

WIGGO



Freestanding Oven | Stove Manual

- Safety Instructions
- Installation Instructions
- Operating the Product

Models

WO-E503A
WO-E505R
WO-E603R
WO-E605R
WO-E606A
WO-E607B
WO-E609R
WO-E639R

User Manual

wiggo.eu

5 YEARS
GUARANTEE



REGISTER



SUPPORT

Big hello!



Join our community!

Thank you for allowing us to cook with you & be part of your warm kitchen. We are tremendously happy to have you within our Wiggo community and cannot wait to bring more positivity to your place.

Get creative and take a selfie with your new cooking buddy to win amazing prizes with us.

Don't forget to tag us! @wiggo_eu

To fresh meals!

OUR SERVICES

Fast Delivery



Maintenance



Fast Repair



Installation



Please read the user manual first!

Dear Customer,

We desire you get the most out of this product which is produced in the modern facilities on basis of high-quality.

For this reason, please read this manual carefully and thoroughly prior to using the product and keep it for future reference. If you assign the product to anybody else, please give it together with the user's manual.

Operating manual help you use the product correctly and safely.

- Read the operating manual prior to setting up and operating the product.
- Comply with the safety-related instructions definitely.
- Please keep the operating manual in a handy place for any possible need.
- Read other documents given together with the product as well.

The manufacturer will not accept any responsibility for any damage or fire caused by possible problems arising from failure to comply with the instructions given in this manual.

Please contact with the authorized service centre for all questions.

Please remember that the present operating manual may also apply for other versions.

There may be differences among the versions due to different manufacturers, but the cleaning and maintenance conditions are same.

Symbols used in the user's manual and their corresponding meanings:

Explanation of symbols:

The following symbols are used in this user manual.



Important information or helpful instructions on using this device



Warning for hot surfaces



Electric shock warning



Warning of life-threatening situations and property damage



Fire Hazard Warning



As of the date of manufacture, this product has been tested and found to comply with specifications of CE marking

Contents

1) Your Product

General overview

Technical specifications

Accessories

2) General safety instructions

General safety

Child safety

Electrical safety

Intended use

3) Installation

For Installation Installation & connection

Electric-Gas connection

Leakage control

Disposal of the product - destruction of the packaging

Future transportation

Disposal of the old product

Preliminary preparation

Energy saving tips

First use – First cleaning – First heating

4) Using the oven

General information about baking, roasting and grilling

Using the electric oven

Using a gas hob

Using a gas oven

How to operate the grill

Description of roasting chicken

Operating modes

Use of furnace timer

Cooking times table

Grilling cooking times table

5) use of the electric oven

6) Maintenance and care

General information

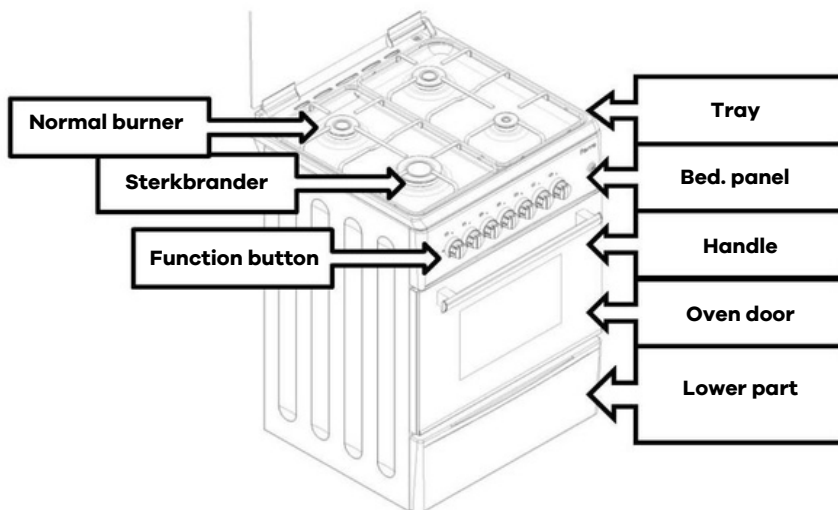
Cleaning the control panel

THE oven Cleaning

Replacing the oven lamp

7) Troubleshooting




1 | Your Product




Technical specifications

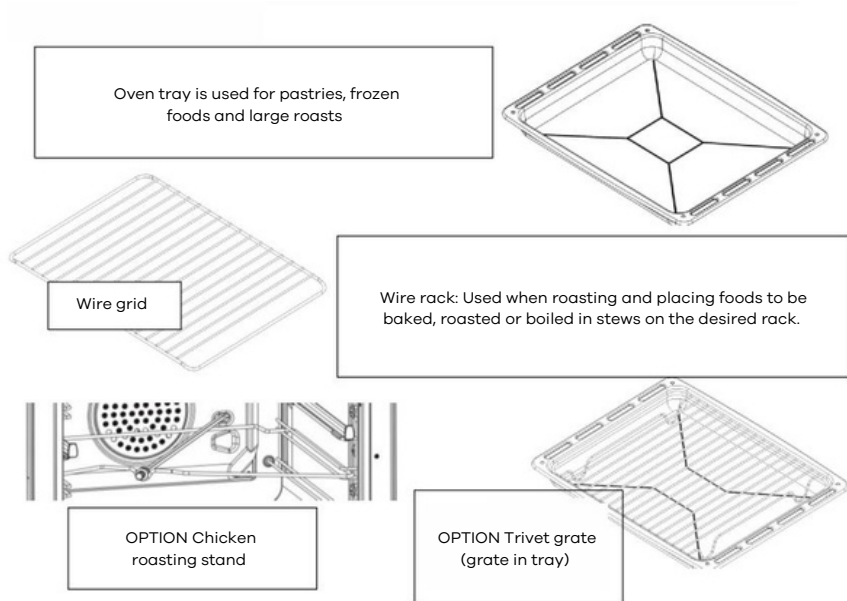
Voltage/frequency	220-240 V 50-60 Hz
Total power consumption	Min. 0.006 kW – Max 5.6 kW
Fuse	Min. 16 A
Kabel type/section	3 X 0.75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1.5 PVC – 3 X 2.5 PVC H05VV-F.....
Cable length	Max 1.5 m
Outer dimensions (h/w/d)	(60 x 60) 890x600x600mm (57x57) 890x570x570mm (50x60) 880x500x585mm (50x55) (50x50)
Oven	Static furnace (optional)
Energy efficiency class	A
Internal lighting	25 X
Grill power consumption	2000 X
Usable volume of the furnace	50x50x l 50x60 l 60x60 l

Basic information: Information about the energy label of electric ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. The values are determined under standard power with bottom - top heater or hot air heating functions (if relevant)

-  The technical specifications are subject to change without notice.
-  The images in this manual are schematic and may not correspond exactly to your product.
-  Values stated on the product labels or in the accompanying documentation are obtained under laboratory conditions in accordance with the relevant standards. These values may vary depending on the operating and environmental conditions of the product

ACCESSORIES

-  The accessories supplied may vary depending on the product model. It is possible that your product does not contain all accessories described in the manual.



2 | General safety instructions

Important Instructions Safety Warnings

This section contains safety instructions to help prevent personal injury or property damage. Failure to follow these tips and advice will void all warranty.

General Safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised. Do not allow children to play with the appliance.
- Always connect the device to an earthed socket/mains protected by a fuse suitable for the values in the "Technical specifications" table. In the event that the product is used before it has been properly grounded in accordance with local regulations, the manufacturer will not be held liable for any resulting damage.
- Installation and repairs must be carried out by an authorized service agent. The manufacturer is not liable for damage resulting from work by unauthorized persons.
- Do not use the device if it is defective or shows visible damage.
- Do not repair or modify the device yourself. See the suggested solutions for the problems on pages 37-38.
- Never clean the device by spraying or pouring water on the product! Risk of electric shock!
- Do not use the product if your judgment is impaired by taking drugs and/or alcohol.
- Disconnect the product from electricity during installation, maintenance, cleaning and repair.
- Always call the authorized Service Center for installation and repairs. The manufacturer will not be held liable for any damage that may occur as a result of repairs by unauthorized persons and this may void the warranty.
- Be careful about using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and when it comes into contact with hot surfaces it can pose a fire hazard.
- Do not heat closed tin cans and glass jars in the oven. The pressure that develops in the can/jar may cause it to burst.
- No flammable materials near the appliance as the sides become hot during use.
- Do not place baking trays, dishes or aluminum foil directly on the bottom of the oven. Heat accumulation can damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots free of obstacles.
- The appliance and accessible parts become hot during operation. Make sure not to touch heating elements.
- Always use heat-resistant oven gloves when placing or removing dishes from the oven.
- Never use the oven if the door glass is broken or removed.
- The back of the oven becomes hot when it is in use. Make sure that the gas/electric connection does not touch the back; this could damage the connection.
- Make sure that the power cord is not trapped between the oven and the frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, the cable insulation may melt and cause a fire due to a short circuit.
- Check that the product's function buttons are disabled after each use. Product and accessible parts of the product is hot during operation.
- Do not lower the lid until the hotplates or burners have cooled down.
- Do not use sharp and piercing materials to clean inside and glass of the product; such materials may give damage to your product.
- As hot oil may cause fire risk, always be alert when the product operations.
- In case of any possible fire, do not attempt to extinguish the fire with water; immediately cut off the power connection of the product and cover the burning part by help of a wet blanket.
- Never make available any flammable or consumable materials in the product.
- Do not use steam cleaners to clean the device.
- Do not use abrasive abrasives or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.
- CAUTION: Make sure the appliance is turned off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not store items (nylon, heat-sensitive materials, etc.) on the hobs.
- Always place the pans on the cooking zones centered.
- connect the appliance according to local regulations and in a well-ventilated area

Child safety

Accessible parts may become hot during use. Keep young children away.

- Please note: During grill operation, accessible parts may be hot. Keep small neighborhood children.
- It is risky for the children under 8 years old without supervision from elders.
- The device can be used from 8 years and persons with physical, sensory weakness or mental condition, or with a lack of experience and knowledge if supervised.
- Do not allow children to play with the device.
- The packaging materials may be dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of children. Dispose of all parts of the packaging material in accordance with environmental standards.
- Do not place heavy objects on an open door or allow children to sit on it. The oven may tip over or door hinges may be damaged.



Safety related Electrical Operations

- All operations of the electrical equipment and systems must be carried out by the authorized and competent persons.
- This product is not for use with a remote control system.
- In case of malfunction, switch off the product and disconnect the device from the electricity supply.
- Make sure the current fuse matches that of the product.

Intended use

This product is intended for domestic use. It is not allowed for commercial use.

“PLEASE NOTE: This product should only be used for cooking.

This product should not be used for room heating or any other purpose.

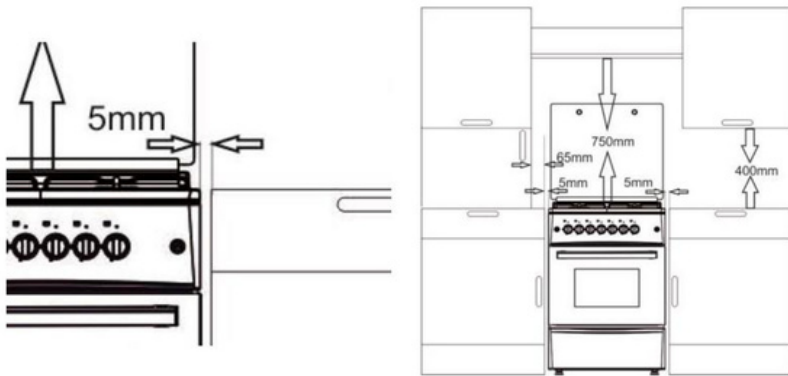
This product should not be used for heating plates under the grill, drying towel or clothes on the handle or for general heating product.













The manufacturer is not liable for damage caused by incorrect use or operation.

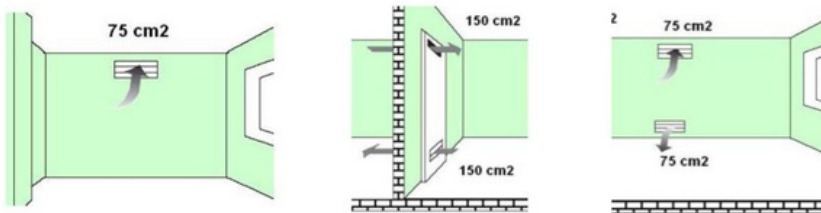
The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

3 | Installation

Before Installation



-  Make sure that the electrical and/or gas installation is correct. If this is not the case, call a certified electrician and installer for the required operations.
-  Site preparation and electrical and gas installation for the product are the responsibility of the customer.
-  The product must be connected in accordance with local gas and electrical regulations.
-  Before installing the product, check whether it has any visible defects. If so, do not install it. Damaged products pose a risk to your safety.
-  Product must be installed by a competent person.
-  To ensure that all air openings under the appliance remain unobstructed, this appliance must be placed on a hard surface so that the feet do not sink into carpet or soft floor coverings.
-  The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are excluded directly into the room.
-  Good room ventilation is essential for the safe operation of the appliance. If no window or door is available for room ventilation, additional ventilation must be installed.
-  The surface area of the kitchen is greater than 8 m². The volume of the kitchen is greater than 20 m³.
-  The height of the kitchen is at least 1.80 m from the floor and the ventilation size is 150 mm.
-  Provide a minimum distance of 750 mm above the cooking surface.
-  Ensure that the appliance is suitable for installation under local conditions.



Installation and connection



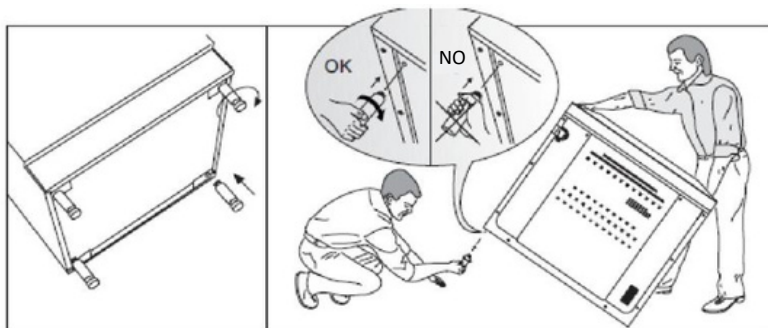
Do not carry or move the product using the door and/or handle.

- Carry the product with at least two people.

Foot assembly

When the product is first installed, the feet must be mounted on the product. The feet of the product is in a bag in the oven. Place the feet of your product and adjust the distance to the countertop.

In the case of gas versions, if the feet are not mounted, the oven does not get sufficient amount of oxygen, resulting in combustion problem.





Electrical connection


Connect the product to a grounded output/line!



