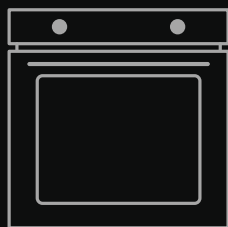


WIGGO

WO-B608(X) / WO-B608(B)



Inbouw Oven - Gebruikershandleiding

Built-in Oven - User Manual

Einbauofen - Bedienungsanleitung

Four Encastrable - Manual d'Utilisation

Horno Empotrado - Manual de Usuario

Beste klant,

Bedankt voor het kiezen van een **Wiggo** product. Wij willen graag dat u tevreden bent met onze hoogwaardige, technologische en moderne faciliteiten.









U kunt uw oven jarenlang met plezier en vertrouwen gebruiken door het van de nodige zorg en onderhoud te voorzien.

Lees de gehele handleiding. Bewaar het tijdens het gebruik. Als u het product aan iemand anders geeft, geef dan ook de handleiding mee.

 De gebruiksaanwijzing is opgesteld voor meer dan één model. Sommige functies zijn mogelijk niet beschikbaar op uw apparaat.

Pictogram	Betekenis
	Belangrijke Gegevens
	Waarschuwing – Let op
	Gevaar voor elektrische schokken
	Brandgevaar

Inhoudsopgave

1. Belangrijke Veiligheidsvoorschriften 	4
Algemene Waarschuwingen	4
Elektriciteitsgevaar	5
Verwondingsgevaar	6
Gebruiksdoel	6
2. Milieubeschermer 	7
Energiebesparing	7
Naleving van de WEEE-verordening en verwijdering van afvalproducten	8
Technische specificaties	8
3. Het apparaat leren kennen 	9
Algemene Overzicht	9
Bedieningspaneel	10
Verwarmingstypen en functies	11
4. Ovengebruik 	12
Eerste Gebruik	13
Eerste Gebruik	13
Dagelijkse Gebruik	14
Daily Use	14
Digitaal Timer Gebruik	15
Alarm instellen	18
5. Accessoir 	20
Gebruik van de Accessoires	21
6. Rotisserie Kip	23
7. Bak Advies 	24
8. Onderhoud en Reiniging 	27
Stoomreinigingsfunctie	27
De ovendeur verwijderen	28
Glazen verwijderen en installeren	29
Plaatsen van de rooster rails	30
Vervangen van het ovenlampje	31
9. Probleemoplossing 	31

1. Belangrijke Veiligheidsvoorschriften

Lees de handleiding zorgvuldig voor installatie en gebruik van het apparaat. Bij onjuiste installatie en gebruik door een ander dan een deskundige zal het apparaat buiten de garantie vallen.

Algemene Waarschuwingen

- Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.
- Lees de andere documenten die bij het apparaat zijn geleverd.
- De gebruiksaanwijzing kan geschikt zijn voor meer dan één model.
- Bewaar het op een gemakkelijk bereikbare plaats voor toekomstig gebruik.
- Ontkoppel alle stroomaansluitingen vóór installatie, onderhoud en reparatiewerkzaamheden.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Als er een beschermende folie op het paneel of deksel van uw toestel zit, verwijder dan deze.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar en huisdieren uit de buurt tijdens en na gebruik.
- Het is gevaarlijk voor kinderen jonger dan 8 jaar om het toestel zonder toezicht van een volwassene aan te raken en het toestel alleen te gebruiken.
- Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en gooi het buiten hun bereik weg.
- Laat de luchtontvochtiger niet in contact komen met de mond. Hou het uit de buurt van kinderen.
- Het apparaat dient niet zonder toezicht op kinderen te worden onderhouden of gereinigd.
- Het apparaat is alleen bedoeld om voedsel klaar te maken. Gebruik het apparaat niet om een ruimte te verwarmen.
- Wanneer het apparaat heet is, kunnen de bakplaat en de accessoires heet zijn; gebruik ovenwanten of soortgelijke hulpmiddelen bij het plaatsen en verwijderen ervan.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.
- Houd het gebied rond alle delen waar lucht circuleert open.
- Als u bakpapier gebruikt, mag dit de bodem van de oven niet raken.
- Bereid geen voedsel met sterk alcoholische dranken. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan bij contact met hete oppervlakken vlam vatten en brand veroorzaken.
- Controleer of het apparaat na gebruik is uitgeschakeld.
- Houd de bereidingstijd onder controle.

Elektriciteitsgevaar

 Risico op een elektrische schokken.

- Als het apparaat defect is, moet het door een erkende werkplaats worden gerepareerd.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact in geval van schade.
- Spuit of giet geen water op het apparaat vanwege het risico van elektrische schokken.
- Als de lamp moet worden vervangen, moet het apparaat van het lichtnet worden losgekoppeld voordat de lamp wordt vervangen, om elektrische schokken te voorkomen.
- Ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor schade die kan ontstaan als gevolg van het gebruik van het apparaat zonder dat het volgens de plaatselijke voorschriften is aangesloten.
- Raak de stekker nooit met natte handen aan.
- Om de stroom uit te schakelen, trekt u aan de stekker en niet aan de kabel.
- De achterkant wordt ook op terwijl het toestel in werking is. De elektrische aansluitingen mogen de achterkant niet raken.
- Haal de stekker uit het stopcontact voor reiniging, reparatie en onderhoud.
- Beweeg het verwarmingselement niet tijdens het schoonmaken.
- Leid de verbindingkabels niet over het hete oppervlak. Het smelten van de kabel kan kortsluiting en brand veroorzaken.

 Probeer het vuur niet met water te blussen.

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en probeer de vlam te bedekken met een branddeken e.d. om te voorkomen dat de vlam in contact komt met lucht.

Verwondingsgevaar

- Bij een barst of stoot in het glas van de ovendeur kan het glas breken en uit elkaar spatten.
- Gebruik geen agressieve en schurende schoonmaakmiddelen of metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen.
- Raak de verwarmings-/vermogenselementen niet aan.
- De scharnieren van de toesteldeur kunnen tijdens de beweging de deur blokkeren. Houd het deel waar de scharnieren zitten niet vast.
- Bewaar nooit ontvlambare of brandbare materialen in het apparaat.
- Verhit geen glazen potten en ingeblikte producten. De druk kan de pot doen barsten.
- Plaats de schaal na het koken niet in de buurt van brandbare en ontvlambare materialen.
- De ovendeur kan bestaan uit 2, 3 of 4 ruiten. Gebruik de deur niet met verwijderd glas.
- De gebruiker mag de oven niet alleen en/of zonder handschoenen tillen.

Gebruiksdoel

Het apparaat is voor kookdoeleinden bedoeld. Niet gebruiken voor verwarmingsdoeleinden.

- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Alleen binnenshuis gebruiken.
- De oven kan worden gebruikt voor het ontdooien, bakken of grillen van voedsel.
- Hang geen handdoeken of kleren aan de handgreep van de oven om ze te drogen.

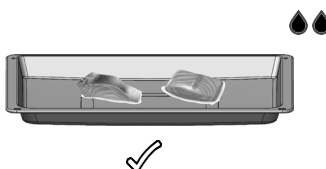
2. Milieubescherming

Energiebesparing

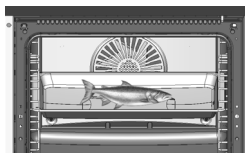
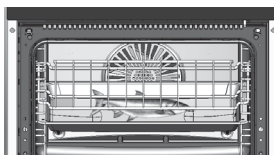
Onder de handelingen die bij het koken in de oven moeten worden verricht, moet allereerst het voorverwarmen worden genoemd. Voorverwarmen moet alleen gebeuren indien dat nodig is.

Niet langer dan 10 minuten voorverwarmen.

- Laat het bevroren voedsel op kamertemperatuur komen of ontdooi het in de magnetron voordat u het in de oven zet.



- Bewaar geen onnodige accessoires in de bakzone.



- U kunt meerdere gerechten tegelijk op het rooster bereiden. Zo bespaart u warmte.



- Elke opening van de ovendeur veroorzaakt warmteverlies. Open de ovendeur daarom niet, tenzij het echt nodig is. Als het nodig is de deur te openen, zorg er dan voor dat deze zo snel mogelijk wordt gesloten.



Naleving van de WEEE-verordening en verwijdering van afvalproducten



Gooi het oude product op een milieuvriendelijke manier weg. Dit product is voorzien van een symbool (WEEE) dat aangeeft dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur gescheiden moet worden ingezameld. Dit betekent dat de apparatuur in overeenstemming met EU-Richtlijn 2002/96/EG moet worden behandeld voor recycling of versnippering om de gevolgen voor het milieu tot een minimum te beperken. Neem contact op met uw lokale en regionale autoriteiten voor meer informatie.

Elektronische producten die niet gecontroleerd worden ingezameld, vormen een potentieel gevaar voor het milieu en de volksgezondheid vanwege de schadelijke stoffen die zij bevatten.

U kunt uw dealer of het afvalinzamelingscentrum van uw gemeente vragen hoe u het product moet verwijderen. Voordat u het product wegdoet, moet u de stekker uit het stopcontact halen en de eventuele vergrendeling van het deksel verbreken om te voorkomen dat kinderen aan gevaar worden blootgesteld.

Technische Specificaties

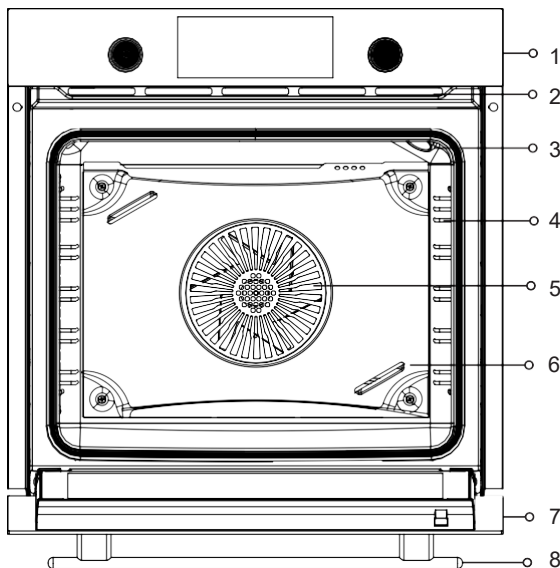
Voltage/Frequentie	220-240V~50-60 Hz
Kabellengte	F Type Stekker 3x1,50x1500mm
Afmetingen(hoogte/breedte/diepte)	595 mm/595 mm/547 mm
Hoofd-oven	Electro turbo oven
Lamp Vermogen	25 W
Thermostaat	50-Max°C
Benedenverwarming	1200 W
Bovenverwarming	1100 W
Grill	2450 W

Basis: Voor huishoudelijke elektrische ovens wordt energie-etiketteringsinformatie gegeven volgens de normen EN 60350-1 / IEC 60350-1. De waarden worden bepaald aan de hand van de standaardbelasting en de bovenste en onderste verwarming of ventilatorverwarming (indien beschikbaar).

① Om de kwaliteit van het product te verbeteren, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

3. Het Apparaat Leren Kennen

Algemene Overzicht



1-Bedieningspaneel

5- Ventilator

2- Ventilatiegaten *

6-Ventilatorbeschermingsplaat**

3-Ovenverlichting***

7-Deur

4-Rekken****

8-Deurhendel

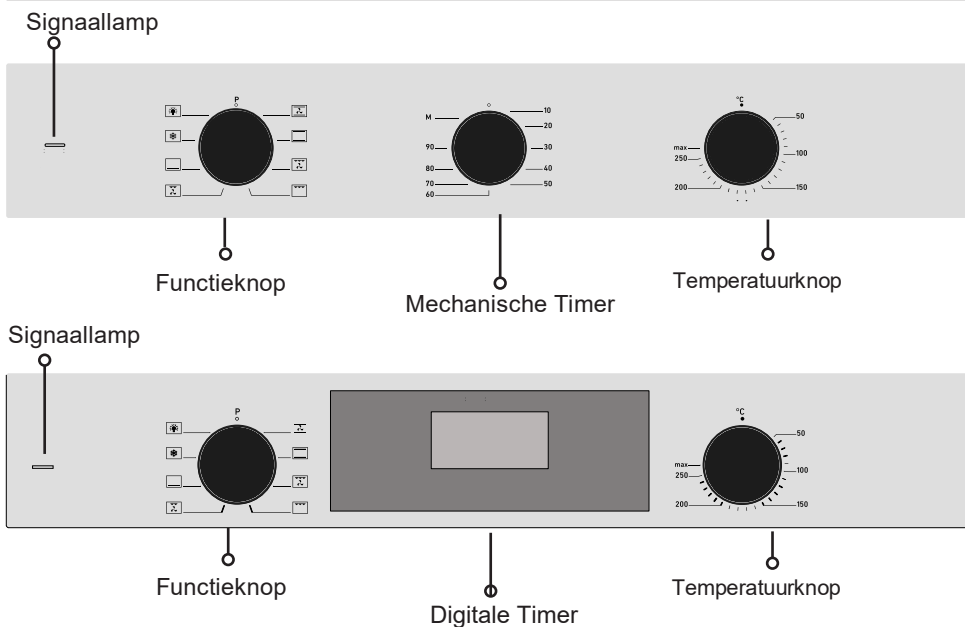
* **Ventilatiegaten** kunnen open/gesloten worden, afhankelijk van uw model.

** Het is mogelijk dat de **ovenbeschermplaat** niet beschikbaar is volgens uw model.

*****De Ovenverlichting** kan voor verschillende modellen op verschillende plaatsen getroffen worden

**** **De rekken** kunnen variëren afhankelijk van uw model. De grillplaat wordt als voorbeeld getoond.

Bedieningspaneel



Functie knop

De functiekeuzeschakelaar wordt gebruikt om de verwarmings- / kookstand in te stellen. U moet de temperatuurknop samen met de functiekeuzeschakelaar op een waarde instellen. Anders begint het product niet te verwarmen.

Temperatuurknop

Hiermee kunt u de oventemperatuur selecteren. Ook het functietype wordt gekozen en het bakken wordt gestart.

Mechanische timer

Hiermee kunt u de tijd instellen waarop het voedsel moet worden gebakken. De functie- en temperatuurschakelaar moeten ook worden ingesteld.

Digitale Timer

Het is een elektronische timer die ervoor zorgt dat het te bakken voedsel op het gewenste tijdstip klaar is.

Signaal Lamp

Het is het lampje dat aangeeft dat de oven aan het opwarmen is. Hij gaat uit wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.











De elektrische oven uitschakelen

Zet de functie- en temperatuurschakelaar op nul (uit).

(i) De functies in de tabel kunnen afwijken bij andere toestellen en zijn mogelijk niet in elk model beschikbaar.

*De opgegeven energiewaarde in de ventilatorkookstand is gebaseerd op deze functie. De tests zijn gebaseerd op de TS EN 60350 norm en (EV) nr. 66/2014 verordening.

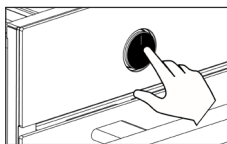
Verwarmingstypen en functies

	Ventilator ondersteunde boven en onderverwarming	Onder + Boven en Ventilator staan aan. Geschikt voor voedingsmiddelen zoals vlees, gebak, droge cakes. Met behulp van de ventilator wordt de luchtcirculatie in de oven gecontroleerd en gelijkmatig verdeeld.
	Boven en onder verwarming	Het voedsel wordt op dezelfde manier van boven en van onderen verhit. Verwarming boven en onder is aan. Geschikt voor cakes, taarten, koekjes en gebakje.
	* Grote grill met ventilator ondersteuning	De grote grill en ventilator werken samen. De ventilator verdeelt de warme lucht gelijkmatig. Geschikt voor het grillen en braden van grote vleesgerechten.
	Grote grill	Geschikt voor het grillen en frituren van grote en Grote grill middelgrote porties. Het hele gebied onder de verwarming warmt op.
	Rotisserie Kip	Vlees, kip, enz. wordt op spiesen geplaatst. Het voedsel wordt gelijkmatig gebakken.
 = 	*Ventilator ondersteunde kleine grill	Kleine grill en ventilator staan aan. U kunt uw voedsel dat lang gekookt moet worden koken door energie te besparen. De kooktijd is langer dan bij andere functies. Niet aanbevolen voor gefermenteerd voedsel. Dit is de meest energiezuinige stand.
	Onder erwarming	Alleen bodemverwarming is ingeschakeld. Gebruik het programma tegen het einde van het koken als de onderkant van het te koken voedsel bruin wordt. Gebruik deze functie ook voor stoomreiniging.
	Verwarming	De ventilator laat de lucht rond het vlees circuleren, ontdooit bevroren voedsel zoals brood en gebak.
	Overn Verlichting	Zorgt voor verlichting in de oven. Wanneer de stand is omgeschakeld naar ovenverlichting, werken de verwarmers en de ventilator niet. De verlichting blijft aan zolang de oven in gebruik is.

(i) De functies in de tabel kunnen afwijken bij andere toestellen en zijn mogelijk niet in elk model beschikbaar.

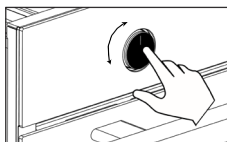
*De opgegeven energiewaarde in de ventilatorkookstand is gebaseerd op deze functie. De tests zijn gebaseerd op de TS EN 60350 norm en (EV) nr. 66/2014 verordening.

Pop-out Knop gebruik



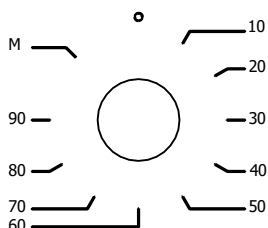
Bij modellen met Pop-out knop moet de knop naar buiten staan voor afstelling (deze knop is een optie).

- Zorg dat het knop naar buiten toe komt door erop te drukken.



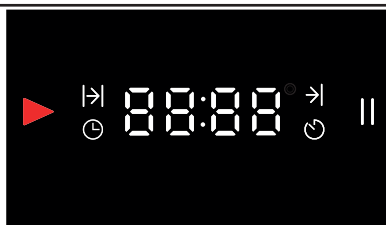
- Wanneer het knop naar buiten toe staat kunt u het instellen door eraan te draaien

Mechanische Timer Gebruik



Hiermee kunt u de kooktijd voor het te bakken voedsel instellen. U kunt de temperatuur en het kooktype selecteren en de kooktijd instellen door met de klok mee te draaien. Als de tijd om is, waarschuwt het met een piepend geluid. Desgewenst kunt u overschakelen naar de M-stand en beginnen met bakken door de temperatuur en het kooktype te kiezen zonder de tijd in te stellen.

4. Ovengebruik



↶ − + OK

	In gebruik		Gepauzeerd
	Baktijd		Terug knop
	Einde baktijd	OK	OK knop
	Timer pictogram	+	Tijd vermeerderen
	Alarm pictogram	−	Tijd verminderen

Eerste Gebruik

Tijd instellen ⌚

ⓘ Stel de tijd in voordat u de oven gaat gebruiken.

Nadat de stroom is aangesloten, lichten alle cijfers 2 seconden op en gaan dan uit. Op het scherm zult u **12:00** zien.

ⓘ **-/+** U kunt de tijd sneller veranderen door de toetsen lang in te drukken.

Voer eerst de aantal minuten in en druk op **OK** om te bevestigen, vervolgens kunt u de uren instellen.

Wanneer de minuten aan en uit knipperen kunt u op **↶** drukken om het af te breken.

Wanneer u de uren instelt kunt u op **↶** drukken om terug naar de minuten instelling te gaan.

ⓘ Tenzij de tijdgegevens worden bevestigd, blijft het display het instelscherm.

ⓘ Bij stroomuitval wordt de tijd geannuleerd en moet deze opnieuw worden ingesteld.



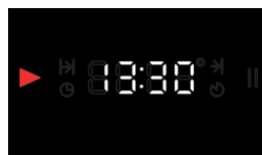
↶ - + OK

-/+ gebruik deze knoppen om de minuten te selecteren en druk op **OK** om verder te gaan.



↶ - + OK

Stel vervolgens de uren in en druk op **OK** om te bevestigen



↶ - + OK


De tijdstip staat vermeld.

De tijd is ingesteld en het pictogram ⌚ verdwijnt.

De helderheid van het scherm neemt 1 minuut na de instelling af. U kunt het tijdstip later wijzigen in de "Instellingenmodus".


Eerste verwarming

	Verwijder labels en verwijder accessoires voordat u uw oven gebruikt.
	Veeg de oven af met een vochtige doek en droog hem af. Zie de gedetailleerde informatie in het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".
	Voer de eerste verwarming uit om de geur van het nieuwe apparaat te verwijderen. Met gesloten ovendeur Onderkant + Bovenkant  Op 200°/30 min aanzetten. Ventileer vervolgens de omgeving.
	Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want na het opwarmen kan er stoom ontsnappen. Plaats de accessoires. Uw oven is klaar voor gebruik.

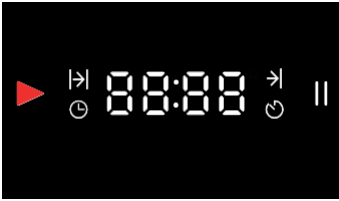
 Tijdens de eerste start worden de oppervlakken heter dan normaal. Raak de oven daarom niet aan en houd kinderen uit de buurt.

Dagelijkse Gebruik

- Om te beginnen met bakken draait u aan de thermostaatknop van de oven en stelt u de juiste temperatuur in voor uw voedsel (Kookadvies).
- Verwarm de oven voor als voorverwarming nodig is.
- Laat na het bakken de ovendeur open om af te koelen.

 Vergeet niet de ovenfunctie en de temperatuurschakelaar uit te schakelen wanneer het bakken klaar is.

Digitale Timer Gebruik



Het is een elektronische timer die ervoor zorgt dat het te bakken voedsel klaar is op het door u gewenste tijdstip. U moet de kooktijd instellen en de tijd die u wilt dat het eten klaar is.


↶ - + OK

Automatische Bak Programma

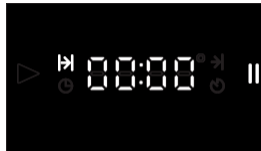
Nadat u de juiste temperatuur en functie hebt gekozen voor het voedsel dat u in de oven plaatst, kunt u onmiddellijk beginnen met bakken door de baktijd in te stellen met de timer.

Om de baktijd in te stellen;



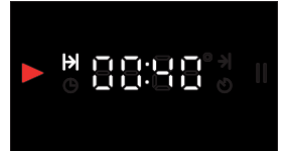
↶ - +  OK


↳ Totdat u deze pictogram ziet drukt u op OK .




↶ -  + OK

Met -/+ selecteert u eerst de minuten en door op **OK** te drukken bevestigt u de tijd. (bijv. 40 inuten)






↶ - +  OK

Nadat u de tijdstip heeft geselecteerd drukt u op **OK** zodat u het bovenstaande scherm ziet, vervolgens kunt u beginnen met bakken

- De op het display ingestelde tijd begint af te tellen. Stel de gewenste temperatuur en functie in. De oven kookt 40 minuten vanaf het moment dat u de tijd bevestigt.
- Wanneer de ingestelde tijd verstrekt verschijnt **00:00** op het display en knippert de **||** indicator en geeft gedurende 2 minuten een hoorbare waarschuwing. Druk op **OK** om de waarschuwing uit te schakelen. Na het uitschakelen verschijnt de tijd op het display.
- Als het kookproces klaar is, schakelt u de oven uit door de temperatuur en de functie in de uitstand te zetten.
 - ① Om het koken vóór de ingestelde tijd te beëindigen en de geselecteerde tijd te annuleren drukt u op  voor een langere tijd. Nadat het programma is geannuleerd zult u het reguliere tijdstip op het display zien.

Stopmodus

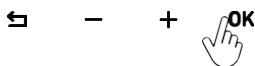
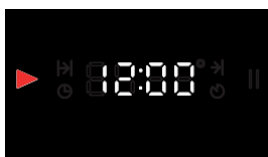
Wanneer de display het tijd weergeeft drukt u lang op , dan schakelt de oven over naar de stopstand door het weergeven van de tijd en het  symbool. In deze stand kan er niet gebakken worden. Om uit deze stand te gaan drukt u kort op **OK**, vervolgens wordt het  symbool weergegeven, u bent nu uit de stopmodus.


ⓘ De werking gaat door zolang de commutator open is.

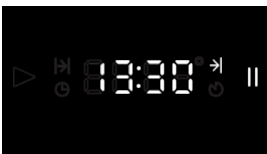
De eindtijd van het koken instellen op een later tijdstip

Dit programma wordt gebruikt wanneer u uw maaltijd op een later tijdstip klaar wilt hebben. Het begint met een vertraging. Het bakken begint na de vertraging en eindigt aan het einde van de ingestelde kooktijd.

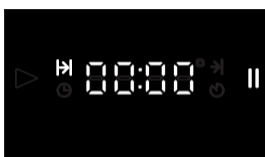
U voert de baktijd in;



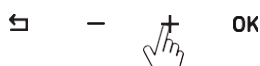
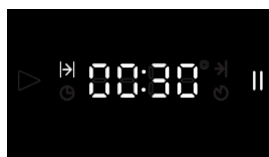
 Totdat u dit symbool ziet drukt u op **OK**.




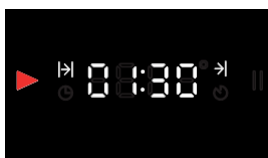
Voor het einde van het koken; na selectie van de minuten en het uur, gaat u verder naar de kookstand met de knop **OK**.



Voor de baktijd selecteert u eerst de minuten met -/+ en vervolgens bevestigt u met **OK**.




Na het selecteren van de duur bevestigt u met **OK** en selecteert u een modus met 



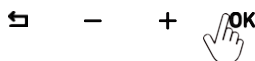
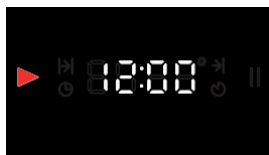
Bak display; Duur tot einde van baktijd


De ovenklok trekt de tijd van de dag af van de eindtijd, toont de resterende tijd op het scherm en begint af te tellen.

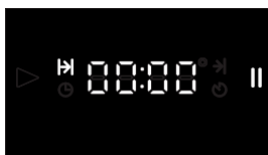
We stellen onze oven zo in dat hij om 13:00 begint te koken, 30 minuten kookt en om 13:30 klaar is. Als het kookproces klaar is, knippert het lampje II en is de oven klaar. Het geeft een hoorbare waarschuwing gedurende 2 minuten. Druk op de  toets of op **C?** om de waarschuwing uit te schakelen.


Als het kookproces klaar is, schakelt u de oven uit door de temperatuur en de functie uit te schakelen.

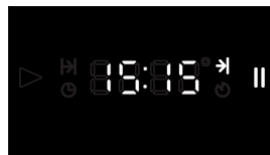
Jccf \ Yh]bj c YfYb' j Ub`XY`VU_ h'X'



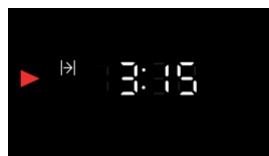
 tot dat het **C?** pictogram verschijnt, druk op de toets ingedrukt.



Voordat u een baktijd instelt, ga verder met de **C?** toets om bij de  modus te komen.



Voor het instellen van een eindtijd ga verder met OK toets tot dat u bij het gewenste bakmodus bent.




6 U`X]gd`Um' Duur tot einde van baktijd

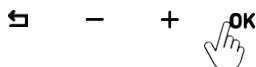
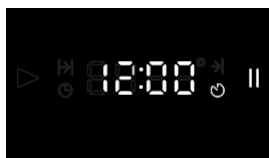
< UbXa Uh] Y`VU_a cXi g'

Door de juiste temperatuur en functie voor uw gerecht te kiezen, kunt u onmiddellijk beginnen met koken zonder een tijd in te stellen. De oven schakelt niet automatisch uit en moet door u in de gaten worden gehouden.

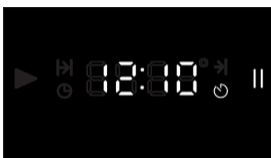
- ⓘ Bij een stroomstoring wordt uw oven uitgeschakeld en uw klok op nul gezet. Wanneer de stroom is hersteld, moet de tijd opnieuw worden ingesteld.

Alarm Instellen

Het alarm kan op elk moment worden ingesteld. Je kunt het gebruiken als een waarschuwing of herinnering. Nadat het alarm 2 minuten heeft geklonken, gaat de alarminicator uit. Druk **OK** Totdat u het  pictogram ziet.



Druk op de **OK** knop totdat u het  pictogram ziet




minuten stelt u in met **-/+**, met de **OK** knop de uren selecteren en vervolgens **OK** om te bevestigen



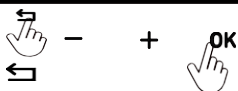
Nadat u het duur heeft ingesteld zal het scherm de tijdstip laten zien.


Stopzetten van het Alarm

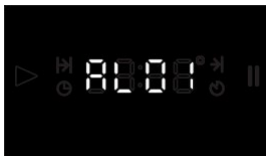
Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt het alarm gedurende 2 minuten. U kunt de  toets of **OK** aanraken om de waarschuwing uit te schakelen. Na het uitschakelen toont het display de tijd van de dag.


Instellingen Modus

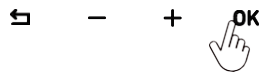
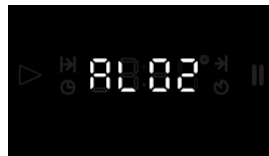
Alarm Melodie (AL)



Open het menu door de  en **OK** toetsen samen lang in te drukken.

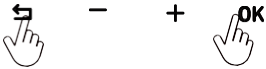


-/+ Ga naar met de  knoppen en **OK** bevestig met.



-/+ Selecteer het gewenste niveau en bevestig met **OK**.

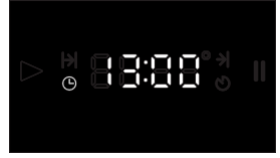
Aanpassen van de tijd (CL)



↵ Druk de OK knoppen samen ingedrukt om het menu te betreden

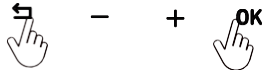


-/+ Blader met de toetsen naar de optie en bevestig OK met de toets.



-/+ Gebruik de toetsen om de minuten en uren te selecteren en OK bevestig met de toets.

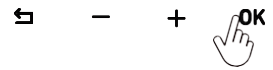
Wijzigen van Geluidston (So)



↵ Druk OK de knoppen samen ingedrukt om het menu te betreden

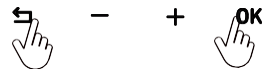
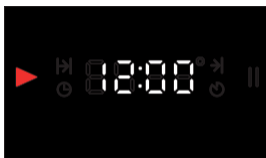


-/+ Blader met de toetsen naar de optie en bevestig OK met de toets.

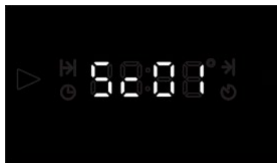


-/+ Selecteer het gewenste niveau met de toetsen en OK bevestig met de toets.

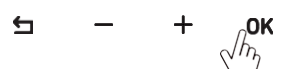
Wijzigen van Schermhelderheid (Sc)



↵ Druk OK de knoppen samen ingedrukt om het menu te betreden



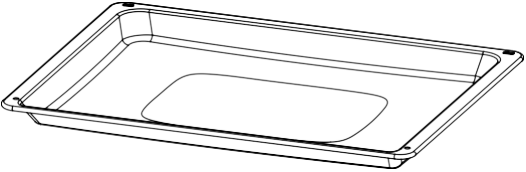
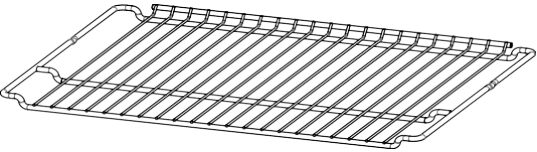
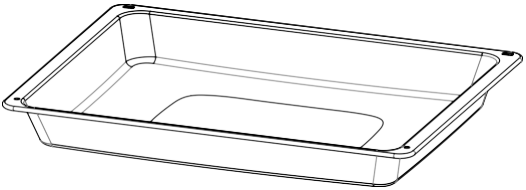
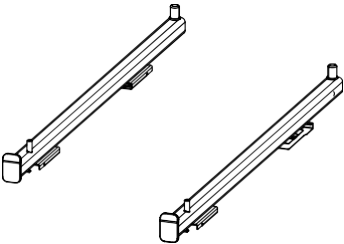
-/+ Blader met de toetsen naar de optie en bevestig OK met de toets.

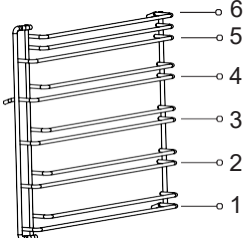
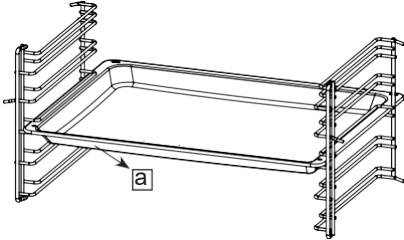
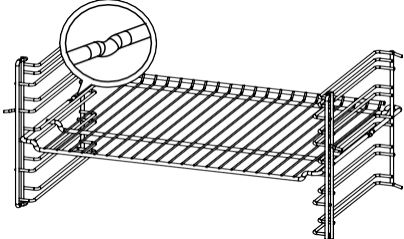
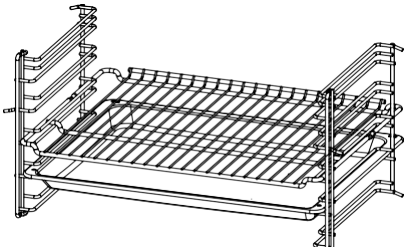


-/+ Selecteer het gewenste niveau met de toetsen en OK bevestig met de toets.

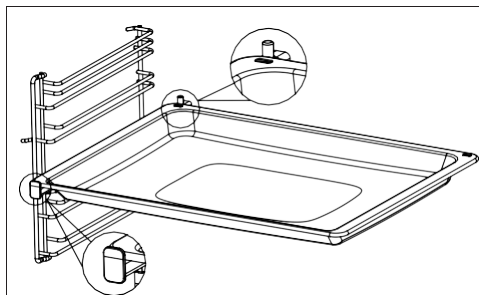
5. Accessoires

- ① De meegeleverde accessoires verschillen per model. De in de handleiding vermelde accessoires zijn mogelijk niet beschikbaar voor uw product.
- ① Gebruik originele accessoires die speciaal voor uw toestel zijn ontworpen.

