberes Heizelement + Drehspieß eingeschaltet

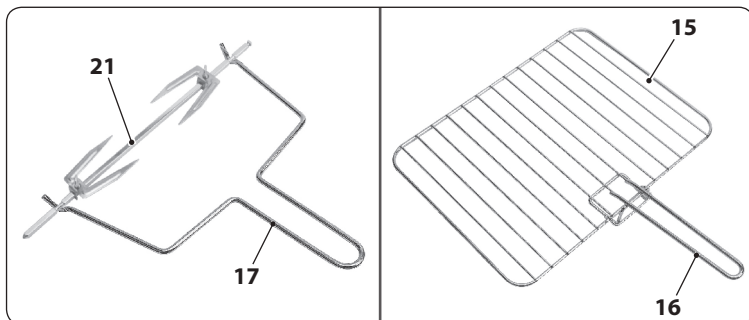


Oberes und unteres Heizelement + Gebläse + Drehspieß eingeschaltet

- **Timerdrehknopf (7):** Durch Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn, werden der Ofen (oder die Heizplatte) je nach Einstellung mit Drehknopf (6) eingeschaltet und die Kontrollleuchte (8) geht an. Nach Ablauf der eingestellten Zeit (max. 60 Minuten) gehen die Kontrollleuchte (8) und der Ofen (bzw. die Kochplatten) aus und ein Klingelton weist darauf hin, dass die Back- bzw. Kochzeit beendet ist.
- **Innenbeleuchtung:** wenn der Ofen eingeschaltet ist (schaltet sich der Indikator "8" ein) leuchtet das Licht in dem Garraum.
- **Backblech (14) und Rost (15):** Zum Braten von Fleisch, Kartoffeln, Geflügel, Fisch, und für Brot toasten. Das Blech (14) in die unterste Schiene des Ofens schieben, wenn der Rost (15) verwendet wird, um die Backflüssigkeit aufzufangen.

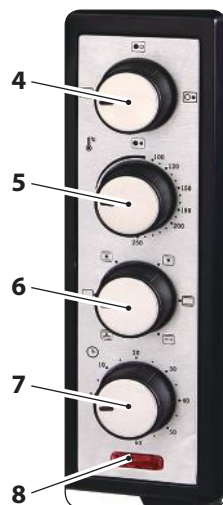
FUNKTIONSWEISE

- **Zangen (16) und Extraktor (17):** nützlich für das Extrahieren des Grilles oder der Auffangwanne (Pfanne) (14) noch warm aus dem Ofen. Mit dem Extraktor (17) können Sie den Drehspieß aus dem Grillofen entfernen.



Allgemeine Gebrauchshinweise

- Rost (15) und Blech (14) können im Ofen auf verschiedenen Stufen höhenverstellt werden.
- Den Rost (15) und/oder das Blech (14) mit den zu garenden Speisen im Ofen auf die entsprechenden Schienen schieben.
- Drehknopf (4) auf ☐ stellen.
- Drehknopf (5) auf den gewünschten Temperaturwert stellen.
- Drehen Sie den Knopf (6), auf die gewünschte Funktion.
- Timer-Drehknopf (7) auf die gewünschte Kochzeit stellen. Die Kontrollleuchte (8) geht an und der Ofen startet.



Der Ofen kann zusammen mit einer der Kochplatten funktionieren, wenn der Drehknopf (4) auf ☐ oder auf ☐ steht.

Steht der Drehknopf (4) auf ☐, funktioniert der Ofen NICHT (ungeachtet der Position von Drehknopf (6)).

- **Der Drehknopf (4) hat vor Drehknopf (6) Vorrang.**

FUNKTIONSWEISE

- Für Kochzeiten von weniger als 5 Minuten den Timer-Drehknopf (7) auf mehr als 6 Minuten stellen und dann zur Einstellung der gewünschten Kochzeit zurückdrehen.
- Das Ende der Garzeit wird durch einen Signalton angegeben. Der Drehknopf (7) kehrt in die „**OFF-0**“ Stellung zurück.
- Zur Unterbrechung der Kochzeit den Timer-Drehknopf von Hand (7) auf die „**OFF-0**“ Stellung zurückdrehen; Durch den Signalton wird angegeben, dass die Heizelemente ausgeschaltet sind und das Kontrolllämpchen (8) geht aus.



Zum Herausnehmen von Rost (15) oder Blech (14) während oder nach Beendigung der Garzeit die beiliegende Zange (16) oder Topflappen verwenden.

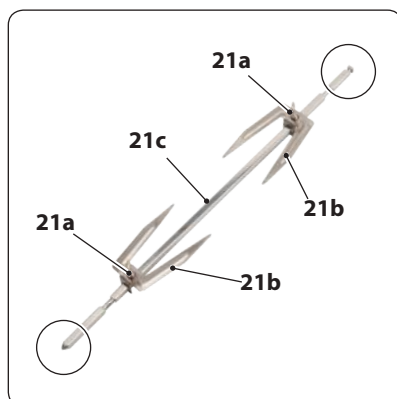
Bräter-Funktion

- Wir empfehlen, dass Sie nicht einen Braten größer als 2 bis 2,5 kg max kochen.
- Der Huhn muss an die Oberschenkel oder Flügel gebunden werden, um zu verhindern dass sich diese „öffnen“ und Probleme in der Rotation der gleichen verursachen.
- Stellen Sie die Funktion oder ein.
- Für die besten Ergebnisse wird es empfohlen den Ofen für 15 Minuten bei 230°C vorzuwärmen.