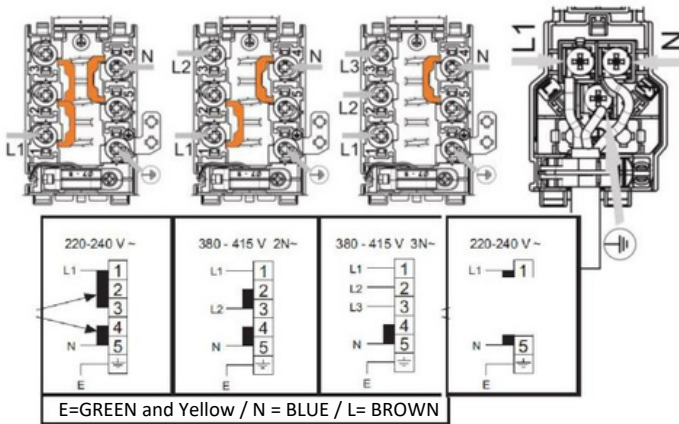
The manufacturer is not liable for damage resulting from use of the product without an earthing installation in accordance with local regulations.


 Electric shock, short circuit and fire hazard may arise due to installation by unprofessional people! Mains connection of the product can only be done by authorized and qualified persons and the warranty of the product starts when it is properly installed.

 Electric shock, short circuit and fire hazard may arise due to a defective power cord! The power cord must not be clamped, folded or pinched or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician.

- 
- Electrical connection is schematically indicated on the back of the product. The product's connection cable must comply with the technical specifications.
 - Disconnect the product from the mains before starting any work on the installation.
 - There is a risk of electric shock.


Gas coupling



 Product may only be connected to the gas supply system by an authorized and qualified person.

LPG coupling

Take great care to ensure that the gas hose and gas relief valve you connect to your oven are safe. Fix the gas delivery hose to the hose nozzle on the back of the oven and tighten it by a blade clamp and screwdriver (Figure 6). Make sure it is properly tightened. Length of the oven gas hose should not exceed 1500m. Pressure relief valve to be used for LPG must be 300mmSS and certified.

 **Gas hose must not be clamped, bent, compressed or come into contact with hot and movable parts of the product.**

Check gas installation for safe installation and tightness.



figure 6

NG (natural gas) connection

figure 7



Natural gas connection of your product is ½". If you wish to convert your equipment from natural gas to LPG, request assistance from the nearest service point.

Leakage control

Turn on the tap and use very foamy soapy water to check for gas leaks on the connection you have made. Never control the paintwork with a flame.

Never check the paintwork with an open flame.

Final check

- 1- Connect the cable, check that the house fuse is on.
- 2- Check electrical functions

Disposal of old product

Destruction packing material

The packaging materials may be dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of children. Dispose of all parts of the packaging material in accordance with environmental standards.

Moving instructions

- Keep the original packaging of the product and move the product in the original one packaging. Follow the instructions on the box. If the original box is not available, wrap it with blister packing material or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent damage to the inside of the rack and the container in the oven the oven door, place a strip on the inside of the oven door so that it lines up with these drawers.
- Tape the caps and tray securely in place.
- Do not use the door handle when transporting the oven.



Do not place objects on the product. The product must be moved upright.



Checking the overall view of the product for any damage that may occur during transportation.



Disposal of the old product

Dispose of the old product so that it does not harm the environment. This product has a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment must be collected separately. In other words, it means that in order to recycle this equipment it must comply with the European Directive 2002/96/EC. For more information, please contact the relevant local and regional authorities.

Electronic products that are not subject to a controlled waste collection process pose potential risks both to the environment and human health as they contain harmful substances.

You can refer to your dealer or waste collection of your municipality for disposal of the product.

Always cut the plug and break the door lock, if applicable, so that children are not exposed to danger

Preparation for first use

What should be done to save energy? The following information will help you use the product ecologically for energy saving:

- When cooking the food, preheat the oven if it is to be done according to the recipe or table in the instruction manual.
 - Do not leave the oven door open often when cooking.
 - Try to put more than one food in the oven at the same time. You can do that by putting two cooking pots on the rack.
 - Cook more than once in a row. This way the oven will not lose its heat.
 - Switch off the oven a few minutes before the cooking time expires.
- In that case, do not open the oven door.
- Defrost frozen products before cooking

First use

First cleaning.

Some detergents and cleaning agents can damage the surface.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surface of the product with a damp cloth or sponge and rub it dry with a cloth.

First heating.

Preheat the oven for about 30 minutes and then turn it off. So no waste may still be left in the oven. The oven is cleaned during the first heating.

Hot surfaces can cause burns! Do not touch hot surfaces of the device. Keep children away from the product and use oven gloves! Some detergents or cleaning agents may give damage to the surface.



Electrical oven

Remove all oven dishes and rack from the oven.

1. Close the oven door.
2. Select the static position.
3. Select the highest temperature; see Using the electric oven.
4. Operate for about 30 minutes.
5. Switch off the oven; see Using the electric oven.
6. Odor and smoke may occur during first heating step.
7. Ensure good ventilation

4 | Using the oven

General information about cooking, roasting, grilling in the oven

Danger of burns from hot steam. Be careful when opening the oven door as you may be exposed to hot steam.

Tips for cooking in the oven

- Use appropriate metal plates with non-stick coating or aluminum trays or heat-resistant silicone molds.
- Use the space on the shelf in an optimal way.
- Place the cooking tin in the center of the shelf.
- Select the correct shelf position prior to operating the oven or grill. Do not move the baking tray position when the oven is hot.
- Keep the oven door firmly closed.

Tips for roasting

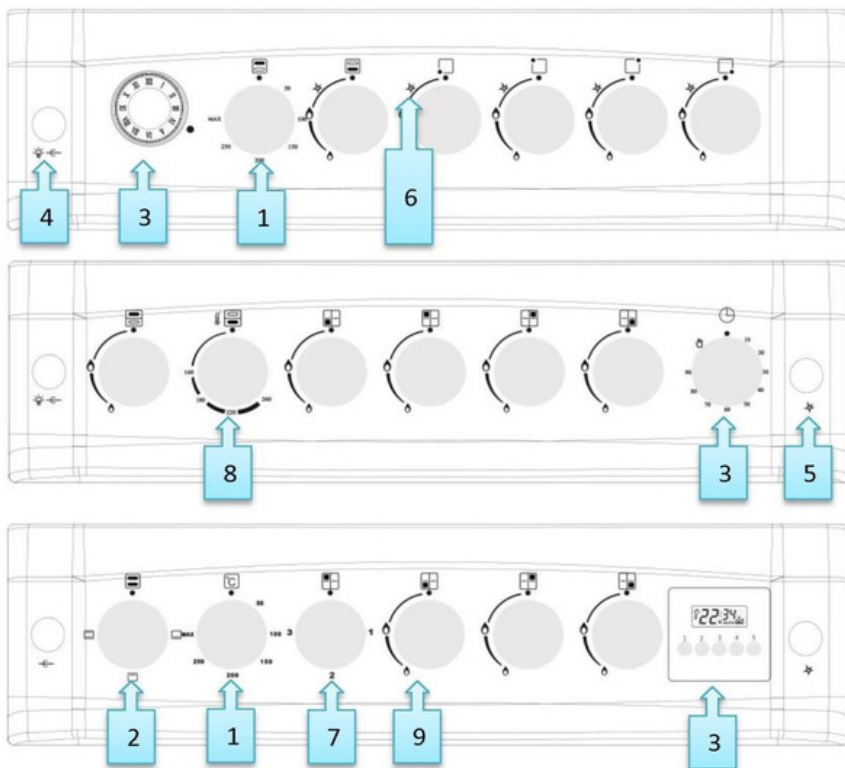
- When cooking whole chicken, turkey and much of the meat, cooking performance will be improved if you marinate them through the use of lemon juice and black pepper.
 - Frying the bone-in-meat would take 15-30 minutes longer than the boneless ones.
 - Calculate the cooking time as approximately 4-5 minutes per centimeter of the thickness of the meat.
 - After the cooking time has elapsed, keep the meat in the oven for 10 minutes.
- Meat juice is better distributed over the roast and when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or lower shelf on a fireproof plate



Risk of fire if it is not suitable for grilling. Only use food that is suitable for grilling. Do not place too much food at the back of the grill. This is the hottest part of the oven.

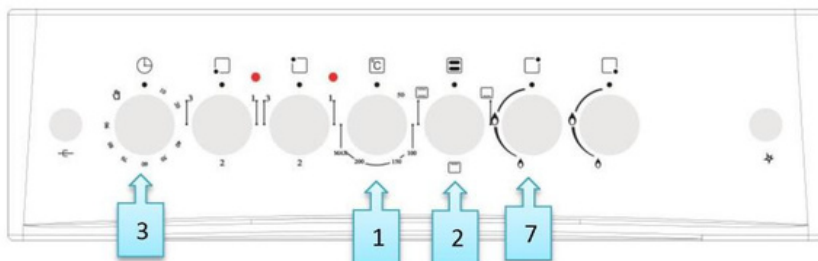
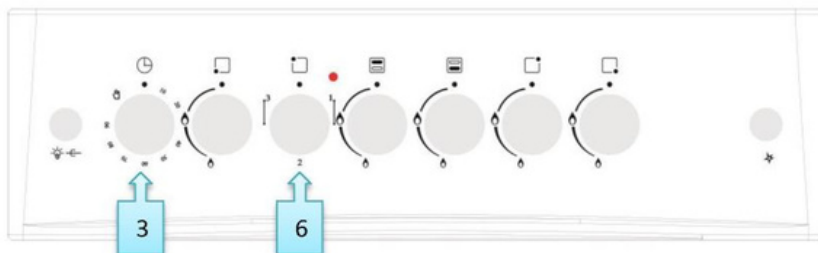
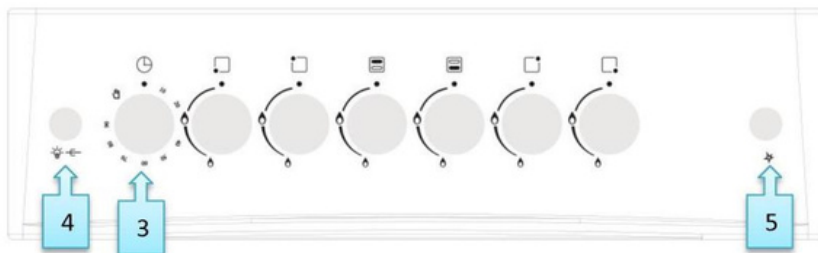
Use of electric oven

Adjustable temperature and working method



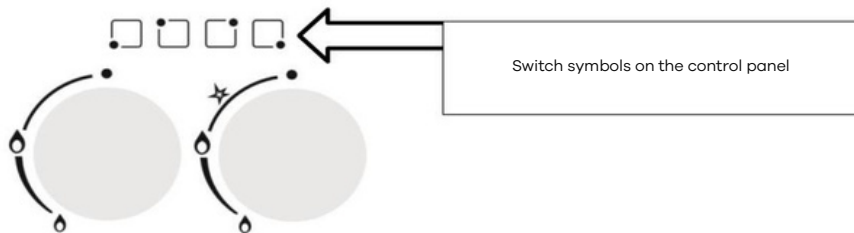
1. Temperature button
2. function button
3. Timer
4. Light and chicken roasting
5. Electric spark ignition
6. Spark ignition on
7. Electric heating
8. Burner left rear
9. Gas burner left front

Pipe versions:

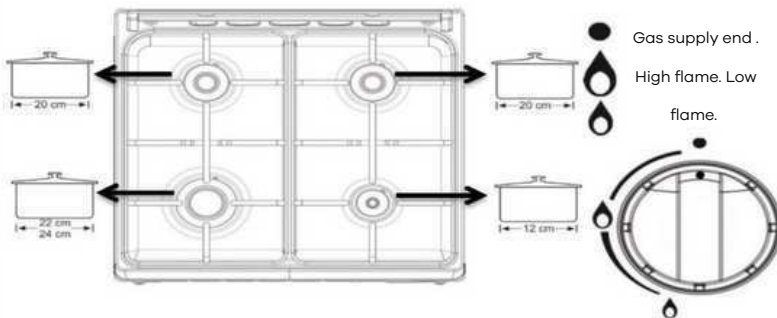


1. Electric temperature button
2. Electric function button
3. Timer button
4. Light and kitchen roasting switch
5. Lighter button
6. Electric heater button
7. Gas stove button

Using the gas stove:



1. Press the button and turn counterclockwise to high heat and/or temperature position on the panel.
2. Ignite the lighter according to the version of your oven.
3. Set to desired flame position.
4. After cooking, turn the knob to the right to turn off the top point of the oven.



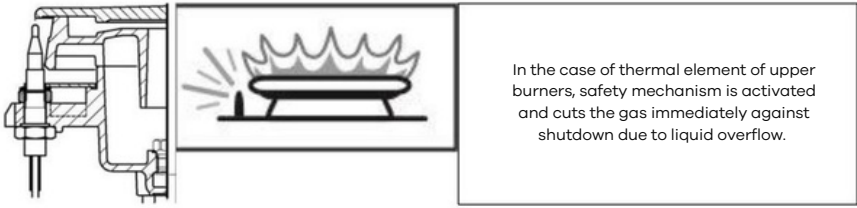
Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	1,00 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,65	Ø 1,20	1,85 KW	2,60 KW

Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	0,9 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,80	Ø 1,20	2,5 KW	2,60 KW



Package size and dimensions of the gas flame must match. Adjust the gas flame so that it does not protrude from the holder base. Place the pan on the pot carrier with centering.

Gas safety mounting (for versions with heating element)



1. Press the Gas button and turn counterclockwise to high heat position.
2. Ignite the lighter according to the version of your range.
3. After ignition, push and hold the button for 3-5 seconds to activate the safety mechanism.
4. If no ignition occurs after pressing and releasing the switch, repeat the same action by pressing and holding the switch for 15 seconds.
5. Set to desired flame position.
6. After cooking is complete, move the oven switch to the right to turn off the top tip of the burner.

Using the Gas Oven

S The symbols on the control panel indicate the position of the knob.



1. Press the knob and turn counterclockwise to high heat and/or temperature position on the panel.
2. If, as shown in Figure 11, the oven plug controls the top heater burner, press the knob and turn clockwise to the grill/flame sign.
3. Light the lighter according to the version of your oven.

Manual ignition hole



Furnace injector and power table

Fuel	LPG Injector	NG Injector
Upper burner	Ø 0.70	Ø 0.92
Lower burner	Ø 0.75	Ø 1.10

1. On versions with thermal element, after ignition, press and hold the button for 3-5 seconds to activate the safety mechanism.
2. If no ignition occurs after pressing and releasing the switch, repeat the same action by pressing and holding the switch for 15 seconds.
3. Set the desired flame position.
4. When cooking is complete, move the oven switch to the right to turn off the top of the oven.

Using the grill plate

- For When you turn on the top burner in the case of the gas ovens, the oven door opens, as shown in figure 12.
- Grill blade is mounted on the rollers located under the control panel; the lid becomes pushed forward to contact the grill plate.