	<p>Standaard tray</p> <p>Voor diepvriesproducten, gebak, grote vleeschotels en cakes.</p>
	<p>Roosterplaat</p> <p>Voor taart- en souffléschotels</p>
	<p>Diepe tray</p> <p>U kunt het gebruiken om het vet op te vangen dat wegloopt wanneer u sappig voedsel grilt, grote stukken bakt en grilt.</p>
	<p>Telescopische rail</p> <p>Met de telescopische rail kunt u uw dienblad en roosterplaat gemakkelijk verplaatsen en uw maaltijden controleren.</p>

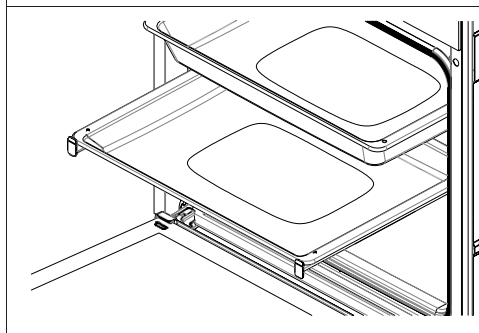
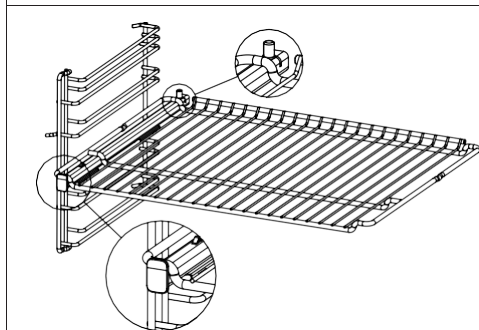
 <p>A technical drawing of a six-tier oven rack. The shelves are numbered from 1 at the bottom to 6 at the top. The rack has a vertical support on the left and right sides.</p>	<p>Er zijn roostermodellen met een eigen rek. Roosterblad heeft 6 kookplanken.</p>
 <p>A technical drawing showing a rectangular tray being inserted into the oven rack. The tray is positioned between two shelves. An arrow labeled 'a' points to the front edge of the tray, indicating its orientation towards the oven door.</p>	<p>De accessoires moeten tussen de twee schappen passen, met de schuine kant a naar de deur gericht.</p>
 <p>A technical drawing showing a grill rack being inserted into the oven rack. A circular inset provides a magnified view of the front edge of the grill rack, showing how it fits into the slots of the oven rack's shelves.</p>	<p>Inkepingen in het roosterblad; voorkomen het vallen van de rekken en zorgt voor veiligheid.</p>
 <p>A technical drawing showing a tray and a grill rack together being inserted into the oven rack. The tray is at the bottom and the grill rack is on top of it. The entire assembly is being pushed into the rack between two shelves.</p>	<p>Door de schaal en het rooster samen te plaatsen, kunt u de schaal gebruiken als druppelaar voor grill- en vleesgerechten.</p>

Gebruik Telescopische Rail



Duw de rails helemaal naar binnen zonder het dienblad en het rooster erop te plaatsen.

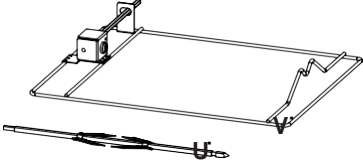
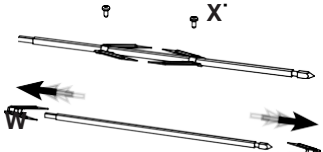

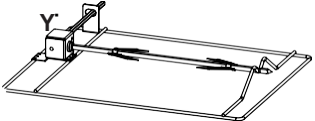
Het toebehoren moet zich tussen de voor- en achterzijde van de rails bevinden.



Als u met meer dan één plaat kookt, moet er een afstand van één niveau tot het railsysteem zijn.

* "F ch]ggYf]Y' ?]d

ⓘ Het is een optie. Het is mogelijk niet beschikbaar op uw apparaat.

	<p>Als uw oven is uitgerust met accessoires; Verwijder de spies (a) in de accessoires van de beschermingsplaat (b).</p>
	<p>Draai de schroef (d) op de V-plaat (c) los en verwijder deze.</p>
	<p>Centreer het te grillen voedsel op de spies en zet hem zo vast dat de V-plaat niet beweegt en draai de schroef vast. (Max kip-2,5 kg)</p>
	<p>Steek de spies in de tandwielkast (e) op de standaard. Zorg ervoor dat het goed geplaatst is.</p>













- Schakel na het sluiten van het deksel van de oven de thermostaat in op maximale temperatuur in de grillstand.
- Plaats een bak op de bodem om de stromende olie op te vangen en voeg een kleine hoeveelheid water toe aan de bak.











+ "6 U_ ' 5 Xj]Yg

U kunt de informatie van de voedingsmiddelen die wij in onze laboratoria hebben getest en waarvan wij de kookwaarden hebben bepaald, in de tabel zien. De kooktijden kunnen variëren afhankelijk van de netspanning, de kwaliteit, de hoeveelheid en de temperatuur van het te bakken materiaal. U kunt de waarden wijzigen om verschillende smaken en resultaten te verkrijgen die passen bij uw smaak.





① De onderste lade van de oven is lade 1.

† %\$'a]bi hYb'j ccfj Yfk Ufa]b['k cfXh[YUXj]gYYfX

A UU h'X	HY[YVfi]_Yb	6 U_ z bW h'Y	Lade	HYa dYfUhi i f f57 Ł	6 U_ h'X fb]bŁ
Cake in bakplaat	Standaard bakplaat		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Cake in cake vorm	Cake vorm		2	170	35...40
			2	160	25...30
Koekjes	Standaard bakplaat		2	170	20...25
Kleine cakejes	bakplaat		3	160	30...35
			3	160	25...30
Hartigjes van springroll (kaas)	Standaard bakplaat		2	200	35...40
			2	190	25...30
Hartigjes van springroll (Spinazie)	Standaard bakplaat		2	200	40...45
			2	190	25...30
Pizza	Standaard bakplaat		2	200	10...15




Broodjes	Standaard bakplaat		2	200	25...30
Vis	Standaard bakplaat	 	3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagne	Rooster Glazen bakplaat met deksel /rechthoekig		2	190	20...25
Kippen dijnen	Standaard bakplaat	 	2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Hele kip(2kg)	Standaard bakplaat	 	2-3	30min max, vervolgens 190 60min 190 25min max, vervolgens 190	90...95
			2-3		75...80
Entrecote	Standaard bakplaat	 	3	30min max, vervolgens 190 30 min 190 25 min max, vervolgens 190	55...60
			3		45...50

FccghYfV'UX'6 U_gW Ya U

A UUĥ'X	A UUĥ'X HY[YVfi]_Yb UWVggc]fY	6 U_Z bWĥY	Lade	HYa dYfUhi i f f57 Ł	6 U_ĥ'X fā]bŁ
Lamskotelet- ten	Roosterblad		4...5	max.	25...30
Stukken kip	Roosterblad		4...5	max.	25...30
Vis	Roosterblad		4...5	max.	20...25
Toast brood	Roosterblad		4...5	max.	1...3

†) 'a]b" ccfj Yfk Ufa]b['k cfxĥ[YUXj]gYfX"

FchĥggYf]Y' ?]d' HUWY

A UUĥ'X	A UUĥ'X HY[YVfi]_Yb UWVggc]fY	6 U_Z bWĥY	Lade	HYa dYfUhi i f f57 Ł	6 U_ĥ'X fā]bŁ
Gefrituurde kip (2kg)	Rotisserie kip set		2	max.	100...110
Lamsbout (in stukken)	Rotisserie kip set		2	30min max, daarna 75min 190	100...110
Kalkoen (in stukken)	Rotisserie kip set		2	35min max, daarna 175min 190	210...220



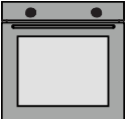
† B]Yĥj ccfj Yfk Ufa Y

8. Onderhoud en Reiniging

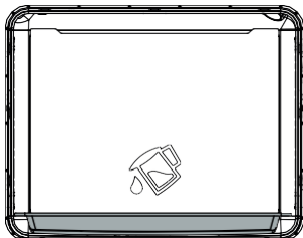
ⓘ Voordat u met onderhoud en reiniging begint, moet u de stroomtoevoer onderbreken in geval van een elektrische schok.

⚠ Zorg ervoor dat het apparaat koud is voordat u onderhoud uitvoert.

Regelmatig onderhoud en reiniging kunnen de levensduur van het apparaat verlengen. U kunt het deksel, het glas en de planken verwijderen om ze schoon te maken.

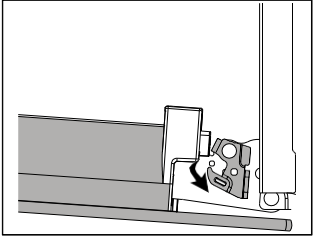
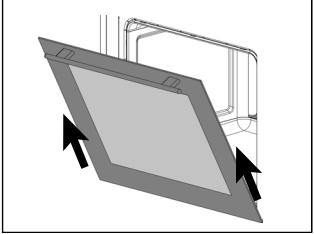
 <p>Schoonma akadvies</p>	Gebruik geen krassende en schurende materialen zoals messen, borstels op de lade en andere delen van de binnenkant en voorkant van het apparaat. Maak het apparaat schoon en droog met warm water en een zeepachtige zachte doek.
 <p>Accessoire Schoonmaak</p>	Reinig en droog de accessoires grondig na gebruik. Was de accessoires niet in de vaatwasser.
 <p>Dagelijkse gebruik</p>	Het apparaat moet na gebruik grondig worden gereinigd. Afval en opgehoopte olie kunnen brand veroorzaken.

Stoomreinigingsfunctie



De oven kan gemakkelijk worden schoongeveegd door het vuil te verzachten. Verwijder alle toebehoren in de oven (als er een rooster is). Plaats de enkele bak op de bodem met een beetje water en selecteer de bodemverwarmingsfunctie en schakel in op 100°/20 min. Aan het einde van het proces veegt u de binnenkant van de oven af met een vochtige doek of spons.

De ovendeur verwijderen

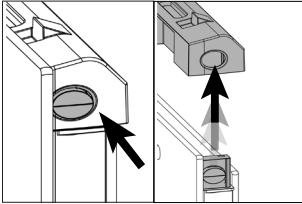
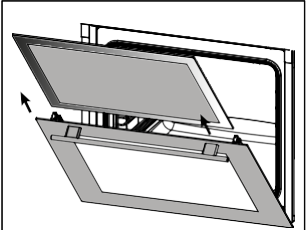
Stap 1	Open de ovendeur volledig.	
Stap 2	Ontgrendel de scharniersloten door ze in de richting van de pijl te duwen.	
Stap 3	Sluit de ovendeur tot het scharnier vergrendelt. Trek het naar buiten in de richting van de pijl.	

Plaatsen van de ovendeur

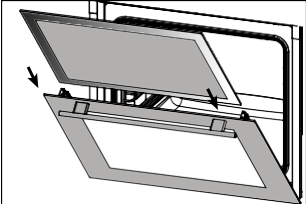
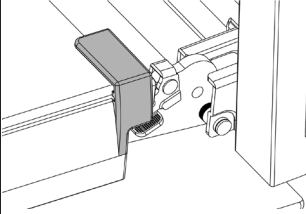
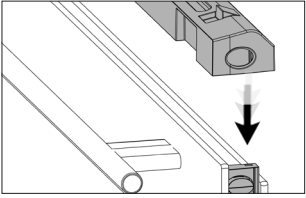
Stap 4	Plaats het apparaatdeksel op de scharnieren in de richting van de pijl.	
Stap 5	Open de toesteldeur volledig en sluit de scharniersloten in de richting van de pijl. Sluit de ovendeur.	

Verwijderen van de ovendeurglazen

ⓘ Aantal ramen kunnen verschillen afhankelijk van het model

Stap 1	Open de ovendeur halverwege.	
Stap 2	Trek omhoog door op de rechter- en linkerzijde van het bovenste plastic te drukken.	
Stap 3	Trek eerst de binnenruit en vervolgens de tussenruit naar buiten in de richting van de pijl.	

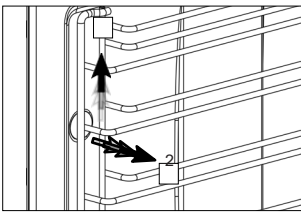
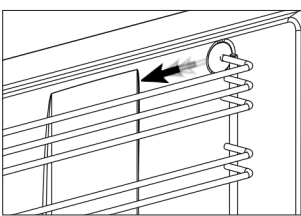
Plaatsen van de ovendeurglazen

Stap 4	Open de ovendeur half en duw eerst het tussenglas en dan het binnenglas in de richting van de pijl.	
Stap 5	Zorg ervoor dat het ruitje goed in de gleuf in het plastic aan de zijkant zit.	
Stap 6	Plaats het bovenste plastic zodanig dat u de klik kunt horen en sluit de toesteldeur.	

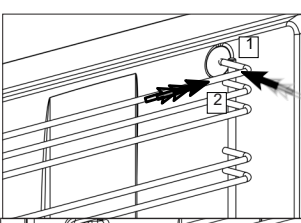
Verwijderen van de rooster rails

⚠ De laden kunnen heet zijn, raak de laden niet aan als ze heet zijn. Wacht tot ze afgekoeld zijn.

ⓘ Het reinigen van de zijwanden van de oven kan verschillen afhankelijk van het model apparaat. Deze functie is mogelijk niet beschikbaar op uw toestel.

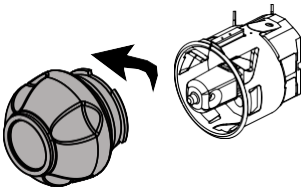
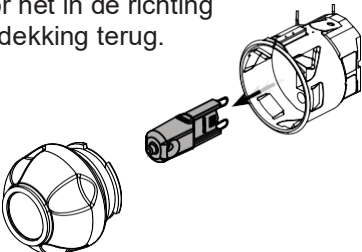
Stap 1	Beweeg de lade eerst voorzichtig in de richting van de pijl. til (1) op en verwijder (2) van de voorste hanger.	
Stap 2	Verwijder vervolgens de hele lade door hem in de richting van de pijl te trekken.	

Plaatsen van de rooster rails

Stap 3	Centreer de laden, plaats eerst het achterste rek (1) en druk het in (2).	
Stap 4	Druk dan op het voorste rek. Zo wordt de lade geïnstalleerd.	

Vervangen van het ovenlampje

⚠ Vanwege het risico van een elektrische schok dient u ervoor te zorgen dat de stroomtoevoer is losgekoppeld voordat u de lamp vervangt. De lamp kan heet zijn, laat hem afkoelen.

Stap 1	Open de ovendeur volledig
Stap 2	Verwijder het glazen deksel door het tegen de klok in te draaien. 
Stap 3	Verwijder en vervang het ovenlampje door het in de richting van de pijl te trekken. Plaats de glazen afdekking terug. 

9. Probleemoplossing

Storingen zijn hier situaties die vaak kunnen voorkomen. U kunt deze problemen gemakkelijk zelf oplossen zonder het product aan te tasten.

ⓘ Als het probleem ondanks de instructies niet kan worden opgelost, bel dan de dealer of de erkende dienst waar u het apparaat heeft gekocht. Probeer het apparaat in dit geval nooit zelf te repareren.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is misschien niet aangesloten.	Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
	De zekering kan doorgebrand of kapot zijn.	Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Schakel ze in als ze gesprongen zijn.
Er komt stoom uit als het apparaat werkt.	De oven wordt voor het eerst gebruikt.	Tijdens de werking kan er stoom vrijkomen. Dit is geen storing.
De buitenkant van de oven wordt erg heet tijdens het koken.	Het kan zich bevinden op een plaats met slechte ventilatie.	Volg de in de installatiehandleiding aangegeven afstanden.
De oven bakt niet goed.	De ovendeur kan tijdens het koken te ver geopend zijn.	Open het deksel niet te veel om te voorkomen dat de interne temperatuur daalt.
De koelventilator werkt nog na het bakken.	Het werkt nog even om de binnenkant van de oven te ventileren.	Dit is geen storing.
U hoort metalen geluiden tijdens het opwarmen en afkoelen van het apparaat.	Geluiden veroorzaakt door het uitzetten van onderdelen door hitte zijn normaal.	Dit is geen storing.
De ovendeur sluit niet helemaal.	In de oven en op de deur kunnen etensresten vastzitten.	Maak de oven schoon.
De oven verwarmt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Het deksel kan open zijn gebleven. • De functie of temperatuur kan niet worden ingesteld. • Misschien komt de stroom niet aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de deur en zorg ervoor dat deze volledig gesloten is. • Stel de oven in op een bepaalde temperatuur en/of functie.

Garantiecertificaat

Garantievoorwaarden

- 1- De garantieperiode gaat in op de leveringsdatum van het apparaat en bedraagt 2 jaar.
- 2- Alle onderdelen van uw toestel, inclusief alle onderdelen, vallen onder de garantie.
- 3- Indien het apparaat defect blijkt te zijn, heeft de consument het recht de rechten uit te oefenen die zijn neergelegd in artikel 11 van Wet nr. 6502 betreffende de bescherming van de consument;
 - a- Terugkeer van het contract,
 - b- Een korting vragen op de verkoopprijs,
 - c - Verzoek om kosteloze reparatie,
- ç- De vervanging van het verkochte product door een equivalent zonder gebreken aanvragen, kan een van de rechten gebruiken.
- 4- Indien de consument uit deze rechten het recht op kosteloze reparatie kiest, is de verkoper verplicht het apparaat kosteloos te (laten) repareren onder de naam arbeidskosten, kosten van vervangen onderdelen of enige andere naam. De consument kan ook tegen de fabrikant of de importeur gebruik maken van het recht op kosteloze herstelling. De verkoper, de fabrikant en de importeur zijn hoofdelijk aansprakelijk voor de uitoefening van dit recht door de consument.
- 5- Indien de consument gebruik maakt van het recht op kosteloze reparatie, het apparaat;
 - Storing binnen de garantieperiode,
- Overschrijding van de maximale tijd voor reparatie,
- Indien door het erkende servicestation, de verkoper, de fabrikant of de importeur met een rapport wordt vastgesteld dat het niet mogelijk is het apparaat te herstellen; kan de consument van de verkoper verlangen dat het apparaat wordt teruggegeven, dat de prijs wordt verminderd in verhouding tot het gebrek of, indien mogelijk, dat het apparaat wordt vervangen door een equivalent zonder gebreken. De verkoper kan het verzoek van de consument niet weigeren. Indien aan dit verzoek niet wordt voldaan, zijn de verkoper, de fabrikant en de importeur hoofdelijk aansprakelijk.
- 6- De reparatieperiode van het apparaat mag niet langer zijn dan 20 werkdagen. Deze termijn gaat in op de datum van kennisgeving van de storing van het apparaat aan het erkende servicestation of de verkoper binnen de garantieperiode, of op de datum van levering van het apparaat aan het erkende servicestation buiten de garantieperiode. Indien de slechte werking van het apparaat niet binnen 10 werkdagen kan worden hersteld, moet de fabrikant of de importeur, totdat de reparatie van het apparaat is voltooid, een ander apparaat met soortgelijke kenmerken aan de consument ter beschikking stellen. Indien het apparaat binnen de garantieperiode een storing vertoont, wordt de tijd die aan de reparatie wordt besteed bij de garantieperiode opgeteld.
- 7- Storingen die voortvloeien uit het gebruik van het apparaat in strijd met de punten in de gebruiksaanwijzing vallen niet onder de garantie.
- 8- De consument kan zich wenden tot de consumentenarbitragecommissie of de consumentenrechtbank van de plaats waar de woonplaats is gelegen of waar de consumententransactie is verricht, in geval van geschillen die kunnen ontstaan over het gebruik van uit de garantie voortvloeiende rechten.
- 9- Indien dit garantiecertificaat niet door de verkoper wordt verstrekt, kan de consument zich wenden tot de Algemene Directie Consumentenbescherming en Markttoezicht van het Ministerie van Douane en Handel.
- 10- De servicestations zijn verplicht een document af te geven dat de volgende gegevens bevat over de ontvangst van de aan hen geleverde of door hen ontvangen defecte apparaten, met uitzondering van de defecte apparaten die hen per vracht worden toegezonden:
 - a- klachten of verzoeken van de consument betreffende het apparaat,
 - b- Type, merk en model van het apparaat,
 - c - indien de storing aan de apparaten in het kader van de garantie niet binnen tien werkdagen wordt verholpen fabrikant of importeur; informatie dat de consument een ander

apparaat met soortgelijke kenmerken zal krijgen totdat de reparatie van het apparaat is voltooid,

d- Datum van kennisgeving van de storing.

11- De servicestations zijn verplicht het servicebewijs met de volgende informatie over de aan de consument geleverde hulpmiddelen af te ronden en aan de consument te overhandigen;

a- Titel, adres, telefoon, fax en andere toegangsgegevens van het benzinestation,

b- Datum van levering van het apparaat aan de consument,

c- Informatie over de storing van het apparaat en de uitgevoerde handelingen, ç- Indien buiten garantie, de vergoeding,

d- Handtekening van de functionaris van het benzinestation,

e- Behalve voor per vracht ontvangen producten, naam, achternaam, adres, telefoonnummer en handtekening van de consument.

ZAKEN WAAROP DE KLANT MOET LETTEN

Dit garantiecertificaat dekt niet het opheffen van storingen die buiten het normale gebruik van het product kunnen ontstaan.

1- Schade en storingen door gebruiksfouten,

2- Schade en storingen die zich voordoen tijdens het laden, lossen en vervoer na de levering van het apparaat aan de consument,

3- Storingen en schade veroorzaakt door te lage of te hoge spanning, gebrekkige elektrische installatie, gebruik van het product bij een andere spanning dan op het etiket staat,

4- Storingen en schade door brand en blikseminslag,

5- Storingen als gevolg van het gebruik van het product in strijd met de punten in de gebruiksaanwijzing,

6- Glasbreuk,

Het opheffen van bovengenoemde storingen gebeurt tegen betaling.

Installatie en vervoer van het product naar de plaats van gebruik zijn niet inbegrepen in de prijs van het product. De verantwoordelijkheid om het garantiecertificaat af te ronden en aan de consument te overhandigen berust bij de dealer, het agentschap of de vertegenwoordiging waar de consument het apparaat heeft gekocht. De garantieperiode gaat in op de datum van levering van het apparaat en bedraagt ten minste 2 (twee) jaar.

Garantiedocumenten moeten de datum en het nummer van de factuur van het gekochte apparaat en het banderol- en serienummer bevatten. Deze garantie is ongeldig als het garantiecertificaat onleesbaar is gemaakt, het originele serienummer op het product is verwijderd of vernietigd.

TER ATTENTIE VAN DE CONSUMENT!

Opdat het door u gekochte product gedurende twee jaar onder de garantie zou vallen, moet u ervoor zorgen dat de lege ruimten op het garantiebewijs volledig worden ingevuld door het verkopende bedrijf. Producten waarvoor het garantiecertificaat niet door de verkoper is afgegeven, vallen niet onder de garantie.

GARANTIECERTIFICAAT

PRODUCENT

NAAM :
ADRES :
TELEFOON :
E-MAIL :

FABRIKANT

HANDTEKENING EN STEMPEL :

PRODUCT

Type : INBOUW OVEN
Merk : WIGGO
Model :
Banderoleen serienummer:
Maximale reparatietijd :
Garantieduur : 2 jaar

VEROPER

Naam :
Adres :
Tel-Fax :
E-mail :
Factuurdatum en nummer:
Leverings- en verkoopdatum
Bulk Montage Datum :
Garantiedatum :


OPMERKING: Voor inbouw- en aardgasproducten wordt het veld met betrekking tot de garantiedatum tijdens de installatie ingevuld door het bevoegde servicepersoneel.





DEALER EN BEVOEGDE
DIENST
HANDTEKENING –
STEMPEL

Dear Our Precious Customer,









Thank you for choosing a **Wiggo** product. We would like you to be satisfied with our product, which has been produced in our highly qualified, technological and modern facilities.

You can use your oven with pleasure and confidence for many years by performing required maintenance and showing necessary care. Read the whole manual. Retain the manual during use of the product. If you hand the product over to someone else, give them the manual as well.

 This Operating Manual is prepared for multiple models. Some of the features mentioned may not be available in your product.

Symbol	Meaning
	Important Information
	Warning - Caution
	Risk of Electric Shock
	Risk of Fire

CONTENT

1.Important Safety Warnings 	39
General Warnings	39
Electrical Hazard	40
Risk of Injury.....	41
Intended Use	41
2.Environmental Protection 	42
Saving Energy	42
Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product	43
Technical Specifications	43
3.Introducing the Appliance 	44
General Overview.....	44
Control Panel.....	45
Heating Types and Functions	46
4.Use of the Oven 	47
First use.....	48
Clock Setting	48
First Heating	49
Daily Use	49
Using the Digital Timer	50
Alarm Setup	53
5.Accessories 	55
Use of Accessories.....	56
6.Turnspit (Chicken Rotisserie)	58
7.Cooking Recommendations 	59
8.Maintenance and Cleaning 	62
Steam Cleaning Feature.....	62
Removing And Attaching The Oven Door.....	63
Removing And Attaching The Glasses	64
Removing And Attaching The Wire Racks.....	65
Replacing the Oven Lamp.....	66
9.Troubleshooting 	66

1.Important Safety Warnings

Read the manual carefully before installation and use of the appliance. The appliance shall not be covered under warranty in case of an incorrect installation or use performed by a person other than a specialist.



General Notes

- Follow the safety related instructions.
- Also read other documents that are provided together with the appliance.
- The user manual may be convenient for more than one model.
- Keep it in an easily accessible place for a future use.
- Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.
- If the appliance is damaged, do not operate it.
- If there is protective gelatin on the panel or cover of your device, please remove it.
- Keep the children under 8 years old and the pets away during and after use of the appliance.
- It is dangerous for the children under 8 years old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own.
- Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.
- Do not bring damp package into contact with the mouth. Keep it out of reach of the children.
- The appliance should not be maintained and cleaned as long as the children are not under the supervision of the adults.
- The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for the purposes such as heating the room.
- While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.
- Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.
- Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.
- If you would use an oily baking paper, absolutely do not bring the paper into contact with the base of the oven.
- Do not prepare food with strong alcoholic drinks. Alcohol vaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.
- Check whether the appliance is turned off or not after use.
- Keep the cooking duration under control.

Electrical Hazard

 There is a risk of electrocution.

- The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.
- In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.
- Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.
- If the lamp would be replaced, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid electric shock.
- Our company is not responsible from any damage that would arise for the reason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.
- Absolutely do not use the plug with wet hands.
- In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.
- While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.
- Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. If the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.

 Do not try to extinguish the fire with water.

- Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire with an instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.

Risk of Injury

- If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.
- In order to clean the oven door glass, do not use harsh and abrasive cleaners or metal scrapers.
- Do not touch the heating/power elements.
- The hinges of the appliance door may jam the door during movement. Do not hold the section which contains hinges.
- Never leave combustible materials or oxidizers in the appliance.
- Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.
- Do not put the tray close to combustible materials or oxidizers after cooking.
- The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.
- The user should not carry the oven on his/her own without gloves.

Intended Use

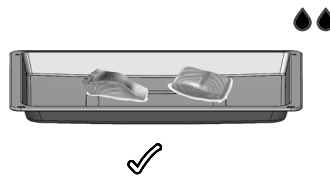
- The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
- The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.
- The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

2. Environmental Protection

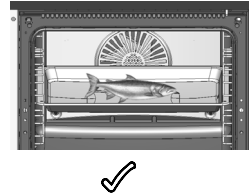
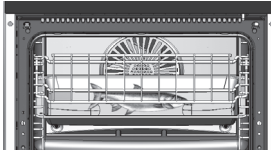
Saving Energy

To learn what should be done while cooking a food in the oven, first of all, we need to talk about pre-heating. You should apply pre-heating only when it is required. Pay attention not to apply pre-heating for more than 10 minutes.

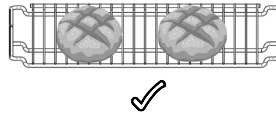
- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.



- You can cook more than one food on the wire rack at the same time. Thereby, you save heat.



- The oven door causes heat loss every time it is opened. For this reason, you should not open the oven door unless it is highly necessary. When you need to open the oven door, pay attention to close it as soon as possible.



Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product



Dispose of the old product in a way not harming the environment. On this product, there is a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment wastes should be collected separately.

This means that the equipment should be handled in accordance with 2002/96/EC EU Directive for recycling or dismantling in order to minimize the impacts of it on the environment.

For further information, please refer to local or regional authorities.

The electronic products, which are submitted for controlled waste collection, pose a potential hazard in terms of both environmental health and human health due to the harmful materials they contain.

You can consult with your authorized dealer or the garbage collection centre of your municipality about how you can dispose of the product. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.

Technical Features

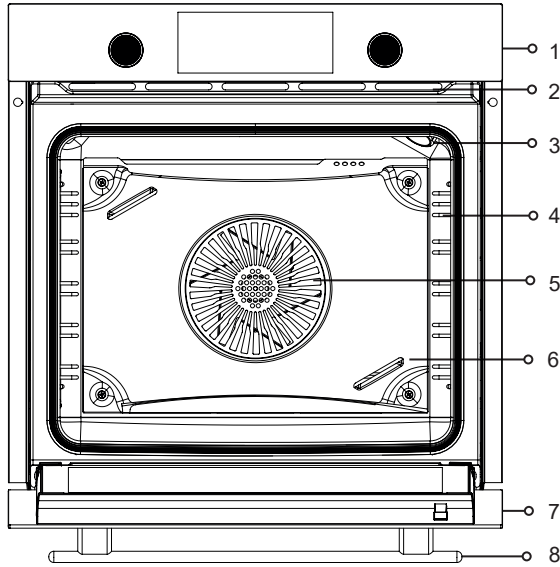
Voltage/Frequency	220-240V~50-60 Hz
Cable Length	With F Type Plug 3 x 1.50 x 1500 mm
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	Electroturbo oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W
Grill	2450 W

Essential: Energy label information have been indicated according to EN 60350-1 / IEC 60350-1 standards for domestic type electric ovens. The values are determined according to standard load, lower-upper heater or fan supported heating (if any) functions.

ⓘ The properties are subject to change without giving a prior notice in order to increase the quality of the product.

3.Introducing the Appliance

General Overview



1-Control Panel

5-Fan

2-Air Vents*

6-Fan Protection Sheet **

3-Oven Illumination***

7-Cover

4-Racks****

8-Handle

***Air Vents** may be open/closed depending on your model.

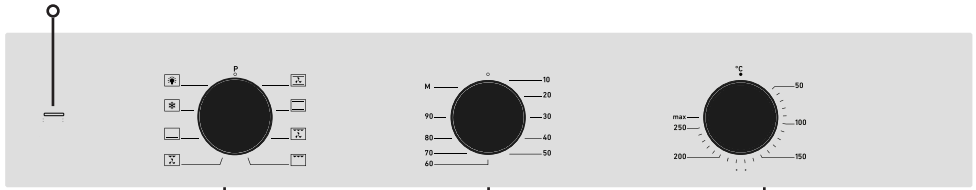
It may not be available depending on your ****FPS** model.

The position of the *****Oven Illumination** may vary.

******Racks** may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

Control Panel

Signal Lamp

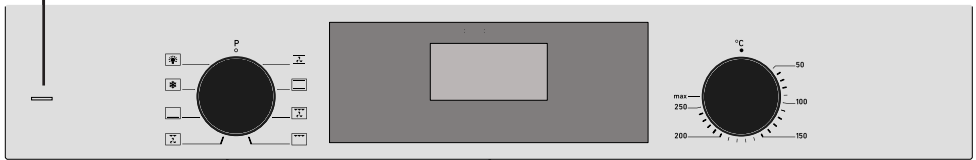


Function Knob

Mechanical Timer

Temperature Knob

Signal Lamp



Function Knob

Digital Timer

Temperature Knob

Function Button

Heating/cooking type is adjusted with function selection button.

You also need to set temperature button to a value with function selection button.

Otherwise, the product will not start to heat.

Temperature Button

It allows you to select the temperature of the oven. The cooking is started by selecting the function type.

Mechanical Timer

It allows you to determine the time for the food to be cooked. The function and temperature knob must also be set.

Digital Timer

It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire.











Signal Lamp

It is the lamp which indicates that the oven is heated. It goes out when the oven reaches to the adjusted temperature.

Turning Off The Electric Oven

Switch the function and temperature buttons to zero (turned off) position.

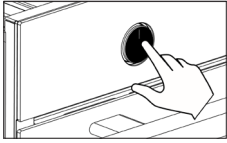
Heating Types And Functions

	Fan Supported Lower and Upper Heating	Lower + Upper Heating and Fan are turned on. It is convenient for the food such as meat, cakes, biscuits. By the help of fan, the air circulation is performed in a controlled way and evenly within the oven.
	Lower and Upper Heating	The food are heated in the same way downwards and upwards. Upper and Lower heating are turned on. It is convenient for the food such as cakes, pastries.
	* Fan Supported Big Grill	The grill and fan operates together. The fan distributes the hot air evenly. It is convenient for cooking large sized meat dishes,
	Big Grill	It is convenient for grilling and frying big and medium portion meals. It heats the whole area under the heater.
	Turnspit	Meat, chicken, etc. foods lined up on the skewers are cooked evenly fried.
 = 	*Fan Supported Small Grill	Small grill and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. “This mode is the highest mode for energy efficiency.”
	Lower Heating	Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning.
	Defrosting	The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake.
	Oven Illumination	It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.

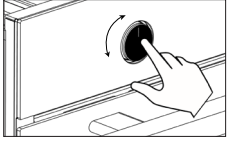
ⓘ The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model.

*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function. The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

Pop-out Button Use

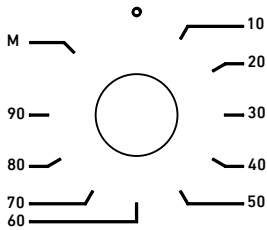


- In the models with a pop-out button, the button should be on the outside in order to apply the setting. (This button is optional.)
- Remove the button out by pressing on it as shown in the picture.



- You can adjust the button by turning it when it is outside.

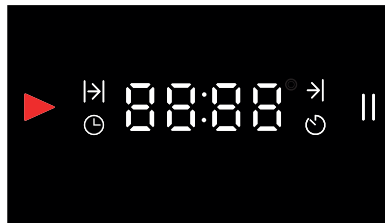
Use of Mechanical Timer



It allows you to set the time for the food to be cooked.

You can set it by selecting the temperature and type of cooking, turning the cooking time clockwise. When the time is up, it warns with a ringing sound. If you wish, you can start cooking by selecting the temperature and type of cooking without selecting a time by setting it to **M** mode.