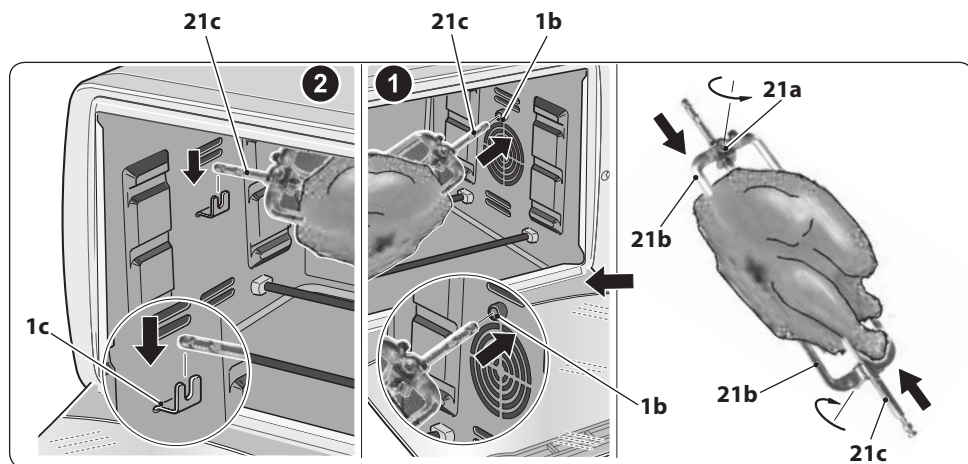
Um den Bräterzubehör zu verwenden (21) müssen Sie:

- Die beiden Knöpfe (21a) lösen und die Gabeln (21b) von der Stange (21c) zu entfernen.
- Schieben Sie auf der Stange (21c) das Lebensmittel, richten Sie es aus und befestigen Sie es mit den Gabeln (21b).
- Ziehen Sie die Knöpfe (21a).



FUNKTIONSWEISE

- Öffnen Sie die Tür und legen Sie das „quadrate“ Ende der Stange (21c) in den Motors Stift (1b) auf der rechten Seite der Brennkammer.
- Legen Sie das andere Ende (rund) der Stange (21c) auf dem Träger "U" (1c) auf der linken Seite der Brennkammer.



Grillen

- Mit dem Ofen können Sie die Lebensmittel perfekt grillen, indem Sie sie auf den Grill (15) oder in die mitenthaltene Auffangwanne (Pfanne) (14) legen.
- Es ist ratsam, in regelmäßigen Abständen den Fortschritt des Kochens zu überprüfen.
- Stellen Sie die gewünschte Funktion ein.
- Für die besten Ergebnisse wird es empfohlen den Ofen für 15 Minuten bei 230°C vorzuwärmen.



Für den Gebrauch:

- Legen Sie das Lebensmittel auf den Grill (15) oder in die mitenthaltene Auffangwanne (Pfanne) (14).
- Wenn Sie die Auffangwanne (Pfanne) (14) verwenden legen Sie sie auf die niedrigste Position.
- Wenn Sie den Grill (15) verwenden legen Sie ihn in den mittleren Stelle des Offens und legen Sie die Auffangwanne (Pfanne) (14) auf die niedrigste Position des Ofens, um die Kochflüssigkeiten von den Lebensmitteln zu sammeln.
- Schließen Sie die Tür und starten Sie den Backofen.

FUNKTIONSWEISE

Ratschläge

- Abhängig von der Art der Lebensmittel zu kochen, stellen Sie den Grill (15) und/oder die Auffangwanne (Pfanne) (14) in der entsprechenden Höhe.

Zum Beispiel: Um Makkaroni und Käse mit einer gut gekochten Oberfläche zu kochen legen Sie die Auffangwanne (Pfanne) in der höheren Position, je nach der Größe des Behälters.

Um das Huhn zu kochen, verwenden Sie die niedrigste Führung.

- Für Lebensmittel, die Öl oder Flüssigkeiten "spritzen oder tropfen" können, legen Sie sie auf die Auffangwanne (Pfanne) (14) und decken Sie sie mit Alufolie.



- Lebensmittel dürfen nicht auf die Heizelementen tropfen.
- Sicherstellen, dass weder Nahrungsmittel noch Alufolie mit den Heizelementen in Berührung kommen (Mindestabstand 2 cm).



**Setzen Sie keine Gläser, Dosen oder Flaschen in den Ofen ein.
Explosionsgefahr.**



FUNKTIONSWEISE

UNGEFÄHRE KOCHZEITEN

Fleischart	Kochtemperatur	Kochzeit
Rinderbraten	180°C	20÷30 min
Schweinebraten	180°C	40÷45 min
Schinken	180°C	35÷40 min
Geflügel	180°C	20÷25 min

Kochzeiten sind Richtwerte und beziehen sich auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur.

Gefrorenes Fleisch kann sehr viel länger dauern.

Die Kochzeiten können je nach Ihrem persönlichen Geschmack variieren.

.....

Kochen

- Um die Lebensmittel zu Perfektion zu kochen legen Sie es auf dem Grill (15).
- Es ist ratsam, in regelmäßigen Abständen der Fortschritt des Kochens zu überprüfen.
- Für die besten Ergebnisse wird es empfohlen der Ofen für 15 Minuten bei 230°C vorzuwärmen.
- Stellen Sie die gewünschte Funktion ein



Für den Gebrauch:

- Legen Sie das Lebensmittel auf den Grill (15) oder in die mitenthaltene Auffangwanne (Pfanne) (14).
- Wenn Sie den Grill (15) verwenden legen Sie ihn in den mittleren Stelle des Offens und legen Sie die Auffangwanne (Pfanne) (14) auf die niedrigste Position des Ofens, um die Kochflüssigkeiten von den Lebensmitteln zu sammeln.
- Schließen Sie die Tür und starten Sie den Backofen.

Ratschläge

- Für Lebensmittel, die Öl oder Flüssigkeiten „spritzen oder tropfen“ können, legen Sie sie auf die Auffangwanne (Pfanne) (14) und decken Sie sie mit Alufolie.

FUNKTIONSWEISE



- Lebensmittel dürfen nicht auf die Heizelementen tropfen.
- Sicherstellen, dass weder Nahrungsmittel nicht Alufolie mit den Heizelementen in Berührung kommen (Mindestabstand 2 cm).



Setzen Sie keine Gläser, Dosen oder Flaschen in den Ofen ein. Explosionsgefahr.



.....

UNGEFÄHRE KOCHZEITEN

Fleischart	Kochtemperatur	Kochzeit
Rumpfbraten	220°C	25÷30 min
Hamburger	220°C	25÷30 min
Schweinekoteletts	220°C	40÷45 min
Lammkoteletts	220°C	30÷40 min
Hähnchenschenkel	220°C	30÷35 min
Fischfilet	180°C	20÷25 min
Lachsscheiben	180°C	20÷25 min
Pizza	200°C	20÷25 min

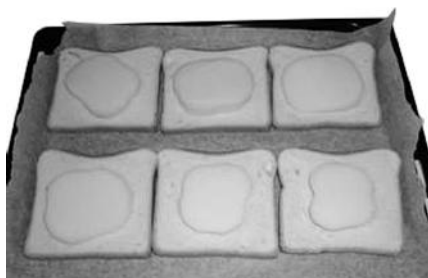
Kochzeiten sind Richtwerte und beziehen sich auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur.
Gefrorenes Fleisch kann sehr viel länger dauern.
Die Kochzeiten können je nach Ihrem persönlichen Geschmack variieren.

