

CANDY

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ **EN 02**

BEDIENUNGSANLEITUNG

ÖFEN _____ **DE 14**

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
 - Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
 - Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
 - **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
 - **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
 - **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
 - **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
 - Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
 - Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
 - Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
 - The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
 - Only use the meat probe recommended for this oven.

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.
- The shelf must be inserted completely into the cavity.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions

5

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

Product Description

7

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

8

- 3.1 Display description
- 3.2 Using the end of cooking timer
- 3.3 Setting the correct time
- 3.4 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

12

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Aquactiva Function
- 4.3 Maintenance
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

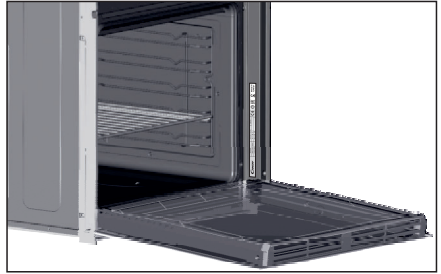
Troubleshooting

14

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.



NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

1.1 Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

1.6 Declaration of compliance

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

2. Product Description

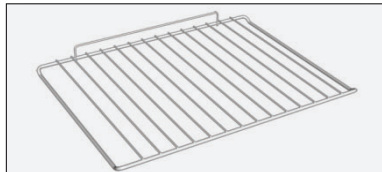
2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

2.2 Accessories

1 Metal grill



Holds baking trays and plates.

2 Drip pan



Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

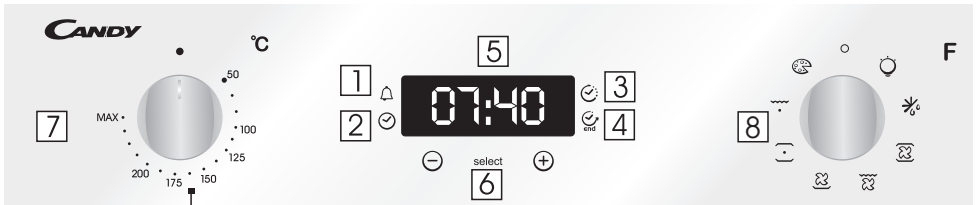
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Use of the Oven

3.1 Display description



1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob

WARNING!

The first operation to carry out after installation, or after a power cut, is to set the time of day (a power cut has occurred if the display is flashing 12:00).

200°-> The temperature LED "°" flashes until the displayed temperature is reached.

HOT -> When a programme finishes, if the oven is still hot, the display shows "HOT", alternating with the time, even if the knobs are positioned to OFF.




3.3 Setting the correct time












WARNING: the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button 4 times
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently. 	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again. 		
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> •When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> •Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time. 	<ul style="list-style-type: none"> •Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Push the central button 2 times • Press the buttons "-" or "+" to set the length of cooking required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> •Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function. 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. • To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons. 	<ul style="list-style-type: none"> •When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)
END OF COOKING 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector. 	<ul style="list-style-type: none"> •At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0. 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> •This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the preset end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

3.4 Cooking Modes

Function Dial	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
	LAMP: Turns on the oven light.
	DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	FAN COOKING: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	FAN ASSISTED GRILL : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	FAN + LOWER ELEMENT: circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	CONVENTIONAL COOKING: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W Grill function MUST be performed at 200°C maximum
	Funzione pizza: This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.
	The " COOK LIGHT " function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste. It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process. Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function!

*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.




DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

4.2 Aquactiva Function


The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon 
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning:

Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.

N.B.: Certain pyrolytic ovens with the Precò Touch User Interface offer the Aquactiva function. To activate it, set the function selector to the AQUACTIVA symbol () and set the oven temperature to 90°, using the “-” and “+” keys.



4.3 Maintenance

REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

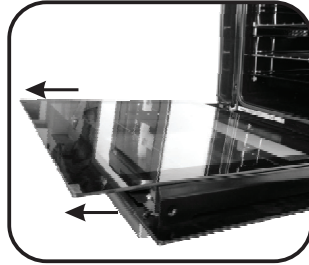
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

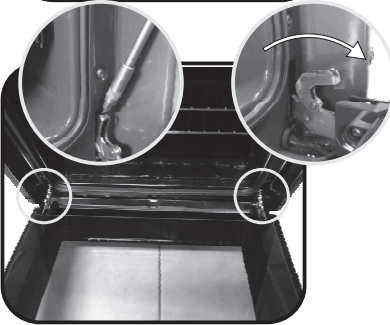
1.



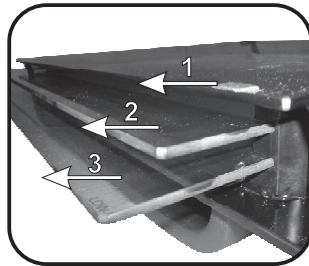
5.