4. Use of The Oven




↶ - + OK

	"In progress" indicator		Pause indicator
	Cooking duration indicator		Back button
	Cooking completion indicator	OK	OK button
	Clock setting indicator	+	Time increasing button
	Alarm indicator	-	Time decreasing button

First Use



Clock Setting


 Apply the clock setting before starting to use the oven.


All numbers light up and go out for 2 seconds after establishing the power connection.  12:00 appears on the screen.

 **-/+** buttons, you can change the time more quickly.

Firstly, the minute is entered and it is confirmed with **OK** button and you switch to the clock.

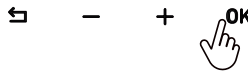
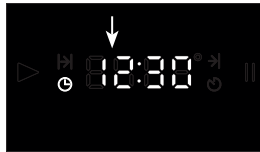
As the minute field flashes, when you press on  button for a short time, the clock setting shall be terminated without recording any data. In order to return to the minute field while performing the clock setting, press on  button for a short time.

 As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.

 In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.



Firstly, select the minute with **-/+** **OK** button.



After that, select the clock and confirm it with **OK** button.



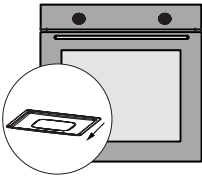
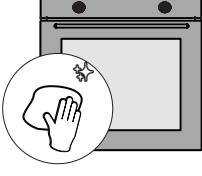
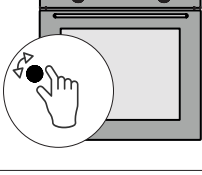

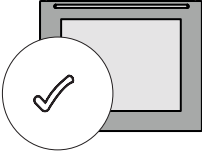
The time of the day appears.


The clock is set and  indicator disappears.

The brightness on the screen decreases 1 minute after the setting is applied.

Afterwards, you can change the time of the day from '**Settings Mode**'.


First Heating

	<p>Remove the labels and take out the accessories before using the oven.</p>
	<p>Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to “Maintenance and Cleaning” section and review it detailedly.</p>
	<p>Perform the first heating in order to remove the new appliance smell. Operate the oven at the Lower + Upper  position, while its door is closed, for 200°/30 min. Then, ventilate the room.</p>
	<p>You need to be careful while opening the oven’s door because vapour may arise after heating. Place the accessories. Your oven is ready to use.</p>

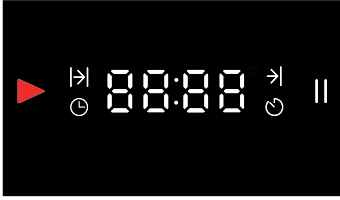
 The surfaces become warmer than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.

Daily Use

- In order to start cooking, adjust the thermostat button of the oven and the suitable temperature (Cooking Recommendations) for the food.
- Preheat the oven, if pre-heating is desired.
- After cooking, leave the oven to cool down while its door is open.

 When the cooking duration ends, remember to turn off the oven’s function and temperature button.

Use of Digital Timer



It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire. You should adjust the cooking duration of the meal and the time when you desire it to be prepared.

⏪ - + OK

Automatic Cooking Programme

After selecting the temperature and function, which are suitable for the meal you put in the oven, you shall start the cooking immediately by adjusting the cooking duration. **In order to adjust the cooking duration;**



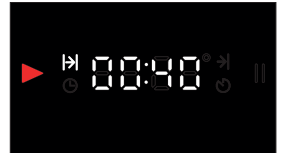
⏪ - + 


|> press and hold **OK** button until indicator appears.



⏪ -  OK



Firstly, select the minute with **-/+** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.
(e.g.; 40 minutes)






⏪ - + 


with **OK** button, move forward until the screen above appears and start the cooking.

- The time, which is set on the screen, starts to count down.
- Adjust the temperature and the function you desire. The oven shall cook for 40 minutes beginning from the moment you confirm the time.
- When the adjusted time is up **00:00** **||** appears on the screen, indicator flashes **||** and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **OK** button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.
- When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

 In order to complete the cooking before the adjusted time and cancel the selected time, long press on  button. The time of the day appears on the screen.

Pause Mode

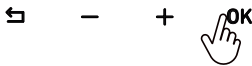
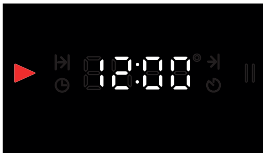
When the screen indicates the time of the day and you long press  button, the time of the day and  symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on **OK** button for a short time in order to exit the mode,  symbol appears and is deactivated.


 Operation continues while the commutator is turned on.

Setting The Cooking Ending Time Forward

This programme is used provided that you desire your meal to be prepared in the upcoming time. It starts with delay. After the delay ends, the cooking starts and adjusted cooking time completes in the end.

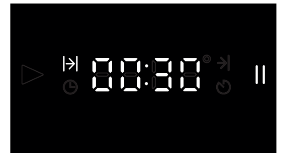
By entering cooking duration;




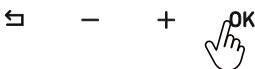
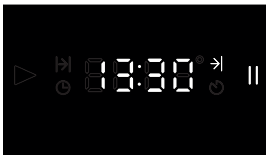
 press and hold **OK** button until indicator appears.



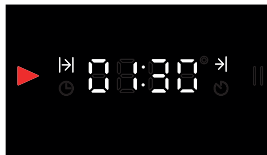
Firstly, select the minute with **-/+** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.



After selecting the time, confirm it with **OK** button and proceed to  mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.



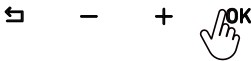
Cooking screen;
Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

Oven time indicates the remaining time on the screen by subtracting the time of the day from the ending time and it starts to count down.

We set our oven to start cooking at 01:00 p.m., cook for 30 minutes and end the cooking at 01:30 p.m. When the cooking ends, || indicator flashes and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on ↵ or OK button.

When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

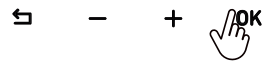
without entering cooking time;



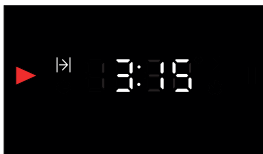
→| press and hold OK button until indicator appears.



Without entering the cooking duration, move forward with OK button and proceed to →|mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with OK button until the cooking screen appears.



Cooking screen;


Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

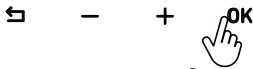
Manual Cooking Mode


You can start cooking immediately without adjusting the duration by selecting the temperature and the function which are suitable for your meal. The oven does not turn off automatically and you should observe it.

- ① In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

Alarm Setup

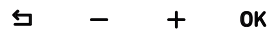
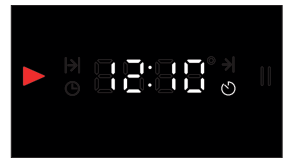
Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder. The alarm indicator shall go out after the alarm rings for 2 minutes. Until the  indicator appears, press and hold **OK** button.



OK with button  move forward until the indicator appears.




Firstly, select the minute with **-/+** buttons, by pressing on **OK** button, select the hour and confirm it with **OK** button.



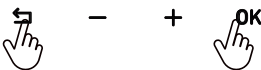
After the duration is adjusted, the screen indicates the time of the day.


Turning Off The Alarm

The alarm shall ring for 2 minutes after the adjusted time is up. In order to turn off the alarm, you can press on **OK** or  button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.

Setting Mode

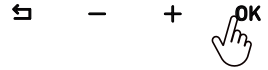
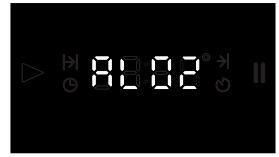
Alarm Tune Setting (AL)



Long press  and **OK** . buttons together and enter the menu.

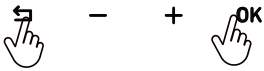



With **-/+** buttons, proceed to **FL** option and confirm it with **OK** button.




With **-/+** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.

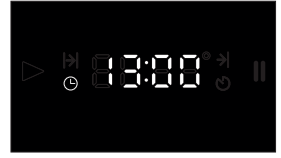
Changing The Time (CL)



Long press  and OK . buttons together and enter the menu.

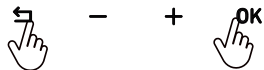



With $-/+$ buttons, proceed to  option and confirm it with OK button.




Select the minute and the hour with $-/+$ buttons and confirm it with OK button.

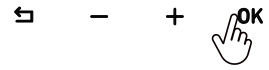
Changing The Tone (So)



Long press  and OK . buttons together and enter the menu.

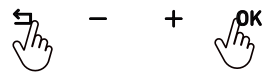



With $-/+$ buttons, proceed to  option and confirm it with OK button.




With $-/+$ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

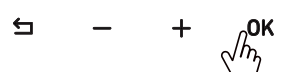
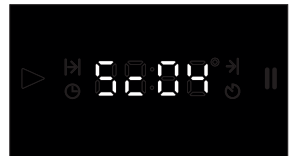
Changing The Brightness of The Screen (Sc)



Long press  and OK . buttons together and enter the menu.



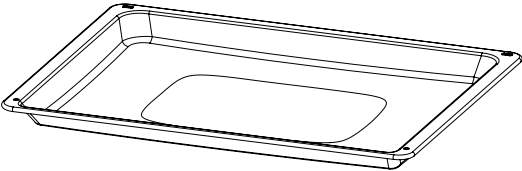
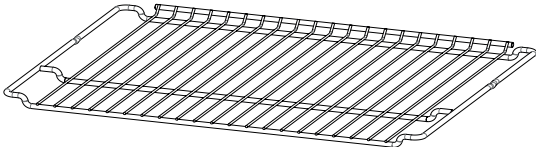
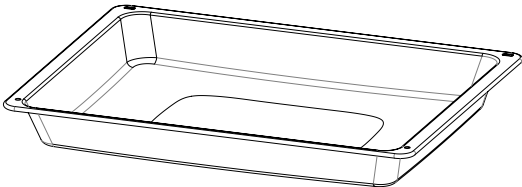
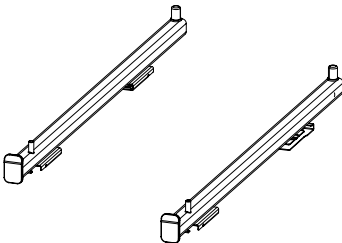
With $-/+$ buttons, proceed to  option and confirm it with OK button.



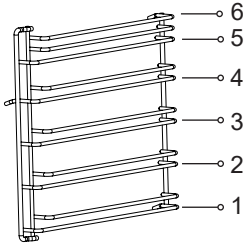
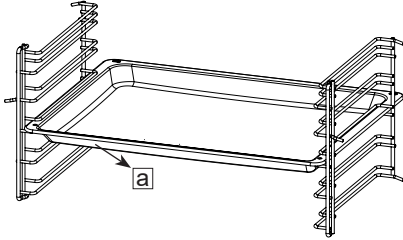
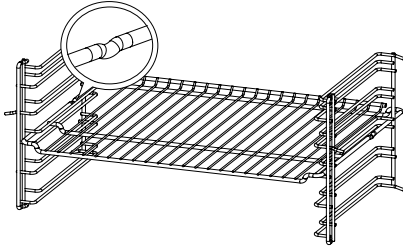
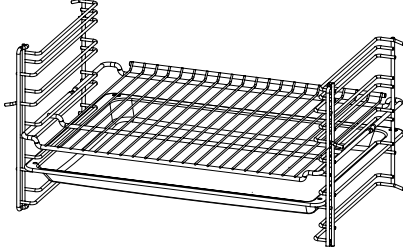
With $-/+$ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

5. Accessories

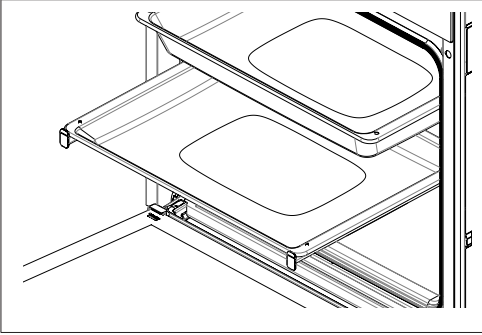
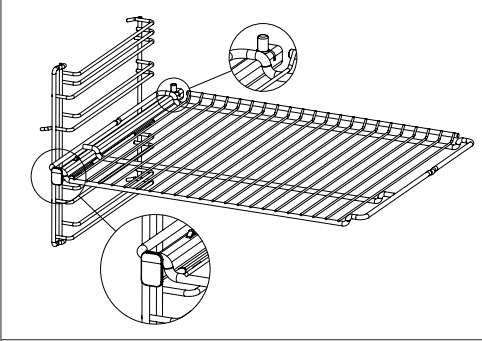
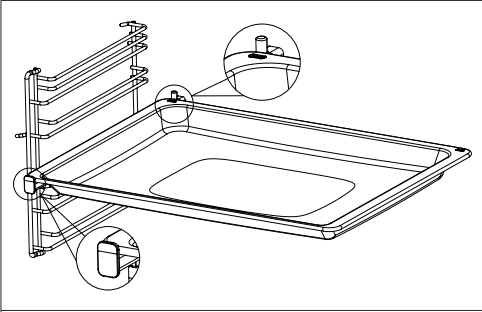
- ① The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.
- ① Use the original accessories, which are designed for the appliance.

 A rectangular tray with a slightly raised rim and a central recessed area.	<p>Standard Tray</p> <p>It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.</p>
 A rectangular wire rack with a grid of parallel bars and a slightly raised rim.	<p>Wire Rack</p> <p>It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.</p>
 A rectangular tray with a high rim and a central recessed area.	<p>Deep Tray</p> <p>You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.</p>
 Two telescopic rails, one shown in its extended state and the other in its retracted state.	<p>Telescopic Rail</p> <p>Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. Control your meals by easily moving your tray and wire grill.</p>

Use of Accessories

 <p>A diagram of a wire rack with six horizontal levels. The levels are numbered 1 through 6 from bottom to top. Level 1 is the base, and level 6 is the top. The rack is shown in a perspective view.</p>	<p>There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.</p>
 <p>A diagram showing a tray placed between two racks. The tray is positioned between the second and third levels from the bottom. An arrow labeled 'a' points to the tray. The tray is shown in a perspective view.</p>	<p>Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.</p>
 <p>A diagram showing a wire rack with a tray placed below it. A circular inset highlights the cavities on the wire rack. The tray is positioned between the second and third levels from the bottom. The tray is shown in a perspective view.</p>	<p>The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.</p>
 <p>A diagram showing a wire rack with a tray placed below it. The tray is positioned between the second and third levels from the bottom. The tray is shown in a perspective view.</p>	<p>You can use the tray as a drip tray for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together.</p>

Use of Telescopic Rail

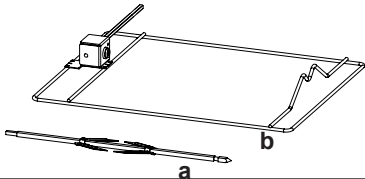
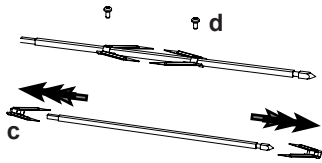

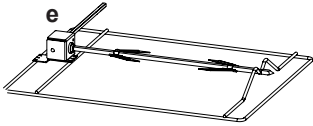


Push the rails completely inside without placing the tray and wire grid on them. Accessories must be between the front and rear overhangs of the rails.

If you are going to cook with more than one tray, there should be a level of distance with the rail system.

6. Turnspit (Chicken Rotisserie)

i This feature is optional. It may not be available on your device.

	<p>If there is an accessory in your oven, remove the skewer (a) in the accessories from its rack (b).</p>
	<p>Unloose and remove V (dovetail) shaped sheet iron's (c) screw (d).</p>
	<p>Center the food to be grilled on the skewer and fix V shaped sheet iron so that it shall not come loose and tighten its screw. (Max. chicken-2.5 kg)</p>
	<p>Insert the skewer into the gearbox (e), which is available on the rack. Make sure that it is inserted.</p>













- After closing the oven's door, operate the thermostat temperature at the maximum temperature at the rack position.
- In order to collect the dripping oils, place the tray on the base and add a small amount of water to the tray.











7. Cooking suggestions

You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table. The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your palatal delight.



The lowest rack of the oven is the 1st rack.

*** It is recommended to apply 10 min. pre-heating**

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	35...40
			2	160	25...30
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray		3	160	30...35
			3	160	25...30
Puff pastry (cheese)	Standard Tray		2	200	35...40
			2	190	25...30
Puff pastry (spinach)	Standard Tray		2	200	40...45
			2	190	25...30
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15




Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	30 min. max, then 60 min. 190	90...95
			2-3	25min. max, then 50 min. 190	75...80
Entrecôte	Standard Tray		3	30 min. max, then 30 min. 190	55...60
			3	25 min. max, then 20 min. 190	45...50

Grilling Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Lamb chops	Wire rack		4...5	max.	25...30
Chicken in pieces	Wire rack		4...5	max.	25...30
Fish	Wire rack		4...5	max.	20...25
Sandwich loaf	Wire rack		4...5	max.	1...3

* It is recommended to apply 5 min. pre-heating

Turnspit Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Chicken roast (2kg)	chicken flip set		2	max.	100...110
Lamb bud (part)	chicken flip set		2	30min max, then 75min 190	100...110
Turkey parted	chicken flip set		2	35min max, then 175min 190	210...220



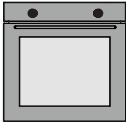
* Do not preheat.

8.Maintenance and Cleaning

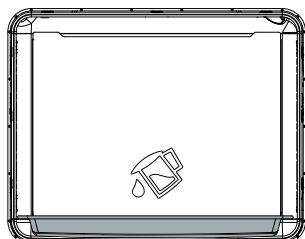
ⓘ Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.


⚠ Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold.

You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning. You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.

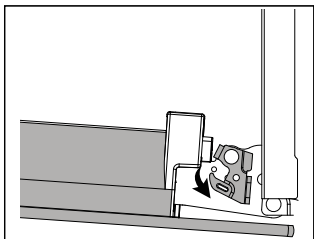
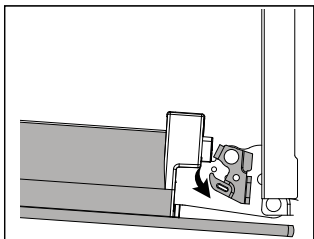
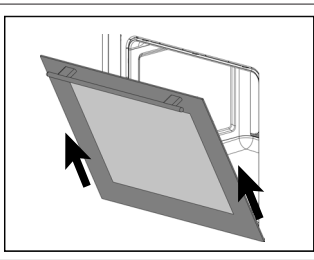
 <p>Cleaning Recommendations</p>	Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
 <p>Accessory Cleaning</p>	Clean and dry the accessories thoroughly after use. Do not wash the accessories in the dishwasher.
 <p>Daily Use</p>	The appliance should be cleaned thoroughly after use. The wastes, accumulated oils may cause fire.

Steam Cleaning

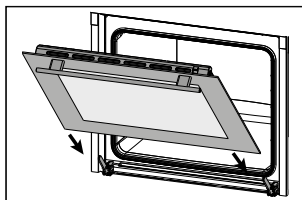
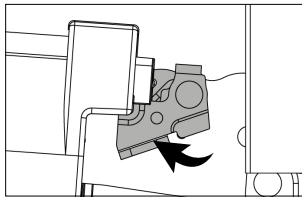


The dirt can be wiped easily by softening them after cooking. Remove all the accessories (if there is a wire rack) from the oven. Place the single tray on the lowest base by adding some water in it and by selecting Lower Heating function ,  operate the oven at for 100°/20 minutes. At the end of the operation, wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge.

Removing The Oven Door

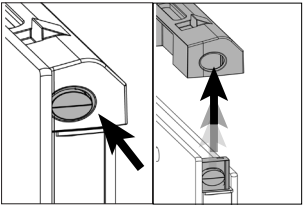
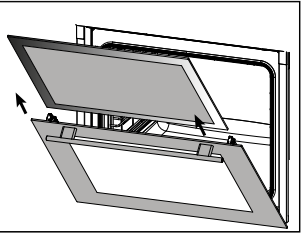
Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.	
Step 3	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.	

Attaching The Oven Door

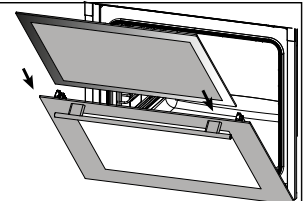
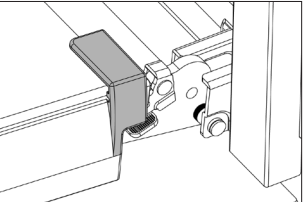
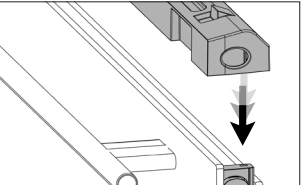
Step 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.	
Step 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.	

Removing The Glasses

The number of the glasses may vary according to the model.

Step 1	Open the oven door halfway.	
Step 2	By pressing on the right and left side of the upper plastic section, pull it upwards.	
Step 3	Firstly, pull the internal glass, then the middle glass outwards in the direction of the arrow.	

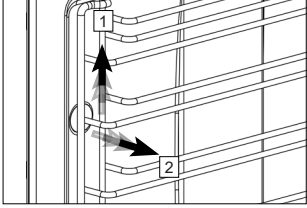
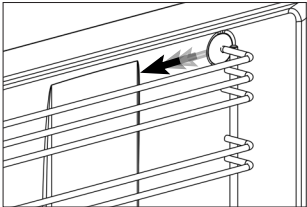
Attaching The Glasses

Step 4	Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.	
Step 5	Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.	
Step 6	Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.	

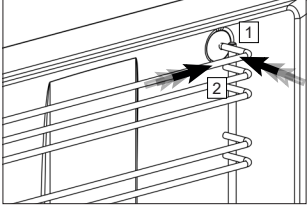
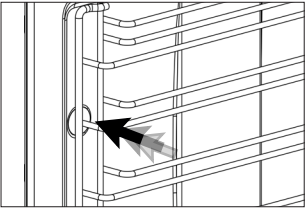
Removing The Wire Racks

⚠ The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down.

① The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.

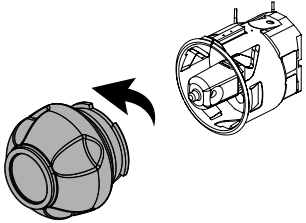
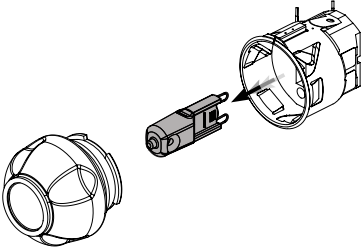
Step 1	Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).	
Step 2	Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.	

Attaching The Wire Racks

Step 3	Center the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).	
Step 4	Then, press on the front hanger. Thereby, the rack would be attached.	

Replacing the Oven Lamp

⚠ Due to the hazard of electric shock, make sure that the power is out before replacing the lamp. The lamp may be hot, wait for it to cool down.

Step 1	Open the oven door fully.
Step 2	Turn the glass door counter clockwise and remove it. 
Step 3	Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it. Reattach the glass door. 

9. Troubleshooting

The malfunctions mentioned here are the situations that may occur usually. You can solve these problems easily without interfering with the product yourself.

i If the problem cannot be solved despite the instructions, call the dealer or the Authorized Service where you have bought the appliance from. In this case, never try to repair the appliance on your own.

Problem	Reason	Solution
The appliance does not operate.	The appliance may not be plugged in.	Make sure that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or be broken.	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it.
While the appliance operates, steam comes out.	The oven is used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outside of the oven becomes too hot during cooking.	It is in a place, which is not well-ventilated.	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may open too much during cooking.	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease.
The cooling fan still operates after the cooking ends.	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven.	This is not a malfunction.
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down.	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal.	This is not a malfunction.
The door is not closed entirely.	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> • The door may have remained open. • The function or the temperature may not have been adjusted. • The power may not be supplied. 	<ul style="list-style-type: none"> • •Check the door and make sure that it is closed entirely. • •Switch the oven to a specified temperature and/or the function.

Warranty Certificate

Warranty Terms

1-The warranty period starts from the date of delivery of the appliance and is 2 years.

2-The entirety of your appliance, including all its parts, are covered under the warranty.

In case it is understood that the appliance is defective, the consumer may exercise one of the following rights that are specified in the 11th article of The Law On The Protection Of The Consumer numbered 6502;

a- Renege on contract,

b- Request discount on sale price,

c- Request free repair,

d- Request the sold product to be replaced with a non-faulty one,
can be invoked.

In case the consumer selects the right to free repair from these rights; it is obliged to repair the appliance or have it repaired without demanding a workmanship cost, replaced part price or any price under any name. Consumer may exercise his/her right to free repair against the manufacturer or the importer. The vendor, manufacturer or importer is severally responsible for ensuring that the consumer exercises this right.

5- In case that free repair right is invoked and the good malfunctions again within the warranty period,

- exceeds the maximum time required for its repair,

- and in case the authorized service station, vendor, manufacturer or importer determines that the appliance cannot be repaired with a report; the consumer may demand from the vendor the refund of the appliance, a price discount at the rate of the defect or if it is possible, the replacement of the appliance with a similar one, which is free from defects. The seller cannot refuse the consumer's request. The seller, the producer, and the importer are jointly liable in the event that this claim is not met.

6- The repair period of the appliance cannot elapse 20 business days. This period starts from the date of the notification of the appliance malfunction to the authorized service station or the vendor within the warranty period and the date of the delivery of the appliance to the authorized service station outside the warranty period. In case the appliance malfunction cannot be solved within 10 business days, the manufacturer or importer should provide the consumer with another appliance with similar properties until the repair of the appliance is completed. In case of failure of the appliance within the warranty period, the time spent in repair shall be added to the warranty period.

7- Any defects arising from the use contrary to the instructions in the operating manual of the appliance are not covered by the warranty.

8- Consumer can apply to Consumer Arbitrator Committee or Consumer Court where the consumer action is conducted in cases of disputes arising from issues regarding using the warranty rights.

9- If Warranty Certificate is not provided by the seller, the user may apply to Ministry of Customs and Market Surveillance Head Office.

Except the malfunctioned appliances sent to them by cargo, the service stations must

10-arrange a document with the following information which indicates that the malfunctioned appliance has been received by them:

- a- The consumer's complaints or requests related to the appliance,
- b- The type, brand and model of the appliance,
- c- In case the malfunction of the appliances, which are under the warranty, cannot be solved within ten business days,
- c- Garanti kapsamı içindeki cihazların arızasının on iş günü içerisinde giderilmemesi halinde üretici veya ithalatçının; cihazın tamiri tamamlanıncaya kadar, tüketicie benzer özelliklere sahip başka bir cihazın verileceğine dair bilgi,
- D- The notification date of the malfunction.

The service stations must perfect the service slip, which contains the following information in relation to the appliances delivered to the consumers and give the slip to the consumer:

- The title, address, telephone, fax and other communication details of the service station,
- a- The delivery date of the appliance to the consumer,
- The information related to malfunction of the appliance and performed transactions,
- ç- If it is not under the warranty, its price,
- d- The signature of the service station officer,
- e- The name, surname, address, telephone and signature of the consumer, except the products that have been received by cargo.

THE POINTS TO BE TAKEN INTO CONSIDERATION BY THE CUSTOMER

This warranty certificate does not cover the elimination of the malfunctions of the product that would arise in the abnormal conditions and is also invalid for the following cases:

- 1- The damages and malfunctions that occur during the misuse,
- 2- The damages and malfunctions that occur during loading, unloading and transporting operations after the delivery of the appliance to the consumer,
- 3- The malfunctions or damages that would occur due to the low voltage or overvoltage, defective electrical wiring, using the appliance at a voltage different than the voltage value written on the product label,
- 4- The malfunctions or damages that would occur due to the fire and lightning,
- 5- Malfunctions arising from the use of the product contrary to the points in the user manual,
- 6- Glass breaking.

The above mentioned malfunctions are solved in return for a fee.

The costs related to the installation of the product at its place of use and its shipment there are not included to the product price. The dealer, sales agent or representatives, from which the consumer has bought the appliance, are responsible for perfecting the warranty certificate and giving it to the consumer. The warranty period starts from the date of delivery of the appliance and is 2 (two) years at minimum. The warranty certificates should contain the date, number, stamp and serial number of the invoice related to the sold appliance. This warranty shall be invalid in case that the warranty certificate is damaged, original serial number on the product is removed or destroyed.

TO THE ATTENTION OF THE CONSUMERS!

In order to provide that the product you have bought is covered by warranty for two years, make sure that the blank spaces on the warranty certificate are filled in completely by the vendor.

The products, whose warranty certificates are not arranged by the vendor, shall not be covered by the warranty.

WARRANTY CERTIFICATE

MANUFACTURER

Title :
ADDRESS :
TELEPHONE :
E-MAIL :

THE SIGNATURE AND SEAL OF THE MANUFACTURER :

THE PRODUCT'S

Type : Built-in Oven
Brand : WIGGO
Model :
Label and Serial Number :
Maximum Repair Duration :
Warranty Period : 2 years

THE VENDOR'S

Title :
Address :
Phone/Fax :
E-Mail :
Invoice Date and Number :
Delivery and Sale Date :
Collective Installation :
Warranty Date :


NOTE: The warranty date field for built-in and natural gas powered products shall be filled in by authorized service staff.





DEALER AND
AUTHORIZED SERVICE
SIGNATURE









Sehr geehrter Kunde,

Wir bedanken uns, dass Sie das Produkt von **Wiggo** bevorzugt haben. Wir möchten, dass Sie mit unseren hochwertigen Produkten, die in unseren technologischen und modernen Anlagen hergestellt werden, zufrieden sind.

Sie können Ihren Backofen jahrelang mit Freude und Zuversicht nutzen, wenn Sie die notwendige Pflege und Wartung beachten. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch. Bewahren Sie es während des Gebrauchs auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

 Diese Bedienungsanleitung wurde für verschiedene Modelle vorbereitet. Einige der angegebenen Funktionen sind auf Ihrem Gerät möglicherweise nicht verfügbar.

Symbol	Bedeutung
	Wichtige Informationen
	Warnung - Vorsicht
	Stromschlaggefahr
	Brandgefahr

1. Wichtige Sicherheitshinweise 	74
Allgemeine Warnungen	74
Elektrische Gefahren	75
Verletzungsgefahr	76
Verwendungszweck	76
2. Umweltschutz 	77
Energieeinsparung	77
Übereinstimmung mit AEEE Richtlinien und Entsorgung von Altgeräten	78
Technische Eigenschaften	78
3. Einführungen 	79
Übersicht	79
Bedienungstafel	80
Heizarten und Funktionen	81
4. Verwendung des Backofens 	82
Erstanwendung	83
Zeiteinstellung	83
Erstes Aufheizen	84
Tägliche Nutzung	84
Verwendung des Digitalen Timers	85
Alarmeinrichtung	88
5. Zubehör 	90
Verwendung von Zubehör	91
6. Gegrillte Hähnchen am Spieß	93
7. Backtipps 	94
8. Pflege und Reinigung 	97
Dampfreinigungsfunktion	97
Aus- und Einbau der Backofentür	98
Aus- und Einbau von Scheiben	99
Entfernen und Anbringen von Rösten	100
Auswechseln der Backofenlampe	101
9. Fehlerbehebung 	101

1. Wichtige Sicherheitshinweise


Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Bei unsachgemäßer Installation und Verwendung durch eine nicht fachkundige Person ist das Gerät von der Garantie ausgeschlossen.

Allgemeine Warnungen

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise.
- Lesen Sie auch die anderen mit dem Gerät gelieferten Dokumente.
- Die Bedienungsanleitung kann für mehr als ein Modell geeignet sein.
- Bewahren Sie es an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie es auch in Zukunft verwenden können.
- Trennen Sie vor Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten alle Stromanschlüsse.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist.
- Wenn sich auf dem Bedienfeld oder der Abdeckung Ihres Geräts eine Schutzfolie befindet, entfernen Sie diese.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während und nach der Anwendung fern.
- Es ist gefährlich für Kinder unter 8 Jahren, das Gerät ohne einen Erwachsenen zu berühren und es allein zu benutzen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass das Luftentfeuchterpaket nicht mit dem Mund in Berührung kommt. Halten Sie es von Kindern fern.
- Das Gerät darf nicht gewartet oder gereinigt werden, wenn Kinder nicht beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist nur zum Backen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen.
- Wenn das Gerät heiß ist, können das Backblech und das Zubehör heiß sein; verwenden Sie beim Einsetzen und Herausnehmen des Backblechs und des Zubehörs Ofenhandschuhe oder ähnliche Ausrüstung.
- Zur Reinigung des Geräts sollten keine Dampfreiniger verwendet werden.
- Halten Sie alle Bereiche mit Luftzirkulation offen.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, achten Sie darauf, dass das Papier nicht den Ofenboden berührt.
- Bereiten Sie keine Speisen mit stark alkoholischen Getränken zu. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden und einen Brand verursachen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nach dem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Halten Sie die Backzeit unter Kontrolle.

Elektrische Gefahren

 Es besteht Stromschlaggefahr.

- Wenn das Gerät defekt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt repariert werden.
 - Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es beschädigt ist.
 - Sprühen oder gießen Sie kein Wasser auf das Gerät, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
 - Wenn die Lampe ausgetauscht werden soll, muss das Gerät vor dem Austausch vom Stromnetz getrennt werden, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts entstehen können, wenn es nicht gemäß den örtlichen Vorschriften angeschlossen ist.
 - Fassen Sie den Stecker niemals mit nassen Händen an.
 - Um die Stromversorgung zu unterbrechen, ziehen Sie den Stecker, indem Sie den Stecker und nicht das Kabel festhalten.
 - Während das Gerät in Betrieb ist, wird auch seine Rückseite heiß. Die elektrischen Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren.
 - Ziehen Sie zum Reinigen, Reparieren und Warten des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Bewegen Sie das Heizelement während der Reinigung nicht.
 - Führen Sie die Anschlusskabel nicht über heiße Oberflächen. Das Schmelzen des Kabels kann einen Kurzschluss und einen Brand verursachen.
-  Versuchen Sie Flammen nicht mit Wasser zu löschen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und decken Sie die Flamme mit einer Löschdecke o.ä. ab, damit die Flamme nicht mit der Luft in Berührung kommt.