.....

FUNKTIONSWEISE

Tosten

- Um zu tosten, müssen Sie alle Heizelemente verwenden.
- Dank seiner großen Kapazität, ermöglicht Ihnen der Ofen in der gleichen Zeit von 4 bis 6 Scheiben Brot, 6 Muffins, Waffeln oder gefrorene Pfannkuchen zu braten.
- Wenn Sie nur 1 oder 2 Elemente tosten, legen Sie sie in die Mitte des Ofens.
- Wählen Sie die maximale Temperatur (230°C).



Ratschläge

- Der Grill (15) sollte in der Mitte des Ofens mit den Vertiefungen nach unten positioniert werden.

Kuchen backen

- Für diese Funktion nutzen Sie NUR die unteren Heizelemente.
- Für die besten Ergebnisse wird es empfohlen den Ofen für 15 Minuten bei 230°C vorzuwärmen.
- Legen Sie die Auffangwanne (Pfanne) mit dem Teig zu backen.
- Stellen Sie die gewünschte Funktion ein.
- Schließen Sie die Tür und starten Sie den Backofen.
- Überprüfen in regelmäßigen Abständen den Fortschritt des Kochens.



Ratschläge



- Kekse, Kuchen: nutzen Sie die Auffangwanne (Pfanne) (14) und legen Sie sie in die zentrale Führung.
- Kuchen: nutzen Sie Auffangwanne (Pfanne) (14) indem sie in die unteren Führung legen.
- Um Kekse zu backen legen die sie auf die Auffangwanne (Pfanne) (14).

FUNKTIONSWEISE

Verwenden Sie die Umluft-Backfunktion

Mit der Heißluftfunktion wird die heiße Luft durch die Lüftung gleichmäßig im Ofen verteilt.

Auf dieser Weise verringert sich die Backzeit, die Speisen garen gleichmäßiger und auch energiesparsamer.

- Drehknopf (6) auf  zur Auswahl der Heißluftfunktion in Kombination mit dem oberen Heizelement.
- Drehknopf (6) auf  zur Auswahl der Heißluftfunktion in Kombination mit beiden unteren und oberen Heizelementen.

Durchmesser der Elektroplatten

- Drehknopf (4) auf die gewünschte Position stellen



Platten aus



Große Platte an



Kleine Platte an





Beide Platten an




- Drehknopf (7) auf die gewünschte Position stellen. Eine oder beide Platten anziehen.



Der Ofen kann zusammen mit einer der Kochplatten funktionieren, wenn der Drehknopf (4) auf  oder auf  steht.

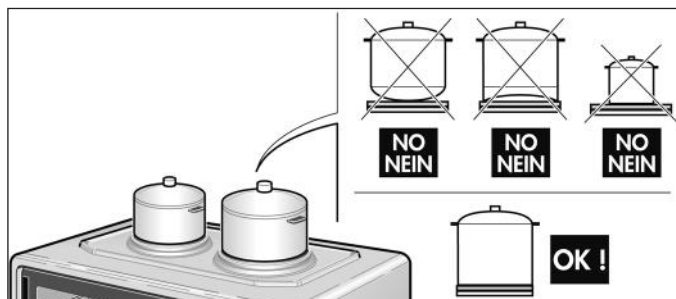
Steht der Drehknopf (4) auf , funktioniert der Ofen NICHT (ungeachtet der Position von Drehknopf (6)).

- **Der Drehknopf (4) hat vor Drehknopf (6) Vorrang.**
- Zur Nutzung des Ofens darf der Drehknopf (4) nicht auf  stehen.

FUNKTIONSWEISE



Zum optimalen Gebrauch der Kochplatten, müssen Pfannen mit flachem Boden verwendet werden, die einen angemessenen Durchmesser zu den beheizbaren Platten haben.



KEINE Behälter mit feuchter Unterlage auf den Kochplatten abstellen. Die Kochplatten **NICHT** mit den Händen oder einem Lappen berühren, **VERBRENNUNGS- ODER BRANDGEFAHR!**

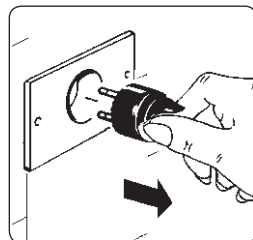


Sollte die Oberfläche der Kochplatten (11 und 12) beschädigt sein, das Gerät abstellen, um jedes Risiko zu vermeiden, und sich an ein zugelassenes Kundendienstzentrum wenden.

REINIGUNG UND PFLEGE



Bevor jegliche Reinigung und Wartung des Ofens vorgenommen wird, immer das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen und so lange warten bis es ganz abgekühlt ist.



REINIGUNG UND PFLEGE



Verwenden Sie zur Reinigung sowohl der inneren Teile als der Verkleidung des Ofens ein feuchtes Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosive Produkte.



Reinigen Sie den Ofen nicht unter dem Hahn oder tauchen Sie ihn nicht in Wasser.



- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder spitze Werkzeuge zum Reinigen des Ofens, da die Kratzer ihn schwächen und beschädigen können.
- Lassen Sie alle Teile und die Oberflächen vollständig trocknen, bevor Sie den Ofen an den Strom anschließen und benutzen.
- Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch, um das Entstehen von Rauch oder schlechten Gerüchen zu vermeiden.
- Zur Reinigung von Rost, Backblech und Zange warmes Wasser (65° C) und herkömmliches Geschirrspülmittel verwenden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Diese Bauteile können im Geschirrspüler bei einer Temperatur von höchstens 65°C gereinigt werden.
- Entfernen Sie eventuelle Fettansammlungen mit einem feuchten Schwamm von den Wänden und dem Boden des Ofens, nachdem der Stecker gezogen wurde und der **Ofen kalt ist**.



Die Innenwände des Ofens können auch mit handelsüblichen Ofenreinigern gereinigt werden.

- Zum Reinigen der Platten bitte warten bis sie abgekühlt sind, danach mit einem feuchten Schwamm putzen.
- Schützen Sie die Hände durch Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- Vor dem Wegstellen des Ofens muß er vollständig abgekühlt werden.