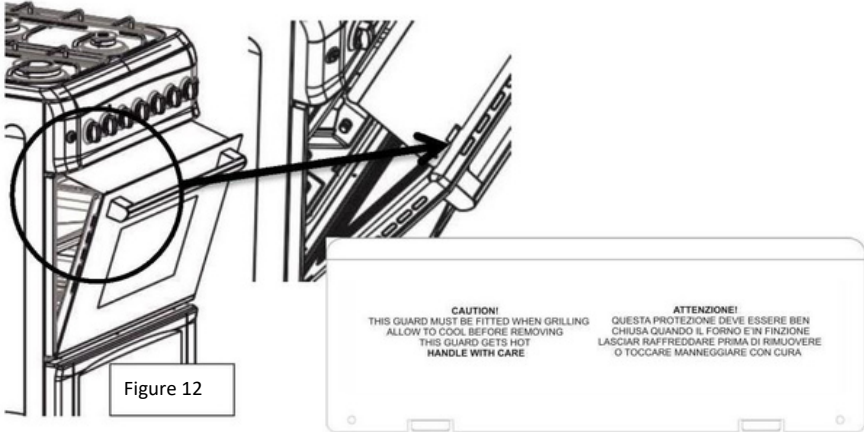


Figure 12

Using the rotisserie spit (optional)

- If your product has rotisserie accessories, take the spit under the accessories and
- tighten the screw of the V-sheet (dovetail) on the spit. And insert the spit into the chicken and replace V-skin firmly and tighten the screw.
- Bakelite part behind the spit will help you carry the product easily. Attach a maximum of 1 chicken weighing a maximum of 8kg to the spit.



5 | use of the electric oven

Operation of the electronic oven is selected using the function switch. The temperature is controlled by the temperature switch. All oven functions are disabled by adjusting the respective switch to the off (upper) position.

1. Set the oven timer for the cooking time; see Using the oven timer.
2. Adjust the temperature to the desired mode.
3. Set the function switch to the desired mode.
4. << The oven heats to the set temperature and maintains its temperature.
5. Light illuminates during heating

Turning off the electric oven.

Bring the oven timer to 'off' position. If the timer is set to a certain time, the timer will automatically stop; see Using the oven timer. Move the function switch and the temperature switch to the off (upper) position.



Operation of the oven Top and bottom heating

Upper and lower heating are in operation. The food is heated from below and above at the same time. For example, suitable for cakes, pies and cookies in the baking tins and casseroles. Cooking with one bowl.



Top heating Only

the top heating is in operation. So it is suitable for pastries with bright surface food you wish to be brown on the surface.



Underheating

Only the bottom heater is in operation. This is exactly the case for pizza and for further browning of dishes at the bottom.



Bottom/top heating with hot air (optional)

Top and bottom heating and fan (in the back wall) are in operation. The fan quickly distributes hot air evenly throughout the oven. Cook with a bowl.



Grill (optional)

The grill on the oven shelf is in operation. It is suitable for grilling large quantities of meat.

- Place large and medium portions in the correct rack position under the grill marble for grilling.
- Set the temperature to the maximum level.
- Turn the food after half the grilling time.



High Grill (optional)

Grill on the oven shelf is in operation. This is suitable for grilling large quantities of meat.

- Place large and medium portions in the correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to the maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.



Turbo engine (optional)

The oven is not heated. Only the fan (in the rear) is working. Frozen food is defrosted slowly at room temperature and prepared food is cooled.



Turbo resistance and Turbo Fan (optional)

Turbo resistance and turbo fan heating are in operation. Foods are heated more homogeneously thanks to the turbo fan. Suitable, for example, for pastries, yoghurt, pies and cakes in baking tins and casseroles. Do the cooking using a single bowl.



Grill + chicken roasting (optional)

It is suitable for cooking by help of the grill and chicken roasting motor.

- It ensures uniform roasting and cooking of the meat, chicken and similar food arranged on the shish.
- Bring the temperature to the maximum level.

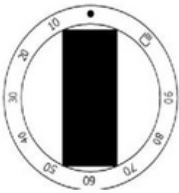


Grill and rotisserie (optional)

It is suitable for preparing using the grill and rotisserie motor.

Make sure that the food is placed on the spit in the shape of the grill such as meat, chicken, etc. Bring the temperature to the maximum value.

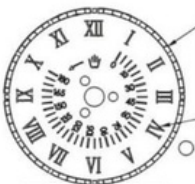
Using the oven timer



Model 2

MECHANICAL TIMER (model 2)

As the timer as shown in version 2: Turn the timer clockwise to cook. Set the duration.



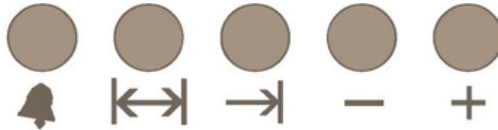
Model 4

ANALOGUE TIMER (model 4)

1- TIMER SETTING Press the button to set the time and turn counterclockwise.

2- SETTING THE COOKING TIME It is possible to set the cooking time of the analogue timer up to 180 minutes. Alarm ring starts automatically after the set time has elapsed. To turn off the alarm ringer, turn the knob counterclockwise without pressing and continue until it reaches the manual symbol appears on the display. Alarm will be turned off at this position.

Digital timer



Digital timer is an electronic timing module so that the food you place in the oven will be read for service at any time you wish. For this purpose, simple program, the baking time for the food, and the time you want to prepare your food. Moreover, it can also be used as an independent alarm clock.

WHEN THE POWER RESUMES

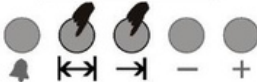
When the mains power is connected, the timer light flashes automatically on the display. The timer on the display is incorrect and needs to be set (See timer setting). It will require you to switch to manual mode for bin programming (See manual mode).

MANUAL MODE



To switch to manual mode, press simultaneously these two buttons and release both.

Press the two buttons together at the same time.



TIMING

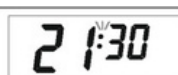
Timer can be set when no baking program is in operation. Switch to manual mode. Two dots will start flashing between the hour and minute on the screen.

You can set the timer by (+) and reverse by (-). Long pressing these keys changes the time faster.

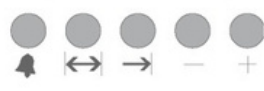
1- Switch to manual



2- Set the time with using (+) or (-)



3- The display switches again after 5 sec.



ALARM SETTING

With this function, you can set the alarm tone at the end of the time you have set

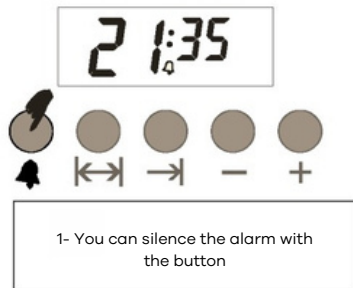
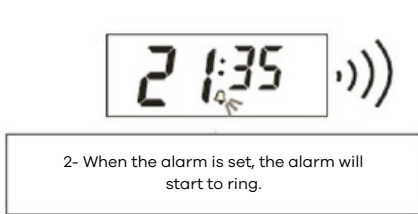
3- Switch to manual mode.

1- Set the time using (+) or (-)
(e.g. 5 minutes)

2- After a few seconds the
screen goes off
back to time.



TURN OFF ALARM TONE



Automatic baking program

If you want to start cooking immediately with the food you put in the oven, simply enter the cooking time.

Example: We put the food we desire to cook in the oven and want to cook it for 2 hours and 15 minutes.



1- Time is now 6:30 PM.



2- Enter the cooking time in
the setting mode.



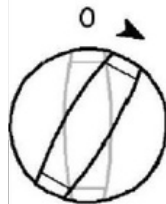
3- Enter the duration with the
+ or - keys.



4- After a few seconds the
screen will start showing
current time. .

The oven timer is set to cook for 2 hours and 15 minutes from then on. Do not forget to adjust other control switches on the oven to the correct positions according to the function and temperature you wish to cook.

Note: When creating the baking program or when the program is running, it is possible to cancel the program by switching to manual mode.



In the example above, we saw that you can start the cooking process immediately by entering the cooking time. And you can also view and, if necessary, set the time when the food will be ready (cooking lead time) by pressing the → key. In the following example, the setting is selected so that the food will be ready at 9:30 PM.

<p>Display shows the time food will be ready, that is say $18:30 + 2:15 = 20:45$</p>	<p>You can set the cooking lead time by help of the + or - keys</p>	<p>After a few seconds the display will start to show the time.</p>
---	---	---

As it is, we have programmed the furnace in such a way that the food will be ready at 21:30. Previously, we had programmed the baking time as 45 minutes. And in this case, the furnace will start at 19:15 and bake the food for 2 hours 15 minutes and baking program will stop at 21:30.

<p>The display shows when the cooking process starts.</p>	<p>The display shows when the cooking process is complete.</p>
---	--

When the cooking program is completed, the acoustic signal is activated for up to 7 minutes.

<p>Switch off the oven.</p>	<p>Reset the above hours</p>
<p>Note: The oven will remain turned off until you reset the oven timer.</p>	

In the example given above, the cooking time was entered and the cooking lead time calculated automatically was changed by us in the second stage. If desired, it is also possible to enter the preparation lead time; in this case, the cooking time is calculated automatically and, if necessary, it is changed in the second phase.

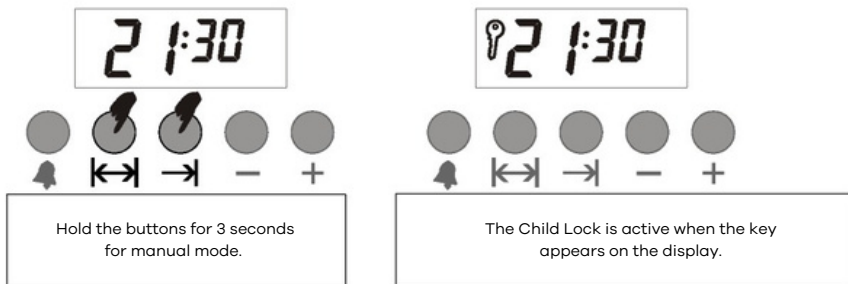
IN CASE OF POWER OUTAGE

In the event of a power failure, the oven will deactivate for safety. This situation will be expressed by the flashing time and the characters on the display. Previously set program will be reset. The display shows the time as 0:00. To reset the First switch to manual mode (See manual mode). And then you can set the timer using + or - keys. (Note. In case of power failure for seconds, the system will keep the position) Note: If you do not intend to bake with the oven, remember to turn the oven knob to 'off' -position.

CHILD LOCK FUNCTION

This feature prevents you from accidentally changing your settings on the oven timer. When the child lock is activated, the keys will not work. If the key lock is enabled when a program is running, only the keys will be locked; and if the lock key is activated when it is in the manual position, then the keys will be closed and the oven will be deactivated.

Note: If the key lock is activated when there is no current baking program, then the oven will be deactivated for safety. When the key lock is canceled the oven can be used again.

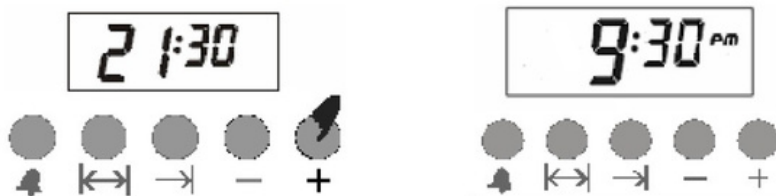


Note: To unlock, you need to press and hold manual mode keys for 3 seconds.

Note: If the alarm rings when the child lock is on, you can turn the alarm off by pressing manual mode. The lock will remain locked.

TIMER MODE (12/24 HOURS)

This function allows you to change your timer according to 12-hour or 24-hour format.



For 24-hour format. Hold (+) button Pressed for 3 seconds.

The timer is now in 12 hour format.

To return to 24 hour format, press and hold (+) key for 3 seconds.

Note: Default format is 24 hours a day. In case of power failure set time it will return to factory setting..

ALARM VOLUME SETTING

This setting allows you to change the audio volume.

- 1.Adjust the audio volume by pressing and holding the (-) button.
- 2.Then select the volume by releasing and pressing (-) again (3 levels)
- 3.Now your alarm is set to your liking.

Note: Standard format is the highest level. In case of extended power outage your volume setting will return to factory setting

Start of cooking process



To use the oven you must also set the time when selecting the cooking mode and the temperature you want. Otherwise, the oven will not work.

1. Cooking time is set by turning on the timer.
2. Place the food in the oven.
3. Select the operating mode and temperature; See. Using the electric oven.

The oven will heat up to the temperature you set and maintain it temperature until the end of the cooking duration you selected.

- When the cooking time is over, the timer button turns counterclockwise. The alarm indicates that the power has been turned off.



If you do not want to use the timer function, turn the knob counterclockwise to manual mode. symbol.

Turn off the oven earlier than the selected time.

Turn the timer setting knob counterclockwise to the stop point.

Cooking table

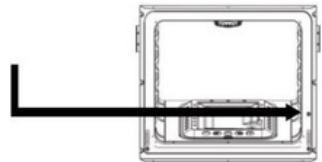


The lowest level of the oven is the 1st shelf.



The specified values have been determined in the laboratory environment. These values may differ for your taste.

Switch the oven on using the function knob and temperature knob.



Food	Baking container	Shelf position	Temperature (oC)	Baking duration (min) (approximately)
Cake in tray	Furnace tray 24...26cm	2	170...180	25-35
Cake in form	Cake form 18-22cm	1..2	170...180	30-40
Cookies	Furnace tray	2	180...190	25-35
Crisp mille-feuille	Furnace tray	1..2	170...180	25-35
Donut	Furnace tray	1..2	200	25-35
Flan	Furnace tray	1..2	200	40-50
Leavened dough	Furnace tray	1..2	180...190	35-45
Pastry	Furnace tray	1..2	180...190	25-35
Phyllo dough pastry	Furnace tray	1..2	200...220	40-50
Pizza	Furnace tray	1..2	15 minutes max>>	15-20
Beef	Furnace tray	1..2	15 minutes max>>	100-110
Lamb's quarter	Furnace tray	1..2	15 minutes max>>	90-100
Roast chicken	Furnace tray	1	15 minutes max>>	60-70
Turkey part	Furnace tray	1	25 minutes max>>	180-240
Fish	Furnace tray	1..2	200	15-25

Switch to 150oC after max. minutes

Use of grill oven – table for grill



Hot surfaces can cause burns. Close the oven door during grilling.

When grilling, turn the timer switch, if applicable, to the hand symbol.

Turn on the grill

- 1.Set the function switch to the grill symbol you choose.
- 2.Then set it to the desired grill temperature.
- 3.If necessary, you can preheat for about 5 minutes.