Verletzungsgefahr

- Wenn das Glas der Backofentür einen Riss oder einen Schlag hat, kann es zerbrechen und spritzen.
- Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen.
- Berühren Sie nicht die Heiz- bzw. Leistungselemente.
- Die Scharniere der Gerätetür können die Tür beim Bewegen blockieren. Halten Sie den Abschnitt, in dem sich die Scharniere befinden, nicht fest.
- Bewahren Sie niemals brennbare und brennbare Materialien im Gerät auf.
- Erhitzen Sie keine Glasgefäße und Konserven. Der Druck kann das Gefäß zum Bersten bringen.
- Stellen Sie das Backblech nach dem Backen nicht in die Nähe von entflammaren und brennbaren Materialien.
- Die Backofentür kann aus 2, 3 oder 4 Glasscheiben bestehen. Verwenden Sie die Tür nicht, wenn das Glas entfernt ist.
- Der Benutzer darf den Ofen nicht allein und ohne Handschuhe tragen.

Verwendungszweck

Das Gerät ist zum Backen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für Erwärmungszwecke.

- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt konzipiert. Verwenden Sie es nur in Innenräumen.
- Der Backofen kann zum Auftauen, Braten oder Grillen von Speisen verwendet werden.
- Hängen Sie keine Handtücher oder Kleidungsstücke zum Trocknen an den Ofengriff.

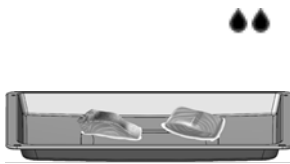
2. Umweltschutz

Energieeinsparung

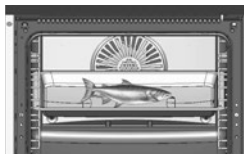
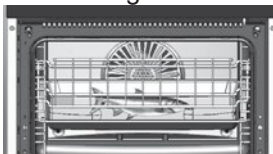
Zu den Dingen, die beim Backen im Backofen zu tun sind, gehört in erster Linie das Vorheizen. Das Vorheizen sollte nur bei Bedarf erfolgen.

Achten Sie darauf, dass Sie nicht länger als 10 Minuten vorheizen.

- Lassen Sie die gefrorenen Lebensmittel vor dem Backen bei Raumtemperatur stehen oder tauen Sie sie in der Mikrowelle auf und geben Sie sie in den Ofen.



- Stellen Sie kein unnötiges Zubehör in den Backraum.



- Sie können mehrere Speisen gleichzeitig auf dem Gitterrost backen. Dadurch sparen Sie Wärme.



- Die Backofentür verursacht jedes Mal, wenn sie geöffnet wird, einen Wärmeverlust. Öffnen Sie daher die Backofentür nur, wenn es unbedingt notwendig ist. Wenn Sie die Tür öffnen müssen, achten Sie darauf, sie so schnell wie möglich wieder zu schließen.



Übereinstimmung mit AEEE Richtlinien und Entsorgung von Altgeräten



Entsorgen Sie das Altprodukt umweltgerecht. Dieses Produkt hat ein Symbol (AEEE), das darauf hinweist, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt gesammelt werden sollten. Dies bedeutet, dass das Gerät gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG zum Recycling oder zur Demontage gehandhabt werden muss, um die Umweltbelastung zu minimieren. Bitte kontaktieren Sie die lokalen und regionalen Behörden für weitere Informationen.

Elektronische Produkte, die keiner kontrollierten Abfallsammlung unterzogen werden, stellen aufgrund der enthaltenen Schadstoffe eine potenzielle Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit dar.

Informationen zur Entsorgung des Produkts erhalten Sie von Ihrem autorisierten Händler oder der Müllsammelstelle Ihrer Gemeinde. Vor der Entsorgung des Produkts Netzstecker ziehen

und ggf. Türschloss aufbrechen, damit Kinder nicht gefährdet werden.

Technische Eigenschaften

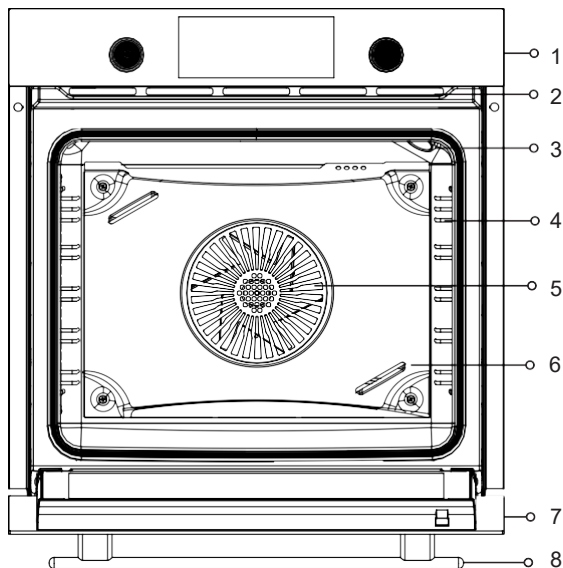
Spannung/Frequenz	220-240V~50-60 Hz
Kabellänge	mit Typ-F-Stecker 3x1,50x1500mm
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/595 mm/547 mm
Hauptofen	Elektro-Turbo-Ofen
Lampenleistung	25 W
Thermostat	50-Max°C
Unterer Grill	1200 W
Oberer Grill	1100 W
Gitter	2450 W

Tatsächlich: Für Elektrobacköfen für den Hausgebrauch wird die Energiekennzeichnung gemäß den Normen EN 60350-1 / IEC 60350-1 angegeben. Die Werte werden gemäß den Funktionen Standardlast und Unterhitze oben oder Heizgebläse (sofern vorhanden) bestimmt.

ⓘ Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

3. Einführung

Übersicht



1-Bedienfeld	5-Lüfter
2-Belüftungslöcher*	6-Lüfterschutzblech**
3-Ofenbeleuchtung***	7-Deckel
4-Regale****	8-Griff

***Belüftungslöcher** können je nach Modell geöffnet/geschlossen werden.

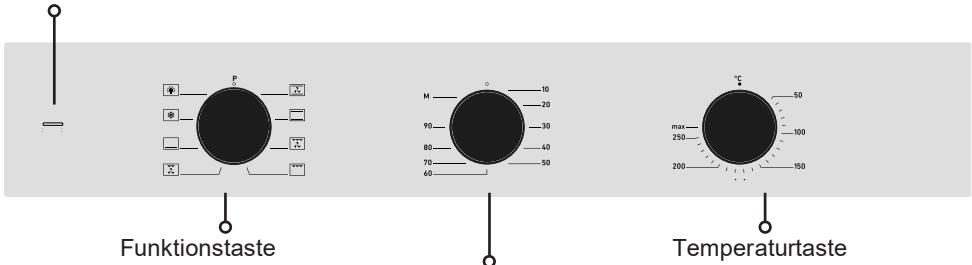
****Das Lüfterschutzblech** ist je nach Modell möglicherweise nicht verfügbar.

***Die Position der **Ofenbeleuchtung** kann variieren.

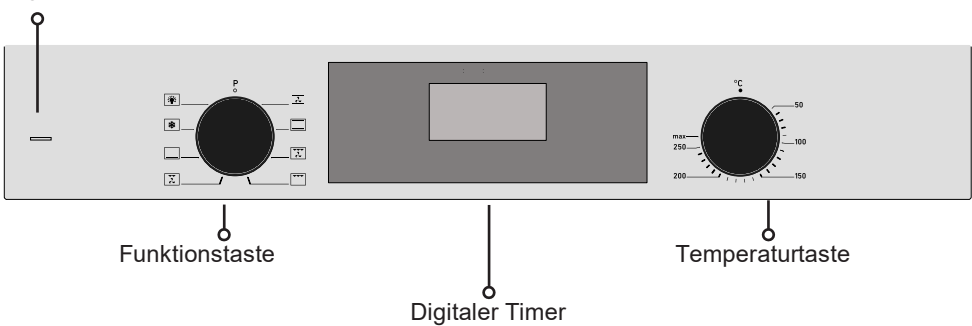
**** **Die Regale** können je nach Modell variieren. Der Rost ist als Beispiel dargestellt.

Bedienfeld

Signallampe



Signallampe



Funktionstaste

Mit dem Funktionswahlschalter wird der Heiz-/Backmodus eingestellt.

Sie müssen die Temperaturtaste zusammen mit dem Funktionswahlschalter auf einen Wert einstellen. Andernfalls lässt sich das Gerät nicht aufheizen.

Temperaturtaste

Ermöglicht die Auswahl der Ofentemperatur. Wählen Sie die Funktionsart und starten Sie den Backvorgang.

Mechanischer Timer

Damit können Sie die Zeit für das Backen einstellen. Die Funktions- und Temperaturtaste muss ebenfalls eingestellt werden.

Digitaler Timer

Es handelt sich um einen elektronischen Timer, der dafür sorgt, dass die zu backenden Speisen zum gewünschten Zeitpunkt fertig sind.


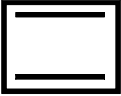








Signallampe

Die Lampe zeigt an, dass der Ofen aufgewärmt wird. Sie erlischt, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht.

Ausschalten des Elektrobackofens

Bringen Sie die Funktions- und Temperaturtaste auf Null (Aus).

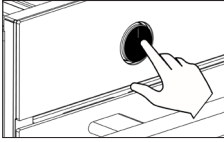
Heizarten und Funktionen

	Oberes und unteres Heizen mit Lüfter	Unten + Oben und Lüfter sind offen. Geeignet für Lebensmittel wie Fleisch, Kuchen, Trockengebäck. Mit Hilfe des Ventilators wird die Luftzirkulation im Backofen kontrolliert und gleichmäßig gesteuert.
	Oberes und unteres Heizen	Die Speisen werden auf die gleiche Weise von oben und unten erhitzt. Oberes und unteres Heizen ist eingeschaltet. Geeignet für Kuchen, Gebäck und Kekse.
	* Großer Grill mit Gebläseunterstützung	Grill und Lüfter arbeiten zusammen. Der Lüfter verteilt die heiße Luft gleichmäßig. Geeignet zum Grillen und Braten von großen Fleischgerichten.
	Großer Grill	Geeignet zum Grillen und Braten von großen und mittelgroßen Gerichten. Der gesamte Bereich unter dem Grill erwärmt sich.
	Gegrillte Hähnchen am Spieß	Fleisch, Hühnerfleisch usw. werden auf Spieße gesteckt und durch gleichmäßiges Braten gegrillt.
 = 	*Lüftergestützte kleiner Grill	Kleiner Grill und Lüfter sind eingeschaltet. Sie können Ihre Lebensmittel, die lange gebacken werden müssen, energiesparend zubereiten. Die Backzeit ist länger als bei anderen Funktionen. Nicht empfohlen für fermentierte Lebensmittel. Dieser Modus ist der energieeffizienteste Modus.
	Unterer Grill	Nur der untere Grill ist eingeschaltet. Verwenden Sie das Programm gegen Ende des Backvorgangs, wenn der Unterteil des Backguts gebräunt werden soll. Verwenden Sie diese Funktion auch für die Dampfreinigung.
	Abtauen	Der Lüfter lässt die Luft um die Lebensmittel zirkulieren, um gefrorene Lebensmittel wie Fleisch, Brot und Kuchen aufzutauen.
	Ofenbeleuchtung	Ermöglicht die Beleuchtung im Inneren des Ofens. Wenn die Stellung auf Ofenbeleuchtung geschaltet ist, sind der Grill und das Lüfter nicht in Betrieb. Die Beleuchtung bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist.

 Die Funktionen in der Tabelle können bei anderen Geräten abweichen und sind möglicherweise nicht bei jedem Modell verfügbar.

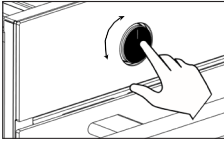
*Der Energiewert im Gebläsebackmodus basiert auf dieser Funktion. Die Tests basieren auf der Norm TS EN 60350 und der Verordnung (EV) Nr. 66/2014.

Verwendung der Pop-out-Schaltfläche



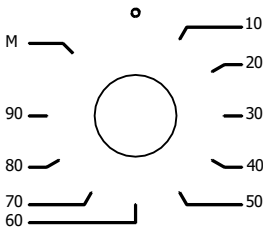
Bei Modellen mit ausklappbarem Knopf muss der Knopf zum Einstellen außen liegen (dieser Knopf ist eine Option.)

- Nehmen Sie ihn heraus, indem Sie den Knopf wie in der Abbildung gezeigt drücken.



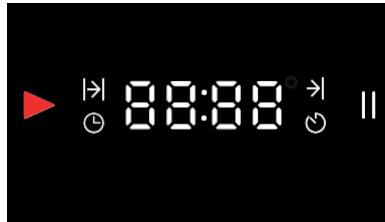
- Wenn der Knopf herausgezogen ist, können Sie ihn durch Drehen einstellen.

Verwendung des mechanischen Timers



Damit können Sie die Zeit für das Backen einstellen. Durch Drehen im Uhrzeigersinn können Sie die Temperatur und die Backart auswählen und die Backzeit einstellen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, warnt es mit einem Glockenton. Wenn Sie möchten, können Sie in den Modus **M** wechseln und mit dem Backen beginnen, indem Sie die Temperatur und die Backart auswählen, ohne die Zeit einzustellen.

4. Verwendung des Backofens



	↩	-	+	OK
▶	Geht weiter-Anzeige			Pause-Anzeige
>	Backzeit-Anzeige		↩	Zurück-Taste
→	Backvorgang-Ende-Anzeige		OK	Ok-Taste
🕒	Uhreinstellungsanzeige		+	Dauererhöhungstaste
🕒	Alarmanzeige		-	Zeitverkürzungstaste

Erstanwendung

Zeiteinstellung ⌚

ⓘ Stellen Sie die Zeit ein, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen.

Nach dem Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Ziffern 2 Sekunden lang auf und erlöschen dann. Im Bildschirm erscheint ⌚ 12:00.

ⓘ – Sie können die Zeit schneller ändern, indem Sie lange auf die Tasten +/- drücken.

Geben Sie zunächst die Minute ein und bestätigen Sie diese mit der Taste **OK**, um dann zur Stunde zu wechseln.

Wenn Sie die Taste ↵ kurz drücken, während der Minutenteil blinkt, wird die Stundeneinstellung beendet, ohne Daten zu speichern.

Drücken Sie während der Stundeneinstellung kurz auf die Taste ↵, um

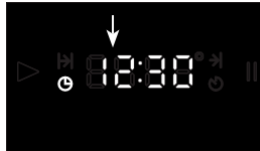
zu den Minuten zurückzukehren. ⓘ Wenn die Zeitdaten nicht bestätigt

werden, bleibt die Anzeige auf dem Einstellungsbildschirm.

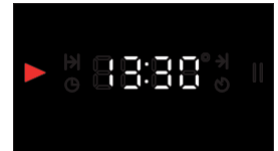
ⓘ Im Falle eines Stromausfalls wird die Uhrzeit gelöscht und muss neu eingestellt werden.



↵ -/+ Wählen Sie zunächst die Minute mit den Tasten und schalten Sie mit der Taste **OK** weiter.



↵ - + Wählen Sie dann die Stunde aus und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.



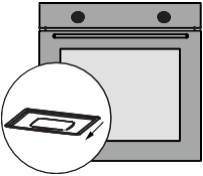

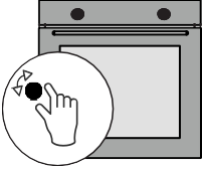

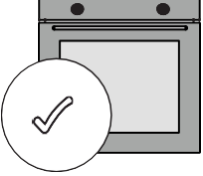
↵ - + **OK**
Die Tageszeit wird angezeigt.


Die Uhrzeit wird eingestellt und die Anzeige ⌚ verschwindet.

Die Helligkeit des Bildschirms nimmt 1 Minute nach der Einstellung ab.

Sie können die Uhrzeit später im "Einstellungsmodus" ändern.


Anheizen

	<p>Entfernen Sie die Etiketten und entfernen Sie das Zubehör, bevor Sie den Backofen benutzen.</p>
	<p>Wischen Sie den Backofen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn. Bitte lesen Sie den Abschnitt "Wartung und Reinigung" im Detail durch.</p>
	<p>Heizen Sie an, um den Geruch des neuen Geräts zu entfernen. Lassen Sie den Ofen bei geschlossener Backofentür für 200°/30 Minuten in der Position Unten + Oben  laufen. Lüften Sie dann die Umgebung.</p>
	<p>Beim Öffnen der Backofentür ist Vorsicht geboten, da nach dem Erhitzen Dampf austreten kann. Legen Sie das Zubehör ein. Ihr Backofen ist einsatzbereit.</p>

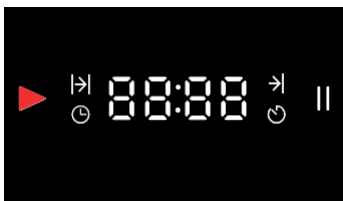
 Bei der ersten Inbetriebnahme werden die Oberflächen heißer als normal. Berühren Sie daher den Ofen nicht und halten Sie Kinder fern.

Tägliche Nutzung

- Um mit dem Backen zu beginnen, drehen Sie den Thermostatkopf des Ofens und stellen Sie die für Ihre Speisen geeignete Temperatur ein (Backempfehlungen).
- Wenn ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Ofen vor.
- Lassen Sie nach dem Backen die Ofentür zum Abkühlen offen.

 Vergessen Sie nicht, die Backofenfunktion und die Temperaturtaste auszuschalten, wenn der Backvorgang beendet ist.

Verwendung des Digitalen Timers

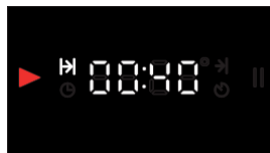
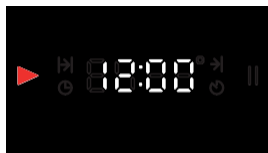



Es handelt sich um einen elektronischen Timer, der dafür sorgt, dass die zu backenden Speisen zum gewünschten Zeitpunkt fertig sind. Sie sollten die Backzeit und die Zeit, in der das Gericht fertig sein soll, anpassen.

↶ - + OK


Automatisches Backprogramm

Nachdem Sie die richtige Temperatur und Funktion für die in den Ofen eingelegten Speisen gewählt haben, können Sie sofort mit dem Backen beginnen, indem Sie die Backzeit mit dem Timer einstellen. **Zum Einstellen der Backzeit;**






↶ - +  OK
Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige **12** erscheint.

Wählen Sie zunächst die Minuten mit den Tasten



↶ - +  OK
-/+ aus und aktivieren Sie die Zeit durch Drücken der Taste **OK**. (z. B. 40 Minuten)

Nachdem Sie die Zeit

↶ - +  OK
ausgewählt haben, blättern Sie mit der Taste **OK**, bis der obige Bildschirm erscheint, und starten Sie den Backvorgang.

- Die auf dem Display eingestellte Zeit beginnt herunterzuzählen. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Funktion ein. Die Backzeit beträgt 40 Minuten ab dem Zeitpunkt, an dem Sie die Zeit bestätigen.
 - Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt die Anzeige **||** auf dem Display **00:00 ||** und ein akustisches Signal ertönt für 2 Minuten. Drücken Sie die Taste **OK**, um die Warnung auszuschalten. Nach dem Ausschalten erscheint die Uhrzeit auf dem Display.
 - Wenn der Backvorgang beendet ist, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie die Temperatur und die Funktion ausschalten.
-  Um den Backvorgang vor der eingestellten Zeit zu beenden und um die gewählte Zeit abzurechnen, drücken Sie die Taste  lange. Nach Beendigung des Programms erscheint die Uhrzeit auf dem Display.

Stopp-Modus

Wenn das Display die Uhrzeit anzeigt, wird durch langes Drücken der Taste  die Uhrzeit und das Symbol angezeigt und der Ofen schaltet in den Stopp-Modus. In diesem Fall wird kein Backen durchgeführt. Wenn Sie die Taste **OK** kurz drücken, um den Modus zu verlassen, wird das Symbol  angezeigt und der Modus wird deaktiviert.






ⓘ Der Betrieb wird fortgesetzt, solange der Umschalter eingeschaltet ist.

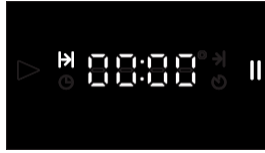
Einstellung der Endzeit des Backvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt







Dieses Programm wird verwendet, wenn Sie Ihr Essen zu einem späteren Zeitpunkt fertig haben möchten. Es beginnt mit einer Verzögerung. Der Backvorgang beginnt nach der Verzögerung und endet am Ende der eingestellten Backzeit.

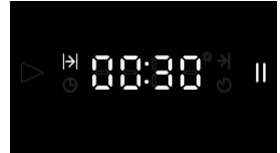
Durch Eingabe der Backzeit;








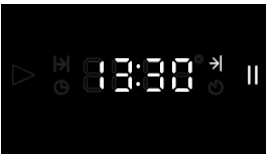
    **OK**
Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige  erscheint.







    **OK**
Für die Backzeit; wählen Sie zuerst die Minute mit den Tasten / und aktivieren Sie die Zeit durch Drücken der Taste **OK**.

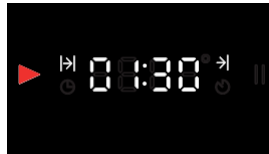



    **OK**
Bestätigen Sie nach der Auswahl der Zeit mit der Taste **OK** und rufen Sie den Modus  auf.



    **OK**

Zum Beenden des Backvorgangs; Nachdem Sie die Minute und die Stunde ausgewählt haben, blättern Sie mit der Taste **OK**, bis der Backbildschirm erscheint.



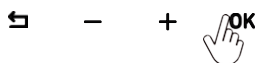
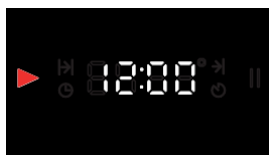
   **OK**

Backbildschirm;
Verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorgangs.

Ofenuhr; durch Subtraktion der Tageszeit von der Endzeit zeigt sie die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm an und beginnt, rückwärts zu zählen. Wir stellen unseren Ofen so ein, dass er um 13:00 Uhr anfängt, 30 Minuten lang backt und um 13:30 Uhr fertig ist. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, blinkt die Anzeige **||** und gibt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. Drücken Sie die Taste **↶** oder **OK**, um die Warnung auszuschalten.

Wenn der Backvorgang beendet ist, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie die Temperatur und die Funktion ausschalten.

Ohne die Eingabe der Backzeit;



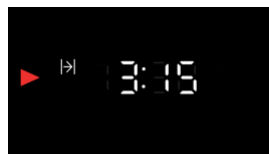
Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige erscheint.



Bevor Sie die Backzeit eingeben, blättern Sie mit der Taste **OK** zum gewünschten Modus **→**.



Nachdem Sie die Minuten und Stunden für das Ende des Backvorgangs ausgewählt haben, blättern Sie mit der Taste **OK**, bis der Backbildschirm erscheint.



Backbildschirm;


Verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorgangs.

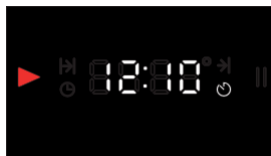
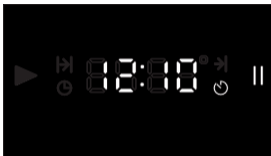
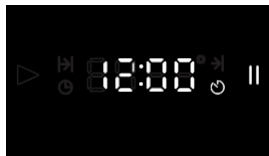
Manueller Backmodus






Wenn Sie die richtige Temperatur und Funktion für Ihr Gericht wählen, können Sie sofort mit dem Backen beginnen, ohne eine Zeit einstellen zu müssen. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab und muss von Ihnen überwacht werden.





ⓘ Bei einem Stromausfall wird Ihr Backofen ausgeschaltet und die Uhr zurückgestellt. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, muss die Tageszeit neu eingestellt werden.




Alarめinstellung

Der Alarm kann zu jeder Zeit eingestellt werden. Sie können es als Warnung oder Erinnerung verwenden. Nachdem der Alarm 2 Minuten lang ertönt, erlischt die Alarmanzeige. Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige  erscheint.




    **OK**
OK mit der Taste fortfahren, bis die Anzeige  erscheint.

    **OK**
-/+ , dann die Stunde durch Drücken der Taste **OK** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

   **OK**
Nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Tageszeit an.

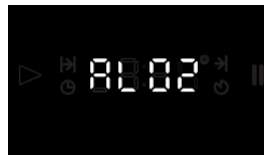
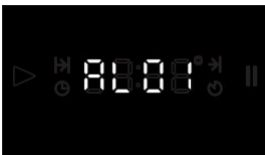
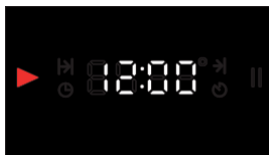
Ausschalten des Alarms




Wählen Sie zuerst die Minuten mit den Tasten





Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Alarm für 2 Minuten. Sie können die Taste **OK** oder  berühren, um den Alarm auszuschalten. Nach dem Ausschalten erscheint die Uhrzeit auf dem Display.





Einstellmodus

Einstellung des Alarmtons (AL)

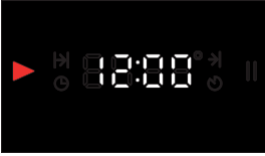


    **OK**
Drücken Sie die Tasten  und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen. Wählen Sie mit den Tasten

    **OK**
-/+ die Option a **AL** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.
Wählen Sie mit den Tasten

    **OK**
die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Ändern der Uhr (CL)



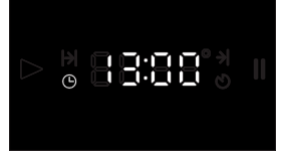
Drücken Sie die Tasten **←** und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen.

Blättern Sie mit den Tasten



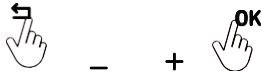
Wählen Sie die Minuten und Stunden mit den Tasten **←/→** zur gewünschten Option **CL** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Wählen Sie die Minuten und Stunden mit den Tasten



und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Ändern des Tons (So)



Drücken Sie die Tasten **←** und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen.

Blättern Sie mit den Tasten



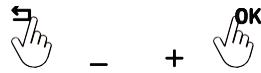
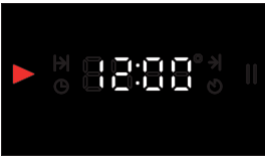
Wählen Sie mit den Tasten **←/→** zur gewünschten Option **So** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Wählen Sie mit den Tasten



die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Ändern der Bildschirmhelligkeit (Sc)



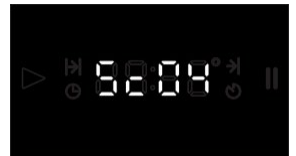
Drücken Sie die Tasten **←** und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen.

Blättern Sie mit den Tasten



Wählen Sie mit den Tasten **←/→** zur gewünschten Option **Sc** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Wählen Sie mit den Tasten



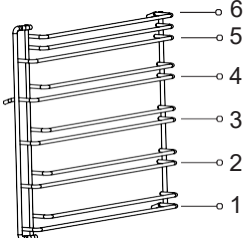
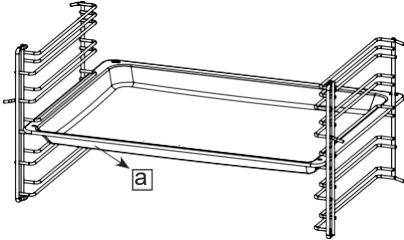
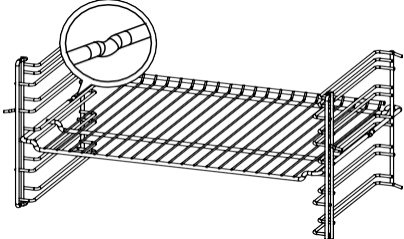
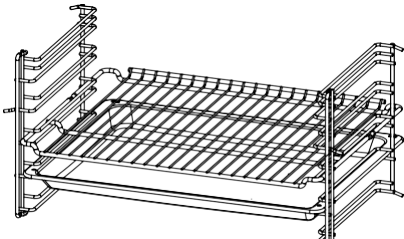
die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

5.Zubehör

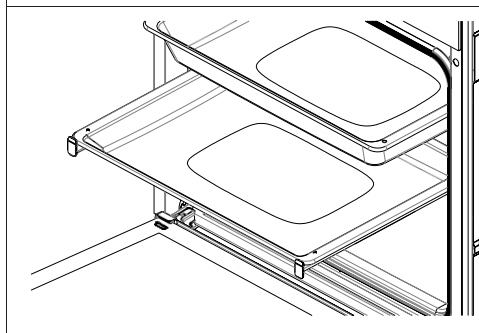
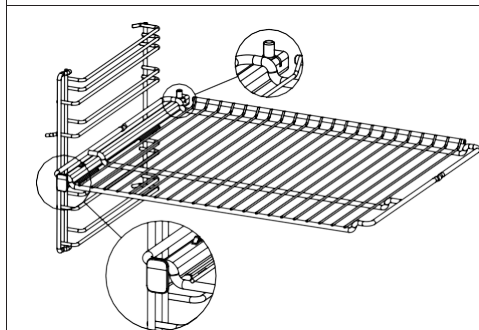
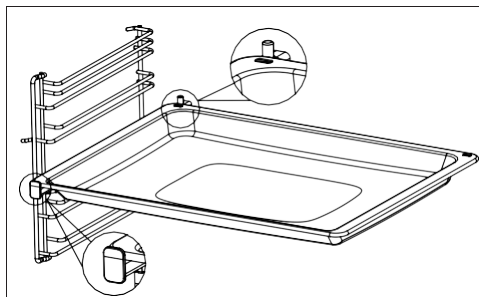
- ⓘ Je nach Produktmodell variiert die Art des mitgelieferten Zubehörs. In der Bedienungsanleitung beschriebene Zubehörteile sind möglicherweise nicht für Ihr Produkt verfügbar.
- ⓘ Verwenden Sie das für Ihr Gerät vorgesehene Originalzubehör.

 A rectangular, shallow metal baking tray with a slightly raised rim and a small indentation in the center.	<p>Standard Backblech</p> <p>Es ist für Tiefkühlkost, Kuchen, große Fleischgerichte und Gebäck geeignet.</p>
 A rectangular metal wire rack with a grid of parallel bars and a slightly raised rim.	<p>Backrost</p> <p>Kuchen- und Auflaufformen dienen zum Abstellen von Bratgut auf dem Regal.</p>
 A rectangular, deep metal baking tray with a high rim and a small indentation in the center.	<p>Tiefes Backblech</p> <p>Sie können ihn verwenden, um das Fett aufzufangen, das beim Grillen von saftigen Speisen, beim Braten großer Stücke und beim Grillen ausläuft.</p>
 Two metal telescopic slides, one shown from a side perspective and one from a top-down perspective, showing their sliding mechanism.	<p>Teleskopschiene</p> <p>Mit der Teleskopschiene können Sie Ihr Backblech und den Drahtgrill leicht bewegen und Ihre Mahlzeiten kontrollieren.</p>

Verwendung von Zubehör

 <p>A wire shelving unit with six shelves. The shelves are numbered 1 through 6 from bottom to top. The unit consists of two vertical side rails and horizontal shelves supported by small clips.</p>	<p>Es gibt Draht- und Selbstregalmodelle. Das Drahtregal hat 6 Regale.</p>
 <p>A wire shelving unit with a tray being inserted between two shelves. The tray is labeled 'a' and has a sloped side. The tray is shown fitting snugly between the shelves.</p>	<p>Das Zubehör muss zwischen die beiden Regalen passen und die schräge Seite a muss zur Gerätetür zeigen.</p>
 <p>A wire shelving unit with a wire mesh tray being inserted between two shelves. A circular callout highlights the mesh structure of the tray.</p>	<p>Die Aussparungen im Drahtgitter verhindern, dass es aus den Regalen fällt und sorgen für Sicherheit.</p>
 <p>A wire shelving unit with a wire mesh tray and a tray being inserted between two shelves. The wire mesh tray is placed on top of the tray.</p>	<p>Wenn Sie das Backblech und den Grill zusammen aufstellen, können Sie das Backblech als Ablage für Grill- und Fleischgerichte verwenden.</p>

Verwendung von Teleskopschienen

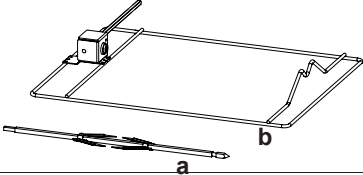
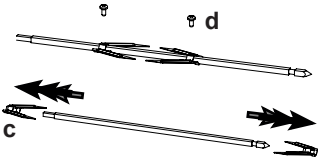

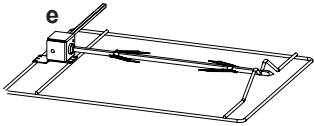


Schieben Sie die Schienen bis zum Anschlag ein, ohne das Backblech und das Drahtgitter darauf zu platzieren. Das Zubehör muss sich zwischen den vorderen und hinteren Vorsprüngen der Schienen befinden.

Wenn Sie mit mehr als einem Backblech backen, muss der Abstand zum Schienensystem eine Ebene betragen.

6. Gegrillte Hähnchen am Spieß

ⓘ Diese Funktion ist optional. Es ist möglicherweise nicht auf Ihrem Gerät verfügbar.

	<p>Wenn Ihr Ofen mit Zubehör ausgestattet ist, nehmen Sie den Spieß (a) aus dem Ständer (b).</p>
	<p>Lösen Sie die Schraube (d) am V-Blech (c) und entfernen Sie es.</p>
	<p>Das Grillgut mittig auf den Spieß stecken und so fixieren, dass sich das V-Blech nicht bewegt, und ziehen Sie die Schraube fest. (Max. Hähnchen-2,5 kg)</p>
	<p>Führen Sie den Schaft in den Getriebekasten (e) am Ständer ein. Vergewissern Sie sich, dass er eingesetzt ist.</p>













- Nach dem Schließen der Backofentür schalten Sie den Thermostat auf Höchsttemperatur in der Grillposition ein.
- Stellen Sie eine Schale auf den Boden, um das auslaufende Öl aufzufangen, und geben Sie eine kleine Menge Wasser in die Schale.











7. Backempfehlungen

Die Informationen zu den Lebensmitteln, die wir in unseren Labors getestet und die Backwerte ermittelt haben, finden Sie in der Tabelle. Die Backzeiten können je nach Netzspannung, Eigenschaften der Materialien, Menge und Temperatur Abweichungen zeigen. Durch Experimentieren können Sie die Werte ändern, um verschiedene Geschmacksrichtungen und Ergebnisse zu erzielen, die Ihrem Geschmack entsprechen.