Birne auswechseln

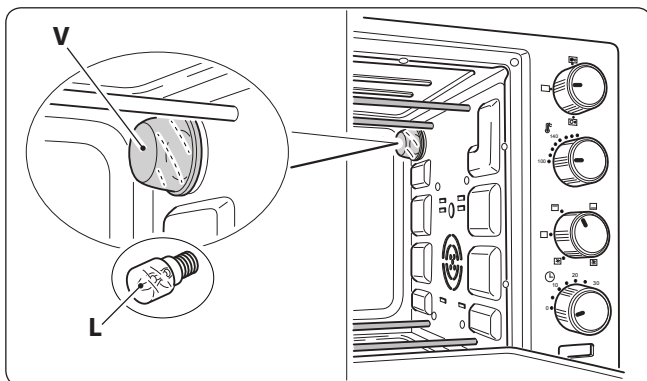


Den Netzstecker ziehen und warten, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist.

- Schutzglas (V) herausdrehen.
- Birne (L) herausdrehen und durch eine andere **mit gleichen Merkmalen ersetzen**.
- Schutzglas (V) wieder korrekt anbringen.



Das Gerät nicht ohne das korrekt platzierte Schutzglas (V) verwenden.



GENERAL WARNINGS

Meaning of the warning indications in the manual



DANGER: Indicates situation of imminent danger that, if not avoided, could cause serious injuries or even death. The use of this term is limited to the most extreme situations.



ATTENTION: Indicates a potentially dangerous situation that, if not avoided, could cause serious injuries (and in extreme cases death).



WARNING: Indicates a potentially dangerous situation that, if not avoided, could cause minor or moderate injuries to people or to the appliance. Moreover, it indicates incorrect operating procedures to the user.



Warnings related to safety essential before use



Carefully read the instructions in this booklet, as they provide important information about safe installation, use and maintenance. Keep this booklet with care for future reference.

- Before using the appliance, make sure that it is in perfect working order from a mechanical standpoint.

The sheath and the plug of the power cord should report no scratches or parting.

If so, immediately unplug the appliance from the mains outlet and take it to an authorised Customer Service Centre for necessary checking.

GENERAL WARNINGS

- All packing elements (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) are potentially dangerous and should be kept out of the reach of children.



This appliance can be used by children of 8 years of age or more and by people with reduced physical, sensory or mental faculties as well as people without the necessary experience or knowledge of it ONLY if monitored by someone responsible for their safety or if they've been educated about the safe use of the appliance and if they are aware of the risks originating from an improper use.



Children must not use the appliance as a toy and must not either clean or use the appliance alone unless they're of 8 years of age or more and they're assisted by an adult.



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

- Before starting it make sure that the mains voltage corresponds to the one indicated on the rating label.
- For your safety, we recommend to power the appliance by means of a differential circuit-breaker (RCD) with an operating current of no more than 30 mA.
- Should the wall outlets and the unit plug be incompatible with each other, have the wall outlet replaced by an appropriate one by a qualified electrician. He, in particular, shall also make sure cross section of the wires corresponds to the absorbed power of the appliance.
Generally, adapters, multiple sockets and / or extension cables should not be used.

GENERAL WARNINGS

However, if necessary, only use single or multiple adapters and extension cables, which comply with existing safety standards, making sure however that the current carrying capacity limits, marked on the single adapter and on the extension cables, as well as the maximum power limit marked on the multiple adapter, are not exceeded.

- This product must be connected to the grounding.
- The use of any electric appliance involves compliance with certain basic rules. In particular:
 - never touch the appliance with wet or damp hands;
 - never use the appliance with bare feet;
 - never pull the power cord or the appliance itself to disconnect the plug from the power socket
 - never leave the appliance outdoors where it can be exposed to the weather conditions (rain, such, etc.);
 - never let children or disabled persons use the appliance unattended.
- Turn off the appliance and do not tamper with it in any way if it becomes faulty and/or operates in an incorrect way. Repairs must only be carried out by a customer service centre authorized by the manufacturer. Always insist on genuine spare parts.

Failure to comply with this recommendation could impair the safety of the appliance.

- Should you decide to stop using an appliance of this type, remember to render it unusable by cutting off the power cable after having removed the plug from the power socket.

Also make sure that all parts of the appliance liable to constitute a danger are made harmless, particularly for children who could decide to use an old appliance as a toy.



The installation must be carried out following the manufacturer instructions. A wrong installation could cause damages to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered liable.

GENERAL WARNINGS

- To avoid dangerous overheatings, to straighten the whole power cord and to use the appliance as indicated in the "FUNCTIONING" paragraph is recommended.
- Do not leave the appliance unnecessarily inserted. Disconnect the plug from the mains power supply when the appliance is not used.
- Do not obstruct the ventilation and heat elimination openings or fissures.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be changed exclusively by a technical assistance centre authorized by the manufacturer, since special tools are necessary.



The electrical safety of this appliance is guaranteed only when it is correctly connected to an effective grounding system as specified by the current norms on electrical safety.

- It's necessary to check this fundamental safety condition and, in case of doubts, ask for an accurate check of the system by professionally qualified personnel.



The manufacturer cannot be considered liable for possible damages caused by the lack of grounding of the system

- Before carrying out any operation turn off the appliance and disconnect the power plug from the outlet and wait for the appliance to be completely cooled.
- Don't connect the appliance to the power supply through external timers or remote control systems.



Keep the power cord away from the appliance hot parts.

GENERAL WARNINGS



- At first use, let the oven work unladen for 30 minutes and, then, ventilate the environment.
- Furthermore, when cooled, before proceeding to the cooking operations, accurately clean the oven compartment and the accessories (grid, pan).

- Do not pour oil in the pan. Fire danger.
- Avoid drops of water and impacts on the oven glass when it's still hot.



Never pose objects, tools or foods on the open door.



Oven steel and glass walls heat during usage. Avoid touching them.



Do not touch the resistors and the plates until they're completely cold



Avoid using the oven in damp environments and near inflammable substances.



Make sure that the power cord or the steam iron do not protrude from the bearing plane in order to prevent that someone could, even inadvertently, pull them toppling the appliance.



Burns danger!



During use food could burn, do not use the appliance near or under combustible materials (tents, etc.).



Place the appliance on an horizontal and very stable bearing plane, whose surface is not delicate (ex. lacquered furniture, tablecloths etc.). Objects like covers, pots etc. must not be placed on the appliance. Make sure that the appliance is safely supported.

GENERAL WARNINGS

- Let the appliance cool down on site after use and before a possible displacement.