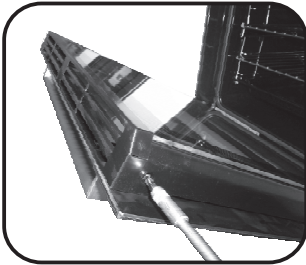
2.



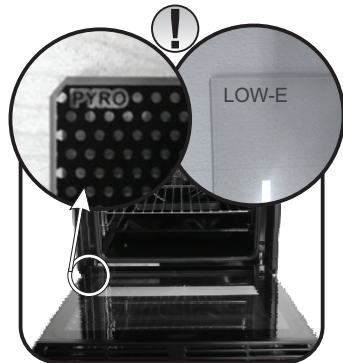
6.



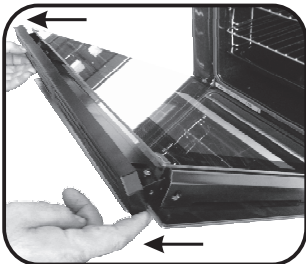
3.



7.



4.



CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct

Sicherheitshinweise

- Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand. Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
 - Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
 - Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
 - **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
 - **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können während des Betriebs des Ofens heiß werden. Kinder müssen einen sicheren Abstand wahren.
 - **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.
 - **WARNUNG:** vor Beginn des automatischen Reinigungszyklus:
 - Reinigen Sie die Ofentür;
 - Entfernen Sie große oder grobe Lebensmittelreste aus dem Inneren des Ofens mit einem feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;
 - Entfernen Sie alle Zubehörteile und das Schiebegestell (falls vorhanden);
 - Platzieren Sie keine Geschirrtücher
- Bei Öfen mit Kerntemperaturfühler müssen die Öffnungen mithilfe der bereitgestellten Mutter verschlossen werden, bevor der Reinigungszyklus ausgeführt wird. Schließen Sie das Loch immer mit der Mutter, wenn der Kerntemperaturfühler nicht verwendet wird.
- Kinder unter 8 Jahren müssen in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.
 - Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf

von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.

- Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
- Vor dem Ausbau der abnehmbaren Teile muss der Ofen ausgeschaltet und nach der Reinigung gemäß den Anweisungen wieder zusammengebaut werden.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
- Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet sein und über einen funktionsfähigen Schutzkontakt verfügen. Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen. Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen. Der Anschluss an die Spannungsversorgung kann auch erfolgen, indem ein allpoliger Trennschalter zwischen Gerät und Spannungsquelle installiert wird, der für die maximale angeschlossene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht. Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw. der allpolige Trennschalter muss leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.
- Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter

erfolgen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.
- Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reinigung entfernt werden.
- Während des pyrolytischen Reinigungsprozesses können sich Oberflächen mehr als üblich erwärmen, daher müssen Kinder in einem sicheren Abstand gehalten werden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Garraums gerichtet ist.
- Der Einlegeboden muss vollständig in den Garraum eingesetzt werden
- **WARNUNG:** Kleiden Sie die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder Einwegschutz aus dem Einzelhandel aus. Aluminiumfolie oder anderer Schutz in direktem Kontakt mit der heißen Emaille kann schmelzen und die Emailleauskleidung im Ofeninneren beeinträchtigen.
- **WARNUNG:** Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.
- Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.

Allgemeine Hinweise

18

- 1.1 Sicherheitshinweise
- 1.2 Elektrische Sicherheit
- 1.3 Empfehlungen
- 1.4 Montage
- 1.5 Abfallwirtschaft
- 1.6 Konformitätserklärung

Gerätebeschreibung

21

- 2.1 Überblick
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Erstmöglicher Benutzung

Nutzung des Ofens

22

- 3.1 Beschreibung der Anzeige
- 3.2 Gararten
- 3.3 Einstellen der richtigen Uhrzeit
- 3.4 Gararten

Ofenreinigung und Pflege

25

- 4.1 Allgemeine Hinweise zur Reinigung
- 4.2 Hydro Easy Clean-Funktion
- 4.3 Instandhaltung
 - Entfernen des Ofenfensters
 - Ausbau und Reinigung der Glastür
 - Auswechseln der Glühbirne

Fehlerbehebung

28

- 5.1 FAQ

Allgemeine Hinweise

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben. Um die besten Ergebnisse mit Ihrem Ofen zu erzielen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren. Notieren Sie sich vor der Installation des Ofens die Seriennummer, damit Sie sie im Reparaturfall dem Kundendienst geben können. Nachdem Sie den Ofen aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie, ob er während des Transports beschädigt wurde. Wenn Sie Zweifel haben, benutzen Sie den Ofen nicht und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Bewahren Sie das gesamte Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrol, Nägel) außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann sich geruchsintensiver Rauch bilden, der durch den Klebstoff auf den Dämmplatten verursacht wird, die den Ofen umgeben, wenn dieser erstmalig beheizt wird. Dies ist völlig normal, und wenn es dazu kommt, sollten Sie warten, bis sich der Rauch aufgelöst hat, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen stellen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für den Fall, dass die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht eingehalten werden.