Turning off the grill

- 1.Set the function switch to the off (top) Cooking Table in grill position

Grilling with the electric grill

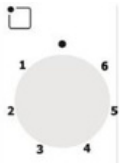
Food Shelf position Grilling period (approximately)

Food	Shelf position	Grilling Period (approximately)
Fish	3	30-40 minutes*
Chicken Chops	3	40-50 minutes*
Lamb Chops	3	25-35 minutes*
Steak	3	25-35 minutes*
Veal Chops	3	25-35 minutes*

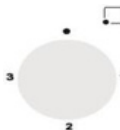
*depending on thickness.

Use of the electric range

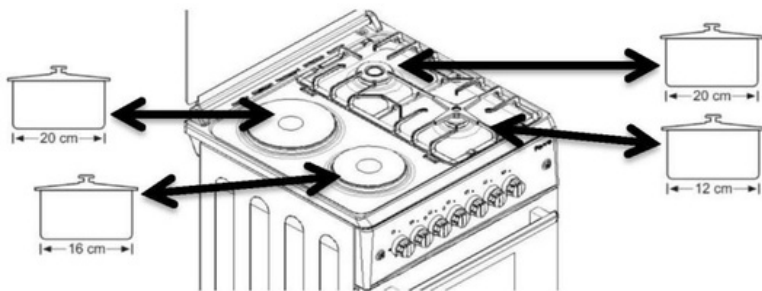
If your product is equipped with an electric hob, the switching system to use will be optionally as follows:

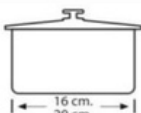


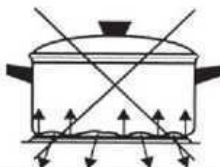
Switch Position	Ø145 1000W	Ø145 Rapid 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Rapid 2000W
1	100W	156W	155W	200W
2	165 W	210W	185W	250W
3	255 W	285W	330W	330W
4	510 W	820W	390W	930W
5	750 W	1070W	731W	1250W
6	1000W	1500W	1500W	2000W



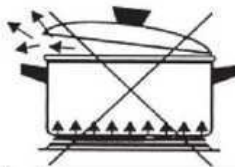
Switch Position	Ø145 1000W	Ø145 Rapid 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Rapid 2000W
1	250 W	400w	400w	750W
2	750 W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W



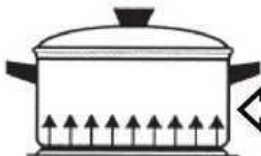
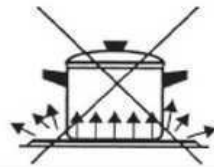

 To benefit from the electric hob in the most efficient way; it is recommended to use pots of 16-20 cm in diameter.



If the pan base does not contact the hob surface, it will cause high energy consumption and heat not be distributed evenly.



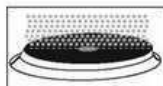
If the pan is too large and protrudes beyond the hob (ceramic or induction), it may break; small pans may cause excessive energy consumption.



This is the correct way to use it.



Use dry base pots on the range.



After cleaning the hob. If you not used for a long time, please lubricate it protect the upper part of the hob with thin oil.



After using the plate, let it cool and wipe with a damp cloth. If it is excessively dirty, clean it thoroughly with water.

Stainless metal plate around the electric stoves can change color due to the heat. It has no problem for using.

6 | Maintenance and cleaning

General information

Cleaning the product regularly will extend the life of the product and reduce common problems.



Risk of electric shock!

The product's power connection must be turned off before cleaning to avoid any risk of electric shock.



**Please note: The glass door may crack when heated.
Turn off all burners before closing the glass lid**



Hot surfaces can cause burns!

Allow the product to cool down before cleaning.

- The product must be properly cleaned after each use. This way you can dispose of the food remains easier to clean.
- It is not necessary to use any special detergent to clean the product. Clean the product using detergent, lukewarm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.
- Make sure nothing is left after cleaning, Food should be splashed immediately be cleaned.
- To clean stainless steel or stainless steel surfaces and handles, do not use acidic or chlorine-containing cleaning products. It is best to wipe carefully in one direction by using a soft cloth with soap and water or liquid detergent.



Some detergents or cleaning agents can damage the surface.



Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or sharp objects.



Do not use steam cleaning products to clean the stove.

Cleaning the front panel

Clean the front panel and buttons using a damp cloth and wipe it dry with a dry cloth.



The front panel can be damaged! Do not remove the front panel cleaning buttons.

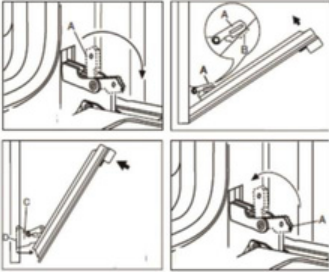
Cleaning the furnace

No furnace cleaning agent or other special cleaners to clean the furnace. It is recommended to wipe the furnace when it is still lukewarm by using a damp cloth.



Cleaning the oven

No oven cleaner or other special cleaning products are needed to clean the oven. It is recommended to clean the oven using a damp cloth.



Removal of the oven door

Turn part A in figure 1 into the direction of the arrow.

As shown in the figure 2, place part A into the part B.

Push forward in the direction of the arrow and pull the oven door towards you, as shown in the figure 3.



Hot surfaces can cause burns!

1. Open the oven door.

To avoid electric shock, unplug the power cord and allow it to cool before using oven lamp is going to be replaced.



Oven lamp is a special electric lamp resistant to 300oC. For TLE lamp specifications, see Technical specifications, page 3.



Oven lamps can be supplied by the Authorized Service Centers. Position of the lamp may differ from the one shown in the figure.

Does your oven have a round lamp:

1. Switch off the mains voltage.
2. Turn the glass cover counterclockwise and remove.
3. Turn the oven lamp counterclockwise and replace it with the new one.
4. Place the glass cover back in place.

7 | Troubleshooting

Product does not work..

- Check whether the earthed plug is properly connected to the socket.
- Check the fuses in the meter cupboard. If it is turned off turn it back on.
- Mains voltage may be fluctuation. Unplug and plug again.

Steam goes out when the oven is working

- If steam goes out during oven operation it is normal. This is not an error.

Ringing sound when the product gets hot and cold.

- The metal parts may make a noise due to the expansion at the time of heating. It is not a cause of failure.

Furnace does not heat.

- No power. Control whether power is available at home and check the fuses in the fuse box. If required, engage the fuses again.
- May be timer has not been set in case of versions with timer. Set the timer or bring it to the manual (hand) sign.
- Possibly function and/or temperature button has not been set. Set the function and/or temperature button.

Oven does not heat up.

- No power. Check if there is power. Check the fuses in the meter cupboard. Replace or reset the fuses if necessary.
- For versions equipped with timer, the timer is not set. Set the time or bring it to the manual (hand) symbol.

If the problem is not resolved after following the instructions in this section, please consult your dealer or authorized service center. Do not attempt to repair the defect yourself to repair.

GAS TYPE & PRESSURE

Burner Type	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Auxiliary	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi Rapid	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Rapid	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Auxiliary (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi Rapid (Sabaf)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Rapid (Sabaf)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Mini Wok (Sabaf)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Dual Wok (Sabaf)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Tribble Wok (Defendi)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

WIGGO

General service and warranty terms and conditions (May 2024)

These service and warranty terms and conditions apply to the purchases of Wiggo kitchen appliances in the Benelux region after May 1, 2024. We are committed to excellent customer service and product quality; for inquiries or terms on previous purchases, visit www.wiggo.eu.

Article 1: Warranty

At Wiggo, we are dedicated to the excellent quality and durability of our kitchen appliances, and we strive for a seamless customer experience. In case of any issues, we provide a suitable solution, from repair to replacement, to ensure your satisfaction.

Discovered a defect? Report it via our service portal at www.wiggo.eu/services for prompt support. Our warranty terms provide you with five years of assurance after the purchase of our appliances.

Article 2: Exclusions from the Warranty

Although we stand behind the quality of our kitchen appliances, there are certain cases where the warranty does not apply:

- a. Kitchen appliances that were not purchased as 'new'.
- b. Defects or damage to a household appliance reported to Wiggo after the 5-year warranty period.
- c. Use in a non-domestic environment or for commercial purposes.
- d. On the supply of consumables, parts, and accessories.
- e. Unauthorized repairs and/or use of non-official parts.
- f. Kitchen appliances: without readable identification numbers, purchased outside the Benelux, sold as B-grade, or as showroom models.
- g. Damage, normal wear and tear, or minor deviations that do not affect functionality.
- h. Damage or defects to accessories, door seals, and fragile elements such as glass, plastic, and lamps.
- i. Damage or defects due to water damage or other substances that the product is not resistant to, such as using the wrong cleaning agent.
- j. Damage or defects due to improper use, operation, loading, assembly, and/or maintenance.
- k. Damage or defects outside the appliance, including consequential and indirect damages.
- l. Damage or defects caused by actions not in accordance with the manual.
- m. Damage or loss normally covered by household insurance.
- n. Damage or defects due to power and voltage fluctuations that exceed the tolerance range indicated by Wiggo.
- o. Damage or defects caused by user negligence.
- p. Damage caused by or resulting from an external cause.

Article 3: Warranty Claim

- a. Issues with your product? Report it promptly, no later than within 48 hours, via www.wiggo.eu/services.
- b. Send us a copy of your proof of purchase, as it is necessary for your warranty claim.
- c. We will keep you informed about the handling process via email or phone.
- d. In case of replacement, the original warranty period remains valid.

Warranty Conditions

e. The replaced parts and appliances become the property of Wiggo.

Article 4: Post-Warranty Service

- a. Issue with your kitchen appliances after the warranty period? Fill out the service form at www.wiggo.eu/services.
- b. Shipping costs and/or call-out fees for inspection, repair, or parts are at your expense.
- c. We provide a cost estimate for inspection and repair upfront. Upon approval, we will send a payment request and then schedule an appointment.
- d. Any additional costs will be clearly communicated after the repair.
- e. Payment to the authorized service technician is easy to fulfill via a QR code or payment request.

Article 5: Claims

In addition to any rights arising from statutory warranties or other guarantees you have entered into, you have no right to any other claims than those mentioned in this warranty.

Article 6: International Use

If you take your Wiggo appliance across borders, the warranty will no longer apply. Check local warranties and ensure that your appliance meets the technical requirements (such as voltage, frequency, gas type, etc.) and climatic conditions there.

Article 7: Service Visit and Maintenance

- a. If the technician determines that there is no actual problem (the product is functioning as it should), you will be charged for the technician's visit. These costs are based on the prevailing rates at that time.
- b. Appliances that are not working or defective must be empty and clean when the authorized service technician comes for repair or replacement. If this is not the case, the technician or carrier may refuse the replacement and charge for it.
- c. Payment to the authorized service technician is easy to fulfill via a QR code or payment request.

Article 8: Liability

We are only liable up to the amount covered by our insurance. Please note: for non-Wiggo kitchen appliances or late cancellations (at least 24 hours in advance), charges will apply. These charges are based on the prevailing rates at that time.

Article 9: Data Protection

During service provision, Wiggo collects and processes personal data. More information about this can be found at www.wiggo.eu.

Article 10: Law and Disputes

Deze garantie- en servicevoorwaarden vallen onder het Nederlands recht, met uitzondering van het Weens Koopverdrag. Geschillen worden beslecht door de bevoegde Nederlandse rechter.



www.wiggo.eu

Visit our website!

WIGGO



Vrijstaande oven | Fornuis Handleiding

- Veiligheidsinstructies
- Installatie instructies
- Het product bedienen

Modellen

WO-E503A
WO-E505R
WO-E603R
WO-E605R
WO-E606A
WO-E607B
WO-E609R
WO-E639R

Handleiding

wiggo.eu

5 JAAR
GARANTIE



REGISTREREN



STEUN

Groetjes!



Sluit je aan bij onze gemeenschap!

Dank je wel dat je ons toelaat om samen met jou te koken en deel uit te maken van jouw warme keuken. We zijn ontzettend blij om jou binnen onze Wiggo-gemeenschap te hebben en kunnen niet wachten om nog meer positiviteit naar jouw plek te brengen.

Laat je creativiteit de vrije loop en maak een selfie met je nieuwe kookmaatje om geweldige prijzen te winnen bij ons.

Vergeet ons niet te taggen! @wiggo_eu

Op verse maaltijden!

ONZE DIENSTEN

Snelle
bezorging



Onderhoud



Snelle
reparatie



Installatie



Lees eerst de gebruikershandleiding!

Beste klant,

Wij willen dat u het maximale uit dit product haalt, dat in moderne faciliteiten op basis van hoge kwaliteit wordt vervaardigd.

Lees daarom deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, stuur het dan samen met de gebruikershandleiding terug.

De gebruikershandleiding helpt u het product correct en veilig te gebruiken.

- Lees de gebruikershandleiding voordat u het product installeert en gebruikt.
- Het is absoluut noodzakelijk om de veiligheidsinstructies te respecteren.
- Bewaar de gebruikershandleiding op een handige plaats voor eventuele toekomstige behoeften.
- Lees ook de andere documenten die bij het product worden geleverd.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of brand veroorzaakt door mogelijke problemen die voortvloeien uit het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding.

Neem bij vragen contact op met het geautoriseerde servicecentrum.

Houd er rekening mee dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op andere versies.

Er kunnen verschillen zijn tussen de versies vanwege verschillende fabrikanten, maar de reinigings- en onderhoudsomstandigheden zijn hetzelfde.

In de gebruikershandleiding gebruikte symbolen en hun bijbehorende betekenis:

Verklaring van symbolen:

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt.