Do not place the working appliance against walls or under shelves, tables, etc. Leave at least 10 cm around the appliance and 50 cm above.



Place the appliance far from sinks and taps.



Make sure that the containers you intend to use for foods cooking are appropriate.

- Use the pan for foods cooking, whose liquid part could drip (jams, cream, etc.).



During functioning, the power outlet must be easily accessible if it's necessary to disconnect the appliance.

- Do not move the appliance while it's working.
- Wait for the appliance to be completely cooled before storing it.
- The appliance has not been designed to be used under rain and it must not be stored outside or in moist places.



Never submerge the appliance in water.



Do not use the appliance in environments with explosives, combustible gasses or inflammable liquids (varnishes, glues, spray cans, etc.).

EXPLOSION AND FIRE DANGER.

GENERAL WARNINGS



DO NOT put containers with a damp bottom on the cooking plates. DO NOT touch the cooking plates with your hands or with a cloth, FIRE OR BURNS DANGER!

- When you're finished using the appliance always turn it off and disconnect it from the power outlet.
- When you're finished using the appliance always accurately clean all the parts in contact with food, as reported in the "Cleaning" paragraph.
- This product is intended for domestic use only.
It has not been designed to be used in environments like (which are not covered by warranty):
 - personnel service-areas in shops; offices and in other work environments;
 - farmhouses;
 - for hotels, motels and other residential environments customers;
 - bed and breakfast like environments.



This appliance should be destined only for the purposes for which it has been explicitly designed, namely to grill food. Every other use has to be considered improper and for this reason dangerous. The manufacturer cannot be held liable for eventual damages resulting from improper, wrong and unreasonable uses.



Do not leave the appliance within the range of children or incapable people when it's working or after use when it is still hot.



Do not leave the appliance unattended while it's working.

GENERAL WARNINGS



In case of an incident, immediately wash the burn with cold water and call a medic if necessary.



During use the appliance heats up. To avoid possible burns, work carefully in order to not touch the appliance high temperature accessible parts.

CAREFULLY LOOK AT THIS SYMBOL:



HOT SURFACES

In case of problems on the appliance, please contact the authorized assistance centres. Avoid trying to repair the appliance by yourself. Any repair intervention on the appliance carried out by unauthorized personnel automatically invalidates warranty even if its duration has not come to an end.



TECHNICAL DATA



- Power supply: 230V~
- Frequency: 50Hz
- Total absorbed power: 2000W
 - Oven: 2000W
 - Large electric hotplate: 1000W
 - Small electric hotplate: 600W
- Capacity (litres): 48
- Electrical plates diameter (mm): 154 / 187
- Internal dimensions (mm) (Lx Px H): 435 x 340 x 313
- External dimensions (mm) (Lx Px H): 580 x 400 x 360
- Weight kg (approximately) 8.4

APPLIANCE DESCRIPTION



- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1. Appliance body | 12. Small plate |
| 2. Glass door | 13. Oven light |
| 3. Door handle | 14. Dripping pan (pan) |
| 4. Electric plates knob | 15. Grid |
| 5. Temperature selection knob | 16. Tong for grid and pan |
| 6. Heating elements selection knob | 17. Rotisserie handle |
| 7. Timer knob | 18. Ventilation grill |
| 8. Functioning indicator | 19. Grill and pan guides |
| 9. Feet | 20. Rotisserie plug |
| 10. Heating elements | 21. Rotisserie bar |
| 11. Large plate | |

FIRST USE

- Before starting the oven clean all its accessories and internal parts using a damp cloth, then dry.
- To remove the “new-product” smell insert the grid (15) and the pan (14) in the oven compartment.
- Unroll the power cord completely.
- Connect the power plug to the power socket making sure that the mains power corresponds to the one indicated on the appliance rating label.
- Adjust in sequence:
 - The knob (4) on .
 - The temperature knob (5) on “230°C”
 - The knob (6) on .
 - The timer knob (7) on “15min”.
- Wait for the knob (7) to return in position “OFF-0”.
- An acoustic signal warns you that the oven turned off (the indicator “8” turns off).



A light smoke emission accompanied by a particular smell could occur. This is a normal phenomenon which will disappear automatically. Prepare an appropriate ventilation.

- Electrically disconnect the appliance and wait for all of the components to completely cool down.



Unroll the cord for all of its length before connecting the appliance to the mains electrical supply.

FUNCTIONING

Information on convection cooking

- Convection cooking combines the heat emitted by resistors with the hot air movement performed through a fan. This combination speeds up the cooking time and guarantees better results. The vent delivers hot air gently and in a uniform manner on all the food that is cooking leading to an uniform and crispy cooking keeping damp and taste unchanged. The convection cooking function allows to use lower temperatures guaranteeing a considerable energy saving compared to traditional ovens.

FUNCTIONING

Convection oven use

To familiarise with the appliance:

- **Temperature selection knob (5):** to choose the desired temperature from 100°C to 230°C for cooking or roasting.
- **Heating elements selection knob (6):** the appliance allows to choose between six position to meet the different cooking needs.



Oven turned off



Lower and upper resistor + fan turned on



Upper resistor + fan turned on



Lower and upper resistor turned on



Upper resistor + roaster turned on

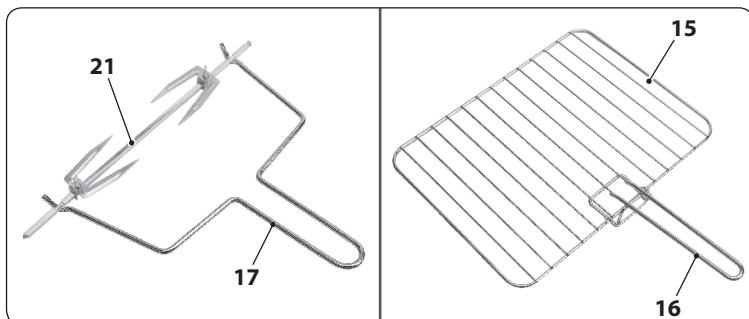


Lower and upper resistor + fan + roaster turned on

- **Timer knob (7):** if you turn the knob clockwise the oven (or the plates) turns on according to the function selected with the knob (6), the indicator light (8) turns on. When the set time (max 60 minutes) ends, the indicator light (8) turns off together with the oven (or with the plates) and the sound of a bell warns that cooking is over.
- **Internal light:** when the oven is turned on (indicator "8" turned on) the oven compartment internal light turns on.
- **Dripping pan (pan) (14) and grill (15):** to be used to cook meat, potatoes, poultry, fish and to toast bread. When using the grill (15), place the pan (14) in the lowest compartment of the oven chamber to collect cooking liquids.