HINWEIS: Die in diesem Handbuch genannten Ofenfunktionen, -eigenschaften und -zubehörteile variieren je nach Modell, das Sie gekauft haben.

Sicherheitshinweise

Verwenden Sie den Ofen nur für den vorgesehenen Zweck, d.h. nur zum Garen von Lebensmitteln; jede andere Verwendung, z.B. als Wärmequelle, gilt als unzulässig und daher gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen oder unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Die Verwendung von Elektrogeräten setzt die Einhaltung einiger grundlegender Regeln voraus:

- ziehen sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen;
- berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
- im Allgemeinen wird die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabeln nicht empfohlen;
- bei Fehlfunktionen und/oder mangelhaftem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht manipulieren.

Elektrische Sicherheit

STELLEN SIE SICHER, DASS EIN ELEKTRIKER ODER FACHMANN DIE ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE VORNIMMT.

Die Stromversorgung, an die der Ofen angeschlossen ist, muss den im Installationsland geltenden Gesetzen entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen. Der Ofen muss an ein Stromnetz mit geerdeter Wandsteckdose oder einem mehrpoligen Trennschalter angeschlossen werden, je nach den im Installationsland geltenden Gesetzen. Die elektrische Versorgung sollte mit geeigneten Sicherungen

geschützt werden und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine korrekte Versorgung des Ofens gewährleistet.

VERBINDUNG

Der Ofen wird mit einem Netzkabel geliefert, das nur an ein Stromnetz mit 220- 240 Vac 50 Hz Leistung zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Neutralleiter angeschlossen werden sollte. Bevor der Ofen an die Stromversorgung angeschlossen wird, ist es wichtig, Folgendes zu überprüfen:

- die auf dem Messgerät angezeigte Netzspannung;
- die Einstellung des Trennschalters.

Die Erdungsleitung, die an die Erdungsklemme des Ofens angeschlossen ist, muss an die Erdungsklemme der Stromversorgung angeschlossen werden.

WARNUNG

Bevor Sie den Ofen an die Stromversorgung anschließen, bitten Sie einen qualifizierten Elektriker, die Kontinuität der Erdungsklemme des Netzteils zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder andere Probleme, die durch den Ausfall des Anschlusses des Ofens an die Erdungsklemme oder durch einen Erdanschluss mit fehlerhafter Kontinuität verursacht werden.

HINWEIS: Da der Ofen Wartungsarbeiten erfordern könnte, ist es ratsam, eine weitere Steckdose vorzuhalten, damit der Ofen an diese angeschlossen werden kann, wenn er aus dem Raum, in dem er installiert ist, entfernt wird. Das Netzkabel darf nur durch technisches Servicepersonal oder durch gleichwertige Fachkräfte ersetzt werden.

Empfehlungen

Nach jedem Gebrauch des Ofens hilft ein Minimum an Reinigung, den Ofen perfekt sauber zu halten. Kleiden Sie die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder Einwegschutz aus dem Einzelhandel aus. Aluminiumfolie oder anderer Schutz in direktem Kontakt mit der heißen Emaille kann schmelzen und die Emailleauskleidung im Ofeninneren beeinträchtigen. Um eine übermäßige Verschmutzung Ihres Ofens und die daraus resultierenden starken Rauchgerüche zu vermeiden, empfehlen wir, den Ofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben. Es ist besser, die Garzeit zu verlängern und die Temperatur etwas zu senken. Zusätzlich zu dem im Lieferumfang des Ofens enthaltenen Zubehör empfehlen wir Ihnen, nur Geschirr und Backformen zu verwenden, die gegen sehr hohe Temperaturen beständig sind.

Montage

Die Hersteller sind nicht verpflichtet, dies zu tun. Ist zur Behebung von Störungen, die durch unsachgemäße Installation entstehen, die Mitwirkung des Herstellers erforderlich, so fällt diese Mitwirkung nicht unter die Garantie. Die Montageanleitung für fachlich qualifiziertes Personal ist zu beachten. Falsche Installation kann zu Schäden oder Verletzungen von Personen, Tieren oder Gegenständen führen. Der Hersteller kann für solche Schäden nicht haftbar gemacht werden.

Der Ofen darf nur erhöht in einer Küchenzeile oder unter einer Arbeitsplatte montiert werden. Vor der Befestigung müssen Sie für eine gute Belüftung des Garraumes sorgen, damit die für die Kühlung und den Schutz der Innenteile erforderliche Frischluft ordnungsgemäß zirkulieren kann. Die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen entsprechend der Art der Befestigung vornehmen.

Abfallwirtschaft und Umweltschutz



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Unter die WEEE fallende Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl umweltschädliche Stoffe (die negativen Folgen für die Umwelt verursachen) als auch wiederverwendbare Grundstoffe. Es ist wichtig, dass die Elektro- und Elektronik-Altgeräte einer spezifischen Behandlung unterzogen werden, um die Schadstoffe korrekt zu entfernen und zu entsorgen und alle Materialien zurückzugewinnen. Jeder kann dazu beitragen, dass Altelektrogeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Daher sollten unbedingt einige Grundregeln beachtet werden:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden;
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte sollten in speziellen Sammelstellen entsorgt werden, die von der Stadtverwaltung oder einem registrierten Unternehmen verwaltet werden.