Belangrijke informatie of nuttige instructies over het gebruik van dit apparaat



Waarschuwing voor hete oppervlakken



Waarschuwing voor elektrische schokken



Waarschuwing voor levensbedreigende situaties en materiële schade



Waarschuwing voor brandgevaar

Inhoud

1) Uw product

Algemeen overzicht

Technische specificaties

Accessoires

2) Algemene veiligheidsinstructies

Algemene veiligheid

Kinder veiligheid

Electrische veiligheid

Beoogd gebruik

3) Installatie

Voor Installatie Installatie & aansluiting

Elektriciteit-gasaansluiting

Lekkagecontrole

Verwijdering van het product - vernietiging van de verpakking

Toekomstig transport

Verwijdering van het oude product

Voorlopige voorbereiding

Energiebesparende tips

Eerste gebruik – Eerste reiniging – Eerste verwarming

4) Gebruik van de oven

Algemene informatie over bakken, braden en grillen

Gebruik van de elektrische oven

Gebruik van een gaskookplaat

Gebruik van een gasoven

Hoe de grill te bedienen

Beschrijving van het braden van kip

Bedrijfsmodi

Gebruik van oventimer

Kooktijdentabel

Tabel met kooktijden voor grillen

5) gebruik van de elektrische oven

6) Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

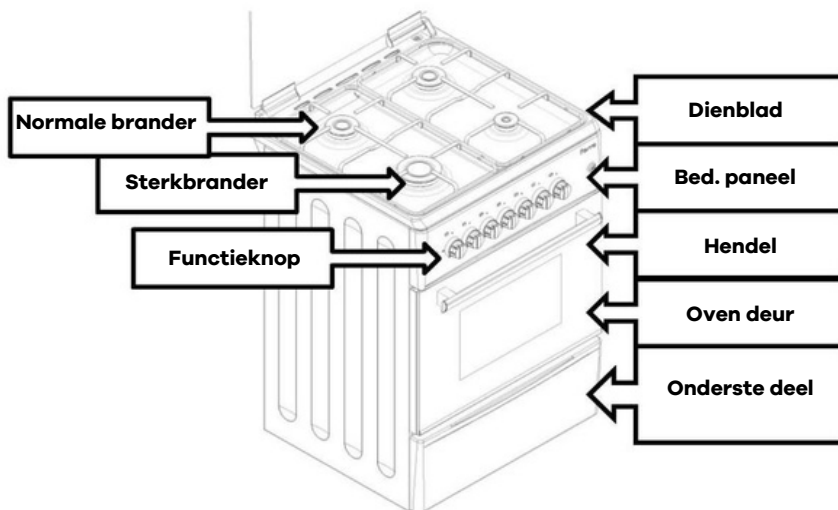
Het bedieningspaneel reinigen

De oven Reiniging

Ovenlamp vervangen

7) Problemen oplossen




1 | Jouw product




Technische specificaties

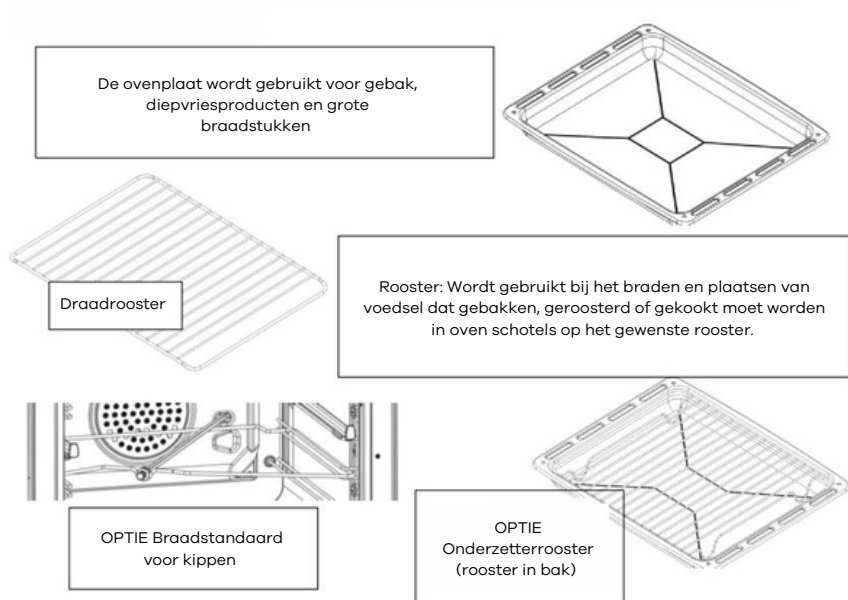
Spanning/frequentie	220-240 V 50-60 Hz
Totaal stroomverbruik	Min. 0,006 kW – maximaal 5,6 kW
Samensmelten	Min. 16 EEN
Kabeltype/sectie	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC – 3 X 2,5 PVC H05VV-F.....
Kabellengte	Maximaal 1,5 meter
Buitenafmetingen (h/b/d)	(60x60) 890x600x600mm (57x57) 890x570x570mm (50x60) 880x500x585mm (50x55) (50x50)
Oven	Statische oven (optioneel)
Energie-efficiëntieklasse	A
Interne verlichting	25 X
Stroomverbruik van de grill	2000 X
Bruikbaar volume van de oven	50x50xl 50x60 liter 60x60 liter

Basisinformatie: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven in overeenstemming met de norm EN 50304. De waarden worden bepaald onder standaard vermogen met onder - boven verwarming of heteluchtverwarmingsfuncties (indien relevant)

-  De technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
-  De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.
-  Waarden vermeld op de productetiketten of in de bijbehorende documentatie zijn verkregen onder laboratoriumomstandigheden in overeenstemming met de relevante normen. Deze waarden kunnen variëren afhankelijk van de gebruiks- en omgevingsomstandigheden van het product

ACCESSOIRES

-  De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het kan zijn dat uw product niet alle accessoires bevat die in de handleiding worden beschreven.



2 | Algemene veiligheidsinstructies

Belangrijke instructies Veiligheidswaarschuwingen

Dit gedeelte bevat veiligheidsinstructies om persoonlijk letsel of materiële schade te helpen voorkomen. Als u deze tips en adviezen niet opvolgt, vervalt alle garantie.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact/net dat is beveiligd met een zekering die geschikt is voor de waarden in de tabel "Technische specificaties". In het geval dat het product wordt gebruikt voordat het op de juiste manier is geaard in overeenstemming met de lokale regelgeving, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele daaruit voortvloeiende schade.
- Installatie en reparaties moeten worden uitgevoerd door een erkende serviceagent. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Repareer of wijzig het apparaat niet zelf. Zie de voorgestelde oplossingen voor de problemen op pagina's 37-38.
- Reinig het apparaat nooit door water op het product te spuiten of te gieten! Risico op elektrische schokken!
- Gebruik het product niet als uw beoordelingsvermogen wordt aangetast door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Koppel het product los van elektriciteit tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatie.
- Bel voor installatie en reparatie altijd het geautoriseerde Servicecentrum. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan optreden als gevolg van reparaties door onbevoegde personen en hierdoor kan de garantie komen te vervallen.
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw eten. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en als het in contact komt met hete oppervlakken kan het brandgevaar opleveren.
- Verwarm geen gesloten blikken en glazen potten in de oven. De druk die in het blik/pot ontstaat, kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat, de zijanten worden heet tijdens gebruik.
- Plaats geen bakplaten, schalen of aluminiumfolie direct op de bodem van de oven. Warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten als u gerechten in de oven plaatst of eruit haalt.
- Gebruik de oven nooit als het deurglas gebroken of verwijderd is.
- De achterkant van de oven wordt heet wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas/elektrische aansluiting de achterkant niet raakt; dit kan de verbinding beschadigen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet bekneld raakt tussen de oven en het frame en leid het niet over hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en door kortsluiting brand veroorzaken.
- Controleer na elk gebruik of de functieknoppen van het product zijn uitgeschakeld. Het product en de toegankelijke delen van het product zijn heet tijdens gebruik.
- Laat het deksel pas zakken als de kookplaten of branders zijn afgekoeld.
- Gebruik geen scherpe en doordringende materialen om de binnenkant en het glas van het product schoon te maken; Dergelijke materialen kunnen uw product beschadigen.
- Omdat hete olie brandgevaar kan veroorzaken, moet u altijd alert zijn wanneer het product in werking treedt.
- In geval van een mogelijke brand, probeer de brand niet met water te blussen; verbreek onmiddellijk de stroomaansluiting van het product en bedek het brandende gedeelte met een natte deken.
-

- Zorg ervoor dat er nooit brandbare of verbruikbare materialen in het product aanwezig zijn.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen schurende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken.
- LET OP: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Bewaar geen voorwerpen (nylon, hittegevoelige materialen etc.) op de kookplaten.
- Plaats de pannen altijd in het midden van de kookzones.

Kinder veiligheid

Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- Let op: Tijdens het grillen kunnen toegankelijke onderdelen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Het is riskant voor kinderen onder de 8 jaar zonder toezicht van ouderen.
- Het apparaat kan onder toezicht worden gebruikt vanaf 8 jaar en voor personen met een lichamelijke, zintuiglijke zwakte of geestelijke aandoening, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Voer alle delen van het verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de milieunormen.
- Plaats geen zware voorwerpen op een open deur en laat geen kinderen erop zitten. De oven kan omvallen of de deurscharnieren kunnen beschadigd raken.



Veiligheidsgerelateerde elektrische handelingen

- Alle werkzaamheden aan de elektrische apparatuur en systemen moeten worden uitgevoerd door bevoegde en competente personen.
- Dit product is niet bedoeld voor gebruik met een afstandsbedieningssysteem.
- In geval van een storing schakelt u het product uit en koppelt u het apparaat los van de elektriciteitsvoorziening.
- Zorg ervoor dat de huidige zekering overeenkomt met die van het product.

Beoogd gebruik

Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegestaan.

“LET OP: Dit product mag alleen worden gebruikt om te koken.

Dit product mag niet worden gebruikt voor kamerverwarming of enig ander doel.

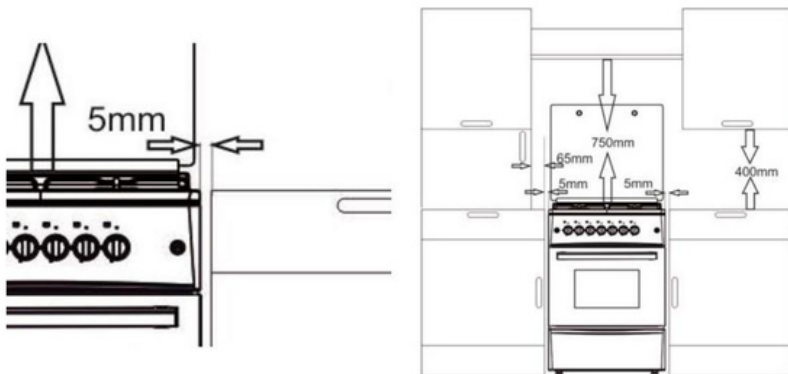
Dit product mag niet worden gebruikt voor het verwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken of kleding aan het handvat of voor algemene verwarmingsproducten.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik of bediening.

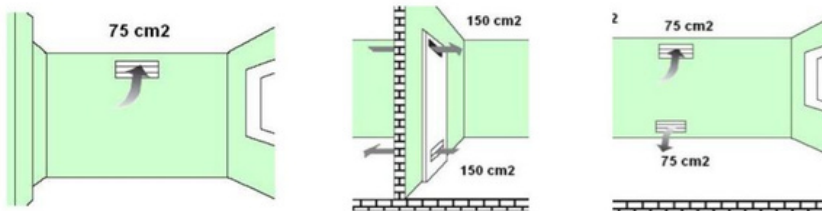
De oven kan worden gebruikt voor het ontdoeien, bakken, braden en grillen van voedsel.

3 | Installatie

Vóór installatie



- i** Zorg ervoor dat de elektrische en/of gasinstallatie in orde is. Indien dit niet het geval is, schakel dan een erkend elektricien en/of installateur in voor de benodigde werkzaamheden.
- i** De voorbereiding van de locatie en de elektrische en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.
- !** Het product moet worden aangesloten in overeenstemming met de plaatselijke gas- en elektriciteitsvoorschriften.
- !** Controleer voordat u het product installeert of er zichtbare gebreken zijn. Als dit het geval is, installeer het dan niet. Beschadigde producten vormen een risico voor uw veiligheid.
- !** Het product moet door een bevoegd persoon worden geïnstalleerd.
- !** Om ervoor te zorgen dat alle luchtopeningen onder het apparaat vrij blijven, moet dit apparaat op een harde ondergrond worden geplaatst, zodat de voeten niet wegzakken in tapijt of zachte vloerbedekking.
- !** De verbrandingslucht wordt uit de ruimtelucht gehaald en de uitlaatgassen worden direct de ruimte in geleid.
- !** Een goede ventilatie van de ruimte is essentieel voor een veilige werking van het apparaat. Als er geen raam of deur beschikbaar is voor ventilatie van de ruimte, moet er extra ventilatie worden geïnstalleerd.
- !** De oppervlakte van de keuken is groter dan 8 m². De inhoud van de keuken is groter dan 20 m³.
- !** De hoogte van de keuken is minimaal 1,80 m vanaf de vloer en de ventilatiemaat is 150 mm.
- !** Zorg voor een minimale afstand van 750 mm boven het kookoppervlak.



Installatie en aansluiting



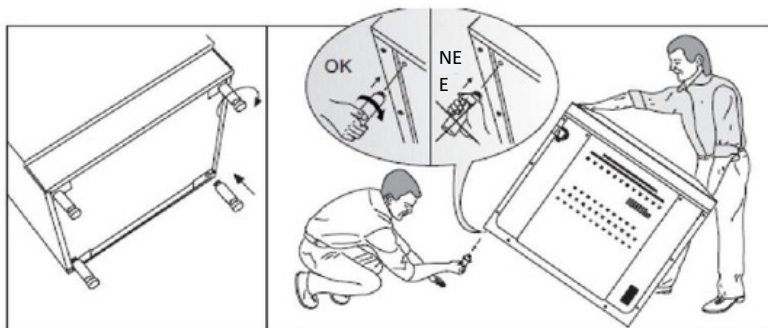
Drag of verplaats het product niet via de deur en/of handgreep.

- Draag het product met minimaal twee personen.

Voet montage

Wanneer het product voor het eerst wordt geïnstalleerd, moeten de voeten op het product worden gemonteerd. De voetjes van het product zitten in een zak in de oven. Plaats de voetjes van je product en pas de afstand tot het aanrecht aan.

Als bij de gasversies de pootjes niet zijn gemonteerd, krijgt de oven niet voldoende zuurstof, wat resulteert in verbrandingsproblemen.



Elektrische verbinding

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn!



De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

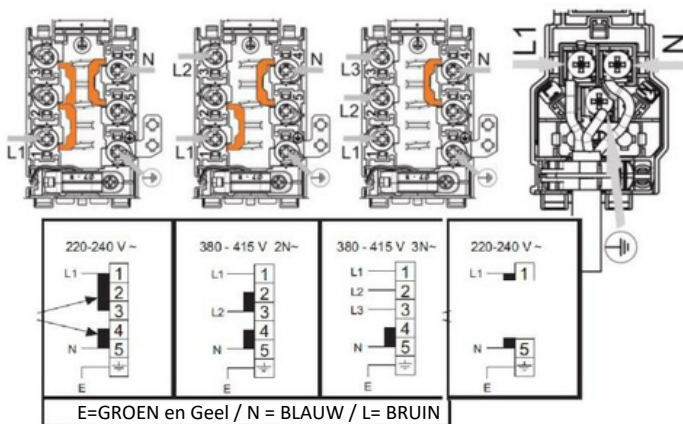
! Bij installatie door onprofessionele personen kunnen elektrische schokken, kortsluiting en brandgevaar ontstaan! De metaansluiting van het product kan alleen worden uitgevoerd door geautoriseerde en gekwalificeerde personen en de garantie op het product gaat in wanneer het op de juiste manier is geïnstalleerd.

! Door een defect netsnoer kunnen elektrische schokken, kortsluiting en brandgevaar ontstaan! Het netsnoer mag niet worden vastgeklemd, gevouwen of afgeknelde en mag niet in contact komen met hete delen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een gekwalificeerde elektricien worden vervangen.