(i) Das unterste Regal des Backofens ist das 1. Regal. ***Es wird empfohlen, 10 Minuten vorzuheizen.**

*** Es wird empfohlen, 10 Minuten vorzuheizen.**

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Backzeit (Min)
Kuchen auf Blech	Standardblech		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Kuchen in der Form	Kuchenform		2	170	35...40
			2	160	25...30
Cookies	Standardblech		2	170	20...25
Kleine Kuchen	Standardblech		3	160	30...35
			3	160	25...30
Blätterteig-Gebäck (Käse)	Standardblech		2	200	35...40
			2	190	25...30
Blätterteig-Gebäck (Spinat)	Standardblech		2	200	40...45
			2	190	25...30
Pizza	Standardblech		2	200	10...15




Brötchen	Standardblech		2	200	25...30
Fisch	Standardblech		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagne	Rechteckiger Glasbehälter auf Grillrost		2	190	20...25
Hühnchen- Schenkel	Standardblech		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Ganzes Hähnchen (2kg)	Standardblech		2-3	30 Min. max., danach 60 Min. 190	90...95
			2-3	25 Min. max., danach 50 Min. 190	75...80
Entrecôte	Standardblech		3	30 Min max., danach 30 Min. 190	55...60
			3	25 Min. max., danach 20 Min. 190	45...50

Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Backzeit (Min)
Lammkoteletts	Drahtgitter		4...5	max.	25...30
Zerkleinertes Hähnchen	Drahtgitter		4...5	max.	25...30
Fisch	Drahtgitter		4...5	max.	20...25
Toastbrot	Drahtgitter		4...5	max.	1...3

*Es wird empfohlen, 5 Minuten vorzuheizen.

Tabelle für Hähnchen am Spieß

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Backzeit (Min)
Brathähnchen (2kg)	Gegrillte Hähnchen am Spieß Set		2	max.	100...110
Lammkeule (in Stücken)	Gegrillte Hähnchen am Spieß Set		2	30 Min. max, danach 75 Min. 190	100...110
Truthahn (in Stücken)	Gegrillte Hähnchen am Spieß Set		2	35 Min. max, danach 175 Min. 190	210...220



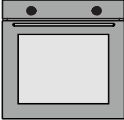
*Nicht vorheizen.

8. Pflege und Reinigung

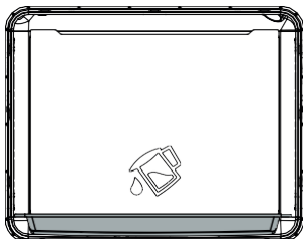
ⓘ Trennen Sie vor Beginn der Wartungs- und Reinigungsarbeiten die Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.

⚠ Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Wartung kalt ist.

Eine regelmäßige Wartung und Reinigung kann die Lebensdauer des Geräts verlängern. Sie können den Deckel, das Glas und die Einlegeböden zur Reinigung abnehmen.

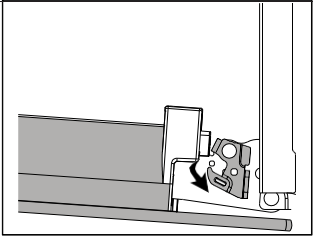
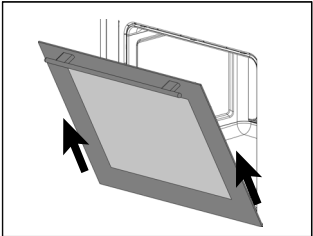
 <p>Empfehlungen zur Reinigung</p>	Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Materialien wie Messer oder Bürsten auf dem Tablett und anderen Teilen der Innen- und Vorderseite des Geräts. Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser und einem weichen Seifentuch und wischen Sie es trocken.
 <p>Reinigung des Zubehörs</p>	Reinigen und trocknen Sie das Zubehör nach dem Gebrauch gründlich. Zubehör nicht in der Spülmaschine reinigen.
 <p>Tägliche Nutzung</p>	Nach dem Gebrauch muss das Gerät gründlich gereinigt werden. Alte, angesammelte Öle können einen Brand verursachen.

Dampfreinigungsfunktion

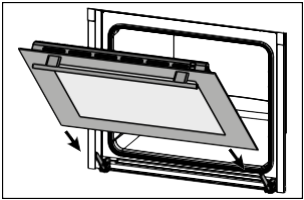
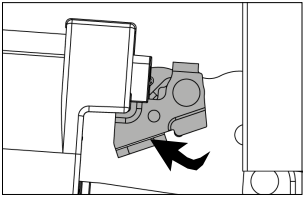


Nach dem Backen kann der Schmutz aufgeweicht und leicht abgewischt werden. Entfernen Sie alle Zubehörteile im Inneren des Backofens (falls ein Gitterrost vorhanden ist). Stellen Sie das einzelne Blech mit etwas Wasser auf den Boden, wählen Sie die Funktion untere Heizung und schalten Sie den Ofen für 100°/20 Minuten ein. Wischen Sie das Innere des Ofens am Ende des Vorgangs mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

Backofentür ausbauen

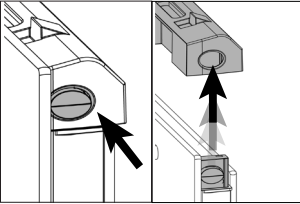
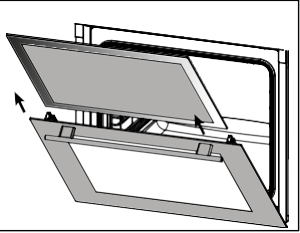
1. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür vollständig.	
2. Schritt	Entriegeln Sie die Scharnierverschlüsse, indem Sie sie in Pfeilrichtung drücken.	
3. Schritt	Schließen Sie die Backofentür, bis das Scharnier einrastet. Ziehen Sie es in Pfeilrichtung nach außen.	

Einbau der Backofentür

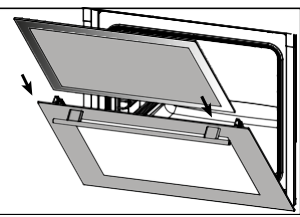
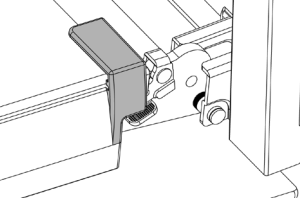
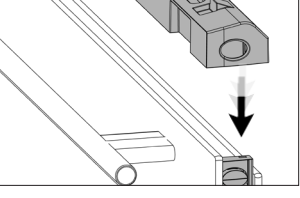
4. Schritt	Setzen Sie den Gerätedeckel in Pfeilrichtung auf die Scharniere.	
5. Schritt	Öffnen Sie die Gerätetür vollständig und schließen Sie die Scharnierverschlüsse in Pfeilrichtung. Schließen Sie die Backofentür.	

Ausbauen der Scheiben

ⓘ Die Anzahl der Scheiben kann je nach Modell variieren.

1. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.	
2. Schritt	Drücken Sie auf die rechte und linke Seite des oberen Kunststoffteils und ziehen Sie es nach oben.	
3. Schritt	Ziehen Sie zuerst das innere Fenster und dann das Zwischenfenster in Pfeilrichtung nach außen.	

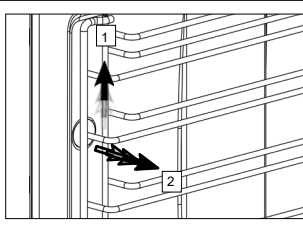
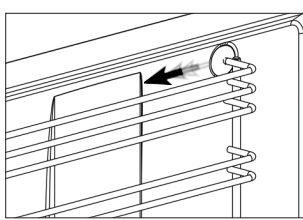
Einbau der Scheiben

4. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte und schieben Sie zuerst das Zwischenglas und dann das Innenglas in Pfeilrichtung.	
5. Schritt	Vergewissern Sie sich, dass das Glas richtig in den Schlitz des seitlichen Kunststoffs eingesetzt ist.	
6. Schritt	Setzen Sie den oberen Kunststoff so ein, dass ein Klicken zu hören ist, und schließen Sie die Gerätetür.	

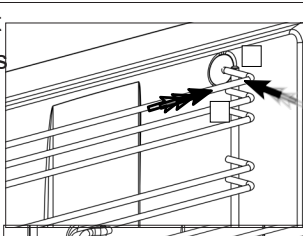
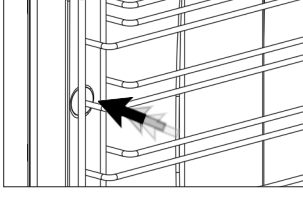
Abnehmen der Drahtregale

⚠ Die Regale können heiß sein. Berühren Sie die Regale nicht, wenn sie heiß sind. Warten Sie bis es abkühlt.

① Die Reinigung der Seitenwände des Backofens kann je nach Gerätemodell variieren. Diese Funktion ist bei Ihrem Gerät möglicherweise nicht verfügbar.

1. Schritt	Heben Sie das Regal vorsichtig in Pfeilrichtung vom vorderen Gestell (1) ab und nehmen Sie es heraus (2).	 Das Diagramm zeigt die obere Ecke eines Drahtregals, das von einem vorderen Metallgestell abgehoben wird. Ein schwarzer Pfeil (1) zeigt nach oben, um die Regalstütze vom Gestell zu lösen. Ein weiterer Pfeil (2) zeigt nach außen, um das Regal aus dem Ofenraum zu entfernen.
2. Schritt	Ziehen Sie dann das gesamte Regal in Pfeilrichtung heraus.	 Das Diagramm zeigt ein Drahtregal, das von rechts nach links aus dem Ofenraum gezogen wird. Ein schwarzer Pfeil zeigt die Bewegungsrichtung an.

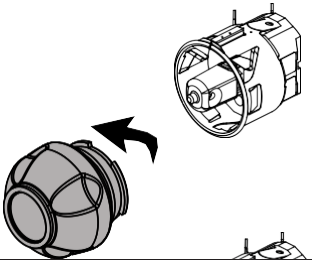
Einbau von Drahtregalen

3. Schritt	Zentrieren Sie die Regale, setzen Sie zuerst das hintere Regal (1) ein und drücken Sie es ein (2).	 Das Diagramm zeigt die Rückseite eines Drahtregals, das in den Ofenraum eingeführt wird. Ein schwarzer Pfeil (1) zeigt die Einführbewegung an. Ein zweiter Pfeil (2) zeigt nach innen, um das Regal an der Rückwand zu befestigen.
4. Schritt	Drücken Sie dann auf die vordere Aufhängung. So wird das Regal befestigt.	 Das Diagramm zeigt die Vorderseite eines Drahtregals, das an der Frontwand des Ofens befestigt wird. Ein schwarzer Pfeil zeigt nach innen, um die Aufhängung an der Frontwand zu verriegeln.

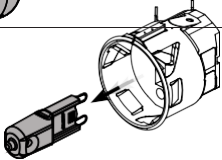
Ersetzen der Ofenlampe

⚠ Vergewissern Sie sich wegen der Gefahr eines Stromschlags, dass die Stromversorgung unterbrochen ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe kann heiß sein, warten Sie bis es abkühlt.

1. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Schritt	Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Schritt	Entfernen Sie die Ofenlampe und setzen Sie sie wieder ein, indem Sie sie in Pfeilrichtung herausziehen. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.



Das Diagramm zeigt die Schritte zum Entfernen der Glasabdeckung. In der oberen rechten Ecke ist die Glasabdeckung an ihrem Gehäuse montiert. Ein schwarzer Pfeil zeigt nach links, was die Drehrichtung anzeigt. In der unteren rechten Ecke ist die Glasabdeckung von der Ofenlampe getrennt und nach unten versetzt dargestellt.



Das Diagramm zeigt die Lampe-Entfernung. In der oberen rechten Ecke ist die Ofenlampe in ihrem Gehäuse montiert. Ein schwarzer Pfeil zeigt nach links, was die Ziehrichtung anzeigt. In der unteren linken Ecke ist die Ofenlampe von ihrem Gehäuse getrennt und nach unten versetzt dargestellt.

9. Fehlerbehebung

Die Fehlfunktionen sind hier in der Regel mögliche Situationen. Sie können diese Probleme leicht selbst lösen, ohne in das Produkt einzugreifen.

- ⓘ Wenn das Problem trotz der Anweisungen nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich an den Händler oder den autorisierten Kundendienst, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie in diesem Fall niemals, ihn selbst zu reparieren.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Gerätestecker darf nicht eingesteckt sein.	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Die Sicherung kann durchgebrannt oder defekt sein.	Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Schalten Sie sie ein, wenn sie durchgebrannt sind.
Während des Betriebs des Geräts tritt Dampf aus.	Der Ofen wird zum ersten Mal benutzt.	Während des Betriebs kann Dampf austreten. Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Der äußere Teil des Ofens wird beim Backen sehr heiß.	Sie befindet sich in einem schlecht belüfteten Bereich.	Beachten Sie die in der Installationsanleitung angegebenen Abstände.
Der Ofen backt nicht richtig.	Die Backofentür kann sich während des Backvorgangs zu weit öffnen.	Öffnen Sie die Tür nicht zu weit, damit die Innentemperatur nicht abfällt.
Das Gebläse läuft auch nach Beendigung des Backvorgangs weiter.	Er läuft eine Weile, um das Innere des Ofens zu belüften.	Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Beim Aufwärmen und Abkühlen des Geräts sind Metallgeräusche zu hören.	Geräusche, die durch die Ausdehnung von Teilen mit der Temperatur entstehen, sind normal.	Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Die Tür lässt sich nicht vollständig schließen.	Im Inneren des Backofens und an der Tür können sich Lebensmittelreste festsetzen.	Reinigen Sie den Backofen.
Der Ofen heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür kann offen gelassen worden sein. • Die Funktion oder Temperatur kann nicht eingestellt werden. • Der Strom kommt vielleicht nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass sie vollständig geschlossen ist. • Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Temperatur und/oder Funktion ein.

Garantieschein

Garantiebedingungen

- 1- Die Gewährleistungsfrist beginnt ab dem Lieferdatum des Gerätes und beträgt **2 Jahre**.
- 2- Das komplette Gerät, einschließlich alle Teile Ihres Geräts, sind durch die Garantie abgedeckt.
- 3- Wenn festgestellt wird, dass das Gerät fehlerhaft ist, hat der Verbraucher gemäß dem Verbraucherschutzgesetz 6502 Artikel 11 Anspruch auf eines der folgenden Rechte;
 - a- Verzicht auf Vertrag,
 - b- Rabattforderung vom Verkaufspreis,
 - c- Anforderung auf kostenlose Reparatur,
 - c- Anforderung zur Nutzung eines seiner Rechte, bezüglich der Ersetzung durch einen makellosen Verkauf.
- 4- Wenn der Verbraucher aus diesen Rechten das Recht auf kostenlose Reparatur wählt, muss der Händler ohne jegliche Verarbeitungskosten, Kosten für ersetzte Teile oder sonstiges zu verlangen, das Gerät reparieren oder reparieren lassen. Der Verbraucher kann auch das kostenlose Reparaturrecht gegen den Hersteller oder Importeur nutzen. Der Händler, Hersteller oder Importeur sind für die Nutzung dieses Rechts einzeln verantwortlich.
- 5- Wenn der Verbraucher sein Recht auf kostenlose Reparatur ausübt und;
 - Das Gerät innerhalb der Garantiezeit erneut eine Störung aufweist,
 - Die maximal nötige Zeit für die Reparatur überschritten wird,
 - Mit einem Report vom autorisierten Service, Verkäufer, Hersteller oder Importeur berichtet wird, dass die Reparatur nicht möglich ist; kann der Verbraucher den Verkaufspreis erstatten, basierend auf den Mangel Rabatt oder ein Gerät ohne Mangel verlangen. Der Verkäufer kann die Nachfrage des Verbrauchers nicht verweigern. Bei Nichtbeachtung dieser Nachfrage haften der Verkäufer, Hersteller und Importeur gesamtschuldnerisch.
- 6- Die Reparaturzeit des Gerätes beträgt max. **20** Arbeitstage. Diese Frist beginnt innerhalb der Garantiezeit mit dem Benachrichtigungsdatum der Störung des Gerätes an die autorisierte Servicestelle oder dem Händler, außerhalb der Garantiezeit mit dem Lieferdatum des Gerätes an die autorisierte Servicestelle. Wenn die Störung nicht innerhalb von 10 Werktagen behoben werden kann, muss der Hersteller oder Importeur; bis zum Abschluss der Reparatur des Gerätes, dem Verbraucher ein anderes Geräte mit ähnlichen Eigenschaften zur Verfügung stellen. Im Falle einer Fehlfunktion innerhalb der Garantiezeit, wird die Reparaturzeit zur Garantiefrist hinzugefügt.
- 7- Störungen, die aufgrund der Verwendung im Gegensatz zu den Hinweisen in der Bedienungsanleitung auftreten, werden durch die Garantie nicht gedeckt.
- 8- Der Verbraucher kann im Fall von Streitigkeiten bezüglich der Nutzung von seinen Rechten aus der Garantie, sich an das Schiedsgericht oder dem Verbrauchergericht, das sich am Standort oder am Ort, wo die Verbrauchertransaktion getätigt wurde, wenden.
- 9- Wenn vom Verkäufer kein Garantiedokument zur Verfügung gestellt wird, kann der Verbraucher diese bei der Generaldirektion für Verbraucherschutz und Marktüberwachung des Zoll- und Handelsministeriums beantragen.
- 10- Die Servicestellen sind verpflichtet, ein Dokument auszustellen, das die folgenden Informationen über den Erhalt der bei ihnen angelieferten oder von ihnen entgegengenommenen defekten Geräte enthält, mit Ausnahme der defekten Geräte, die ihnen per Fracht zugestellt werden:
 - a- Beschwerden oder Wünsche des Verbrauchers in Bezug auf das Gerät,
 - b- Typ, Marke und Modell des Geräts,
 - c- Wenn die Störung der Geräte im Rahmen der Garantie nicht innerhalb von zehn Arbeitstagen behoben wird

Hersteller oder Importeur; Information, dass der Verbraucher ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften erhält, bis die Reparatur des Geräts abgeschlossen ist,
d- Datum der Meldung der Störung.

11- Die Servicestellen sind verpflichtet, die Servicequittung mit den folgenden Informationen über die an die Verbraucher gelieferten Geräte fertig zu stellen und den Verbrauchern auszuhändigen;

a- Titel, Anschrift, Telefon, Fax und sonstige Zugangsdaten der Servicestelle,

b- Datum der Lieferung des Geräts an den Verbraucher,

c- Informationen über die Fehlfunktion des Geräts und die durchgeführten Eingriffe, c- falls außerhalb der Garantie, die Gebühr,

d- Unterschrift der bevollmächtigten Person der Tankstelle,

e- Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer und Unterschrift des Verbrauchers, außer bei Produkten, die per Kurierdienst geliefert werden.

VOM KUNDEN ZU BERÜCKSICHTIGENDE PUNKTE

Dieser Garantieschein deckt nicht die Beseitigung von Fehlfunktionen ab, die außerhalb der normalen Nutzung des Produkts auftreten können, und die folgenden Bedingungen sind ebenfalls ungültig.

1- Fehlfunktionen und Schäden, die aufgrund Benutzerfehlern auftreten,

2- Schäden und Funktionsstörungen, die während des Be- und Entladens und des Transports nach der Auslieferung des Geräts an den Verbraucher auftreten,

3- Nieder- oder Überspannung; fehlerhafte Verdrahtung; Schäden und Fehlfunktionen, die wegen Verwendung von unterschiedlicher Spannung als auf dem Produktetikett angegeben, auftreten,

4- Schäden und Störungen wegen Brand und Blitzschlag,

5- Störungen, die aufgrund der Verwendung im Gegensatz zu den Hinweisen in der Bedienungsanleitung auftreten,

6- Glasbrüche,

Die Behebung von oben genannten Fehlern ist Kostenpflichtig.

Der Versand und die Installation des Produkts ist nicht im Produktpreis enthalten. Die Verantwortung für die Fertigstellung des Garantiescheins und seine Aushändigung an den Verbraucher liegt bei dem Händler, der Agentur oder der Vertretung, bei der der Verbraucher das Gerät gekauft hat. Die Gewährleistungsfrist beginnt ab dem Lieferdatum des Gerätes und beträgt 2 Jahre. Die Garantieunterlagen müssen das Datum und die Nummer der Rechnung für das gekaufte Gerät sowie die Banderolle und die Seriennummer enthalten. Fälschungen auf dem Garantieschein, das Entfernen oder die Fälschung der originalen Seriennummer auf dem Produkt macht diese Garantie ungültig.

ZUR AUFMERKSAMKEIT DER VERBRAUCHER!

Damit das von Ihnen erworbene Produkt zwei Jahre lang von der Garantie abgedeckt ist, achten Sie bitte darauf, dass die leeren Felder auf dem Garantieschein vom Lieferant vollständig ausgefüllt werden. Produkte, für die kein Garantieschein vom Lieferant ausgestellt wurde, fallen nicht unter die Garantie.

GARANTIESCHEIN

HERSTELLERFIRMA

TITEL :
ADRESSE :
TELEFON :
E-MAIL :

HERSTELLERFIRMA
STEMPEL UND UNTERSCHRIFT
WARE :

DIE PRODUKTE

Art : EINBAUOFEN
Marke : WIGGO
Modell :
Bandrollen- und Seriennr :
Maximale Reparaturzeit :
Garantiezeit : 2 Jahre

VERTRIEBSFIRMA

Titel :
Adresse :
Tel-Fax :
E-Mail :
Rechnungsdatum -und Nummer :
Liefer- und Verkaufsdatum :
Datum der Massenmontage :
Garantiedatum :

HINWEIS: Bei Einbau- und Erdgasprodukten wird das Feld für das Garantiedatum vom autorisierten Kundendienstpersonal bei der Installation ausgefüllt.

| HÄNDLER UND |
| AUTORISIERTER SERVICE |
| UNTERSCHRIFT - |
STEMPEL.


Cher client,

Merci d'avoir choisi le produit Wiggo. Nous aimerions que vous soyez satisfait de notre produit fabriqué dans nos installations de haute qualité, technologiques et modernes.

Vous pouvez utiliser votre four avec plaisir et confiance pendant des années en faisant preuve du soin et de l'attention nécessaires.

Veuillez lire le manuel en entier. Conservez-le pendant l'utilisation.

Si vous prêtez le produit à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

 Le manuel d'utilisation été préparé pour plus d'un modèle. Certaines des fonctionnalités spécifiées dans le manuel peuvent ne pas être disponibles sur votre appareil.













Icône	Signification
	Informations Importantes
	Avertissement -Attention
	Risque de Choc Électrique
	Risque d'Incendie

TABLE DES MATIÈRES

1. Avertissements de Sécurité Importants 	109
Avertissements Généraux.....	109
Danger Électrique.....	110
Danger de Blessure.....	111
Objet d'Utilisation.....	111
2. Protection de l'Environnement 	112
Économie d'Énergie.....	112
Conformité à la Directive DEEE et Élimination du Produit Déchet.....	113
Propriétés Techniques.....	113
3. Connaître l'Appareil Ménager 	114
Vue d'Ensemble.....	114
Panneau de Commande.....	115
Types De Chauffage et Fonctions.....	116
4. Utilisation du Four 	117
Première Utilisation.....	118
Réglage de Minuterie.....	118
Premier Chauffage.....	119
Utilisation Quotidienne.....	119
Utilisation d'une Minuterie Numérique.....	120
Réglage de l'Alarme.....	123
5. Accessoires 	125
Utilisation des Accessoires.....	126
6. Broche de Poulet Rôti	128
7. Recommandations de cuisson. 	129
8. Entretien et Nettoyage 	132
Fonction de Nettoyage à la Vapeur.....	132
Démontage et Montage de la Porte du Four de Cuisson.....	133
Démontage et Montage des Vitres du Four.....	134
Retrait et Installation des Supports en Fil.....	135
Remplacement de la Lampe du Four.....	136
9. Dépannage 	136

1. Avertissements Importants Sur la Sécurité

Veillez lire attentivement le manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil ménager. En cas d'installation et d'utilisation inappropriées, sauf par un spécialiste, l'appareil ménager n'est plus sous garantie.

Avertissements Généraux

- Respectez les consignes de sécurité.
- Veuillez également lire les autres documents fournis avec l'appareil ménager.
- Le manuel d'utilisation peut convenir à plus d'un modèle.
- En cas d'utilisation plus tard, conservez-le dans un endroit facilement accessible.
- Débranchez toutes les connexions d'alimentation avant l'installation, l'entretien et la réparation.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé.
- Si une gélatine protectrice est disponible sur le panneau et la porte de votre appareil ménager, retirez-la.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques pendant et après utilisation.
- Il est dangereux pour les enfants de moins de 8 ans de toucher l'appareil sans un adulte et de l'utiliser seuls.
- Gardez les matériaux d'emballage loin des enfants, jetez-les hors de portée.
- Ne pas mettre le sachet déshydratant en contact avec la bouche.
- Tenir à l'écart des enfants.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ménager ne doivent pas être effectués à moins que les enfants ne soient sous surveillance.
- L'appareil ménager est destiné uniquement à la cuisson. •Ne pas utiliser à des fins telles que le chauffage de la pièce.
- Pendant que l'appareil est chaud, la plaque de cuisson et les accessoires peuvent être chauds ; utilisez des gants de cuisine ou un équipement similaire lors de l'insertion et du retrait de ces derniers.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil ménager.
- Gardez ouvert autour de toutes les sections où il y a circulation d'air.
- Si du papier sulfurisé doit être utilisé, ne mettez jamais le papier en contact avec le fond du four.
- Ne pas préparer un repas contenant beaucoup de boissons alcoolisées.
- L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut s'enflammer au contact de surfaces chaudes et provoquer un incendie.
- Après utilisation, vérifiez que l'appareil est éteint.
- Gardez le temps de cuisson sous contrôle.

Danger Électrique

 Il y a un risque de choc électrique.

- Si l'appareil ménager est défectueux, il doit être réparé par un service agréé.
- En cas de tout dommage, éteignez l'appareil ménager, coupez l'alimentation.
- Ne pas laver l'appareil ménager en pulvérisant ou en versant de l'eau dessus en raison du risque de choc électrique.
- Si la lampe doit être remplacée, débranchez l'appareil du réseau électrique avant le remplacement de la lampe pour éviter un choc électrique.
- Notre entreprise n'est pas responsable des dommages qui surviendront à la suite de l'utilisation de l'appareil sans le connecter conformément à la réglementation locale.
- Ne touchez jamais la fiche avec les mains mouillées.
- Pour débrancher l'alimentation, tirez sur la fiche, pas sur le câble.
- Lorsque l'appareil fonctionne, sa surface arrière chauffe également. •Les branchements électriques ne doivent pas toucher la surface arrière.
- Débranchez l'appareil de la prise pendant les opérations telles que le nettoyage, la réparation et l'entretien.
- Ne pas bouger la résistance électrique pendant le nettoyage.
- Ne pas faire passer les câbles de connexion sur la surface chaude. La fusion des câbles peut provoquer un court-circuit et un incendie.

 Ne pas essayer d'éteindre l'incendie avec de l'eau.

- Débranchez l'appareil de l'électricité et puis essayez de couvrir la flamme avec une couverture coupe-feu et d'autres équipements pour empêcher la flamme d'entrer en contact avec l'air.

Danger de Blessure

- S'il y a une fissure ou un impact sur la vitre de la porte du four, la vitre peut éclabousser en se brisant.
- Ne pas utiliser des nettoyeurs durs et abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four.
- Ne pas toucher les éléments chauffants/électriques.
- Les charnières de la porte de l'appareil ménager peuvent bloquer la porte pendant le mouvement. Ne pas tenir la partie où se trouvent les charnières.
- Ne gardez jamais de matériaux inflammables ou combustibles à l'intérieur de l'appareil ménager.
- Ne pas chauffer les bocaux en verre et les produits en conserve dans le four. La pression qui en résulte peut entraîner une explosion du bocal en verre.
- Ne pas placer la plaque de cuisson à côté de matériaux inflammables et combustibles après la cuisson.
- La porte du four peut être composée de 2,3 ou 4 vitres. Ne pas utiliser la porte du four avec le vitre retiré.
- L'utilisateur ne doit pas porter le four seul sans gants.

Objet de l'Utilisation

L'appareil ménager est destiné à la cuisson. Ne pas utiliser le four à des fins telles que le chauffage.

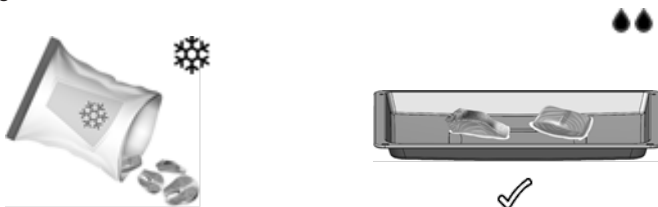
- Le modèle du produit est conçu pour un usage domestique. Utiliser uniquement dans un endroit fermé.
- Le four de cuisson peut être utilisé pour décongeler, frire ou griller des aliments.
- Ne pas utiliser le four à des fins de séchage en suspendant des serviettes ou des vêtements sur la poignée du four.

2. Protection de l'Environnement

Économie d'énergie

Parmi les choses à faire lors de la cuisson au four, il faut tout d'abord mentionner le préchauffage. Le préchauffage ne doit être effectué que dans les cas où il est nécessaire. Veillez à ne pas préchauffer le four plus de 10 minutes.

- Avant de mettre les aliments surgelés dans le four, laissez les à température ambiante ou décongeler les au four à micro-ondes.



- Ne pas garder les accessoires inutiles dans le compartiment de cuisson.



- Vous pouvez cuire plus d'un aliment en même temps sur le support en fil. De cette façon, vous économisez de la chaleur.



- Chaque ouverture de la porte du four provoque une perte de chaleur. Raison pour laquelle, il est nécessaire de ne pas ouvrir la porte du four à moins que cette ouverture ne soit très nécessaire. Lorsque le couvercle doit être ouvert, veillez à le refermer dès que possible.



Conformité à la Directive DEEE et Élimination du Produit Déchet



Éliminer l'ancien produit en respectant l'environnement. Ce produit est étiqueté avec un symbole (AEEE) indiquant que les déchets d'équipements électriques et électroniques doivent être collectés séparément. Cela signifie que l'équipement doit être traité conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE pour le recyclage ou le démantèlement afin de minimiser l'impact sur l'environnement. Pour de plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales et régionales.

Les produits électroniques qui ne sont pas soumis à une collecte contrôlée des déchets provoquent un danger potentiel pour l'environnement et la santé humaine en raison des substances nocives qu'ils contiennent.

Vous pouvez consulter votre revendeur agréé ou le centre de collecte des ordures de votre municipalité pour savoir comment éliminer le produit. Avant de jeter le produit, débranchez la fiche d'alimentation et cassez le verrou du couvercle, le cas échéant, afin que les enfants ne soient pas exposés au danger.

Propriétés Techniques

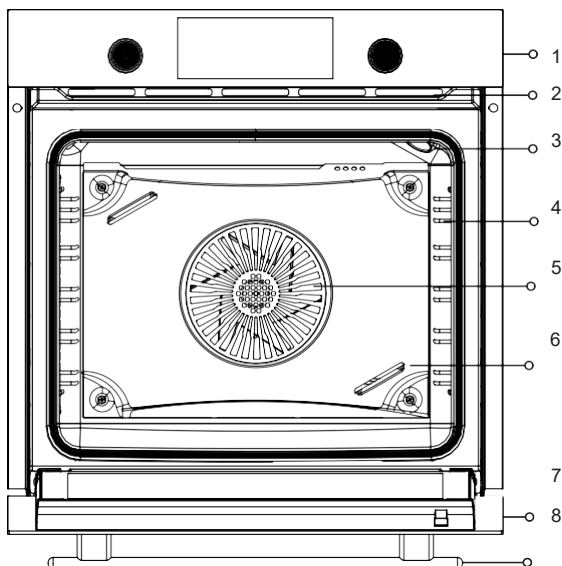
Tension / Fréquence	220-240V~50-60 Hz
Longueur du câble	Câble de Prise de Type F de 3x1,50x1500mm
Dimensions extérieures (hauteur / largeur / profondeur)	595 mm/595 mm/547 mm
Four Principal	Four électro turbo
Puissance de la Lampe	25 W
Thermostat	50-Max°C
Résistance Électrique Inférieure	1200 W
Résistance Électrique Supérieure	1100 W
Grille	2450 W

Principe : Pour les fours électriques domestiques, les informations d'étiquette énergétique sont fournies conformément aux normes EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonction de la charge standard et des fonctions de résistance électrique inférieure -supérieure ou de résistance électrique assistée par ventilateur (le cas échéant).

ⓘ Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.

3. Connaître l'Appareil Ménager

Vue d'Ensemble



1- Panneau de Commande	5-Ventilateur
2- Trous d'Aération*	6- Tôle de Protection du Ventilateur**
3- Éclairage du Four***	7-Porte
4- Supports****	8-Poignée

* **Les trous d'aération** peuvent être ouverts / fermés selon votre modèle.

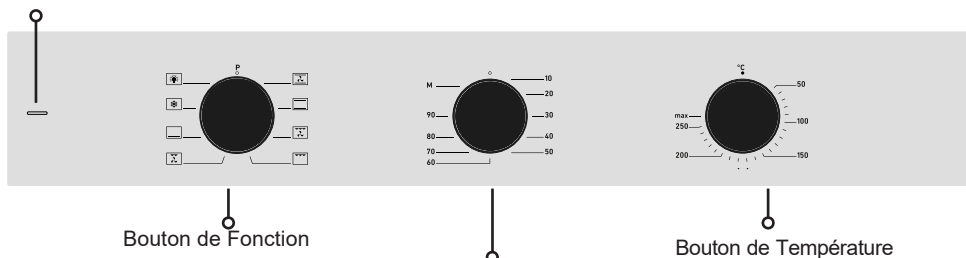
**FKS (Assurance Individuelle Accident) peut ne pas être disponible selon votre modèle.

*****La position de l'Éclairage du Four** peut varier.

******Les supports** peuvent varier selon votre modèle. Le support en fil est illustrée à titre d'exemple.

Panneau de Commande

Lampe Témoin

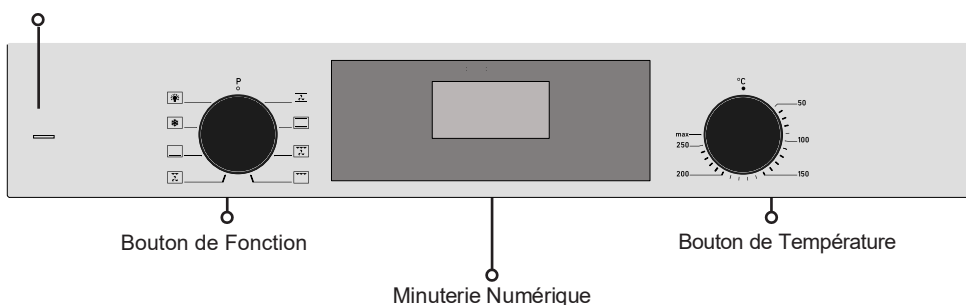


Bouton de Fonction

Minuterie Mécanique

Bouton de Température

Lampe Témoin



Bouton de Fonction

Minuterie Numérique

Bouton de Température

Bouton de Fonction

Le type de chauffage / cuisson est réglé avec le bouton sélecteur de fonction.