In vielen Ländern sind inländische Sammlungen für große Elektro- und Elektronik-Altgeräte verfügbar. Bei Kauf eines neuen Geräts können Altgeräte möglicherweise an Händler, die einen kostenlosen 1-zu-1-Umtausch vornehmen müssen, zurückgegeben werden, solange das Gerät dem selben Typ entspricht und über die gleichen Funktionen wie das bereitgestellte Gerät verfügt.

SCHUTZ UND RESPEKT DER UMWELT

Wenn möglich, vermeiden Sie es, den Ofen vorzuheizen und versuchen Sie immer, ihn zu füllen. Öffnen Sie die Ofentür so selten wie möglich, da die Wärme aus dem Innenraum bei jedem Öffnen entweicht. Um eine erhebliche Energieeinsparung zu erzielen, schalten Sie den Ofen zwischen 5 und 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Garzeit aus und nutzen Sie die Restwärme, die der Ofen weiterhin erzeugt. Halten Sie die Dichtungen sauber und in Ordnung, um eine Wärmeverteilung außerhalb des Innenraums zu vermeiden. Wenn Sie über einen Stromanbietervertrag mit Stundentarif haben, erleichtert das Programm „Verzögertes Kochen“ das Energiesparen und verschiebt den Garvorgang auf das Zeitfenster des reduzierten Tarifs.

Konformitätserklärung

Die Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, entsprechen den Bestimmungen der Richtlinie 89/109/EWG.

Mit der Verwendung des **CE**-Kennzeichens auf diesem Produkt bestätigen wir, dass sämtliche relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind.

2. Gerätebeschreibung

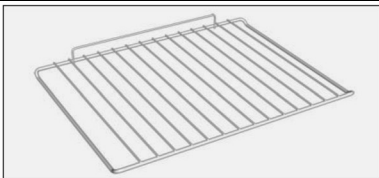
2.1 Überblick



1. Bedienfeld
2. Position der Einlegeböden (seitliches Drahtgitter, sofern beiliegend)
3. Metallgrill
4. Auffangschale
5. Lüfter (hinter Stahlblech)
6. Ofentür

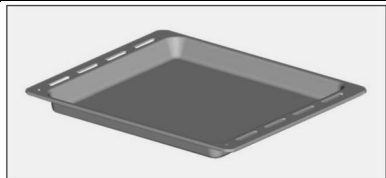
2.2 Zubehör

1 Metallgitter



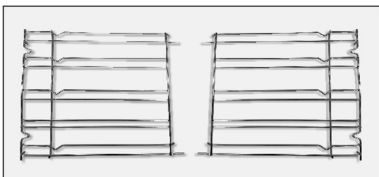
Für Backbleche und -platten.

2 Auffangwanne



Sammelt die Rückstände, die beim Kochen von Lebensmitteln auf die Grills tropfen.

3 Seitliche Drahtgitter



Seitliches Drahtgitter (sofern vorhanden).

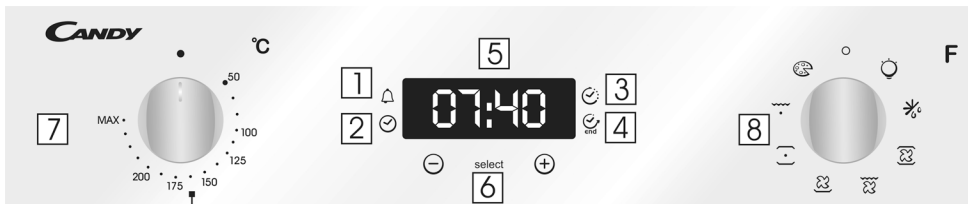
2.3 Erstmalige Benutzung

VORREINIGUNG

Reinigen Sie den Ofen vor der ersten Benutzung. Wischen Sie die Außenflächen mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie alle Zubehörteile ab, und wischen Sie das Ofeninnere mit einer Lösung aus warmem Wasser und Spülmittel ab. Stellen Sie den Ofen auf die maximale Temperatur ein und lassen Sie ihn etwa 1 Stunde eingeschaltet, um verbleibende Produktionsgerüche zu beseitigen.

3. Benutzung des Ofens

3.1 Beschreibung der Anzeige

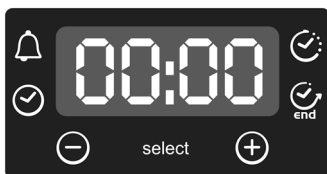


1. Minutenanzeige
2. Uhreinstellung
3. Garzeit
4. Ende des Garvorgangs
5. Temperatur- oder Uhranzeige
6. Bedienelemente für das LCD-Display
7. Thermostatauswahlknopf
8. Funktionsauswahlknopf

WARNUNG!