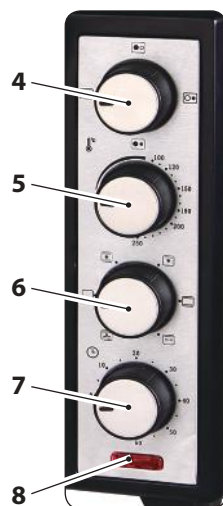
FUNCTIONING

- **Tong (16) and extractor (17):** useful to extract the grid or the dripping pan (pan) (14) from the oven compartment when they're still hot. With the extractor (17) it's possible to remove the roaster from the oven compartment.



General use modes

- The grid (15) and the pan (14) can be placed in the oven compartment at different heights.
- Place the grid (15) and/or the pan (14) with the foods to cook in the oven compartment inserting them in the appropriate guides.
- Turn the knob (4) on ☐.
- Turn the knob (5) on the desired temperature value.
- Turn the knob (6) on the desired function.
- Turn the timer knob (7) in correspondence with the desired cooking time. The indicator (8) turns on and the oven starts.



The oven can work together with one of the plates if the knob (4) is rotated to ☐ or ☐.

If the knob (4) is rotated to ☐, the oven WON'T work (whatever the knob "6" position is).

- **The knob (4) takes priority over the knob (6).**



FUNCTIONING

- To set a time lower than 5 minutes turn the timer knob (7) beyond 6 minutes and then turn it back to set the desired time.
- The cooking cycle time ending is highlighted by an acoustic signal; the knob (7) goes back on “OFF-0”.
- To stop the cooking turn the timer knob (7) on “OFF-0” manually; the acoustic signal indicates that the resistors turned off and the indicator light (8) turns off.



Both during the cooking and when it is complete, to extract the grid (15) or the pan (14) from the oven use the supplied special tong (16) or pot holders.

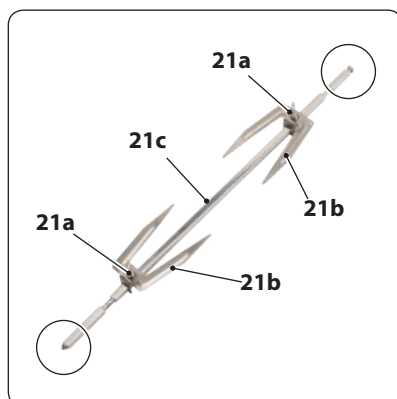
Roaster function

- Not to cook a chicken bigger than 2÷2,5 kg max is advised.
- Chicken must be bound to avoid that the thighs or the wings “open” causing problems during its rotation.
- Choose the function  or .
- To obtain an optimal result to preheat the oven for 15 minutes at 230°C is advised.



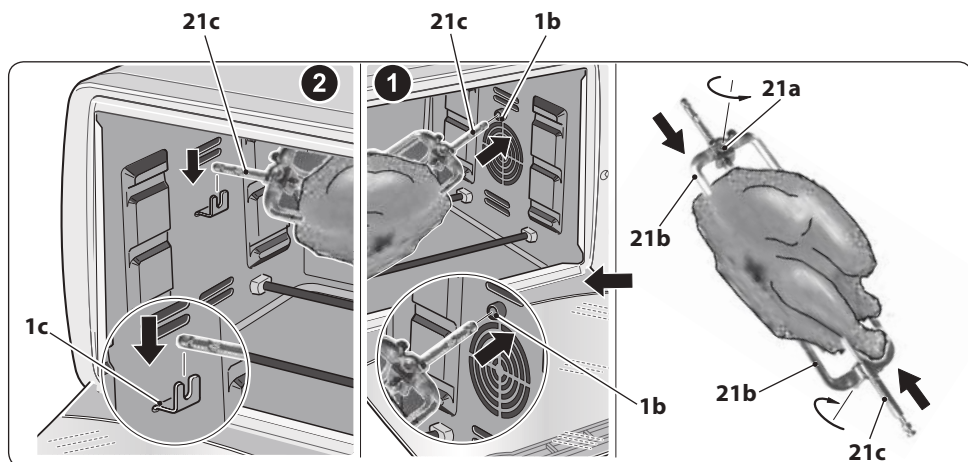
To use the roaster (21) it's necessary to:

- Loosen the two knobs (21a) and remove the two forks (21b) from the shaft (21c).
- Insert the food on the shaft (21c), centre it and block it using the forks (21b).
- Screw the knobs (21a).



FUNCTIONING

- Open the door and insert the “square” extremity of the shaft (14c) in the motor pin (1b) on the right side of the oven compartment.
- Place the other extremity (round) of the shaft (14c) on the “U” support (1c) on the left side of the oven compartment.



Grill

- The oven allows to grill foods perfectly placing them on the grid (15) or in the supplied dripping pan (pan) (14).
- To periodically check the cooking progress is advised.
- Set the desired function.
- To obtain an optimal result to preheat the oven for 15 minutes at 230°C is advised.



To use it:

- Place the food on the grill (15) or in the dripping pan (pan) (14).
- If you use the dripping pan (pan) (14) insert it in the oven compartment in the lowest position.
- If you use the grill (15) insert it in the oven compartment in the mid-term position and place the dripping pan (pan) (14) at the lowest height to “collect” the food trickle.
- Close the door and start the oven.

FUNCTIONING

Tips:

- Depending on the food type to cook place the grid (15) and/or the dripping pan (pan) (14) at the appropriate height.

For example: to obtain au gratin macaroni with the upper part well cooked place the dripping pan (pan) in the highest guide, compatibly with the container dimension. To cook chicken use the lower guide.

- If cooking foods that could make "squirt or drip" oil or liquids place them on the dripping pan (pan) (14) and cover them with aluminium foil.



- Do not let the foods drip on the resistors.
- Make sure that neither the food nor the aluminium foil are in contact with the resistors (minimum distance of 2 cm).



**Do not insert jars, cans or closed bottles in the oven.
Explosion danger.**



FUNCTIONING

INDICATIVE COOKING TIMES

Meat type	Cooking temperature	Cooking time
Roast beef	180°C	20÷30 min
Roast pork	180°C	40÷45 min
Ham	180°C	35÷40 min
Chicken	200°C	20÷25 min

Cooking times are indicative and referred to refrigerator temperature meat.