!

- De elektrische aansluiting is schematisch aangegeven op de achterkant van het product. De aansluitkabel van het product moet voldoen aan de technische specificaties.
- Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat u met werkzaamheden aan de installatie begint.
- Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

Gaskoppeling



i Het product mag alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon op het gastoevoersysteem worden aangesloten.

LPG-koppeling

Zorg ervoor dat de gasslang en de gasontlastklep die u op uw oven aansluit, veilig zijn. Bevestig de gastoeverslang aan het slangmondstuk aan de achterkant van de oven en zet hem vast met een mesklem en een schroevendraaier (Figuur 6). Zorg ervoor dat deze goed is vastgedraaid. De lengte van de ovengasslang mag niet groter zijn dan 1500 meter. Het overdrukventiel dat voor LPG moet worden gebruikt, moet 300 mm RVS zijn en gecertificeerd.

! De gasslang mag niet worden vastgeklemd, gebogen, samengedrukt of in contact komen met hete delen van het product.

Controleer de gasinstallatie op veilige installatie en dichtheid.



figuur 6

NG (aardgas) aansluiting

figuur 7



De aardgas aansluiting van uw product is ½". Wilt u uw apparatuur ombouwen van aardgas naar LPG, vraag dan hulp aan bij het dichtstbijzijnde servicepunt.

Lekkagecontrole

Draai de kraan open en gebruik zeer schuimend zeepsop om te controleren op gaslekken op de verbinding die u heeft gemaakt. Controleer de lak nooit met een vlam.

Controleer de lak nooit met open vuur.

Laatste check

1- Sluit de kabel aan, controleer of de huiszekering is ingeschakeld.

2- Controleer de elektrische functies

Verwijdering van oud product

Vernietiging verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Voer alle delen van het verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de milieunormen.

Verhuisinstructies

- Bewaar de originele verpakking van het product en verplaats het product in de originele verpakking. Volg de instructies op de doos. Als de originele doos niet beschikbaar is, wikkel deze dan in blisterverpakkingsmateriaal of dik karton en plak deze stevig vast.
- Om schade aan de binnenkant van het rek en de container in de oven en de ovendeur te voorkomen, plaatst u een strip aan de binnenkant van de ovendeur zodat deze op één lijn ligt met deze laden.
- Plak de doppen en de lade stevig op hun plaats.
- Gebruik de deurgreep niet bij het transporteren van de oven.



Plaats geen voorwerpen op het product. Het product moet rechtop worden verplaatst.



Het algemene beeld van het product controleren op eventuele schade die tijdens het transport kan optreden.



Verwijdering van het oude product

Gooi het oude product weg, zodat het het milieu niet schaadt. Dit product is voorzien van een symbool (AEEA), dat aangeeft dat elektrische en elektronische apparatuur gescheiden moet worden ingezameld. Met andere woorden, het betekent dat deze apparatuur, om deze te kunnen recycleren, moet voldoen aan de Europese Richtlijn 2002/96/EG. Voor meer informatie kunt u in contact opnemen met de betreffende lokale en regionale autoriteiten.

Elektronische producten die niet aan een gecontroleerd afvalinzamelingsproces zijn onderworpen, vormen potentiële risico's voor zowel het milieu als de menselijke gezondheid, omdat ze schadelijke stoffen bevatten.

Voor afvoer van het product kunt u terecht bij uw dealer of bij de afvalinzameling van uw gemeente.

Knip altijd de stekker door en verbreek eventueel het deurslot, zodat kinderen niet aan gevaar worden blootgesteld

Vorbereiding voor het eerste gebruik

Wat moet u doen om energie te besparen De volgende informatie helpt u het product ecologisch te gebruiken en energie te besparen:

- Wanneer u het voedsel bereidt, verwarm dan de oven voor als u dit wilt doen volgens het recept of de tabel in de gebruiksaanwijzing.
- Laat de ovendeur niet vaak openstaan tijdens het koken.
- Probeer meer dan één gerecht tegelijk in de oven te plaatsen. Dat doe je door twee kookpannen op het rooster te zetten.
- Kook meer dan één keer achter elkaar. Zo verliest de oven zijn warmte niet.
- Schakel de oven enkele minuten voor het verstrijken van de bereidingstijd uit. Open in dat geval de ovendeur niet.
- Ontdooi bevroren producten vóór bereiding

Eerste gebruik

Eerste schoonmaak

Sommige was- en reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Veeg het oppervlak van het product af met een vochtige doek of spons en wrijf het droog met een doek.

Eerste verwarming

Verwarm de oven ongeveer 30 minuten voor en zet hem dan uit. Er mag dus geen afval meer in de oven achterblijven. Tijdens de eerste verwarming wordt de oven gereinigd.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Raak hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Houd kinderen uit de buurt van het product en gebruik ovenhandschoenen! Sommige was- of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.



Elektrische oven

Haal alle ovenschalen en het rooster uit de oven.

Sluit de ovendeur.

Selecteer de statische positie.

Selecteer de hoogste temperatuur; zie De elektrische oven gebruiken.

Ongeveer 30 minuten in werking.

Schakel de oven uit; zie De elektrische oven gebruiken.

Tijdens de eerste verwarmingsstap kunnen geur en rook ontstaan.

Zorg voor een goede ventilatie

4 | Gebruik van de oven

Algemene informatie over koken, braden en grillen in de oven. Kijk uit! Gevaar voor brandwonden door hete stoom. Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, aangezien u mogelijk wordt blootgesteld aan hete stoom.

Tips voor koken in de oven

Gebruik geschikte metalen platen met antiaanbaklaag, aluminium bakjes of hittebestendige siliconen mallen.

Gebruik de ruimte op de plank optimaal.

Plaats het kookblik in het midden van het rooster.

Selecteer de juiste rek positie voordat u de oven of grill gebruikt. Verplaats de positie van de bakplaat niet als de oven heet is.

Houd de ovendeur goed gesloten.

Tips voor het braden

Bij het bereiden van hele kip, kalkoen en een groot deel van het vlees zullen de kookprestaties verbeteren als u ze marineert met behulp van citroensap en zwarte peper.

Het braden van het vlees met bot duurt 15-30 minuten langer dan het vlees zonder bot.

Bereken de kooktijd als ongeveer 4-5 minuten per centimeter dikte van het vlees.

Nadat de kooktijd is verstreken, laat u het vlees nog 10 minuten in de oven staan.

Het vleessap wordt beter verdeeld over het braadstuk en bij het snijden van het vlees.

Vis moet op de middelste of onderste plank op een vuurvaste plaat worden geplaatst

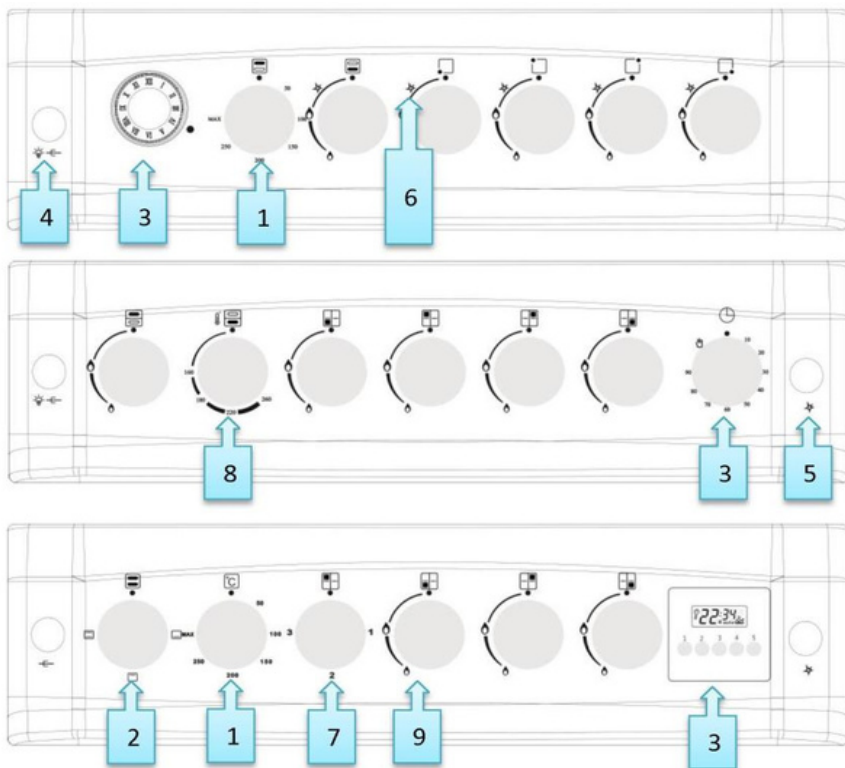


Brandgevaar als het niet geschikt is om te grillen. Gebruik alleen voedsel dat geschikt is om te grillen.

Plaats niet te veel voedsel aan de achterkant van de grill. Dit is het heetste deel van de oven.

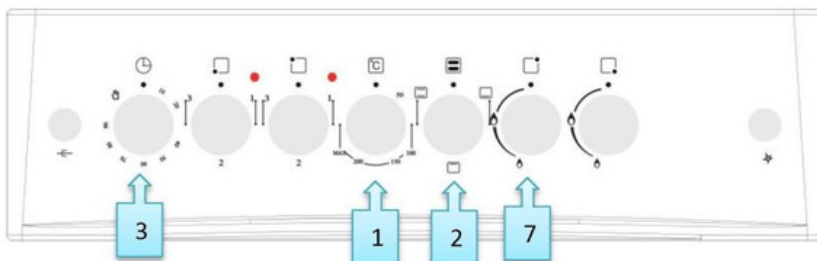
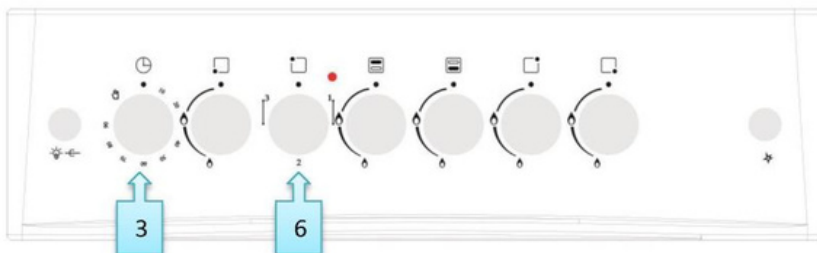
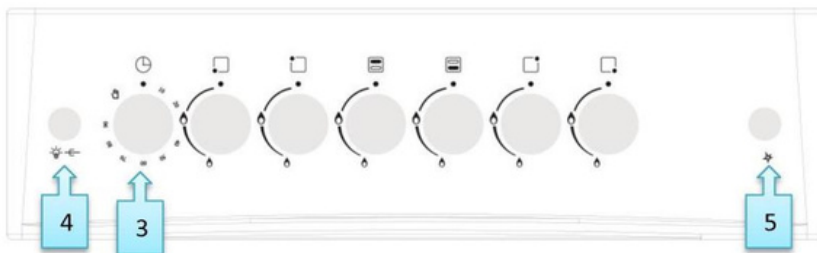
Gebruik van elektrische oven

Instelbare temperatuur en werkwijze



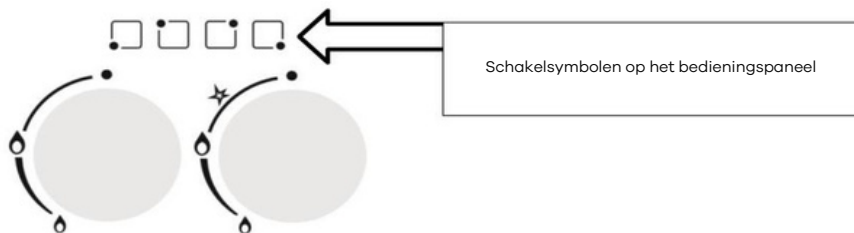
- 1.Temperatuur knop
- 2.functieknop
- 3.Timer
- 4.Licht en kip braden
- 5.Elektrische vonkontsteking
- 6 Vonkontsteking aan
- 7 Elektrische verwarming
- 8.Brander links achter
- 9.Gasbrander linksvoor

Pijversies:

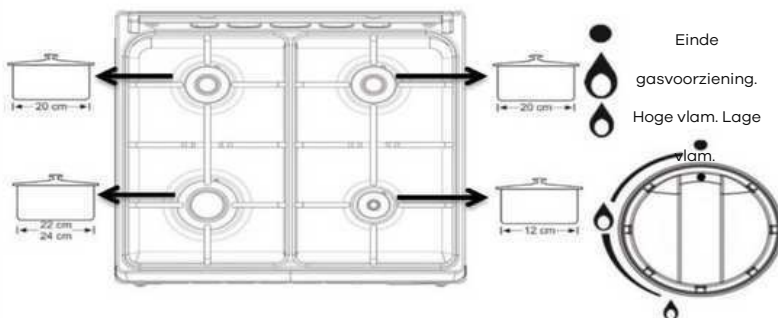


1. Elektrische temperatuurknop
2. Elektrische functieknop
3. Timer-knop
4. Licht- en keukenbraadschakelaar
5. Lichtere knop
6. Knop voor elektrische verwarming
7. Knop gasfornuis

Gebruik van het gasfornuis:



1. Druk op de knop en draai hem tegen de klok in naar de hoge warmte- en/of temperatuurpositie op het paneel.
2. Steek de aansteker aan, afhankelijk van de versie van uw oven.
3. Zet op de gewenste vlampositie.
4. Draai na het koken de knop naar rechts om het bovenste punt van de oven uit te zetten.



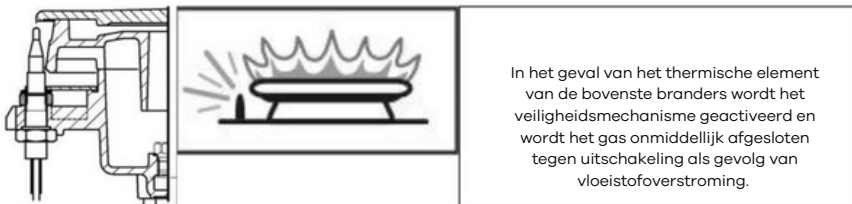
Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	1,00 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,65	Ø 1,20	1,85 KW	2,60 KW

Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	0,9 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,80	Ø 1,20	2,5 KW	2,60 KW



Verpakkingsgrootte en afmetingen van de gasvlam moeten overeenkomen. Stel de gasvlam zo af dat deze niet uit de houderbasis steekt. Plaats de pan gecentreerd op het pannendrager.