Im Anschluss an die Montage oder an einen Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden (bei einem Stromausfall blinkt „12:00“ auf dem Display).
200°-> Die Temperatur-LED "oo" blinkt so lange, bis die angezeigte Temperatur erreicht wurde.
HOT -> Wenn ein Programm abgeschlossen ist und der Ofen weiterhin heiß ist, zeigt das Display abwechselnd die Anzeige „HOT“ (HEISS) sowie Uhrzeit an, dies ebenfalls, wenn die Bedienelemente auf „AUS“ stehen.




3.3 Einstellen der Uhrzeit












WARNUNG: Die erste Maßnahme nach der Installation des Ofens oder einer Unterbrechung der Stromversorgung (erkennbar an der blinkenden Anzeige „12:00“) ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit. Dies geschieht wie folgt:

- Zentrale Taste 4-mal drücken
- Uhrzeit mit den Tasten "-" "+" einstellen
- Tasten wieder loslassen

ACHTUNG: Der Ofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt ist.

FUNKTION	BENUTZUNG	DEAKTIVIERUNG	FUNKTIONSBESCHREIBUNG	NOTWENDIGKEIT
TASTEN-SPERRE	<ul style="list-style-type: none"> Die Kindersicherung wird aktiviert, indem Sie Set (+) mindestens 5 Sekunden lang berühren. Von da an sind alle anderen Funktionen gesperrt und die Anzeige STOP und die voreingestellte Zeit blinken abwechselnd. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Kindersicherung wird deaktiviert, indem Sie Set das Touchpad (+) erneut für mindestens 5 Sekunden lang berühren. Von da an sind alle Funktionen wieder wählbar. 		
MINUTEN-ANZEIGE 	<ul style="list-style-type: none"> Zentrale Taste 1 mal drücken. Mit den Tasten „-“ oder „+“ um die gewünschte Zeit einstellen Tasten wieder loslassen 	<ul style="list-style-type: none"> Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustischer Alarm aktiviert (dieser Alarm stoppt von selbst, kann aber durch Drücken der Taste SELECT sofort gestoppt werden). 	<ul style="list-style-type: none"> Am Ende der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm. Während des Prozesses zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit an. 	<ul style="list-style-type: none"> Ermöglicht die Verwendung des Ofens als Wecker (kann entweder mit dem Betrieb des Ofens oder ohne Betrieb des Ofens aktiviert werden)
GARZEIT 	<ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie die mittlere Taste zweimal. Drücken Sie die Tasten "-" oder "+", um die gewünschte Garzeit einzustellen Lassen Sie alle Tasten wieder los Stellen Sie die Garfunktion mit dem Wahlschalter für die Garfunktion ein 	<ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal zu stoppen. Drücken Sie die mittlere Taste, um zur Uhr zurückzukehren. 	<ul style="list-style-type: none"> Ermöglicht es, die gewünschte Kochzeit laut Rezept einzustellen. Um die verbleibende Garzeit zu überprüfen drücken Sie die SELECT-Taste zweimal. Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie die Tasten SELECT und "-" "+". 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn die Zeit abgelaufen ist schaltet sich der Ofen automatisch aus. Um den Garvorgang früher zu beenden, drehen Sie entweder den Funktionswähler auf 0 oder stellen die Zeit auf 0:00 ein. (SELECR und Tasten "-" "+")
GARZEITENDE 	<ul style="list-style-type: none"> Zentrale Taste 3-mal drücken. Mit den Tasten "-" "+" die Zeit einstellen, zu der der Ofen ausgeschaltet werden soll Tasten wieder loslassen Stellen Sie die Garfunktion mit dem Wahlschalter für die Garfunktion ein. 	<p>Wenn die Zeit abgelaufen ist schaltet sich der Ofen aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, stellen Sie den Funktionswahlschalter des Ofens auf Position 0.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ermöglicht es, das Ende der Garzeit einzustellen Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, drücken Sie die zentrale Taste dreimal Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie die Tasten SELECT und "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> Diese Funktion wird typischerweise mit der Funktion "Garzeit" verwendet. Wenn das Gericht beispielsweise 45 Minuten gegart werden muss und bis 12:30 Uhr fertig sein soll, wählen Sie einfach die gewünschte Funktion und stellen dann die Garzeit auf 45 Minuten und das Ende der Garzeit auf 12:30 Uhr ein. Am Ende der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus und ein akustisches Signal ist zu hören. Der Garvorgang beginnt automatisch um 11:45 Uhr (12:30 minus 45 Minuten) und wird bis zu seinem voreingestellten Ende fortgesetzt, wenn sich der Ofen automatisch ausschaltet. WARNUNG. Wenn das GARZEITENDE gewählt wird, ohne die Dauer der Garzeit einzustellen, beginnt der Ofen sofort mit dem Garvorgang und stoppt am Ende der eingestellten Garzeit.