Frozen meat could require a lot more time.

Cooking times could change according to food dimensions and personal preferences.

.....

Cooking

- To cook foods perfectly place them on the supplied grid (15).
- To periodically check the cooking progress is advised.
- To obtain an optimal result to preheat the oven for 15 minutes at 230°C is advised.
- Set the desired function.



To use it:

- Place the food on the grill (15) or in the dripping pan (pan) (14).
- If you use the grid (15) insert it in the oven compartment in the mid-term position and place the dripping pan (pan) (14) at the lowest height to "collect" the food trickle.
- Close the door and start the oven.

Tips:

- If cooking foods that could make "squirt or drip" oil or liquids place them on the dripping pan (pan) (14) and cover them with aluminium foil.

FUNCTIONING



- Do not let the foods drip on the resistors.
- Make sure that neither the food nor the aluminium foil are in contact with the resistors (minimum distance of 2 cm).



Do not insert jars, cans or closed bottles in the oven. Explosion danger.



.....

INDICATIVE COOKING TIMES

Meat type	Cooking temperature	Cooking time
Bone-in rib eye	220°C	25÷30 min
Hamburger	220°C	25÷30 min
Pork chops	220°C	40÷45 min
Cuts of lamb	220°C	30÷40 min
Chicken legs	220°C	30÷35 min
Fish fillet	180°C	20÷25 min
Slices of salmon	180°C	20÷25 min
Pizza	200°C	20÷25 min

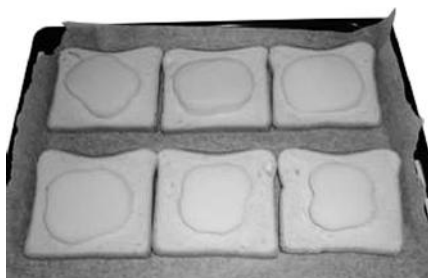
Cooking times are indicative and referred to refrigerator temperature meat.
Frozen meat could require a lot more time.
Cooking times could change according to food dimensions and personal preferences.

.....

FUNCTIONING

Toasting

- To toast is needed to use all of the heating elements.
- Thanks to its large capacity, the oven allows to toast 4÷6 slices of bread at the same time, 6 muffins, frozen wafers or pancakes.
- If toasting only 1 or 2 elements, place them in the centre of the oven compartment.
- Select the maximum temperature (230°C).



Advices

- The grid (15) must be placed in the centre of the oven with the indentations facing downwards.

Sweets cooking

- To use this function use ONLY lower heating elements.
- To obtain an optimal result to preheat the oven for 15 minutes at 230°C is advised.
- Place the grid in the lowest grids.
- Insert the dripping pan (pan) with the dough to cook.
- Select the desired function.
- Close the door and start the oven.
- Frequently check the cooking degree.



Tips



- Cookies, sweets: use the dripping pan (pan) (14) placing it in the central guides.
- Cakes: use the dripping pan (pan) (14) placing it in the lowest guides.
- To cook biscuits place baking papers on the dripping pan (pan) (14).

FUNCTIONING

Use the hot-air cooking function

During hot-air cooking, hot air uniformly distributes itself inside the oven through the ventilation system.

This way, food cooks faster and uniformly, saving energy too.

- Turn the knob (6) on  to select the hot-air cooking function in combination with the upper resistor
- Turn the knob (6) on  to select the hot-air cooking function in combination with both the upper and lower resistor

Electrical plates use

- Turn the knob (4) on the desired position



Plates turned off



Large plate turned on



Small plate turned on






Both plates turned on




- Turn the timer knob (7) as desired. One or both plates turn on.



The oven can work together with one of the plates if the knob (4) is rotated to  or .

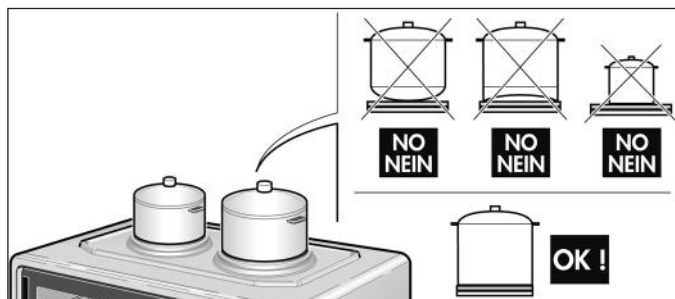
If the knob (4) is rotated to , the oven WON'T work (whatever the knob "6" position is).

- **The knob (4) takes priority over the knob (6).**
- The knob (4) must not be rotated to  in order to use oven.

FUNCTIONING



To use the warming plates in the best manner possible, use flat-bottom saucepans, featuring a diameter compatible with that of the warming plates.



DO NOT put containers with a damp bottom on the cooking plates. **DO NOT** touch the cooking plates with your hands or with a cloth, **FIRE OR BURNS DANGER!**

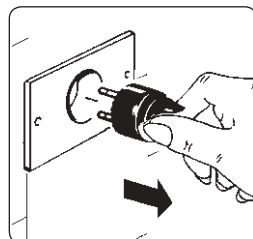


If the plates surface (11 and 12) is damaged, turn the appliance off in order to prevent any risk and refer to an authorized assistance centre.

CLEANING AND MAINTENANCE



Before performing cleaning operations, always disconnect the plug from the mains power and wait for the appliance to be completely cooled.



CLEANING AND MAINTENANCE



To clean both the internal parts and the coatings of the oven use a damp cloth. Do not use abrasive or corrosive products.



Never wash the oven with running water or submerge it in liquids.



- Do not use abrasive detergents or sharp tools to clean the oven cause scratches could weaken or damage it.
- Let all the parts and surfaces perfectly dry before connecting the oven to the power and using it.
- Clean the oven after every use to avoid fumes or bad smells formation.
- The grill, the pan and the tong cleaning can be performed with hot water (65° C) and normal dishes detergents.

CLEANING AND MAINTENANCE

- These components can be washed in the dishwasher at a temperature not higher than 65°C.
- Clean possible grease accumulations from the oven walls and from the bottom of the oven compartment with a damp sponge after disconnecting the plug when the **oven is cold**.



It is possible to use appropriate detergents which are available on the market to clean the internal walls of the bottom.