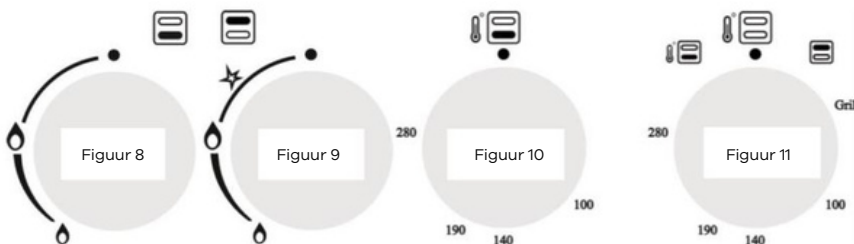
Gasveiligheidsmontage (voor versies met verwarmingselement)



1. Druk op de gasknop en draai deze tegen de klok in naar de stand voor hoog vuur.
2. Steek de aansteker aan volgens de versie van uw assortiment.
3. Houd na het ontsteken de knop 3-5 seconden ingedrukt om het veiligheidsmechanisme te activeren.
4. Als er geen ontsteking plaatsvindt nadat u de schakelaar hebt ingedrukt en losgelaten, herhaalt u dezelfde actie door de schakelaar gedurende 15 seconden ingedrukt te houden.
5. Zet op de gewenste vlampositie.
6. Nadat het koken is voltooid, beweegt u de ovenschakelaar naar rechts om het bovenste uiteinde van de brander uit te schakelen.

Gebruik van de gasoven

S De symbolen op het bedieningspaneel geven de positie van de knop aan.



1. Druk op de knop en draai hem tegen de klok in naar de hoge temperatuur- en/of temperatuurpositie op het paneel.
2. Als, zoals weergegeven in Figuur 11, de ovenstekker de brander van de bovenste verwarming bedient, drukt u op de knop en draait u deze met de klok mee naar het grill-/vlamteken.
3. Steek de aansteker aan, afhankelijk van de versie van uw oven.

Handmatig ontstekingsgat



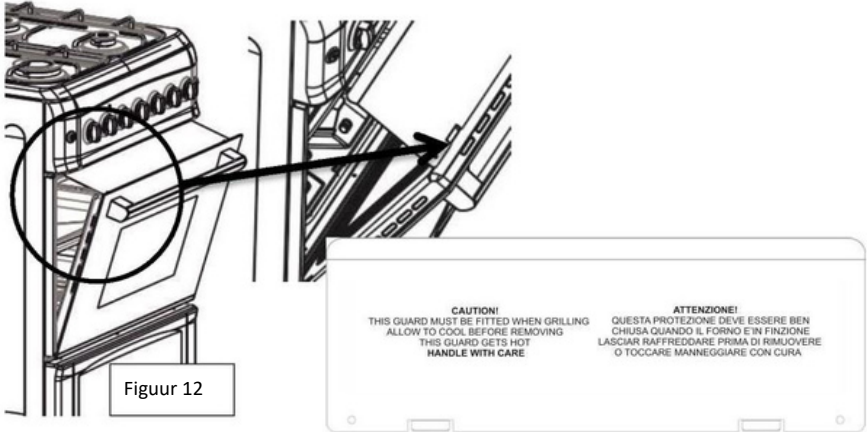
Oveninjector en vermogenstafel

Brandstof	LPG-injector	NG-injector
Bovenste brander	Ø0,70	Ø0,92
Onderste brander	Ø0,75	Ø1,10

1. Bij versies met thermisch element houdt u na het ontsteken de knop 3-5 seconden ingedrukt om het veiligheidsmechanisme te activeren.
2. Als er geen ontsteking plaatsvindt nadat u de schakelaar hebt ingedrukt en losgelaten, herhaalt u dezelfde actie door de schakelaar gedurende 15 seconden ingedrukt te houden.
3. Stel de gewenste vlampositie in.
4. Als het koken klaar is, schuift u de ovenschakelaar naar rechts om de bovenkant van de oven uit te zetten.

Gebruik van de grillplaat

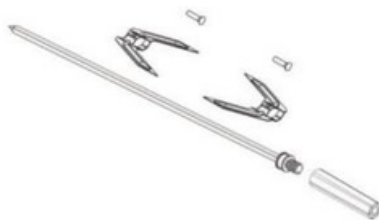
- Wanneer u bij de gasovens de bovenste brander aanzet, gaat de ovendeur open, zoals weergegeven in figuur 12.
- Het grillmes is gemonteerd op de rollen onder het bedieningspaneel; het deksel wordt naar voren gedruwd en raakt de grillplaat.



Figuur 12

Gebruik van het draaispit (optioneel)

- Als uw product accessoires voor een draaispit heeft, neem dan het spit onder de accessoires en draai de schroef van de V-plaat (zwaluwstaart) op het spit vast. En steek het spit in de kip en plaats de V-huid stevig terug en draai de schroef vast.
- Het bakeliet gedeelte achter het spit zorgt ervoor dat u het product gemakkelijk kunt dragen. Bevestig maximaal 1 kip van maximaal 8 kg aan het spit.



5 | gebruik van de elektrische oven

De bediening van de elektronische oven wordt geselecteerd met behulp van de functieschakelaar. De temperatuur wordt geregeld door de temperatuurschakelaar. Alle ovenfuncties worden uitgeschakeld door de betreffende schakelaar in de uit-positie (boven) te zetten.

Stel de oventimer in voor de kooktijd; zie De oventimer gebruiken.

Pas de temperatuur aan naar de gewenste modus.

Zet de functieschakelaar op de gewenste stand.

<< De oven warmt op tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze temperatuur.

Licht brandt tijdens het verwarmen

De elektrische oven uitschakelen.

Zet de oventimer op 'uit'. Als de timer op een bepaalde tijd is ingesteld, stopt de timer automatisch; zie De oventimer gebruiken. Verplaats de functieschakelaar en de temperatuurschakelaar naar de uit-positie (boven).



Bediening van de oven Boven- en onderverwarming

De boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt tegelijkertijd van onderen en van boven verwarmd. Geschikt voor bijvoorbeeld taarten en koekjes in de bakvormen. Kook met één kom.



Alleen bovenverwarming

de bovenverwarming is in werking. Het is dus geschikt voor gebak met een licht oppervlak waarvan u wilt dat het oppervlak bruin is.



Onderverhitting

Alleen de onderste verwarming is in bedrijf. Dit is precies het geval voor pizza en voor het verder bruinen van gerechten aan de onderkant.



Onder-/bovenverwarming met hete lucht (optioneel)

Boven- en onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. De ventilator verdeelt de warme lucht snel gelijkmatig door de oven. Koken met een kom.



Grill (optioneel)

De grill op het ovenrooster is in werking. Hij is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

Plaats grote en middelgrote porties in de juiste rekpositie onder de grillmarmers om te grillen.

Zet de temperatuur op het maximale niveau.

Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.



Hoge Grill (optioneel)

De grill op het ovenrooster is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

Plaats grote en middelgrote porties in de juiste rekpositie onder de grillverwarmer om te grillen.

Zet de temperatuur op het maximale niveau.

Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.



Turbomotor (optioneel)

De oven wordt niet verwarmd. Alleen de ventilator (aan de achterkant) werkt. Bevroren voedsel wordt langzaam ontdooid op kamertemperatuur en bereid voedsel wordt gekoeld.



Turbowerstand en turboventilator (optioneel)

De turbowerstand en de turboventilator verwarming zijn in werking. Voedsel wordt homogener verwarmd dankzij de turbo-ventilator. Geschikt voor bijvoorbeeld gebak, yoghurt, taarten en cakes in bakvormen en ovenschotels. Doe het koken met behulp van een enkele kom.



Grill + kip braden (optioneel)

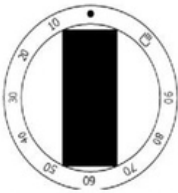
Het is geschikt om te koken met behulp van de grill- en kipbraadmotor. Het zorgt voor een uniform braden en koken van het vlees, de kip en soortgelijke gerechten die op de shish worden geplaatst. Breng de temperatuur naar het maximale niveau.



Grill en rotisserie (optioneel)

Geschikt voor bereiding met behulp van de grill- en draaispitmotor. Zorg ervoor dat het voedsel in de vorm van de grill op het spit wordt geplaatst, zoals vlees, kip, etc. Breng de temperatuur op de maximale waarde.

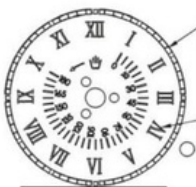
Gebruik van de oventimer



Model 2

MECHANISCHE TIMER (model 2)

De timer zoals getoond in versie 2: Draai de timer met de klok mee om te koken. Stel de duur in.

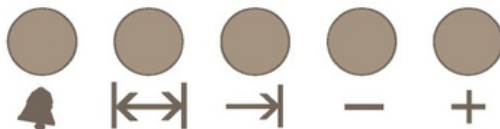


Model 4

ANALOGE TIMER (model 4)

1- **TIMER INSTELLEN** Druk op de knop om de tijd in te stellen en draai hem tegen de klok in.
2- **DE KOOKTIJD INSTELLEN** Het is mogelijk om de kooktijd van de analoge timer in te stellen tot 180 minuten. De alarmring start automatisch nadat de ingestelde tijd is verstreken. Om de alarmbel uit te schakelen, draait u de knop tegen de klok in zonder erop te drukken en gaat u door totdat het handmatige symbool op het display verschijnt. Op deze positie wordt het alarm uitgeschakeld.

Digitale timer

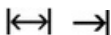


Digitale timer is een elektronische timingmodule, zodat het voedsel dat u in de oven plaatst, op elk gewenst moment kan worden uitgelezen voor bediening. Hiervoor eenvoudig programma, de baktijd van het voedsel en de tijd waarop u uw voedsel wilt bereiden. Bovendien kan hij ook als onafhankelijke wekker worden gebruikt.

WANNEER DE STROOM WORDT HERVAT

Wanneer de netstroom is aangesloten, knippert het timerlampje automatisch op het display. De timer op het display is onjuist en moet worden ingesteld (zie timerinstelling). Voor het programmeren van bakken moet u overschakelen naar de handmatige modus (zie handmatige modus).

HANDMATIGE MODUS



Om naar de handmatige modus te schakelen, drukt u tegelijkertijd op deze twee knoppen en laat u beide los. Druk de twee knoppen tegelijkertijd in.

TIMING

De timer kan worden ingesteld als er geen bakprogramma actief is. Schakel over naar de handmatige modus. Tussen het uur en de minuut beginnen twee stippen op het scherm te knippen.

U kunt de timer instellen met (+) en omkeren met (-). Door deze toetsen lang in te drukken, verandert de tijd sneller.

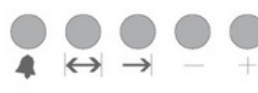
1- Schakel over naar handmatig



2- Stel de tijd in met (+) of (-)



3- Het display schakelt opnieuw na 5 sec.



ALARM INSTELLING

Met deze functie kunt u de alarmtoon instellen aan het einde van de door u ingestelde tijd

3- Schakel over naar de handmatige modus.



1- Stel de tijd in met (+) of (-) (bijvoorbeeld 5 minuten)



2- Na een paar seconden gaat het scherm terug naar de tijd.



SCHAKEL ALARMTOON UIT



2- Wanneer het alarm is ingesteld, gaat het alarm af.

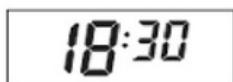


1- U kunt het alarm uitzetten met de knop

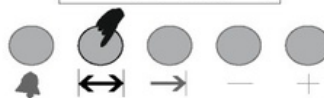
Automatisch bakprogramma

Als u direct wilt beginnen met koken met het voedsel dat u in de oven plaatst, voert u eenvoudig de bereidingstijd in.

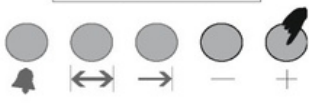
Voorbeeld: We plaatsen het voedsel dat we willen bereiden in de oven en willen het 2 uur en 15 minuten koken.



1- De tijd is nu 18.30 uur.



2- Voer de kooktijd in de instelmodus in.



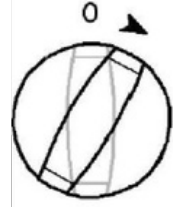
3- Voer de duur in met de toetsen + of -.



4- Na een paar seconden zal het scherm de huidige tijd weergeven. .

De oventimer is ingesteld om vanaf dat moment 2 uur en 15 minuten te koken. Vergeet niet de andere bedieningsschakelaars op de oven in de juiste stand te zetten, afhankelijk van de functie en temperatuur die u wilt bereiden.

Let op: Bij het aanzetten van het bakprogramma of wanneer het programma loopt, is het mogelijk om het programma te annuleren door over te schakelen naar de handmatige modus.



In bovenstaand voorbeeld zagen we dat je het kookproces direct kunt starten door de kooktijd in te voeren. En u kunt ook het tijdstip waarop het voedsel klaar zal zijn (kooktijd) bekijken en eventueel instellen door op de toets te drukken. In het volgende voorbeeld is de instelling zo gekozen dat het eten om 21.30 uur klaar is.



Het display toont de tijd waarop het eten klaar zal zijn, dat wil zeggen $18:30 + 2:15 = 20:45$

Met de toetsen + of - kunt u de bereidingstijd instellen

Na een paar seconden begint het display de tijd weer te geven.

Wij hebben de oven namelijk zo geprogrammeerd dat het eten om 21.30 uur klaar is. Voorheen hadden we de baktijd geprogrammeerd op 45 minuten. En in dit geval zal de oven om 19:15 uur starten en het voedsel gedurende 2 uur en 15 minuten bakken en het bakprogramma stopt om 21:30 uur.



19:15 auto

Op het display wordt weergegeven wanneer het kookproces begint.

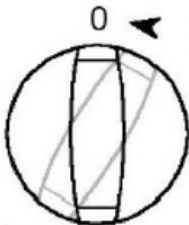


21:30 auto

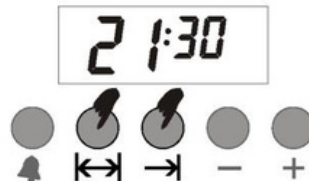
Op het display wordt aangegeven wanneer het kookproces is voltooid.

Wanneer het kookprogramma is voltooid, klinkt het akoestische signaal gedurende maximaal 7 minuten.

Schakel de oven uit.



Reset bovenstaande uren



Opmerking: De oven blijft uitgeschakeld totdat u de oventimer opnieuw instelt.

In het bovenstaande voorbeeld is de kooktijd ingevoerd en is de automatisch berekende kooktijd door ons in de tweede fase gewijzigd. Indien gewenst is het ook mogelijk om de voorbereidingstijd in te voeren; in dit geval wordt de kooktijd automatisch berekend en indien nodig gewijzigd in de tweede fase.