3.3 Kochmodi

Einstellrad	Funktionen <i>(je nach Ofenmodell)</i>
	LAMPE: Schaltet die Ofenbeleuchtung ein.
	ABTAUEN: Wenn das Einstellrad auf diese Position eingestellt ist, zirkuliert der Ventilator Luft mit Raumtemperatur um das Gefriergut, so dass es in wenigen Minuten auftaut, ohne dass der Proteingehalt des Gefrierguts verändert wird.
	UMLUFTGAREN: Wir empfehlen diese Methode für Geflügel, Gebäck, Fisch und Gemüse. Die Wärme dringt besser in die Speisen ein und reduziert sowohl die Gar- als auch die Vorheizzeit. Sie können verschiedene Lebensmittel gleichzeitig mit identischer oder unterschiedlicher Zubereitung in mehreren Ebenen zubereiten. Dieses Garverfahren sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, und die Gerüche werden nicht vermischt. Sehen Sie etwa zehn Minuten mehr vor, wenn Sie gleichzeitig Lebensmittel garen.
	UMLUFT-GRILL: Verwenden Sie den Turbogrill bei geschlossener Tür. Das obere Heizelement wird verwendet, wobei der Lüfter die Luft im Ofen zirkulieren lässt. Bei rotem Fleisch sollte vorgeheizt werden, bei weißem Fleisch nicht. Ideal zum Garen von dicken Lebensmitteln, ganzen Stücken wie Schweinebraten, Geflügel usw. Legen Sie die zu grillenden Speisen in der mittleren Ebene direkt auf das Rost. Schieben Sie die Auffangschale darunter, um Flüssigkeiten aufzufangen. Achten Sie darauf, dass die Speisen dem Grill nicht zu nahe kommen. Die Speisen nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
	VENTILATOR + UNTERHITZE: Umluft im Ofen. Diese Methode ist ideal für saftige Obstkuchen, Torten, Quiches und Pasteten. Sie verhindert das Austrocknen der Speisen und fördert das Aufgehen von Kuchen, Brotteig und anderen langsam gegarten Speisen. Platzieren Sie den Einlegeboden in der unteren Ebene.
	HERKÖMMLICHES GAREN: Sowohl das obere als auch das untere Heizelement wird verwendet. Heizen Sie den Ofen etwa zehn Minuten vor. Diese Methode ist ideal für traditionelles Braten und Backen. Zum Zubereiten von rotem Fleisch, Roastbeef, Lammkeule, Wild, Brot, in Folie gewickelte Lebensmittel (Papilloten), Blätterteig. Stellen Sie Gargut und Teller in die mittlere Ebene.
	GRILL: Verwenden Sie den Turbogrill nur bei geschlossener Tür. Es wird nur das obere Heizelement verwendet, und Sie können die Temperatur einstellen. Heizen Sie 5 Minuten vor, bis die Elemente glühend heiß sind. Bei Grill-, Kebab- und Gratin-Gerichten ist der Erfolg garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand vom Grill platziert werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch schmeckt besser. Rotes Fleisch und Fischfilets können Sie auf dem Rost mit der Auffangwanne darunter platzieren. Der Ofen hat zwei Grillpositionen: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W Die Grillfunktion MUSS bei maximal 200 °C durchgeführt werden
	Pizza: Mit dieser Funktion wird die heiße Luft im Ofen zirkuliert, um ein perfektes Ergebnis für Gerichte wie Pizza oder Kuchen zu erzielen.
	Mit dieser Funktion können Sie gesünder garen, indem Sie die benötigte Fett- oder Ölmenge reduzieren. Indem Grill und Ventilator in Kombination mit einem pulsierenden Luftkreislauf eingesetzt werden, bleibt der Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel erhalten. Die Oberfläche wird gegrillt und die Garzeit verkürzt, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. Sie eignet sich insbesondere zum Garen von Fleisch, geröstetem Gemüse und Omelettes. Der Kreislauf der gepulsten Luft hält die Feuchtigkeit im Ofen, bewahrt den Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel sowie deren Nährwerte, und sorgt für einen schnellen gleichmäßigen Garvorgang. Probieren Sie alle Ihre Rezepte aus und reduzieren Sie die Menge an Dressing, die Sie normalerweise verwenden, und erleben Sie die Leichtigkeit dieser neuen Funktion!

*Geprüft gemäß CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse.

4. Ofenreinigung und Pflege

4.1 Allgemeine Hinweise zur Reinigung

Die Haltbarkeit des Gerätes kann durch regelmäßige Reinigung verlängert werden. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie eine manuelle Reinigung durchführen. Verwenden Sie zur Reinigung niemals scheuernde Reinigungsmittel, Stahlwolle oder scharfe Gegenstände, damit die lackierten Teile nicht irreparabel beschädigt werden. Verwenden Sie nur Wasser, Seife oder bleichmittelhaltige Reinigungsmittel (Ammoniak).