Vous devez également régler le bouton de température sur une valeur avec le bouton de sélection des fonctions. Sinon, le produit ne commencera pas à chauffer.

Bouton de Température

Il permet de sélectionner la température du four. Le type de fonction est également sélectionné et la cuisson est démarrée.

Minuterie Mécanique

Elle permet de régler le temps de cuisson de nourriture à cuisiner. Le bouton de fonction et de température doit également être réglé.

Minuterie Numérique

Elle est la minuterie électronique qui garantit que la nourriture à cuisiner est prête à l'heure que vous souhaitez.











Lampe Témoin


Elle est la lampe qui indique que le four de cuisine est chauffé. Elle s'éteint lorsque le four est atteint la température réglée.

Éteindre le Four Électrique

Ammenez le bouton de fonction et de température sur la position zéro (arrêt).

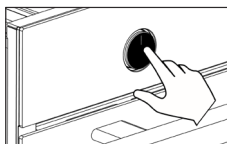
Types De Chauffage et Fonctions

	Chauffage Inférieur Supérieur Assisté Par Ventilateur	Résistance Électrique Inférieure + Résistance Électrique Supérieure et Ventilateur sont Allumés. Cette fonction convient pour les aliments tels que la viande, les gâteaux, les pâtisseries. La circulation de l'air dans le four s'effectue de manière contrôlée et uniforme à l'aide du ventilateur.
	Chauffage Inférieur et Supérieur	Les aliments sont chauffés de manière égale par l'inférieur et par le supérieur. Résistance Électrique Inférieure et Résistance Électrique Supérieure sont allumées. Cette fonction convient pour les gâteaux, tartes, cookies.
	* Grille Renforcée Assistée Par Ventilateur	La grille et le ventilateur fonctionnent ensemble. Le ventilateur distribue l'air chaud uniformément. Convient à griller et frire les plats de grande viande.
	Grille Renforcée	Convient à griller et frire des plats de grandes et moyennes portions. Toute la zone sous la résistance électrique se réchauffe
	Broche de Poulette Rôti	La viande, le poulet et les aliments similaires qui sont disposés sur des brochettes sont cuits en les faisant frire uniformément.
 = 	*Grille Non Renforcée Assistée Par Ventilateur	La grille non renforcée et le ventilateur fonctionnent ensemble. Vous pouvez faire cuire vos aliments qui doivent être cuits pendant une longue période en économisant de l'énergie avec ce mode. La durée de cuisson est plus long par rapport aux autres fonctions. Ce mode n'est pas recommandé pour les aliments fermentés. Ce mode est le mode le plus économe en énergie.
	Chauffage Inférieur	Seul le chauffage inférieur est activé. Si le fond du plat en cours de cuisson sera frit, utilisez le programme vers la fin de la cuisson. Utilisez également cette fonction pour le nettoyage à la vapeur.
	Décongélation	Le ventilateur fait circuler l'air autour du plat, décongelant les aliments surgelés tels que la viande, le pain et les gâteaux
	Éclairage du Four de Cuisson	Fournit un éclairage à l'intérieur du four. Lorsque la position est amenée à l'éclairage du four, les résistances électriques et le ventilateur ne fonctionneront pas. L'éclairage reste allumé assez longtemps lorsque le four de cuisson est utilisé

 Les fonctions figurant sur le tableau peuvent différer selon les autres appareils et peuvent ne pas être disponibles dans chaque modèle.

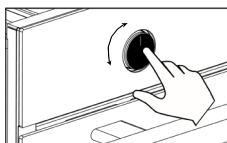
La valeur énergétique dans le mode de cuisson à ventilateur spécifié est basée sur cette fonction. Les tests effectués sont basés sur la norme TS EN 60350 et le règlement (EV) No 66/2014.

Utilisation du bouton Pop-out



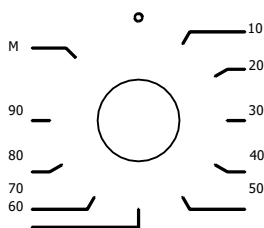
Pour le réglage des modèles de four disposant des boutons pop-out, le bouton doit être à l'extérieur (Ce bouton est facultatif.)

- Faire sortir le bouton pop out en appuyant sur le bouton comme indiqué sur l'image.



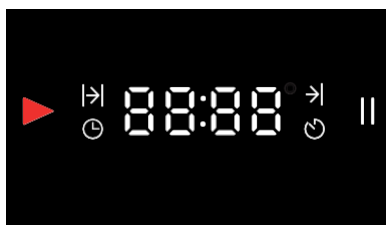
- Vous pouvez régler le four en tournant le bouton lorsque le bouton est à l'extérieur.

Utilisation de la Minuterie Mécanique



Permet de régler le temps de cuisson de nourriture à cuisiner. Vous pouvez régler le temps de cuisson en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre en sélectionnant une température et le type de cuisson. Lorsque le temps est expiré, il émet un avertissement avec un tintement. Si vous le souhaitez, vous pouvez démarrer la cuisson en la réglant sur le mode M, en sélectionnant la température et le type de cuisson, sans sélectionner l'heure.

4. Utilisation du Four



↩ - + OK

	Indicateur en cours		Indicateur de pause
	Indicateur de temps de cuisson		Bouton de retour
	Indicateur de fin de cuisson	OK	Bouton OK
	Indicateur de réglage de l'horloge	+	Bouton d'augmentation du temps
	Indicateur d'alarme	-	Bouton de diminution du temps

Première utilisation

Réglage de L'Horloge ⌚

ⓘ Réglez l'heure avant de commencer à utiliser le four de cuisson.

Une fois la connexion d'alimentation établie, tous les chiffres s'allument et s'éteignent pendant 2 secondes. Affiche **12:00** sur l'écran.

ⓘ Vous pouvez changer l'heure plus rapidement en appuyant longuement sur les boutons **-/+**.

Tout d'abord, la minute est saisie et confirmée avec le bouton **OK** et l'horloge est commutée. Lorsque vous appuyez à court terme sur le bouton **↩**, pendant que l'indicateur de minute clignote, le réglage de l'heure se termine sans enregistrer de données.

Appuyez à court terme sur le bouton **↩** tout en réglant l'heure pour revenir à la

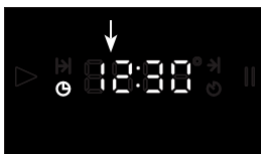
minute. ⓘ L'affichage restera l'écran de réglage à moins que les données

d'horloge ne soient confirmées.

ⓘ En cas de coupure de courant, l'heure de la journée est annulée et un réajustement doit être effectué.



↩ - + OK
Faites défiler avec le bouton **OK** en sélectionnant d'abord la minute avec les boutons **-/+**.



↩ - + OK
Ensuite confirmez avec le bouton **OK** en sélectionnant l'heure.



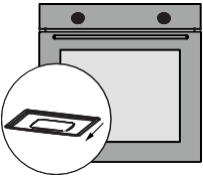

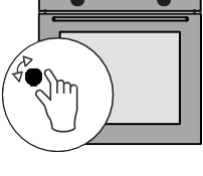

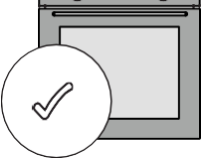
↩ - + OK
L'heure du jour s'affiche.


L'heure est réglée et l'indicateur ⌚ disparaît.

La luminosité diminue sur l'affichage après 1 min après le réglage.

Vous pouvez ensuite changer l'heure du jour avec la **Mode des Réglages**.


Premier chauffage

	<p>Avant d'utiliser votre four de cuisine, retirez les étiquettes et retirez les accessoires.</p>
	<p>Essayez le four de cuisine avec un chiffon humide et séchez-le. Veuillez l'examiner en détail dans la section " Entretien et Nettoyage ".</p>
	<p>Faites le premier chauffage pour éliminer l'odeur du nouvel appareil ménager. Activez la Résistance Électrique Inférieure + Résistance Électrique Supérieure  à la température de 200°C /30 minutes avec la porte du four en position fermée. Ensuite, ventilez l'environnement.</p>
	<p>Il faut faire attention lors de l'ouverture de la porte du four, car de la vapeur peut s'échapper après le chauffage. Placez les accessoires. Votre four est prêt à l'emploi.</p>

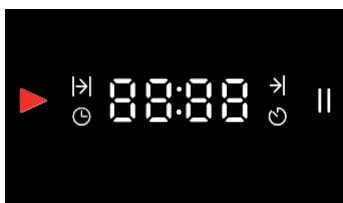
 Lors du premier fonctionnement, les surfaces chauffent plus que d'habitude. Raison pour laquelle, ne touchez pas le four et éloignez les enfants.

Utilisation Quotidienne

- Réglez le bouton du thermostat du four de cuisine à une température appropriée pour vos aliments (Recommandations de Cuisson) pour activer la cuisson.
- S'il est nécessaire de préchauffer, chauffez le four au préalable.
- Après la cuisson, laissez la porte du four ouverte pour refroidir.

 Lorsque le processus de cuisson est terminé, n'oubliez pas désactiver le four et le bouton de température.

Utilisation d'une Minuterie Numérique

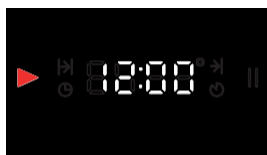




Elle est la minuterie électronique qui garantit que la nourriture à cuisiner est prête à l'heure que vous souhaitez. Vous devez régler le temps de cuisson du plat et l'heure à laquelle vous souhaitez qu'il soit prêt.

↵ - + OK

Programme de Cuisson Automatique


Après avoir sélectionné la température et la fonction appropriées pour les aliments que vous mettez dans le four, vous pouvez commencer immédiatement la cuisson en réglant le temps de cuisson avec la minuterie. **Pour régler le temps de cuisson ;**




↵ - +  OK
maintenez le bouton **OK** enfoncée jusqu'à ce que l'indicateur  apparaisse.



sélectionnez d'abord la minute avec les boutons





↵  + et activez l'heure en appuyant sur le bouton **OK**. (par exemple 40 minutes)






↵ - +  OK
Après avoir sélectionné l'heure, appuyez sur le bouton **OK** jusqu'à ce que l'affichage ci-dessus apparaisse et commencez la cuisson.

- Le temps défini sur l'affichage commence à s'écouler. Réglez la température et la fonction souhaitées. Le four cuira le plat pendant 40 minutes à partir du moment où vous confirmez l'heure.
- Lorsque le temps réglé est écoulé, **00:00**  apparaît sur l'affichage, l'indicateur  clignote et émet un avertissement sonore pendant 2 minutes. Appuyez sur le bouton **OK** pour désactiver l'avertissement. Après la désactivation, l'heure de la journée apparaît sur l'affichage.
- Lorsque le processus de cuisson est terminé, éteignez le four en désactivant la température et la fonction.

 Pour terminer la cuisson avant l'heure définie et annuler l'heure sélectionnée, appuyez longuement sur le bouton  Une fois le programme annulé, l'heure de la journée apparaît sur l'affichage.

Mode d'Arrêt

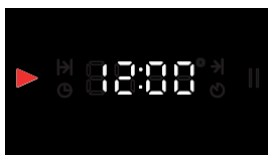
Lorsque l'heure de la journée apparaît sur l'affichage, le four passe en mode arrêt en affichant l'heure de la journée et le symbole **||** lorsque le bouton  est enfoncée pendant une longue période. Dans ce cas, aucune cuisson n'est effectuée. Lorsque vous appuyez à court terme sur le bouton **OK** pour quitter le mode, le symbole  apparaît et est désactivé.






 Le fonctionnement se poursuit alors que le commutateur est ouvert.

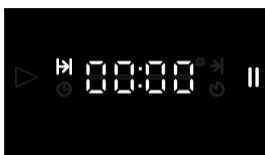
Réglage de l'Heure de Fin de Cuisson sur une Heure Avancée






Ce programme est utilisé lorsque vous souhaitez que votre plat soit prêt plus tard. Commence par un retard. Une fois le retard écoulé, la cuisson commence et se termine à la fin du temps de cuisson réglé.

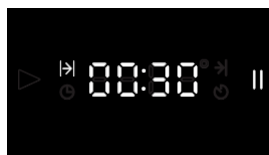
Appuyez et maintenez







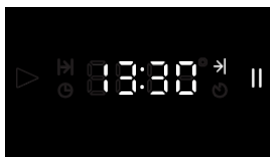
    **OK**
le bouton **OK** enfoncée en saisissant le temps de cuisson jusqu'à ce que l'indicateur  apparaisse.






   **OK**
Pour le temps de cuisson, sélectionnez d'abord la minute à l'aide des boutons   et activez l'heure en appuyant sur le bouton **OK**.

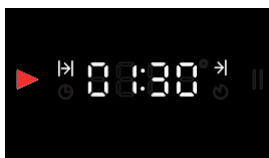



   **OK**
Après avoir sélectionné l'heure, saisissez dans le  mode en le confirmant avec le bouton **OK**.



    **OK**

Pour la fin de la cuisson; appuyez sur le bouton **OK** après avoir sélectionné la minute et l'heure et continuez à appuyer jusqu'à ce que l'affichage de cuisson apparaisse.




   **OK**

Affichage de cuisson
; Le temps restant pour la fin de la cuisson.

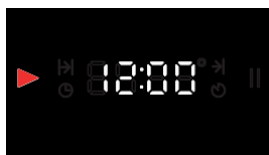
L'horloge du four ; affiche le temps restant sur l'affichage en soustrayant l'heure de la journée de l'heure de fin et commence le compte à rebours.

Nous avons réglé notre four pour commencer la cuisson à 13h00, cuire au four pendant 30 minutes et terminer à 13h30. Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'indicateur clignote et

émet un avertissement sonore pendant 2 minutes. Appuyez sur  ou le bouton **OK** pour désactiver l'avertissement.


Lorsque le processus de cuisson est terminé, éteignez le four en désactivant la température et la fonction.

Avant de saisir le temps de cuisson ;



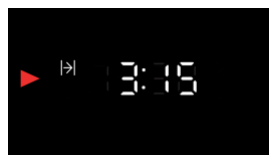
Appuyez sur le bouton **OK** et maintenez-le enfoncée jusqu'à ce que l'indicateur apparaisse.



Passez au mode  en faisant défiler avec le bouton **OK** avant de saisir le temps de cuisson.



Après avoir sélectionné la minute et l'heure pour la fin de cuisson, faites défiler avec le bouton **OK** jusqu'à l'apparition de l'affichage de cuisson.




Affichage de cuisson


; Le temps restant pour la fin de la cuisson.

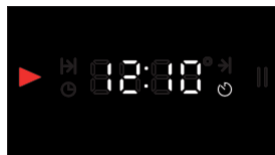
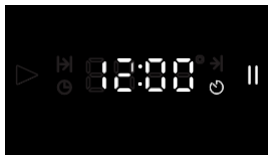
Mode de Cuisson Manuel






Vous pouvez activer la cuisson immédiatement sans régler de temps en choisissant la température et la fonction adaptées à vos aliments. Le four ne s'éteint pas automatiquement et doit être sous votre surveillance.




 En cas de coupure de courant, votre four sera désactivé et votre horloge sera réinitialisée. L'heure du jour doit être réglée à nouveau lorsque le courant est rétabli.




Réglage de l'Alarme

L'alarme peut être réglée à tout moment. Vous pouvez l'utiliser à des fins d'avertissement ou de rappel. L'indicateur d'alarme s'éteint après que l'alarme sonne pendant 2 minutes.  Appuyez sur le bouton **OK** et maintenez-le enfoncée jusqu'à ce que l'indicateur apparaisse.




    **OK**
Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que l'indicateur apparaisse.

   **OK**
sélectionnez l'heure en appuyant sur le bouton **OK** et confirmez avec le bouton **OK**.

   **OK**
Une fois l'heure réglée, l'écran affiche l'heure de la journée.

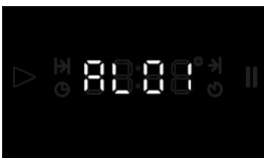
Désactivation de l'Alarme






sélectionnez d'abord la minute avec les boutons

Une fois le temps défini expiré, l'alarme retentira pendant 2 minutes. Appuyez sur ou le bouton **OK** ou le bouton  pour désactiver l'avertissement. Après la désactivation, l'heure de la journée apparaît sur l'affichage.





Mode de Réglages


Réglage de la Mélodie d'Alarme (AL)



    **OK**
Saisissez dans le menu en appuyant longuement sur les boutons  et **OK** ensemble.

   **OK**
et confirmez avec le bouton **OK**.

    **OK**
et confirmez-le avec le bouton **OK**.

accédez à l'option  avec les boutons

Modification Sur l'Heure (CL)

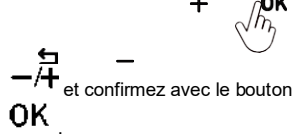
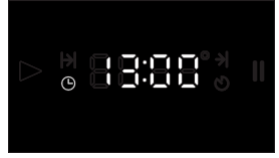


Saisissez dans le menu en appuyant longuement sur les boutons **OK** et ensemble.

Faites défiler jusqu'à l'option **CL** avec les boutons



et confirmez avec le bouton **OK**.
sélectionnez la minute et l'heure avec les boutons



et confirmez avec le bouton **OK**.

Modification Sur le Ton de Son (So)



Saisissez dans le menu en appuyant longuement sur les boutons **OK** et ensemble.

Faites défiler jusqu'à l'option **So** avec les boutons



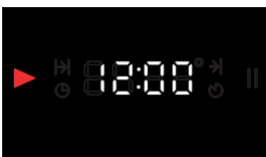
et confirmez avec le bouton **OK**.

Sélectionnez le niveau souhaité avec les boutons



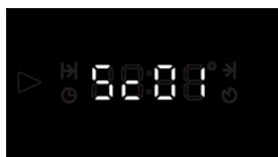
et confirmez-le avec le bouton **OK**.

Modification Sur la Luminosité de l'Affichage (Sc)



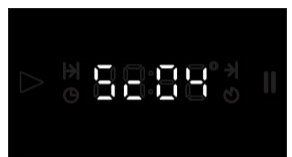
Saisissez dans le menu en appuyant longuement sur les boutons **OK** et ensemble.

Faites défiler jusqu'à l'option **Sc** avec les boutons



et confirmez avec le bouton **OK**.

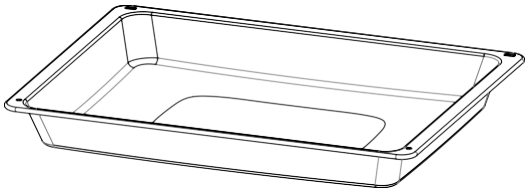
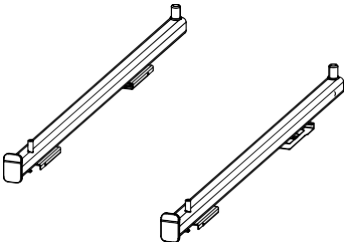
sélectionnez le niveau souhaité avec les boutons



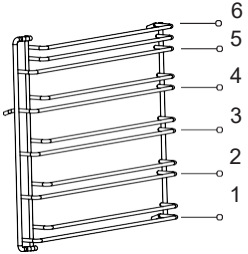
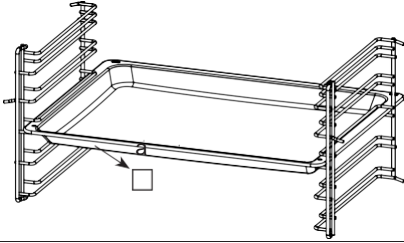
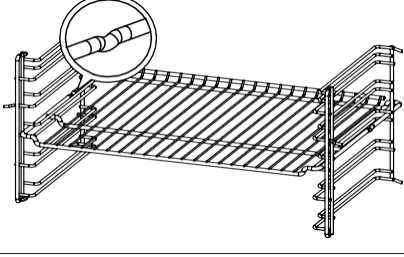
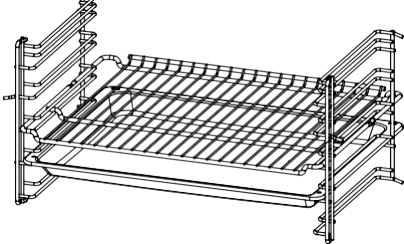
et confirmez-le avec le bouton **OK**.

5. Accessoires

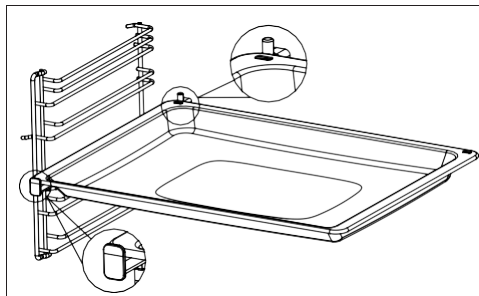
- ❶ Les accessoires fournis varient selon le modèle de l'appareil ménager. Les accessoires spécifiés dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être inclus dans votre produit.
- ❶ Utilisez les accessoires d'origine conçus pour votre appareil ménager.

 A rectangular baking tray with a slightly raised rim and a small indentation in the center.	<p>Plaque de Cuisson Standard</p> <p>Est destinée aux aliments surgelés, gâteaux, plats de grandes viande, pâtisseries.</p>
 A rectangular metal grill with a grid of parallel bars and a raised rim.	<p>Grille Métallique</p> <p>Les moules à gâteaux et à soufflés servent à placer les aliments à frire sur le support.</p>
 A rectangular baking tray with a deep rim and a small indentation in the center.	<p>Plateau de Cuisson Profonde</p> <p>Vous pouvez l'utiliser pour des aliments juteux, des frites en gros morceaux et pour collecter les huiles qui s'écoulent lorsque vous faites griller.</p>
 Two telescopic rails, one shown from a side perspective and one from a top-down perspective, both with small protrusions at the ends.	<p>Rails Téléscopiques</p> <p>Vous pouvez facilement déplacer votre plaque de cuisson et votre grille pour contrôler vos repas avec le rail télescopique.</p>

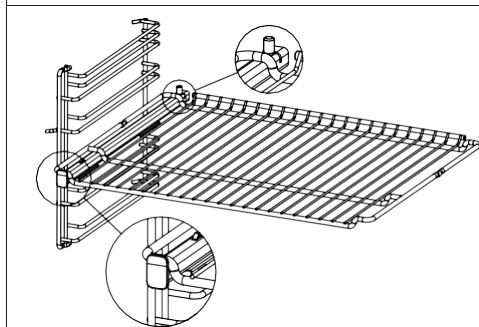
Utilisation des Accessoires

 <p>A diagram of a wire support rack with six shelves. The shelves are numbered 1 through 6 from bottom to top. The rack has a vertical frame on the left and right sides.</p>	<p>Des modèles de supports en fil et supports façonnés en pressant sur soi-même sont disponibles. Support en fil dispose de 6 supports de cuisson.</p>
 <p>A diagram showing a cooking tray being inserted into the wire support rack. The tray is being pushed into the space between two shelves. A small square indicates the tray's position.</p>	<p>Les accessoires doivent s'insérer entre les deux supports et le côté incliné de la section a de la plaque de cuisson doit faire face à la porte de l'appareil ménager.</p>
 <p>A diagram showing a wire grill being placed on top of the cooking tray. A circular inset shows a close-up of the grill's structure, highlighting the raised edges.</p>	<p>Les saillies disponibles sur la grille en fil empêchent tomber la plaque des supports, assurent la sécurité.</p>
 <p>A diagram showing the cooking tray and wire grill together, ready for use. The tray is at the bottom and the grill is on top.</p>	<p>Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson comme égouttoir pour les grillades et les plats de viande en plaçant la plaque et la grille ensemble.</p>

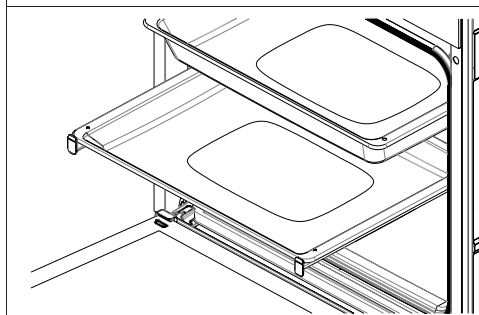
Utilisation de Rails Téléscopiques



Poussez complètement les rails sans placer la plaque de cuisson et la grille en fil dessus.



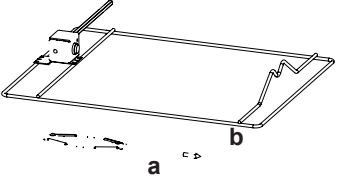
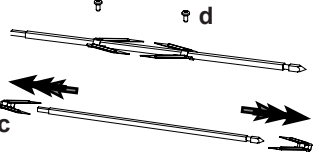

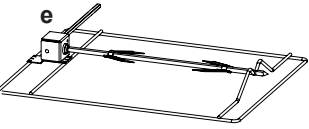
Les accessoires doivent se trouver entre les saillies avant et arrière des rails.



Si vous allez cuisiner avec plus d'une plaque de cuisson, il devrait y avoir une distance de niveau avec le système de rails.

6. Broche de Poulette Rôti

ⓘ C'est une option. Il se peut qu'il ne soit pas disponible sur votre appareil.

	<p>Si des accessoires sont disponibles dans votre four, retirez la broche de support (a) au support (b) qui se trouve dans les accessoires.</p>
	<p>Retirez la vis (d) située sur la tôle V (queue d'aronde) (c) en la desserrant.</p>
	<p>Centrez l'aliment à griller sur la broche, fixez la tôle en V de manière à ce qu'elle ne bouge pas et serrez la vis. (Poids maximal de poulette -2,5 kg)</p>
	<p>Insérez la broche dans le boîtier d'engrenage (e) situé sur le support de broche. Assurez-vous qu'il est bien inséré.</p>













- Après avoir fermé la porte du four, réglez la température du thermostat à la température maximale en position gril.
- Placez une plaque de cuisson sur le fond pour recueillir les huiles qui s'écoulent et ajoutez une petite quantité d'eau dans la plaque de cuisson.

7.Recommandations de Cuisson

Vous pouvez constater les valeurs de cuisson des aliments que nous avons testés dans nos laboratoires et les informations sur les aliments que nous avons déterminés dans le tableau. Les durées de cuisson peuvent varier en fonction de la tension du réseau, de la nature, de la quantité et de la température du matériau à cuire. Vous pouvez faire des modifications sur ces dites valeurs en expérimentant pour obtenir différentes saveurs et des résultats qui conviennent à vos papilles gustatives.

 Le support le plus bas du four de cuisson est le 1. support.

*** Il est recommandé de faire un préchauffement de 10 minutes.**

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction de cuisson	Position du support	Température (°C)	cuisson (min.)
Cake sur plateau	Plateau standard		2-3	170	20. 25
			2-3	160	15. 20
Cake dans le moule	Moule à cake		2	170	35. 40
			2	160	25. 30
Cookies	Plateau standard		2	170	20. 25
Petits gâteaux	Plateau standard		3	160	30... 35
			3	160	25... 30
Börek (feuilleté au fromage)	Plateau standard		2	200	35... 40
			2	190	25... 30
Börek (feuilleté aux épinards)	Plateau standard		2	200	40. 45
			2	190	25. 30
Pizza	Plateau standard		2	200	10. 15


















Chausson	Plateau standard		2	200	25. 30
Poisson	Plateau standard		3	200	30. 40
			3	200	20. 30
Lasagne	Grille en fil avec verre dessus / récipient rectan.		2	190	20. 25
Cuisse de poulet	Plateau standard		2-3	220	50. 55
			2-3	220	40. 45
Poulet entier (2 kg)	Plateau standard		2-3	30 mn max, puis 60 mn 190 25 mn max, puis 50 mn 190	90. 95
			2-3		75. 80
Entrecôte	Plateau standard		3	30 mn max, puis 30 mn 190 25 mn max, puis 20 mn 190	55... 60
			3		45... 50

Tableau de Cuisson de Grill

Ali ment	Accessoire à utiliser	Fonction de cuisson	Position du support	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Côtelettes d'agneau	Grille métallique		4...5	max.	25...30
Poulet aux morceaux	Grille métallique		4...5	max.	25...30
Poisson	Grille métallique		4...5	max.	20...25
Pain de mie	Grille métallique		4...5	max.	1...3

*Il est recommandé de faire un préchauffement de 5 minutes.

Table de Broche de Poulette Rôti

Ali ment	Accessoire à utiliser	Fonction de cuisson	Position du support	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Poulet rôti (2kg)	ensemble de broche de poulette rôti		2	max.	100...110
Cuisse d'agneau (en morceau)	ensemble de broche de poulette rôti		2	30min. máx, luego 75min. 190	100...110
Dinde (en morceaux)	ensemble de broche de poulette rôti		2	35 min. au max, puis 175 min. à 190 degrés	210...220



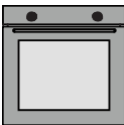
*Ne pas faire un préchauffement.

8. Entretien et Nettoyage

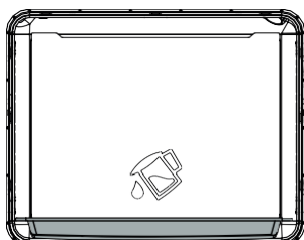
ⓘ Avant de commencer l'entretien et le nettoyage, débranchez la connexion électrique contre le risque de choc électrique.


⚠ Assurez-vous que l'appareil soit froid avant de l'entretien.

Vous pouvez prolonger la durée de vie de l'appareil avec un entretien et un nettoyage réguliers. Vous pouvez retirer la porte, le vitre et les supports pour le nettoyage.

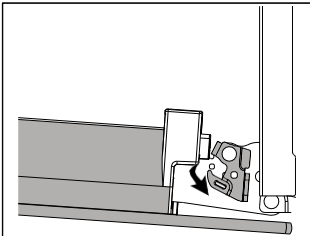
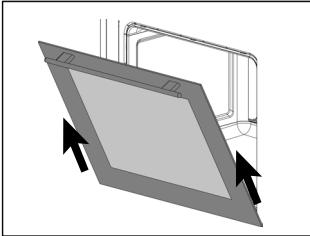
 <p>Recommandations de Nettoyage</p>	<p>Ne pas utiliser de matériaux grattants ou abrasifs tels que des couteaux, des brosses, pour nettoyer des parties intérieures et avant, la plaque de cuisson et les autres pièces l'appareil ménager. Nettoyez l'appareil ménager avec de l'eau tiède et un chiffon doux savonneux et séchez-le ensuite.</p>
 <p>Nettoyage des Accessoires</p>	<p>Nettoyez et séchez soigneusement les accessoires du four après utilisation. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.</p>
 <p>Utilisation Quotidienne</p>	<p>L'appareil doit être soigneusement nettoyé après l'utilisation. Les résidus, les graisses accumulées peuvent provoquer un incendie.</p>

Fonction de Nettoyage à la Vapeur

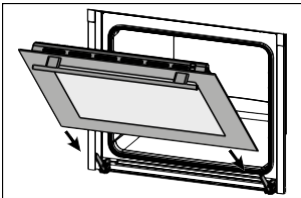
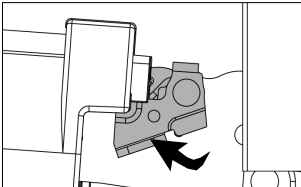


Les saletés peut être facilement essuyées en ramollissant après la cuisson. Retirez tous les accessoires situés dans le four (la grille s'il y a). Placez la seule plaque de cuisson sur la base la plus basse en y mettant de l'eau et faites-le fonctionner le four pendant à 100°C /20 min en sélectionnant la fonction  de chauffage par le bas. À la fin du processus, essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide ou une éponge.

Démontage de la porte du four

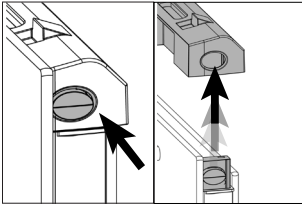
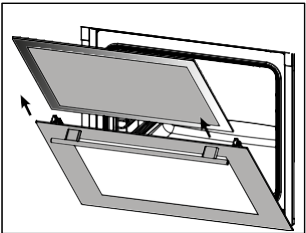
Étape 1	Ouvrez complètement la porte du four.	
Étape 2	Déverrouillez en poussant les verrous de charnière dans le sens de la flèche.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la position où elle atteindra le verrou de la charnière. Tirez dans le sens de la flèche vers l'extérieur.	

Montage de la porte du four

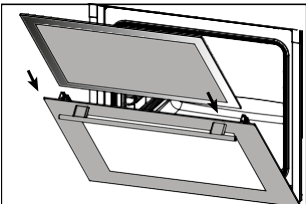
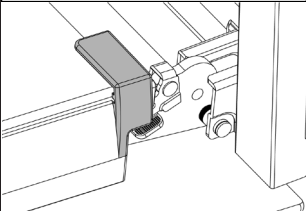
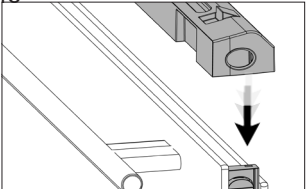
Étape 4	Placez la porte de l'appareil ménager sur les charnières dans le sens de la flèche.	
Étape 5	Ouvrez complètement la porte de l'appareil ménager et tournez les verrous de charnière en position fermée dans le sens de la flèche. Fermez la porte du four.	

Démontage des Vitres

ⓘ Le nombre de vitres peut varier selon le modèle.

Étape 1	Ouvrez la porte du four à moitié.	
Étape 2	Tirez le plastique supérieure vers le haut en l'appuyant sur la droite et la gauche.	
Étape 3	Tirez le vitre intérieur tout d'abord et puis le vitre intermédiaire dans le sens de la flèche.	

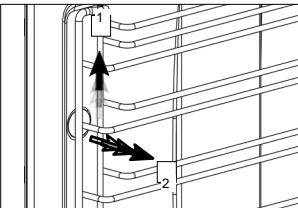
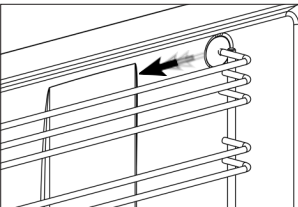
Montage des Vitres

Étape 4	Ouvrez la porte du four à moitié et poussez d'abord le vitre intermédiaire puis le vitre intérieur dans le sens de la flèche.	
Étape 5	Assurez-vous que le vitre est correctement inséré dans la fente du plastique latéral.	
Étape 6	Placez le plastique supérieur de manière à entendre le clic et fermez la porte de l'appareil ménager.	