- Wait until the plates have cooled down before cleaning them with a damp sponge.
- Protect your hands with pot holders and kitchen gloves.
- Before storing the oven wait for it to be completely cooled.

Light bulb replacement

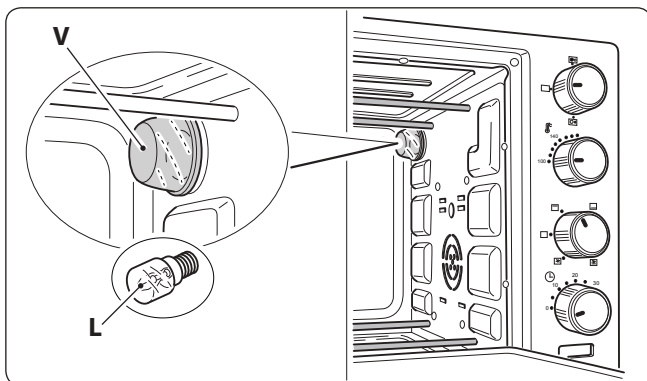


Disconnect the plug from the power socket and wait for the oven chamber to completely cool down.

- Unscrew the glass protection (V).
- Unscrew the light bulb (L) and replace it **with one of the same characteristics**.
- Reposition the glass protection (V) correctly.



Do not use the appliance if the glass protection (V) is not correctly placed.



INFORMATION ENVIRONNEMENTALE / ÉLIMINATION À LA FIN DE VIE

“Conformément à la directive 2011/65/UE sur l'élimination des déchets (RoHS) et la directive 2012/19/UE (DEEE) sur les équipements électriques et électroniques « le symbole de la poubelle barrée sur la plaque signalétique de l'appareil ou sur les batteries, indique que le produit et les piles à la fin de la durée de vie doivent être collectés séparément des autres déchets.



L'utilisateur doit donc prendre l'équipement ci-dessus à la fin de la vie dans les centres de collecte différenciés appropriés pour les déchets électroniques et électro-technique, ou le retourner chez le concessionnaire lors de l'achat d'un nouvel appareil. Les batteries usagées doivent être retirées de l'unité, collectés séparément et livrés gratuitement à un point de collecte de piles appropriées fournies par les municipalités ou les centres commerciaux. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre mairie ou la municipalité.

La collecte séparée appropriée pour la transmission ultérieure du produit déclassé au recyclage, le traitement et l'élimination respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et / ou le recyclage des matériaux constituant l'équipement. L'élimination illégal du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la loi. Les déchets d'emballage doivent être triés et remis aux points de collecte désignés conformément aux normes en vigueur dans le lieu dans le domaine de la collecte des déchets.

UMWELTINFORMATION / ENTSORGUNG AM ENDE DES LEBENS


“Gemäß der Richtlinie 2011/65/EU über die Entsorgung von Abfällen (RoHS) und der Richtlinie 2012/19/EG (WEEE) über Elektro- und Elektronikgeräten, zeigt das durchgekreuzte Müllkontainer auf dem Typenschild des Geräts oder auf Batterien, dass das Produkt und die Batterien am Ende ihrer Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden müssen. Der Anwender muss daher die oben genannten Geräte zum Leben bei den entsprechenden differenzierten Sammelstellen für elektronische und elektrotechnische Abfall entsorgen, oder es an den Händler zurückgeben, wenn sie ein neues Gerät kaufen. Verbrauchte Batterien müssen aus dem Gerät entfernt werden, getrennt bei von den Gemeinden oder Einkaufszentren kostenlos zur Verfügung gestellt zu einem geeigneten Punkt der Batteriesammelstelle abgegeben. Für weitere Informationen wenden Sie sich an das Gemeinderat oder die Gemeinde.



Die angemessene, getrennte Sammlung für die anschließende Weiterleitung des außer Dienst gestellten Produktes bis hin zum Recycling, Verarbeitung und umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu verhindern und fördert die Wiederverwendung und / oder das Recycling der Materialien, aus denen die Ausrüstung zusammengesetzt ist. Illegale Entsorgung des Produkts durch den Benutzer führt zur Anwendung von Verwaltungssanktionen, die gesetzlich vorgesehen sind. Die Verpackungsabfälle müssen nach den geltenden lokalen Normen auf dem Gebiet der Abfallsammlung zu den entsprechenden Sammelstellen sortiert und ausgeliefert werden.

IT


INFORMATIVA AMBIENTALE / SMALTIMENTO A FINE VITA

“In conformità alla direttiva 2011/65/UE relativa allo smaltimento dei rifiuti (**RoHS**) e alla Direttiva 2012/19/UE (**RAEE**) sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche” il simbolo  del cassonetto barrato riportato sulla targa dati dell'apparecchio o sulle batterie, indica che prodotto e batterie alla fine della propria vita utile devono essere raccolti separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura. Le batterie esaurite devono essere rimosse dall'apparecchio, raccolte separatamente e consegnate gratuitamente ad un adeguato punto di raccolta delle pile fornito dai Comuni o dai centri commerciali. Per maggiori informazioni contattare il consiglio di zona o il Comune.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. I rifiuti dell'imballaggio dovranno essere differenziati e conferiti presso gli appositi punti di raccolta secondo le norme vigenti sul territorio in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.

EN

ENVIRONMENTAL DISCLOSURE / DISPOSAL AT END-OF-LIFE

“In compliance with the directive 2011/65/EU related to waste disposal (**RoHS**) and with the Directive 2012/19/UE (**RAEE**) on electrical and electronic equipment waste” the crossed out wheeled bin symbol on the equipment nameplate or on its batteries, indicates that the product  and the batteries at the end of their useful life must be collected separately from other waste. The user should therefore, take the product to an appropriate recycling centre for electrical and electronic waste, or hand it to the dealer when buying a new equipment. Dead batteries must be removed from the product, separately collected and delivered free of charge to an appropriate batteries collection centre provided by Municipalities and by shopping centres.

For more information please contact the Local Council or the Municipality. Proper separate collection for the deliver of the equipment to recycling, to treatment and environmentally compatible disposal helps avoid possible negative effects on the environment and health and promotes the reuse and/or recycling of materials that make up the equipment. Illegal dumping of the product by the user involves the application of administrative sanctions provided by current laws and regulations.

Packaging waste must be differentiated and taken to appropriate collection centres according to the current laws on the territory on waste separate collection.



ohmex

OHMEX SA

Route de la Longeraie, 9
1110 Morges - Switzerland

www.ohmex.ch