GLASTEILE

Das Glasfenster sollte nach jeder Benutzung des Ofens mit einem saugfähigen Küchentuch gereinigt werden. Um hartnäckigere Flecken zu entfernen, können Sie einen mit Reinigungsmittel getränkten, gut ausgedrückten Schwamm verwenden und dann mit Wasser nachspülen.

OFENFENSTERDICHTUNG

Bei Verschmutzung kann die Dichtung mit einem leicht angefeuchteten Schwamm gereinigt werden.

ZUBEHÖR

Reinigen Sie das Zubehör mit einem feuchten Schwamm und Seife, und spülen und trocknen Sie es dann ab: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

AUFFANGSCHALE

Nehmen Sie nach der Benutzung des Grills die Auffangschale aus dem Ofen. Gießen Sie das heiße Fett in einen Behälter und waschen Sie die Schale mit einem Schwamm und Spülmittel in heißem Wasser ab.

Wenn fettige Rückstände zurückbleiben, tauchen Sie sie in Wasser und Reinigungsmittel. Alternativ können Sie die Schale in der Geschirrspülmaschine waschen oder ein handelsübliches Backofenreinigungsmittel verwenden. Stellen Sie niemals eine schmutzige Auffangschale erneut in den Ofen.

4.2 Aquactiva-Funktion


Das Aquactiva-Verfahren verwendet Dampf, um verbleibende Fett- und Lebensmittelpartikel aus dem Ofen zu entfernen.

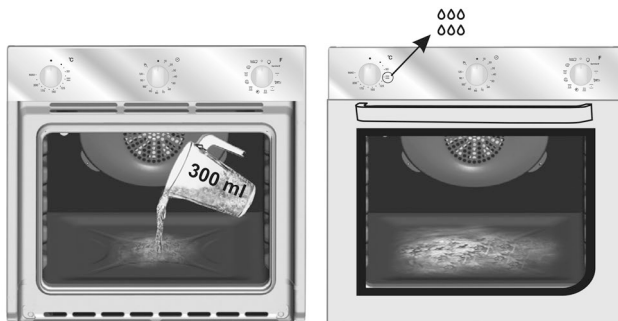
1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Aquactiva-Behälter am Boden des Ofens.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion auf Ober-/Unterhitze (☰) oder Unterhitze (☷).
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva-Symbol ☉☉☉.
4. Lassen Sie das Programm 30 Minuten lang laufen.
5. Nach 30 Minuten das Programm ausschalten und den Ofen abkühlen lassen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Ofens mit einem Tuch.

Achtung:

Achten Sie darauf, dass das Gerät kühl ist, bevor Sie es berühren.

Bei allen heißen Oberflächen ist Vorsicht geboten, da Verbrennungsgefahr besteht. Verwenden Sie destilliertes oder trinkbares Wasser.

N.B.: Bestimmte Pyrolyseöfen mit Precò Touch-Benutzeroberfläche bieten die Aquactiva-Funktion. Stellen Sie zur Aktivierung den Funktionswähler auf das AQUACTIVA-Symbol () und stellen Sie die Ofentemperatur mit den Tasten "-" und "+" auf 90° ein.



4.3 Instandhaltung

ENTFERNEN DER OFENSCHIEBE

1. Öffnen Sie die Frontscheibe.
2. Öffnen Sie die Klemmen des Scharniergehäuses auf der rechten und linken Seite der Frontscheibe, indem Sie sie nach unten drücken.
3. Bringen Sie die Frontscheibe wieder an, indem Sie den umgekehrten Vorgang durchführen.

AUSBAU UND REINIGUNG DER GLASTÜR

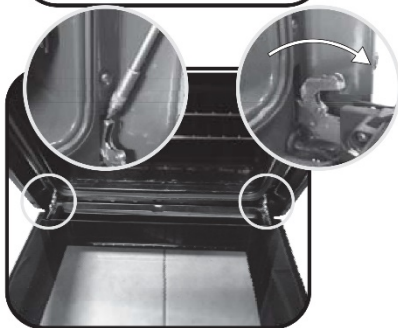
1. Öffnen Sie die Ofentür.
- 2.3.4. Verriegeln Sie die Scharniere, entfernen Sie die Schrauben und entfernen Sie die obere Metallabdeckung, indem Sie sie nach oben ziehen.
- 5.6. Entfernen Sie das Glas und ziehen Sie es vorsichtig aus der Ofentür (Achtung: Bei pyrolytischen Öfen entfernen Sie auch das zweite und dritte Glas (falls vorhanden)).
7. Am Ende der Reinigung oder des Austausches die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

Auf allen Gläsern muss die Anzeige "Pyro" leserlich sein und sich auf der linken Seite der Tür in der Nähe des linken seitlichen Scharniers befinden. Auf diese Weise befindet sich das gedruckte Etikett des ersten Glases in der Tür.

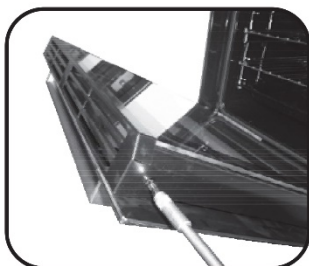
1.