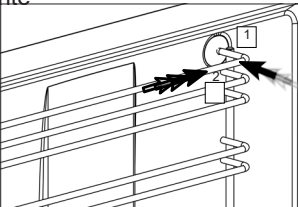
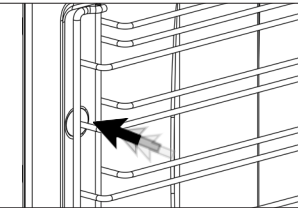
Démontage des Supports en Fil

⚠ Les supports peuvent être chauds, ne pas toucher les supports pendant qu'ils sont chauds. Attendez qu'ils refroidissent.

① Le nettoyage des parois latérales du four peut varier en fonction du modèle de l'appareil ménager. Cette fonctionnalité peut ne pas être disponible sur votre appareil ménager.

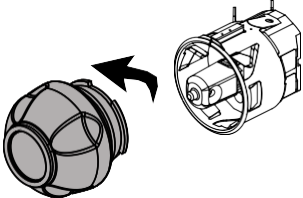
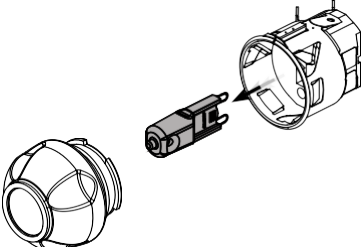
Étape 1	Soulevez délicatement le support d'abord de la suspenste avant dans le sens de la flèche (1) et (2) retirez-le.	
Étape 2	Retirez ensuite toute le support en le tirant dans le sens de la flèche.	

Montage des Supports en Fil

Étape 3	En centrant les supports, placez d'abord la suspenste arrière (1) et appuyez sur la suspenste(2).	
Étape 4	Appuyez ensuite sur la suspenste avant. Ainsi, le support sera installé.	

Remplacement de la Lampe du Four

⚠ Assurez-vous que la connexion électrique est déconnectée avant de remplacer la lampe du four en raison du risque de choc électrique. La lampe peut être chaude, attendez qu'elle refroidisse.

Étape 1	Ouvrez complètement la porte du four.
Étape 2	Retirez la porte en verre en le tournant dans le sens antihoraire. 
Étape 3	Retirez la lampe du four en la tirant dans le sens de la flèche et remplacez-la. Réinstallez la porte en verre. 

9. Dépannage

Les dépannages ici sont souvent des situations qui peuvent arriver. Vous pouvez facilement résoudre ces problèmes vous-même sans interférer avec le produit.

ⓘ Si le problème n'est pas résolu malgré les instructions suivies, appelez le revendeur ou le service après-vente agréé auprès duquel vous avez acheté l'appareil ménager. Dans ce cas, n'essayez jamais de le réparer vous-même.

Problème	Raison	Solution
L'appareil ménager ne fonctionne pas.	La fiche peut ne pas être branchée à la prise.	Assurez-vous que la fiche est branchée à la prise.
	Le fusible peut avoir grillé ou cassé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si la fusible est grillée, activez-la.
La vapeur s'échappe lorsque l'appareil fonctionne.	Le four est utilisé pour la première fois.	De la vapeur peut s'échapper pendant le fonctionnement. Ce n'est pas un dysfonctionnement.
La partie extérieure du four devient très chaude pendant la cuisson.	Il est situé dans un endroit mal ventilé.	Appliquez les espaces indiqués dans le manuel d'installation.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four peut s'ouvrir trop pendant la cuisson.	Ne pas ouvrir trop la porte pour éviter que la température interne ne baisse.
Après la fin de la cuisson, le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne un peu plus longtemps pour aérer l'intérieur du four.	Ce n'est pas un dysfonctionnement.
Les bruits de métal se produisent lorsque le produit est chauffé et refroidi.	Les bruits entendus par l'expansion des pièces avec la température sont normaux.	Ce n'est pas un dysfonctionnement.
La porte ne se ferme pas complètement.	Les résidus des aliments peuvent rester coincés à l'intérieur du four et sur la porte.	Nettoyez le four.
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte peut être restée ouverte. • La fonction ou la température peut ne pas être réglée. • L'alimentation peut être coupée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la porte assurez-vous qu'elle est fermée complètement. • Réglez le four sur une température et/ou une fonction spécifiques.

Certificat de Garantie

Conditions de Garantie

- 1- La durée de garantie commence à partir de la date de livraison et **est de 2 ans**.
- 2- L'ensemble de votre appareil, y compris toutes les pièces, sont couvertes par la garantie de notre société pendant la période de garantie.
- 3- Dans le cas où il est entendu que l'appareil est défectueux, le consommateur peut utiliser l'un des droits énoncés à l'article 11 de la loi n ° 6502 sur la protection des consommateurs tels que ;
 - a- a- Renonciation du contrat,
 - b- b-Demander une remise sur le prix de vente,
 - c- c- Demander une réparation gratuite,
 - ç- Demander le remplacement du produit vendu par un produit.
- 4- Si le consommateur choisit le droit à une réparation gratuite parmi ces droits, le vendeur est tenu de réparer ou de faire réparer l'appareil sans frais de main-d'œuvre, de coût des pièces remplacées ou sous tout autre nom. Le consommateur a également la possibilité d'exercer son droit de réparation gratuite à l'encontre du fabricant ou de l'importateur. Le vendeur est responsable conjointement et solidairement de l'utilisation de ce droit par le fabricant et l'importateur consommateur.
- 5- Si le consommateur utilise le droit à la réparation gratuite, l'appareil ménager ; il peut demander le remboursement du prix de l'appareil, la remise du prix au taux du défaut ou, si possible, le remplacement de l'appareil par un autre nouveau sans défaut auprès du vendeur dans des cas suivants :
 - Défaillance répétée de l'appareil pendant la période de garantie,
 - - Dépassement du temps maximum requis pour la réparation,
 - Lorsque le service agréé, le vendeur, le fabricant ou l'importateur déclare l'impossibilité de la réparation par un rapport, l'utilisateur. Le vendeur ne peut rejeter la demande de l'utilisateur. En cas de non-exécution de cette demande, le vendeur, le fabricant et l'importateur sont conjointement responsables.
- 6- La période de réparation de l'appareil ménager ne peut excéder **20** jours ouvrables. Cette période commence à la date de notification du dysfonctionnement de l'appareil à la station-service agréée ou au vendeur pendant la période de garantie, et en dehors de la période de garantie, à compter de la date de livraison de l'appareil à la station-service agréée. Si le dysfonctionnement de l'appareil ménager ne peut être réparé dans les 10 jours ouvrables, le fabricant ou l'importateur est tenu d'attribuer un autre appareil présentant des caractéristiques similaires à l'usage du consommateur jusqu'à la fin de la réparation de l'appareil. En cas de dysfonctionnement de l'appareil ménager pendant la période de garantie, le temps écoulé pour la réparation est ajouté à la période de garantie.
- 7- Les dysfonctionnements causés par l'utilisation de l'appareil en violation des instructions contenues dans le manuel d'utilisation sont en dehors du champ d'application de la garantie.
- 8- Le Consommateur peut saisir le Comité d'Arbitrage des Consommateurs ou le Tribunal des Consommateurs du lieu où se trouve la résidence ou où le processus de consommation est effectuée pour les litiges pouvant survenir dans le cadre de l'exercice de ses droits découlant de la garantie.
- 9- Si ce certificat de garantie n'est pas fourni par le vendeur, le consommateur peut saisir la Direction Générale de la Protection des Consommateurs et de la Surveillance du Marché du Ministère des Douanes et du Commerce.
- 10- Les stations-service sont tenues d'émettre un document contenant les informations mentionnées ci-dessous pour les appareils ménagers défectueux qui leur sont livrés ou reçus par eux hors des appareils ménagers défectueux qui leur sont envoyés par cargaison :
 - a- a- Réclamations ou demandes du consommateur concernant l'appareil ménager,
 - b- b- Type, marque et modèle de l'appareil ménager,
 - c- c- Si le dysfonctionnement des appareils couverts par la garantie n'est pas corrigé dans les dix jours ouvrables, des informations

selon lesquelles un autre appareil présentant des caractéristiques similaires sera fourni au consommateur par le fabricant ou l'importateur jusqu'à ce que la réparation de l'appareil soit terminée,
d- d- La date de notification du dysfonctionnement.

11- Il est obligatoire pour les stations-service de remplir le bon de service contenant les informations mentionnées ci-dessous concernant les appareils ménagers livrés aux consommateurs et de les remettre aux consommateurs ;

a- a- Dénomination, adresse, téléphone, fax et autres informations d'accès de la station-service,

b- b- Date de livraison de l'appareil ménager au consommateur,

c- c- Informations sur le dysfonctionnement de l'appareil ménager et les opérations effectuées, ç- Coût si l'appareil ménager est hors garantie,

d- d- Signature du responsable de la station-service,

e- e- Nom, prénom, adresse, téléphone et signature du consommateur, à l'exclusion des produits reçus par cargaison.

QUESTIONS AUXQUELLES LE CLIENT DOIT PRÊTER ATTENTION

Ce certificat de garantie ne couvre pas l'élimination des dysfonctionnements pouvant survenir en dehors de la plage normale du produit, ainsi que les situations suivantes ne sont pas valides :

1- Les dommages et dysfonctionnements causés par des défauts d'utilisation,

2- Dommages et dysfonctionnements survenant lors du chargement, du déchargement et du transport après la livraison de l'appareil ménager au consommateur,

3- Les dommages et les défauts qui peuvent se produire en raison d'une tension faible ou excessive, d'une installation électrique défectueuse, d'une tension autre que celle indiquée sur l'étiquette du produit,

4- Dysfonctionnements et dommages causés par l'incendie et la foudre,

5- Dysfonctionnements résultant d'une utilisation du produit contraire aux dispositions du manuel d'utilisation,

6- Bris de vitre,

Les dysfonctionnements mentionnés ci-dessus sont corrigés moyennant des frais.

L'installation et le transport du produit sur le lieu d'utilisation ne sont pas inclus dans le prix du produit. La responsabilité de remplir le certificat de garantie pour le consommateur incombe au revendeur, à l'agence ou aux bureaux de représentation du vendeur auprès duquel le consommateur a acheté l'appareil. La durée de garantie commence à partir de la date de livraison et est de 2 (deux) ans au minimum. Les certificats de garantie doivent contenir la date et le numéro de la facture de l'appareil ménager acheté, ainsi que la banderole et le numéro de série. Cette garantie est invalide si le certificat de garantie est falsifié, si le numéro de série d'origine du produit est retiré ou falsifié.

À L'ATTENTION DES CONSOMMATEURS !

Veillez à remplir complètement les espaces vides sur le certificat de garantie par la société vendeuse pour que le produit que vous avez acheté soit couvert par la garantie pour une période de deux ans. Les produits pour lesquels un certificat de garantie n'a pas été émis par une société vendeuse ne seront pas couverts par la garantie.

CERTIFICAT DE GARANTIE

ENTREPRISE FABRICANTE

DÉNOMINATION SOCIALE :

ADRESSE :

TÉLÉPHONE:

COURRIEL :

ENTREPRISE FABRICANTE SIGNATURE ET CACHET

PRODUCTO

PRODUIT : FOUR ENCASTRABLE

Marque : WIGGO

Modèle :

Banderole et Numéro Sérial :

Temps de Réparation Maximum :

Période de garantie : 2 ans

DE L'ENTREPRISE VENDEUSE

Dénomination Sociale :

Adresse :

Téléphone -Télécopie :

Correo Electrónico :

Date et Numéro de la Facture :

Date de Délivrance et de Vente :

Date de l'Assemblage en Masse :

Date de Garantie :

NOTE : Le champ relatif à la date de garantie pour les produits encastrés et au gaz naturel sera rempli par le personnel de service agréé lors de l'installation.

CONCESSIONNAIRE ET
SERVICE AGRÉÉ
SIGNATURE-CACHET





Querido/a Cliente,

Gracias por elegir el producto de **Wiggo**. Esperamos que quede satisfecho con nuestros productos de alta calidad, tecnológicos y fabricados en nuestras modernas instalaciones.









Mediante los cuidados y el mantenimiento necesarios, podrá utilizar su horno con placer y confianza durante años.

Lea el manual completo. Guárdalo durante su uso. En caso de entregar el producto a otra persona, entregue también el manual.

⚠ El manual de usuario está preparado para más de un modelo. Puede que algunas de las funciones especificadas no estén disponibles en su aparato.

Símbolo	Significado
	Datos Importantes
	Advertencia - Precaución
	Peligro de Descarga Eléctrica
	Peligro de Incendio

CONTENIDO

1. Advertencias Importantes de Seguridad 	144
Advertencias Generales	144
Peligro de Descarga Eléctrica	145
Peligro de Lesiones	146
Intención de Uso	146
2. Protección de Medio Ambiente 	147
Ahorra de Energía	147
Conformidad Con la Directiva de AEEE y Eliminación de Residuos	148
Características Técnicas	148
3. Conozca el Aparato 	149
Vista General	149
Panel de Control	150
Tipos de Calentamiento y sus Funciones	151
4. Uso del Horno 	152
Primer Uso	153
Ajuste del Reloj	153
Primer Calentamiento	154
Uso Diario	154
Uso de Temporizador Digital	155
Ajuste de Alarma	158
5. Accesorios 	160
Uso de Accesorios	161
6. Rotatorio de Pollo	163
7. Consejos de cocción 	164
8. Mantenimiento y Limpieza 	167
Función de Limpieza a Vapor	167
Retirar e Instalar la Cubierta del Horno	168
Retirar e Instalar los Vidrios	169
Retirar e Instalar los Estantes de Alambre	170
Reemplazo de Lámpara de Horno	171
9. Solución de Problemas 	171

1. Advertencias Importantes de Seguridad


Lea detenidamente este manual antes de instalar y utilizar el aparato. Los aparatos no estarán cubiertos por la garantía en caso de que se instalen o utilicen de forma incorrecta, salvo por parte de una persona especializada.

Advertencias Generales

- Cumpla con las instrucciones de seguridad.
- También, lea otros documentos proporcionados con el aparato.
- Es posible que el manual de usuario está preparado para más de un modelo.
- Guarde el manual en un lugar de acceso fácil para futuras consultas.
- Antes de todos los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación corte toda alimentación de energía.
- No funcione el aparato, si está dañado.
- Si el panel y la cubierta de su aparato tienen una gelatina protectora, quítela.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años y a las mascotas durante y después de su uso.
- Resulta peligroso que los niños menores de 8 años de edad toquen el aparato sin la presencia de un adulto y lo utilicen por su propia cuenta.
- Conserve los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelos fuera de su alcance.
- El paquete deshumidificador no debe entrar en contacto con la boca. Mantenga lejos de los niños.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben realizarse sin la supervisión de los niños.
- El aparato es sólo para cocinar. El aparato no se debe utilizar para calentar la habitación.
- Cuando el aparato está caliente, la bandeja y los accesorios pueden estar calientes; utilice guantes de cocina o un equipo similar al colocarlos y retirarlos.
- Para limpiar el aparato, no utilice un limpiador de vapor.
- Mantenga abierta la zona alrededor de todas las partes por las que circula el aire.
- En caso de utilizar papel de horno, no permita que éste toque el fondo del horno.
- No prepare comidas con bebidas muy alcohólicas. Es posible que el alcohol se evapore a alta temperatura y que se incendie en contacto con superficies ardientes y provoque un incendio.
- Verifique que el aparato esté apagado después de su uso.
- Mantenga bajo control el tiempo de cocción.

Peligro de Descarga Eléctrica

 Existe peligro de descarga eléctrica.

- Cuando el aparato está averiado, se debe reparar en un centro de servicio autorizado.
 - En caso de avería, apaga el aparato y corta la corriente.
 - No pulverice ni vierta agua sobre el aparato, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
 - En caso de reemplazo de la lámpara, desconecte el aparato de la red eléctrica antes del reemplazo para evitar una descarga eléctrica.
 - Nuestra empresa no asume ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse como consecuencia del uso del aparato sin estar conectado de acuerdo con la normativa local.
 - Nunca toque el enchufe con las manos mojadas.
 - A fin de desconectar la energía, tire de la clavija sujetando el enchufe, no el cable.
 - También se calienta la superficie trasera mientras el aparato funciona. No se debe tocar la superficie trasera con las conexiones eléctricas.
 - Desconecte el aparato de la toma de corriente para la limpieza, reparación y mantenimiento.
 - Durante la limpieza, no mueva la resistencia.
 - Nunca pase los cables de conexión por la superficie caliente. El derretimiento del cable puede provocar un cortocircuito e incendio.
-  No intente extinguir el fuego con agua.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica y cubra la llama con una manta ignífuga, etc., para evitar que la llama entre en contacto con el aire.

Peligro de Lesiones

- El vidrio de la cubierta del horno puede romperse y salpicar si se produce una grieta o un impacto.
- Para limpiar el vidrio de la cubierta del horno no utilice limpiadores fuertes y abrasivos ni raspadores metálicos.
- No toque los elementos de calefacción/energía.
- Es posible que las bisagras de la cubierta del aparato se atasquen durante el movimiento. Nunca sujete la parte donde se encuentran las bisagras.
- Nunca guarde materiales inflamables o combustibles dentro del aparato.
- No caliente los tarros de cristal ni los productos enlatados. El tarro puede explotar por la presión.
- No ponga la bandeja cerca de materiales inflamables y combustibles después de cocinar.
- La cubierta del horno puede constar de 2, 3 o 4 cristales. No use la cubierta con el cristal retirado.
- El usuario no debe transportar el horno solo y sin guantes.

Intención de Uso

El aparato está destinado a cocción. No se debe utilizar con fines tales como el calentamiento.

- El aparato está diseñado para el uso en hogar. Utilice únicamente en el interior.
- El horno puede utilizarse para descongelar, freír o asar alimentos.
- No cuelgue toallas o ropa en el asa del horno para secarlas.

2. Protección del Medio Ambiente

Ahorra de Energía

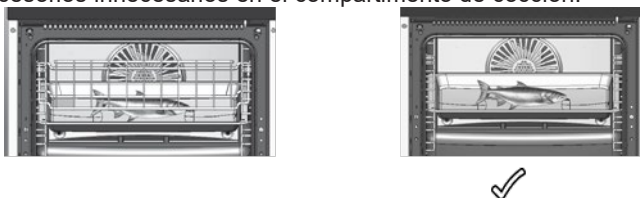
Si tenemos que hablar lo que se debe hacer para cocinar en el horno, antes de todo hay que mencionar el precalentamiento. El precalentamiento se debe realizar únicamente cuando es necesario.

Evite precalentar durante más de 10 minutos.

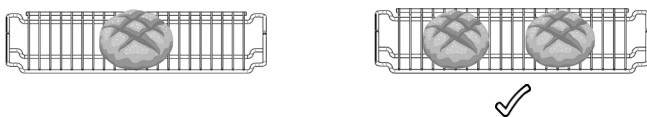
- Antes de cocinar, los alimentos congelados deben dejarse a temperatura ambiente o descongelarse en el microondas.



- No ponga accesorios innecesarios en el compartimento de cocción.



- Se pueden cocinar más de un alimento al mismo tiempo en el estante de alambre. Esto permite ahorrar la temperatura.



- Cada apertura de la cubierta del horno provoca una pérdida de calor. Por eso, no abra la cubierta del horno a no ser que sea muy necesario. Cuando sea necesario abrir la puerta, procure cerrarla lo antes posible.



Conformidad con la Directiva de AEEE y Eliminación de Residuos



Elimine el producto antiguo de forma segura para el medio ambiente. El producto está etiquetado con un símbolo (AEEE) que indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos deben recogerse por separado. Esto implica que el equipo debe manipularse de acuerdo con la Directiva 2002/96/CE de la UE para su reciclaje o trituración con el fin de minimizar su impacto en el medio ambiente. Para más información, póngase en contacto con las autoridades locales y regionales.

Los productos electrónicos que no se someten a una recogida controlada de residuos suponen un peligro potencial para el medio ambiente y la salud humana debido a las sustancias nocivas que contienen.

Solicite a su distribuidor o al centro de recogida de residuos de su municipio información sobre cómo eliminar el producto. Antes de deshacerse del producto, desconecte el enchufe

y rompa el cierre de la tapa, si lo hay, para evitar que los niños se expongan al peligro.

Características Técnicas

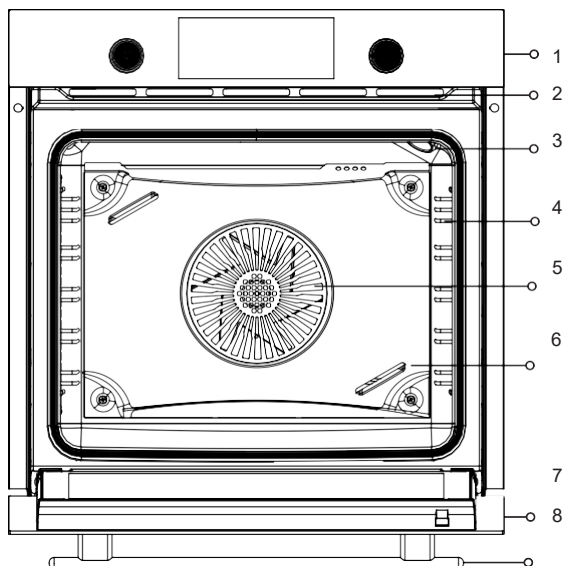
Tensión/Frecuencia	220-240V~50-60 Hz
Longitud del Cable	Enchufe Tipo F 3x1,50x1500mm
Tamaños Exteriores(altura/ancho/profundidad)	595 mm/595 mm/547 mm
Horno Principal	Horno eléctrico turbo
Potencia de Lampara	25 W
Termostato	50-Máx°C
Calentador inferior	1200 W
Calentador superior	1100 W
Parrilla	2450 W

Base: Para los hornos eléctricos domésticos, la información del etiquetado energético se da según las normas EN 60350-1 / IEC 60350-1. Los valores se establecen en función de la carga estándar y de las funciones de calefacción superior e inferior o de calefacción asistida por ventilador (si está disponible).

ⁱ A fin de mejorar la calidad del producto, las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

3. Conozca el Aparato

Vista General



1-Panel de Control

5- Ventilador

2-Agujeros de Ventilación*

6-Chapa Protectora de Ventilador**

3-Iluminación de Horno***

7-Cubierta

4-Estantes****

8-Mango

***Agujeros de Ventilación** pueden estar abiertos/cerrados en función de su modelo.

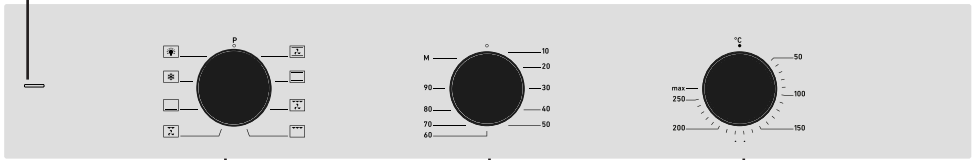
****FKS** puede estar ausente en función de su modelo.

*****Iluminación de Horno** puede tener diferente ubicación.

******Estantes** puede variar en función de su modelo. Se muestra estante de alambre como un ejemplar.

Panel de Control

Lámpara de Señal

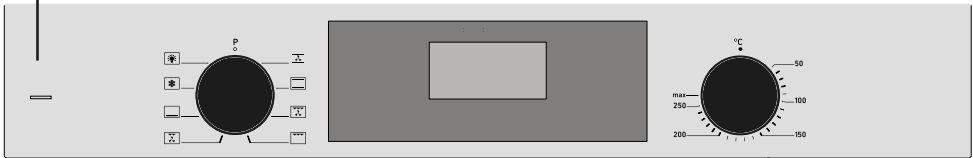


Botón de Función

Temporizador Mecánico

Botón de Temperatura

Lámpara de Señal



Botón de Función

Temporizador Digital

Botón de Temperatura

Botón de Función

Tipo de calentamiento / cocción se ajusta con el botón de selección de función.

Debe llevar el botón de temperatura a un valor, junto con el botón de selección de función. En caso contrario no se inicia el calentamiento.

Botón de Temperatura

Le permite seleccionar la temperatura del horno. La cocción se inicia al seleccionar también tipo de función.

Temporizador Mecánico

Le permite definir el tiempo de cocción para el plato a cocinar. Se deben ajustar botones de función y temperatura.

Temporizador Digital

Es un temporizador electrónico que hace que su comida esté lista a la hora deseada.


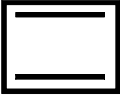








Lámpara de Señal

Es la lámpara que muestra que el horno está caliente. Se apaga cuando el horno alcance la temperatura programada.

Apagado de Horno Eléctrico

Coloque los botones de función y temperatura en la posición de cero (apagada).

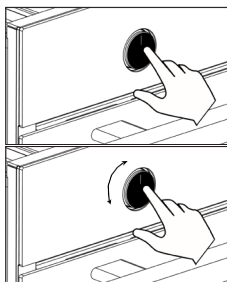
Tipos de Calentamiento y sus Funciones

	Calentamiento Superior e Inferior con Soporte de Ventilador	Están activos Inferior + Superior y Ventilador. Adecuado para alimentos tales como carne, pasteles secos y tartas. La circulación del aire en el horno se realiza de forma controlada y uniforme con la ayuda del ventilador.
	Calentamiento Inferior y Superior	Las comidas se calientan desde abajo y arriba al mismo tiempo. Están activos calentamientos Superior e Inferior. Adecuado para tartas, empanadas y galletas.
	* Parrilla Grande con Soporte de Ventilador	La parrilla y ventilador funcionan juntos. El ventilador distribuye el aire caliente de manera uniforme. Adecuado para asar y freír grandes platos de carne.
	Parrilla Grande	Adecuado para asar y freír platos de porciones grandes y medianas. Se calienta toda la zona bajo el calentador
	Horno Rotatorio de Pollo	La carne, el pollo, etc. colocados en brochetas se cocinan fríndose uniformemente.
 = 	*Parrilla Pequeñ con Soporte de Ventilador	Están activos la parrilla pequeña y el ventilador. Puede cocinar los alimentos que necesitan ser cocinados durante mucho tiempo ahorrando energía. El tiempo de cocción es mayor en comparación con otras funciones. No se recomienda para los alimentos fermentados. Este modo es el más eficiente energéticamente.
	Calentamiento Inferior	Solo está activo el calentamiento inferior: Utilice el programa hacia el final de la cocción si la parte inferior de los alimentos cocinados quedará dorada. También utilice esta función para La Limpieza a Vapor.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados como carne, pan y pasteles, el ventilador hace circular el aire alrededor de los alimentos
	Iluminación del Horno	Ilumina el interior del horno. Si el horno se pone en posición de iluminación, los calentadores y el ventilador no funcionan. La iluminación permanece encendida mientras el horno está en uso.

 Las funciones mostradas en la tabla puede variar en otros aparatos, tal vez no estén disponibles en todos modelos.

*El valor energético en el modo de cocción con ventilador especificado se basa en esta función. Las pruebas realizadas se basan en la norma TS EN 60350 y en el reglamento (EV) nº 66/2014.

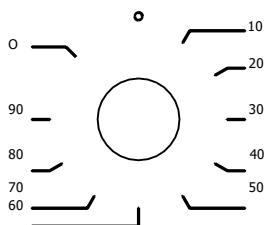
Uso de Botón Extraíble



En los modelos con botón extraíble, el botón debe estar fuera para el ajuste. (Este botón es una opción.)

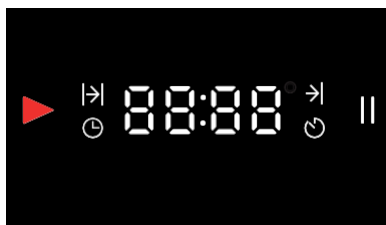
- Extraiga el botón pulsando tal y como se muestra en la imagen.
- Se puede realizar el ajuste girando el botón cuando está fuera.

Uso del Temporizador Mecánico



Le permite definir el tiempo de cocción para el plato a cocinar. Se puede seleccionar la temperatura y el tipo de cocción y ajustar el tiempo de cocción girando en el sentido horario. Al terminar el tiempo, se avisa con un sonido. Si lo desea, puede cambiar al modo M y comenzar a cocinar seleccionando la temperatura y el tipo de cocción sin seleccionar el tiempo.

4. Uso del Horno




↩ - + OK

	Indicador de continuación		Indicador de parada
	Indicador de tiempo de cocción		Botón de volver
	Indicador de fin de cocción	OK	Botón OK
	Indicador de ajuste del reloj	+	Botón de aumento de tiempo
	Indicador de alarma	-	Botón de reducción de tiempo

Primer Uso


Ajuste del Reloj



 Antes de empezar a utilizar el horno realice el ajuste del reloj.

Tras la conexión de la energía, todos los dígitos se iluminan durante 2 segundos y se apagan. En la pantalla se muestra  12:00.

 — Puede cambiar la hora más rápidamente pulsando los botones  / .

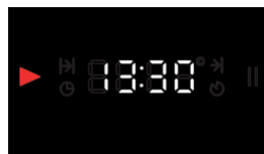
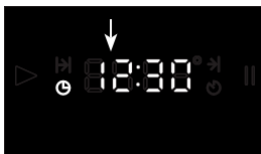
Primero se ingresa el minuto y se confirma con el botón **OK** y se pasa a la hora.




Cuando parpadea la parte de los minutos, al pulsar brevemente el botón  se termina la configuración de la hora sin guardar ningún dato.





Al ajustar la hora, pulse brevemente el botón  para volver a los minutos. 




Mientras no se confirme los datos de la hora, la pantalla seguirá siendo la pantalla de ajuste.

 Si se produce un corte de electricidad, la hora del día se anula y debe reajustarse.



   **OK**
Seleccione primero el minuto con los botones **-/+** y avance con el botón **OK**.

    **OK**
Luego seleccione la hora y confirme con el botón **OK**.

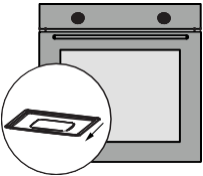

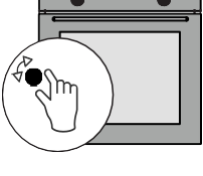

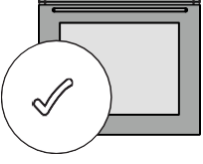
   **OK**
Se muestra la hora del día.


Se ajusta la hora y el indicador de  se desaparece.

1 minuto después de realizar el ajuste el brillo de la pantalla disminuye.

Después, se puede ajustar la hora del día desde el **'Modo de Ajustes'**.

Primer Calentamiento

	<p>Antes de utilizar su horno, retire las etiquetas y los accesorios.</p>
	<p>Limpie el horno con un paño húmedo y séquelo. Véase en detalle el apartado "Mantenimiento y Limpieza".</p>
	<p>Realice el primer calentamiento para eliminar el olor a aparato nuevo. Estando la cubierta del horno cerrada, encienda el horno a 200°/30 minutos en la posición Inferior + Superior . Luego ventile el ambiente.</p>
	<p>Preste atención al abrir la cubierta del horno, ya que puede salir vapor después del calentamiento. Coloque los accesorios. Su horno está listo para su uso.</p>

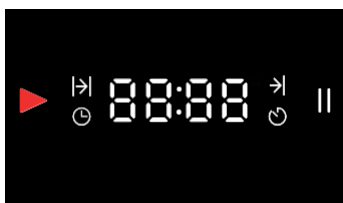
 Durante el primer encendido, las superficies se calientan más de lo normal. Así que no toque el horno y mantenga a los niños alejados.

Uso Diario

- Para iniciar la cocción, gire el mando del termostato del horno y ajuste la temperatura adecuada para sus alimentos (Recomendaciones de Cocción).
- Realice precalentamiento del horno en caso de que sea necesario.
- Tras la cocción, deje la cubierta del horno abierta para que se enfríe.

 Al finalizar la cocción, no olvide desconectar el interruptor de función y temperatura del horno.

Uso de Temporizador Digital

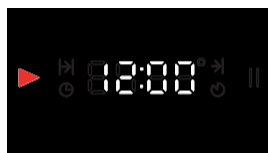





Es un temporizador electrónico que hace que su comida esté lista a la hora deseada. Es necesario ajustar el tiempo de cocción y el tiempo que se desea que el plato esté listo.

⏪ - + OK





Programa de Cocción Automática

Una vez seleccionada la temperatura y la función adecuadas para los alimentos colocados en el horno, puede empezar a cocinar inmediatamente ajustando el tiempo de cocción mediante el temporizador. Para ajustar el tiempo de cocción;









⏪ - +  OK
Pulse el botón  hasta que se muestre el indicador .





⏪ - +  OK
Seleccione primero el minuto con los botones   y active la hora pulsando el botón . (Por ejemplo; 40 minutos)






⏪ - +  OK
Tras seleccionar el tiempo, desplácese con el botón  hasta que aparezca la pantalla de arriba y comience a cocinar.

- El tiempo ajustado en la pantalla comienza la cuenta atrás. Ajuste la temperatura y la función deseada. El horno se cocinará durante 40 minutos a partir del momento en que confirme el tiempo.
- Al finalizar el tiempo programado, en la pantalla aparece   el indicador  parpadea y emite un aviso sonoro durante 2 minutos. Para desactivar el aviso, pulse el botón . Tras desactivar, la hora del día aparece en la pantalla.
- Una vez finalizada la cocción, apague el horno colocando la temperatura y la función en la posición de apagado.

 Para finalizar la cocción antes del tiempo programado y cancelar el tiempo seleccionado, mantenga pulsado el botón . Tras cancelar el programa, la hora del día aparece en la pantalla.

Modo de Parada

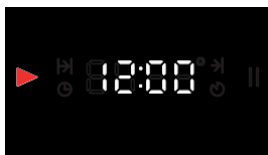
Mientras la pantalla muestra la hora del día, pulsando largamente el botón  aparece la hora del día y el símbolo y el horno pasa al modo de parada. En este caso no se realiza la cocción. Al pulsar una vez el botón  para salir del modo, se muestra el símbolo  y se desactiva.





 La operación continúa mientras el conmutador está abierto.

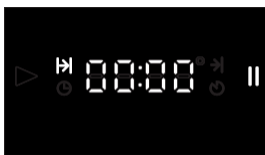
Fijar Hora de Finalización de Cocción a una Hora Posterior →





Este programa se utiliza cuando se desea que la comida esté lista más tarde. Se inicia con una demora. La cocción se inicia después de la demora y termina al final del tiempo de cocción establecido.

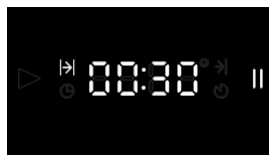
Tiempo de cocción se introduce;






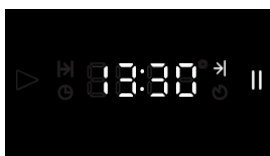
 -  +  **OK**
se pulsa el botón  hasta que se muestre el indicador **OK**.






 -  **OK**
Para tiempo de cocción; seleccione primero el minuto con los botones  /  y active la hora pulsando el botón **OK**.

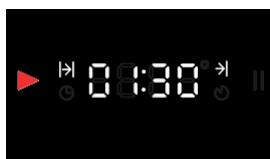


 -  **OK**
Tras seleccionar la hora la confirme con el botón **OK** y llegue en el modo .



 -  +  **OK**

Para finalizar la cocción; después de seleccionar el minuto y la hora, desplácese el botón **OK** hasta que aparezca la pantalla de cocción.



 -  +  **OK**

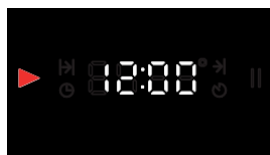
Pantalla de cocción;
Tiempo restante para el fin de cocción.

Reloj de horno; resta la hora del día a la hora de finalización, muestra el tiempo restante en la pantalla y comienza la cuenta atrás.

Configuramos el horno para que empiece a cocinar a las 13:00, cocine durante 30 minutos y termine a las 13:30. Cuando el proceso de cocción ha finalizado, el indicador **||** parpadea y emite un aviso sonoro durante 2 minutos. Para desactivar el aviso, pulse el botón **↶** **OK**.

Una vez finalizada la cocción, apague el horno colocando la temperatura y la función en la posición de apagado.

Antes de introducir el tiempo de cocción;



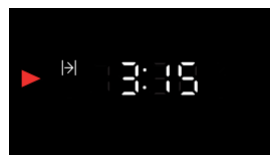
Se mantiene pulsado el botón **OK** hasta que se muestre el indicador.



Antes de introducir el tiempo de cocción avance con el botón **OK** y **→** llegue el modo.



Para finalizar la cocción; después de seleccionar el minuto y la hora, desplácese con el botón **OK** hasta que aparezca la pantalla de cocción.




Pantalla de cocción;
Tiempo restante para el fin de cocción.

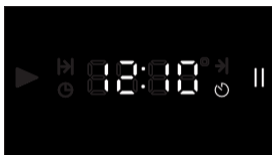
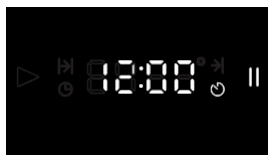
Modo de Cocción Manual






Puede empezar a cocinar de inmediato, sin tener que programar el tiempo, seleccionando la temperatura y la función adecuadas para su plato. El horno no se apaga automáticamente y debe ser supervisado por usted.







i Si se produce un fallo de alimentación, su horno se desactivará y su reloj se pondrá a cero. Es necesario volver a ajustar la hora del día cuando se restablece el suministro eléctrico.





Ajuste de Alarma

Es posible programar la alarma en cualquier momento. Puede utilizarlo como advertencia o recordatorio. El indicador de alarma se apagará después de que la alarma suene durante 2 minutos.  se mantiene pulsado hasta que se muestre el indicador **OK**.




    **OK**
Este botón se utiliza para avanzar hasta alcanzar el indicador .

    **OK**
Seleccione primero el minuto con los botones  , luego seleccione la hora con **OK** y confirme pulsando el botón **OK**.

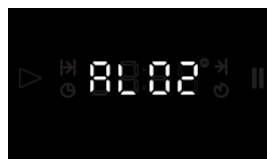
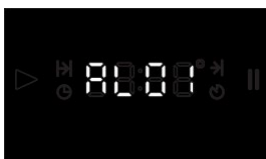
    **OK**
Después de ajustar la hora, la pantalla muestra la hora del día.






Apagado de Alarma





Al finalizar el tiempo programado, la alarma suena durante 2 minutos. Puede pulsar el botón **OK** o  para desactivar el aviso. Tras desactivar, la hora del día aparece en la pantalla.





Modo de Ajustes

Ajuste de Tono de Alarma (AL)



    **OK**
Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones  y **OK** largamente.
Utilizando los botones

    **OK**
llegue a la opción **AL** y confirme con el botón **OK**.

    **OK**
y confirme con el botón **OK**.

Seleccione el nivel deseado con los botones

Cambio de Hora (CL)

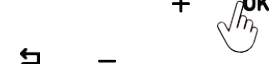
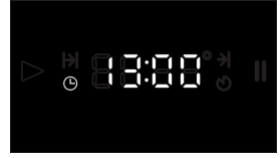


Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones y **OK** largamente.

Utilizando los botones



llegue la opción **CL** y confirme con el botón **OK**.



Seleccione la hora y el minuto con los botones **-/+** y confirme con el botón **OK**.

Cambio de Tono de Sonido (So)



Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones **-/+** y **OK** largamente.

Utilizando los botones



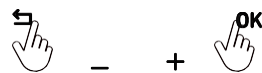
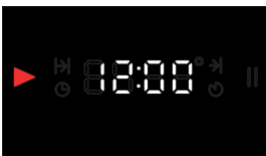
llegue la opción **5001** y confirme con el botón **OK**.

Seleccione el nivel deseado con los botones



y confirme con el botón **OK**.

Cambio del Brillo de Pantalla (Sc)



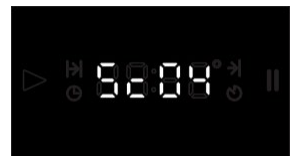
Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones **-/+** y **OK** largamente.

Utilizando los botones



llegue la opción **5201** y confirme con el botón **OK**.

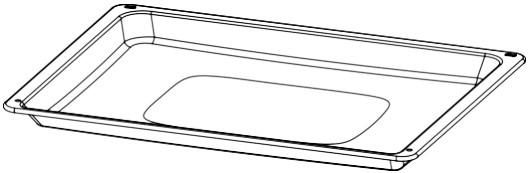
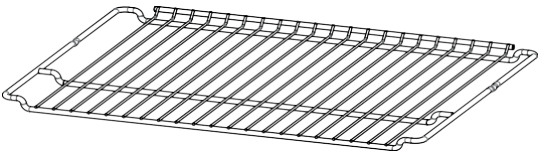
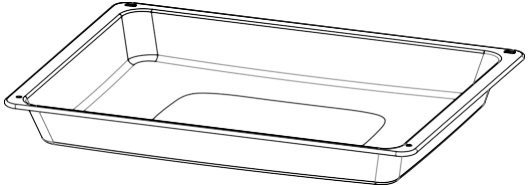
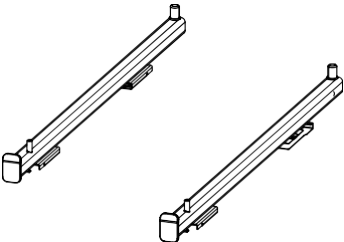
Seleccione el nivel deseado con los botones



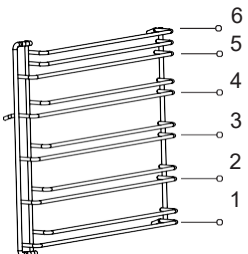
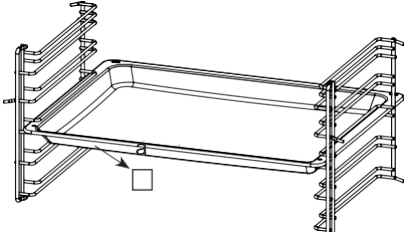
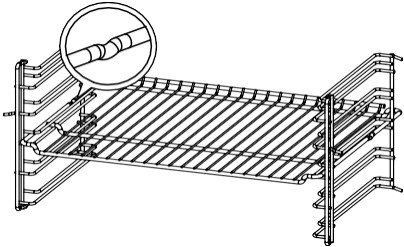
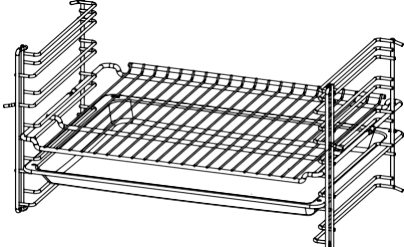
y confirme con el botón **OK**.

5. Accesorios

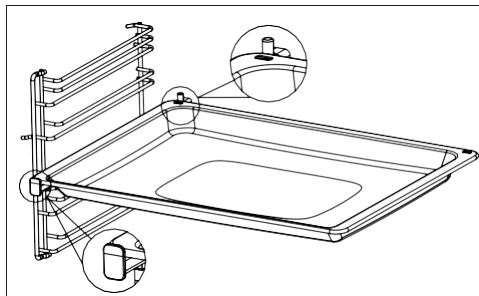
- ⓘ En función del modelo de aparato, los accesorios suministrados varían. Es posible que los accesorios especificados en el manual de usuario no estén disponibles en su producto.
- ⓘ Utilice los accesorios originales diseñados para su aparato.

 A rectangular standard tray with a slightly raised rim and a central recessed area.	<p>Bandeja Estándar</p> <p>Es apta para alimentos congelados, pasteles, platos grandes de carne, pastelería.</p>
 A rectangular wire rack with a grid of parallel bars.	<p>Rejilla de Alambre</p> <p>Los platos para pasteles y suflés sirven para colocar los alimentos a freír en el estante.</p>
 A rectangular deep tray with a high rim and a central recessed area.	<p>Bandeja Profunda</p> <p>Se puede utilizar para recoger la grasa que se escapa cuando se asan alimentos jugosos, se frién piezas grandes y se asan a la parrilla.</p>
 Two telescopic rails, one shown in its extended state and the other in its retracted state.	<p>Carril Telescópico</p> <p>Gracias al raíl telescópico, se puede mover fácilmente la bandeja y la parrilla de alambre y controlar las comidas.</p>

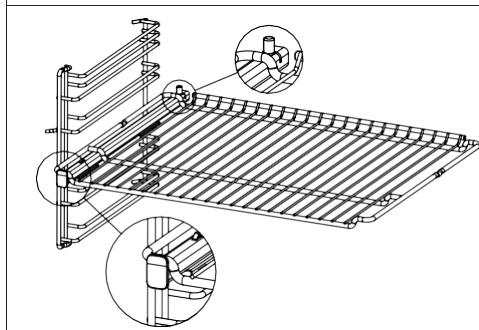
Uso de Accesorios

 <p>A diagram of a wire rack with six shelves. The shelves are numbered from 1 to 6, starting from the bottom and going up. The rack has a vertical frame on the left and right sides.</p>	<p>Están disponibles los modelos de alambre y de estantería. La estantería de alambre tiene 6 estantes de cocción.</p>
 <p>A diagram showing a rectangular tray being inserted into the wire rack. The tray is positioned between two shelves. An arrow points to the front edge of the tray, indicating it should be angled towards the front of the rack.</p>	<p>Los accesorios deben caber entre los dos estantes y el lado inclinado debe mirar hacia la cubierta del aparato.</p>
 <p>A diagram showing a wire grill being placed on one of the shelves. A circular inset provides a close-up view of the grill's holes, showing they are designed to prevent the grill from falling through the shelves.</p>	<p>Los huecos de la rejilla de alambre evitan que se caiga de los estantes y garantizan la seguridad.</p>
 <p>A diagram showing a tray and a wire grill being used together. The tray is placed on a shelf, and the grill is placed on top of it. This setup is used as a drip tray for meat plates and grills.</p>	<p>Al colocar la bandeja y la parrilla juntas, puede utilizar la bandeja como bandeja de goteo para los platos de carne y de parrilla.</p>

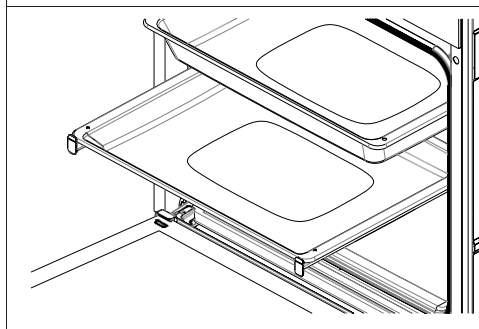
Uso de Carril Telescópico



Empuje los carriles hasta el fondo sin colocar la bandeja y la rejilla de alambre sobre ellos.



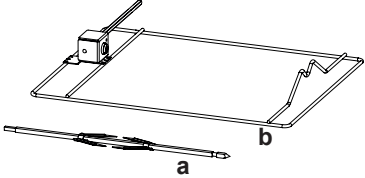
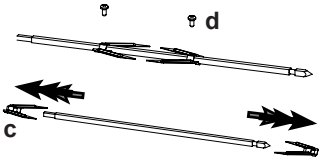

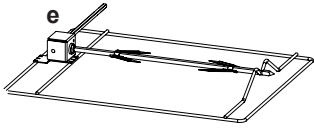
Los accesorios deben estar entre los salientes delanteros y traseros de los rieles.



En caso de cocinar con más de una bandeja, debe haber una distancia de un nivel del sistema de rieles.

6. Horno Rotatorio de Pollo

ⓘ Esta característica es opcional. No puede ser disponible por su producto.













	<p>Si su horno dispone de accesorios; Retire la brocheta (a) de los accesorios del stand (b).</p>
	<p>Afloje el tornillo (d) de la placa en V (cola de milano) (c) y retírelo.</p>
	<p>Centre el alimento a asar en la brocheta y fíjela para que la chapa en V no se mueva y apriete el tornillo. (Pollo Máx - 2,5 kg)</p>
	<p>Introduzca la brocheta en la caja de engranajes (e) del stand. Asegúrese de que entre.</p>

- Después de cerrar la cubierta del horno, accione el termostato de temperatura al máximo en la posición de parrilla.
- Coloque una bandeja en el fondo y añada una pequeña cantidad de agua a la bandeja para recoger la grasa que gotea.

7. Consejos de Cocción

En tabla puede ver los datos de valores de cocción de los alimentos que hemos determinado en pruebas de nuestros laboratorios. Tiempos de cocción, tensión de red, la naturaleza del material que se va a cocinar se pueden variar depende de la cantidad y la temperatura. Puede determinar diferentes sabores y valores a gusto de su paladar realizando pruebas.

- (i) El estante más bajo del horno es el 1er estante.
* Se aconseja precalentar durante 10 minutos.

Comida	Accesorio a utilizar	Función de cocción	Posición del estante	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Pastel en bandeja	Bandeja estándar		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Pastel en el molde	Molde de pastel		2	170	35...40
			2	160	25...30
Galleta	Bandeja estándar		2	170	20...25
Pastelitos	Bandeja estándar		3	160	30...35
			3	160	25...30
Hojaldre (queso)	Bandeja estándar		2	200	35...40
			2	190	25...30
Hojaldre (espinacas)	Bandeja estándar		2	200	40...45
			2	190	25...30
Pizza	Bandeja estándar		2	200	10...15













Empanada	Bandeja estándar		2	200	25...30
Pescado	Bandeja estándar		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasaña	Plato de cristal sobre rejilla/ plato rectangular		2	190	20...25
Pierna de pollo	Bandeja estándar		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Pollo entero (2 kg)	Bandeja estándar		2-3	30 min máx, luego 60 min 190	90...95
			2-3	25 min máx, luego 50 min 190	75...80
Entrecot	Bandeja estándar		3	30 min máx, luego 30 min 190	55...60
			3	25 min máx, luego 20 min 190	45...50

Tabla de Cocción en Parrilla

Alimento	Accesorio a utilizar	Función de cocción	Ubicación de estante	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)
Chuletas de cordero	Rejilla de alambre		4...5	max.	25...30
Pollo en trozos	Rejilla de alambre		4...5	max.	25...30
Pescado	Rejilla de alambre		4...5	max.	20...25
Pan de tostado	Rejilla de alambre		4...5	max.	1...3

*Se aconseja precalentar durante 5 minutos.

Tabla para Girar Pollo

Alimento	Accesorio a utilizar	Función de cocción	Ubicación de estante	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)
Pollo asado (2kg)	Set de girar pollo		2	max.	100...110
Pierna de cordero (troceada)	Set de girar pollo		2	30min. máx, luego 75min. 190	100...110
Truthahn (in Stücken)	Set de girar pollo		2	35 Min. max, danach 175 Min. 190	210...220



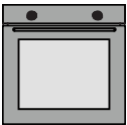
*No pre-calienta.

8. Mantenimiento y Limpieza

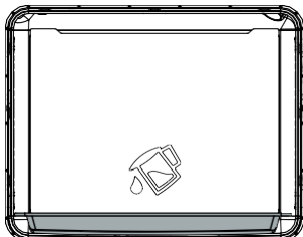
ⓘ Antes de iniciar el mantenimiento y la limpieza, desconecte la alimentación eléctrica contra el riesgo de descarga eléctrica.


⚠ Antes del mantenimiento, asegúrese de que el aparato esté frío.

El mantenimiento y la limpieza regulares pueden prolongar la vida útil del aparato. Es posible desmontar la cubierta, el vidrio y los estantes para su limpieza.

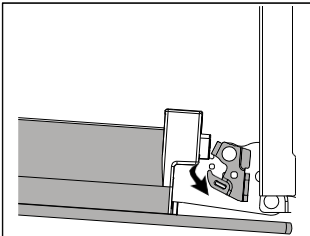
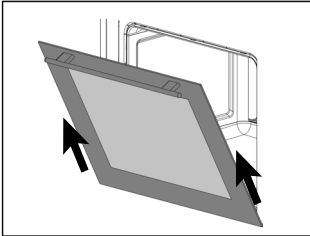
 <p>Recomendaciones de Limpieza</p>	<p>No utilice materiales abrasivos o rayantes, como cuchillos o cepillos, en la bandeja y otras partes del interior y la parte delantera del aparato. Limpie el aparato con agua tibia y un paño suave con jabón y séquelo.</p>
 <p>Limpieza de Accesorios</p>	<p>Limpie y seque bien los accesorios después de usarlos. No lave los accesorios en el lavavajillas.</p>
 <p>Uso Diario</p>	<p>El aparato debe limpiarse a fondo después de su uso. Los residuos y el aceite acumulado pueden provocar un incendio.</p>

Función de Limpieza Por Vapor

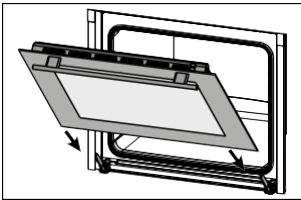
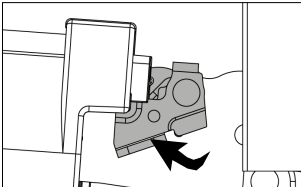


Tras la cocción, la suciedad puede ablandarse y limpiarse fácilmente. Quite todos los accesorios del interior del horno (si hay estante de alambre). Coloque la bandeja simple en la base inferior con un poco de agua y seleccione la función Calentamiento Inferior  y encienda a 100°/20 minutos. Tras el proceso, limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja.

Desmontaje de Cubierta de Horno

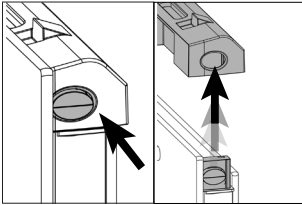
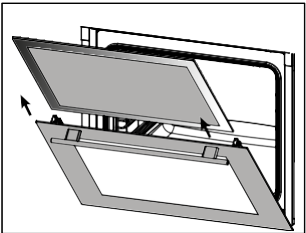
Paso 1	Abra totalmente la cubierta del horno.	
Paso 2	Libere los cierres de las bisagras empujándolos en la dirección de la flecha.	
Paso 3	Cierre la cubierta del horno hasta que la bisagra se bloquee. Tire hacia afuera en la dirección de la flecha.	

Montaje de Cubierta de Horno

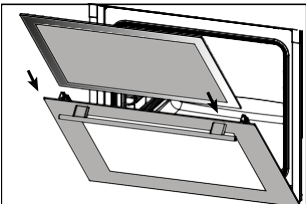
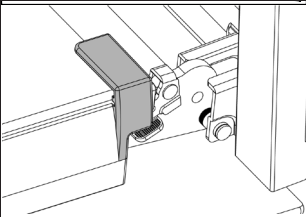
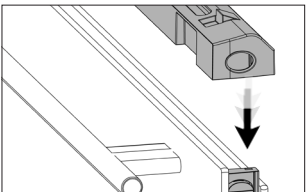
Paso 4	Coloque la cubierta del aparato sobre las bisagras en la dirección de la flecha.	
Paso 5	Abra completamente la cubierta del aparato y mueva los cierres de las bisagras en la dirección de la flecha. Cierre la cubierta del horno.	

Desmontaje de Vidrios

ⓘ Número de vidrios puede variar según el modelo.

Paso 1	Abra en mitad la cubierta del horno.	
Paso 2	Tire hacia arriba presionando los lados derecho e izquierdo del plástico superior.	
Paso 3	Tire primero del vidrio interior y luego del vidrio intermedio hacia afuera en la dirección de la flecha.	

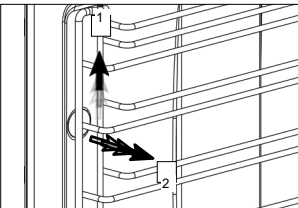
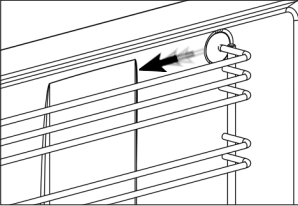
Montaje de Vidrios

Paso 4	Abra en mitad la cubierta del horno y empuja en dirección de flecha primero el vidrio intermedio y luego el interior.	
Paso 5	Asegúrese de que el vidrio está correctamente insertado en la ranura del plástico lateral.	
Paso 6	Introduzca el plástico superior de forma que se oiga el clic y cierre la cubierta del aparato.	

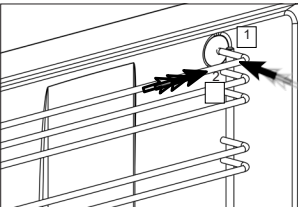
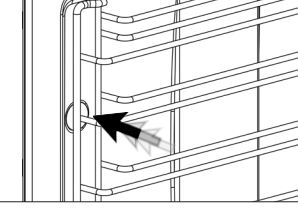
Desmontaje de Estantes de Alambre

⚠ Los estantes pueden estar calientes, no los toque cuando estén calientes. Espere hasta se enfríen.

① La limpieza de las paredes laterales del horno puede variar según el modelo. Es posible que esta función no esté disponible en su aparato.

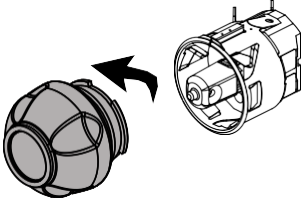
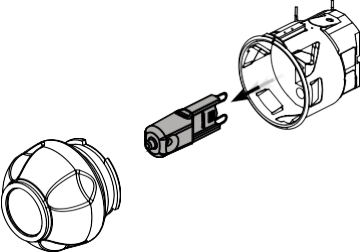
Paso 1	Levante el estante delantero (1) con cuidado en la dirección de la flecha y retírelo (2).	
Paso 2	Luego, extraiga todo el estante tirando de él en la dirección de la flecha.	

Montaje de Estantes de Alambre

Paso 3	Para centrar los estantes, introduzca primero el estante trasero (1) y presione (2).	
Paso 4	Luego presiona el estante delantero. Así, el estante será puesto.	

Reemplazo de Lámpara de Horno

⚠ Ante el riesgo de descarga eléctrica, asegúrese de que la fuente de energía esté desconectada antes de reemplazar la lámpara. La lámpara puede estar caliente, deje que se enfríe.

Paso 1	Abra totalmente la cubierta del horno.
Paso 2	Quite la cubierta de cristal girándola en sentido anti-horario. 
Paso 3	Retire la lámpara del horno tirando de ella en la dirección de la flecha y sustitúyala. Reponga la cubierta de cristal. 

9. Solución de Problemas

Las averías son situaciones que pueden ocurrir a menudo. Puede resolver fácilmente estos problemas usted mismo sin interferir en el producto.

- ⓘ Si no se puede resolver el problema a pesar de las instrucciones, llame al distribuidor o al Servicio Autorizado donde compró el aparato. En este caso, nunca intente repararlo usted mismo.

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	Es posible que el enchufe del aparato no esté conectado a la toma.	Compruebe que el enchufe está conectado a la toma.
	El fusible puede ser fundido o dañado.	Controla los fusibles que están en el armario de fusibles. Si está fundido, activarlo.
Cuando el aparato funciona, sale vapor.	El horno se utiliza por primera vez.	El vapor puede salir durante el funcionamiento. Esto no es una avería.
El exterior del horno se calienta mucho durante la cocción.	Se encuentra en una zona poco ventilada.	Siga las distancias indicadas en el manual de instalación.
El horno no cocina correctamente.	La cubierta del horno puede estar demasiado abierta durante la cocción.	No abra la cubierta mucho para evitar que la temperatura interna descienda.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de cocción.	Funciona durante un tiempo para ventilar el interior del horno.	Esto no es una avería.
Se oyen sonidos metálicos cuando el aparato se calienta y se enfría.	Los sonidos que se escuchan por la expansión de las piezas con la temperatura son normales.	Esto no es una avería.
La cubierta no se cierra completamente.	Es posible que haya restos de comida pegados en el interior del horno y en la cubierta.	Limpie el horno.
El horno no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> • La cubierta puede haberse quedado abierta. • Es posible que la función o la temperatura no estén ajustadas. • Es posible que no llegue la energía. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la cubierta y asegúrese de que está completamente cerrada. • Ajuste el horno a una determinada temperatura y/o función.

Certificado de Garantía

Condiciones de Garantía

- 1- El período de garantía comienza a partir de la fecha de entrega y es de **2 años**.
- 2- Todo el aparato, incluyendo todas sus piezas, están bajo garantía.
- 3- En caso de que el aparato se encuentre defectuoso, el consumidor podrá utilizar uno de los siguientes derechos de acuerdo con el artículo 11 de la Ley de Protección del Consumidor nº 6502:
 - a- Renunciar el contrato,
 - b- Pedir descuento en precio de venta,
 - c- Solicitar reparación gratuita,
 - ç- Reemplazar el producto con otro no defectuoso.
- 4- En caso de que el consumidor ejerza el derecho de reparación gratuita, los productos se repararán o se harán reparados sin cargo por mano de obra, piezas de repuesto o cualquier otro cargo bajo cualquier otro concepto, el vendedor está obligado a reparar o hacer reparar el aparato. El consumidor también puede ejercer el derecho a la reparación gratuita contra el fabricante o el importador. El vendedor, el fabricante y el importador son responsables solidarios del ejercicio de este derecho por parte del consumidor.
- 5- En el caso de que el consumidor ejerza el derecho a la reparación gratuita y si;
 - El aparato vuelva a funcionar mal dentro del periodo de Garantía,
 - Se supere el tiempo máximo de reparación,
 - se determine con un informe del servicio técnico autorizado, del vendedor, del fabricante o del importador que la reparación no es posible; el consumidor puede solicitar al vendedor el reembolso del precio del aparato, el descuento del precio en proporción al defecto o, si es posible, la sustitución del aparato por un equivalente sin defectos. El vendedor no puede rechazar la solicitud del consumidor. Si no se cumple esta petición, el vendedor, el fabricante y el importador son responsables solidarios.
- 6- El período de reparación del aparato no puede exceder los **20** días hábiles. Este tiempo empieza desde la fecha en que el fallo se comunica al distribuidor o al servicio técnico autorizado si se encuentra dentro de periodo de garantía; y fuera del periodo de garantía este tiempo empieza desde la fecha de entrega del aparato al servicio autorizado. Cuando el aparato defectuoso no puede ser devuelto dentro de los 10 días hábiles, el fabricante, productor o el importador del aparato; debe entregar al consumidor un aparato que cuenta con las características similares hasta la reparación del aparato. Si el aparato se falla dentro del período de garantía, el tiempo que no se puede utilizar el aparato por el proceso de reparación se añade al período de garantía.
- 7- Los fallos causados por utilizar el aparato en una forma diferente de lo que se menciona en manual de usuario, no se cubrirán por la garantía.
- 8- En caso de disputas derivadas del uso de los derechos derivados de la garantía, el consumidor puede presentar una solicitud al Panel de Arbitraje del Consumidor o al Tribunal del Consumidor que se encuentra en el lugar de residencia o en el lugar donde se realiza la transacción del consumidor.
- 9- En caso de que este Certificado de Garantía no sea proporcionado por el vendedor, el consumidor podrá dirigirse a la Dirección General de Protección al Consumidor y Vigilancia del Mercado dependiente del Ministerio de Aduanas y Comercio.
- 10- Los centros de servicio están obligados a emitir un documento que contenga la siguiente información relativa a la recepción de los aparatos defectuosos que se les entreguen o reciban, a excepción de los aparatos defectuosos que se les envíen por mensajeros:
 - a- Quejas o reclamaciones del consumidor en relación con el aparato,
 - b- Tipo, marca y modelo del aparato,
 - c- La información de que cuando el aparato defectuoso no puede ser devuelto dentro de los 10 días hábiles

el fabricante o el importador del aparato debe entregar al consumidor un aparato que cuenta con las características similares hasta la reparación del aparato.

d- Fecha de comunicación de avería.

11- Los centros de servicio tienen la obligación de elaborar el recibo de servicio con la siguiente información sobre los aparatos entregados a los consumidores y entregarlo al recibo a los consumidores;

a- Título, dirección, teléfono, fax y otros datos de contacto del centro de servicio,

b- Fecha de entrega del aparato al consumidor,

c- Información sobre la avería del aparato y las intervenciones realizadas, ç- Tarifa si está fuera de garantía,

d- Firma de la persona autorizada del centro de servicio,

e- El nombre, los apellidos, la dirección, el número de teléfono y la firma del consumidor, excepto para los productos recibidos por mensajería.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA POR EL CLIENTE

El presente certificado de garantía no cubre los fallos que puedan producirse fuera del uso normal del producto, las siguientes condiciones tampoco son válidas.

1- Daños y fallos causados por errores de usuario,

2- Daños y mal funcionamiento que se produzcan durante la carga, descarga y transporte tras la entrega del aparato al cliente,

3- Tensión baja o excesiva, cableado eléctrico defectuoso; daños y fallos que se puedan producir como consecuencia de la utilización del producto a una tensión diferente a la definida en la etiqueta del aparato,

4- Daños y fallos que puedan producirse a causa de un incendio y un rayo,

5- Los fallos causados por utilizar el aparato en una forma diferente de lo que se menciona en manual de usuario,

6- Roturas de vidrio,

La eliminación de las averías mencionadas arriba se hace a cambio de una tarifa.

La instalación y el transporte del producto al lugar de uso no están incluidos en el precio del producto. El vendedor, concesionario, agencia o representante al que el consumidor haya comprado el aparato es el responsable de entregar el certificado de garantía al consumidor. El período de garantía comienza a partir de la fecha de entrega y es de 2 (dos) años. Los certificados de garantía deben incluir la fecha y el número de la factura del aparato adquirido, así como el número de serie e insignia. La garantía quedará nula si el documento de garantía ha sido manipulado, el número de serie original del producto ha sido retirado o manipulado.

¡A LA ATENCIÓN DE CONSUMIDORES!

Para que el producto que ha adquirido esté cubierto por la garantía durante dos años, asegúrese de que los espacios vacíos del certificado de garantía sean rellenados completamente por la empresa vendedora. No estarán cubiertos por la garantía los productos cuyo certificado de garantía no haya sido emitido por la empresa vendedora.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

FABRICANTE

DENOMINACIÓN :
DIRECCIÓN :
TELEFONO :
CORREO
ELECTRÓNICO :

FABRICANTE
FIRMA Y TIMBRE :

PRODUCTO

Tipo : HORNO EMPOTRADO
Marca : WIGGO
Modelo :
Número de Serie e Insignia :
Tiempo Máximo de Reparación:
Periodo de Garantía : 2 años

EMPRESA VENDEDORA

Denominación :
Dirección :
Tel-Fax :
Correo Electrónico :
Fecha y Número de Factura :
Fecha de Venta y Entrega :
Fecha de Montaje Total :
Fecha de Garantía :

| DISTRIBUIDOR Y |
| SERVICIO AUTORIZADO |
FIRMA-TIMBRE

NOTA : En el caso de los productos empotrados y de gas natural, el campo relativo a la fecha de garantía será rellenado por el personal de servicio autorizado durante la instalación.

EU – Declaration of Conformity

EU – Konformitätserklärung

according to directive 2009/125/EC & 2010/30/EU

nach Richtlinie

2009/125/EC & 2010/30/EU

The company Wiggo EMEA B.v declares under its sole responsibility that the product to which this declaration relates is in accordance with the provisions of the following data, directives and standards:

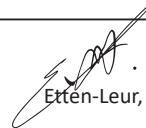
Die Firma Wiggo EMEA B.v. erklärt in alleiniger Verantwortung, dass Ihr

Produkt auf welches sich diese Erklärung bezieht, den nachfolgenden Daten, Richtlinien und Normen entspricht:

Name & address of the manufacturer <i>Name & Anschrift des Herstellers</i>	Wiggo Lokkerdreef 37D 4879 ND, Etten-Leur Nederland
Description of the devices <i>Beschreibung der Geräte</i>	Built-in Oven <i>Inbouw Oven</i> Model <i>Modell</i> WO-BFA610(B); WO-BFA610(X); WO-BFA610(G) WO-BFA610(C); WO-B608(B); WO-B608(X) WO-B608(G); WO-B608(C)
Conformity statement 2009/125/EU issued by <i>Konformitätsaussage</i> <i>2009/125/EU ausgestellt durch</i>	SGS Supervise Gözetleme Etüd Kontrol Servisleri Adres; Bağlar Mah. Osmanpaşa Cad.İstanbul Plaza No:95 Güneşli – 34209 Report number / <i>Berichtsnummer:</i> TR_20221543_1 TR_20221589_1
Applied harmonized standards <i>Angewandte harmonisierte Standards</i>	EN 60335-2-6:2015+ A1:2020 + A11:2020 EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 +A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019+ A15:2021 EN 62233:2008 + AC:2008 EN IEC 55014-1:2021 IEC 60335-2-6:2014+A1:2018

	IEC 60335-1:2010+A1:2013+A2:2016 CISPR 14-1:2020 EN IEC 55014-2:2021 CISPR 14-2:2020 IEC 61000-3-2:2018+A1:2020 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 IEC 61000-3-3:2013+A2:2021 EN 61000-3-3:2013+A2:2021
Applied directives <i>Angewandte Richtlinien</i>	EU 65/2014 EU 66/2014

CE Marking <i>#CE Kennzeichnung</i>	
---	---



Ettén-Leur, 16-12-2022

Erdem Boyraz
Quality Control Manager
(Leiter Qualitätskontrolle)



Wiggo EMEA BV Lokkerdreef 37d
4879ND Etten-Leur
+31 85 560 7166