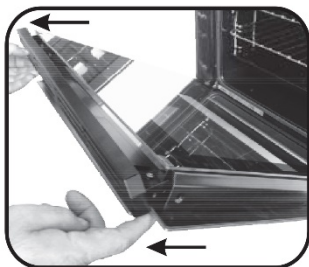
2.



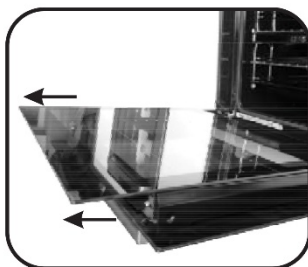
3.



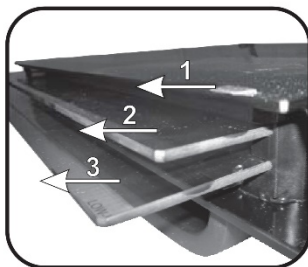
4.



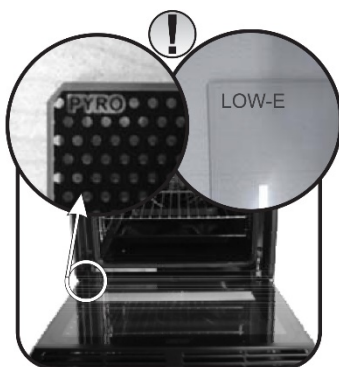
5.



6.



7.



AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

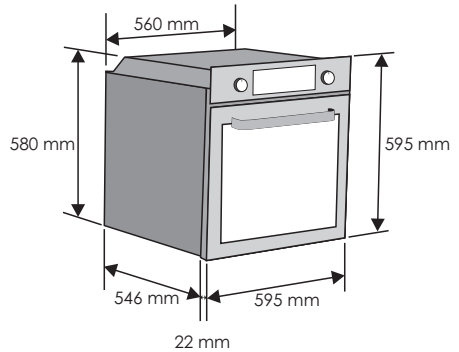
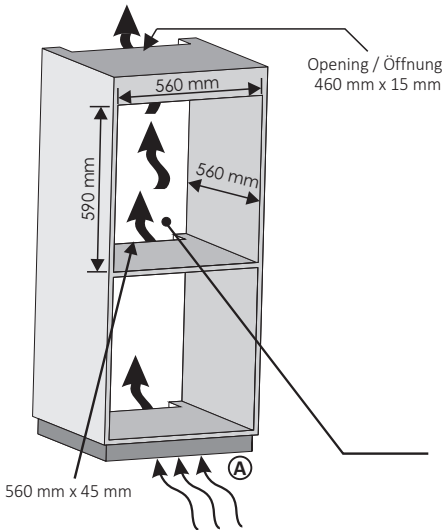
1. Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung, schrauben Sie die Glühbirne heraus und ersetzen Sie sie durch ein neue des gleichen Typs.
3. Nachdem die defekte die Glühbirne ausgetauscht ist, setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.



5. Fehlerbehebung

5.1 FAQ

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Ofen erwärmt sich nicht	Die Uhr ist nicht eingestellt	Stellen Sie die Uhr ein
Der Ofen erwärmt sich nicht	Die Kindersicherung ist eingeschaltet	Deaktivieren der Kindersicherung
Der Ofen erwärmt sich nicht	Eine Garfunktion und Temperatur wurde nicht eingestellt	Stellen Sie sicher, dass die notwendigen Einstellungen korrekt sind



A EN If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

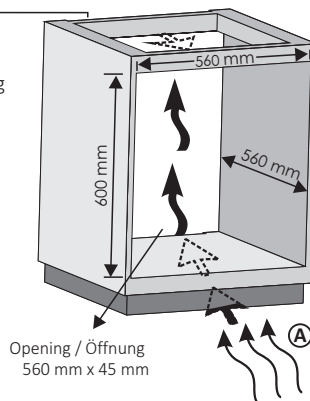
A DE Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation zulässt, muss eine Öffnung von 500x10 mm oder entsprechend 5.000 mm² geschaffen werden, um die maximale Leistung des Ofens zu erzielen.

EN If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

DE Wenn das Möbel mit einem Boden am hinteren Teil ausgestattet ist, ist eine Öffnung für das Stromversorgungskabel vorzusehen.

EN If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm.

DE Wenn der Ofen keinen Lüfter hat, muss eine Öffnung von 460 mm x 15 mm geschaffen werden.



42825260•55 gr. A5•11.2018•REVA



EN

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

DE

Der Hersteller haftet nicht für Ungenauigkeiten aufgrund von Fehlern bei Druck oder Niederschrift, die in dieser Broschüre enthalten sein können. Wir behalten uns das Recht vor, Änderungen an Produkten je nach Bedarf, insbesondere im Interesse des Verbrauchs, unbeschadet der Merkmale in Bezug auf Sicherheit oder Funktion durchzuführen.