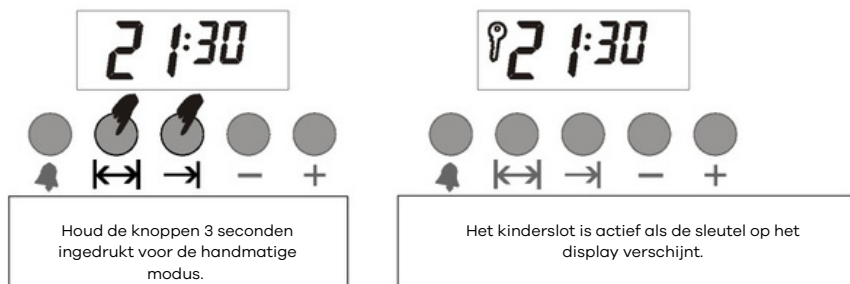
IN GEVAL VAN STROOMUITVAL

Bij een stroomstoring wordt de oven voor de veiligheid uitgeschakeld. Deze situatie wordt uitgedrukt door de knippertijd en de tekens op het display. Het eerder ingestelde programma wordt gereset. Op het display wordt de tijd weergegeven als 0:00. Resetten? Schakel eerst over naar de handmatige modus (zie handmatige modus). En dan kunt u de timer instellen met de toetsen + of -. (Opmerking. Als de stroom enkele seconden uitvalt, zal het systeem deze positie behouden.) Opmerking: Als u niet van plan bent om met de oven te bakken, vergeet dan niet om de ovenknop op de 'uit'-positie te zetten.

KINDERSLOTFUNCTIE

Deze functie voorkomt dat u per ongeluk uw instellingen op de oventimer wijzigt. Als het kinderslot is geactiveerd, werken de sleutels niet. Als de toetsenblokkering is ingeschakeld terwijl een programma actief is, worden alleen de toetsen vergrendeld; en als de vergrendelsleutel wordt geactiveerd terwijl deze zich in de handmatige positie bevindt, worden de sleutels gesloten en wordt de oven gedeactiveerd.

Let op: Als de toetsenblokkering wordt geactiveerd terwijl er geen actueel bakprogramma is, wordt de oven om veiligheidsredenen uitgeschakeld. Wanneer de toetsenblokkering wordt opgeheven, kan de oven weer worden gebruikt.



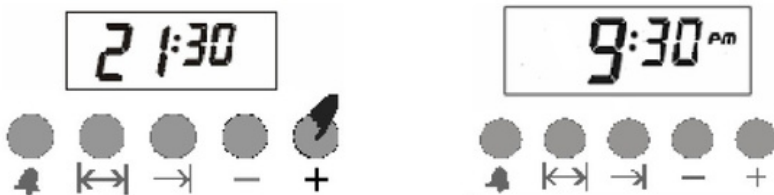
Opmerking: Om te ontgrendelen moet u de toetsen voor de handmatige modus gedurende 3 seconden ingedrukt houden.

Let op: Als het alarm afgaat terwijl het kinderslot is ingeschakeld, kunt u het alarm uitschakelen door op de handmatige modus te drukken.

Het slot blijft vergrendeld.

TIMERMODUS (12/24 UUR)

Met deze functie kunt u uw timer wijzigen volgens het 12-uurs- of 24-uursformaat.



Voor 24-uursformaat. Houd de (+)-knop 3 seconden ingedrukt.

De timer heeft nu een 12-uursnotatie.

Om terug te keren naar het 24-uursformaat, houdt u de (+)-toets gedurende 3 seconden ingedrukt.

Opmerking: het standaardformaat is 24 uur per dag. In geval van een stroomstoring wordt de ingestelde tijd teruggezet naar de fabrieksinstelling.

ALARMVOLUME INSTELLING

Met deze instelling kunt u het audiovolume wijzigen.

Pas het audiovolume aan door de knop (-) ingedrukt te houden.
Selecteer vervolgens het volume door los te laten en opnieuw op (-) te drukken (3 niveaus)
Nu is uw alarm naar wens ingesteld.

Let op: Standaardformaat is het hoogste niveau. In geval van langdurige stroomuitval keert uw volume-instelling terug naar de fabrieksinstelling

Begin van het kookproces



Om de oven te gebruiken, moet u ook de tijd instellen bij het selecteren van de kookmodus en de gewenste temperatuur. Anders werkt de oven niet.

1. De kooktijd wordt ingesteld door de timer in te schakelen.
2. Plaats het voedsel in de oven.
3. Selecteer de kookmodus en temperatuur.

De oven warmt op tot de door u ingestelde temperatuur en handhaaft deze temperatuur tot het einde van de door u geselecteerde bereidingstijd.

Wanneer de kooktijd voorbij is, draait de timerknop tegen de klok in. Het alarm geeft aan dat de stroom is uitgeschakeld.



Als u de timerfunctie niet wilt gebruiken, draait u de knop tegen de klok in naar de handmatige modus. symbool.

**Schakel de oven eerder uit dan de geselecteerde tijd.
Draai de timerinstelknop tegen de klok in tot aan het stoppunt.**

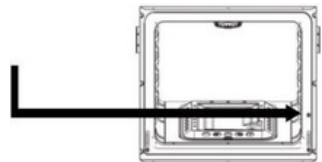
Kooktafel



Het laagste niveau van de oven is het 1e niveau.



De opgegeven waarden zijn bepaald in de laboratoriumomgeving. Deze waarden kunnen naar uw smaak verschillen.



Schakel de oven in met de functieknop en de temperatuurknop.

Voedselsoort in dienblad	Bakcontainer	Plankpositie	Temperatuur (oC)	Bakduur (min) (ongeveer)
Taart in lade	Ovenbak 24..26cm	2	170..180	25-35
Taart in vorm	Taartvorm 18-22cm	1..2	170..180	30-40
Koekjes	Oven lade	2	180..190	25-35
Frisse millefeuille	Oven lade	1..2	170..180	25-35
Donut	Oven lade	1..2	200	25-35
Vlaai	Oven lade	1..2	200	40-50
Gezuurd deeg	Oven lade	1..2	180..190	35-45
Gebakje	Oven lade	1..2	180..190	25-35
Fylodeegebakje	Oven lade	1..2	200..220	40-50
Pizza	Oven lade	1..2	Maximaal 15 minuten>>	15-20
Rundvlees	Oven lade	1..2	Maximaal 15 minuten>>	100-110
Lamskwartier	Oven lade	1..2	Maximaal 15 minuten>>	90-100
Gebraden kip	Oven lade	1	Maximaal 15 minuten>>	60-70
Turkije deel	Oven lade	1	Maximaal 25 minuten>>	180-240
Vis	Oven lade	1..2	200	15-25

Schakel over naar 150oC na max. minuten

Gebruik van grilloven – tabel voor grill



Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken. Sluit de ovendeur tijdens het grillen.

Zet tijdens het grillen de timerschakelaar, indien van toepassing, op het handsymbool.

Zet de grill aan

Zet de functieschakelaar op het grillsymbool dat jij kiest.

Stel hem vervolgens in op de gewenste grilltemperatuur.

Indien nodig kunt u ongeveer 5 minuten voorverwarmen.

De grill uitschakelen

1. Zet de functieschakelaar op de kooktafel uit (bovenaan) in de grillpositie

Grillen met de elektrische grill

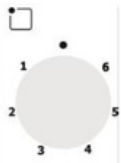
Voedsel Roosterpositie Grillduur (ongeveer)

Voedsel	Plankpositie	Grillperiode (ongeveer)
Vis	3	30-40 minuten*
Kippenkarbonades	3	40-50 minuten*
Lamskoteletjes	3	25-35 minuten*
Biefstuk	3	25-35 minuten*
Kalfskoteletjes	3	25-35 minuten*

*afhankelijk van de dikte.

Gebruik van de elektrische actieradius

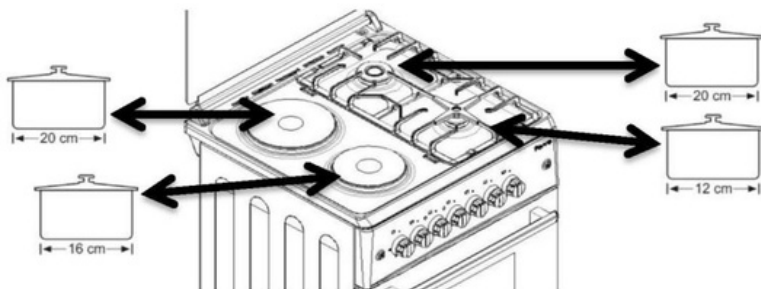
Als uw product is uitgerust met een elektrische kookplaat, is het te gebruiken schakelsysteem optioneel als volgt:

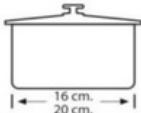


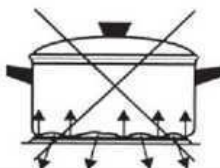
Wissel van positie	Ø145 1000W	Ø145 Snel 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Snel 2000W
1	100W	156W	155W	200W
2	165 W	210W	185W	250W
3	255 W	285W	330W	330W
4	510 W	820W	390W	930W
5	750 W	1070W	731W	1250W
6	1000W	1500W	1500W	2000W



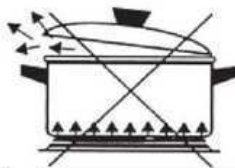
Wissel van positie	Ø145 1000W	Ø145 Snel 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Snel 2000W
1	250 W	400w	400w	750W
2	750 W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W



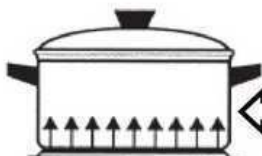
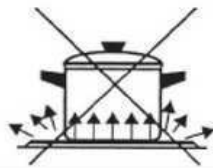

 Op de meest efficiënte manier profiteren van de elektrische kookplaat; Het wordt aanbevolen om potten met een diameter van 16-20 cm te gebruiken.



Als de panbodem geen contact maakt met het kookplaatoppervlak, zal dit een hoog energieverbruik veroorzaken en zal de warmte niet gelijkmatig worden verdeeld.



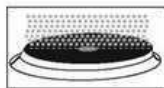
Als de pan te groot is en buiten de kookplaat uitsteekt (keramisch of inductie), kan deze breken; Kleine pannen kunnen een overmatig energieverbruik veroorzaken.



Dit is de juiste manier om het te gebruiken.



Gebruik droge basispotten op het assortiment.



Na het schoonmaken van de kookplaat. Als u de kookplaat langere tijd niet gebruikt, smeert hem dan in en bescherm het bovenste gedeelte van de kookplaat met dunne olie.



Laat de plaat na gebruik afkoelen en veeg hem af met een vochtige doek. Als het erg vuil is, maak het dan grondig schoon met water.

RVS metalen plaat rond de elektrische kachels kan door de hitte van kleur veranderen. Het heeft geen probleem om te gebruiken.

6 | Onderhoud en reiniging

Algemene informatie

Regelmatig schoonmaken van het product verlengt de levensduur van het product en vermindert veelvoorkomende problemen.



Risico op elektrische schokken!

Om elk risico op een elektrische schok te voorkomen, moet de stroomaansluiting van het product vóór het reinigen worden uitgeschakeld.



Let op: De glazen deur kan barsten bij verhitting. Schakel alle branders uit voordat u het glazen deksel sluit



Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!!

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt.

Het product moet na elk gebruik goed worden gereinigd. Zo kun je de etensresten makkelijker verwijderen.

Het is niet nodig om een speciaal schoonmaakmiddel te gebruiken om het product schoon te maken. Maak het product schoon met afwasmiddel, lauw water en een zachte doek of spons en droog het af met een droge doek.

Zorg ervoor dat er niets achterblijft na het schoonmaken. Voedsel moet onmiddellijk worden schoongemaakt.

Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen of roestvrijstalen oppervlakken en handgrepen geen zure of chloorhoudende schoonmaakmiddelen. U kunt het beste voorzichtig in één richting vegen met een zachte doek met water en zeep of een vloeibaar wasmiddel.



Sommige was- of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.



Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schoonmaakpoeders/crèmes of scherpe voorwerpen.



Gebruik geen stoomreinigingsproducten om de oven schoon te maken.

Het voorpaneel reinigen

Maak het voorpaneel en de knoppen schoon met een vochtige doek en veeg deze droog met een droge doek.



Het voorpaneel kan beschadigd raken! Verwijder de reinigingsknoppen op het voorpaneel niet.

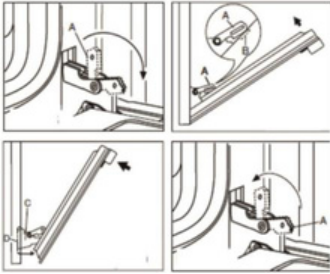
Het schoonmaken van de oven

Geen ovenreinigingsmiddel of andere speciale reinigingsmiddelen om de oven schoon te maken. Het wordt aanbevolen om de oven, als deze nog lauw is, af te vegen met een vochtige doek.



Oven schoonmaken

Er zijn geen ovenreiniger of andere speciale schoonmaakmiddelen nodig om de oven schoon te maken. Het wordt aanbevolen om de oven schoon te maken met een vochtige doek.



Verwijdering van de ovendeur

Draai deel A in figuur 1 in de richting van de pijl.

Zoals weergegeven in afbeelding 2, plaatst u onderdeel A in onderdeel B.

Duw naar voren in de richting van de pijl en trek de ovendeur naar u toe, zoals weergegeven in afbeelding 3.



Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

1. Open de ovendeur.

Om een elektrische schok te voorkomen, dient u de stekker uit het stopcontact te halen en deze te laten afkoelen voordat u de ovenlamp gaat vervangen.



Ovenlamp is een speciale elektrische lamp die bestand is tegen 300oC. Voor TLE-lampspecificaties, zie Technische specificaties, pagina 3.



Ovenlampen kunnen worden geleverd door de erkende servicecentra. De positie van de lamp kan afwijken van die op de afbeelding.

Heeft uw oven een ronde lamp:

1. Schakel de netspanning uit.
2. Draai de glazen afdekking linksom en verwijder deze.
3. Draai de ovenlamp linksom en vervang deze door de nieuwe.
4. Plaats de glazen afdekking terug.

7 | Probleemoplossen

Produkt werkt niet..

- Controleer of de geaarde stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer de zekeringen in de meterkast. Als het is uitgeschakeld, schakelt u het weer in.
- De netspanning kan fluctueren. Haal de stekker uit het stopcontact en sluit hem opnieuw aan.

Er gaat stoom uit als de oven in werking is

- Als er tijdens de werking van de oven stoom vrijkomt, is dit normaal. Dit is geen fout.

Bellend geluid wanneer het product warm en koud wordt.

- De metalen onderdelen kunnen door het uitzetten tijdens het verwarmen geluid maken. Het is geen oorzaak van mislukking.

Oven verwarmt niet.

- Geen kracht. Controleer of er stroom in huis is en controleer de zekeringen in de meterkast. Schakel indien nodig de zekeringen opnieuw in.
- Het kan zijn dat de timer niet is ingesteld bij versies met timer. Stel de timer in of breng deze naar het handmatige (hand)bord.
- Mogelijk is de functie- en/of temperatuurknop niet ingesteld. Stel de functie- en/of temperatuurknop in.

Oven wordt niet warm.

- Geen kracht. Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de meterkast. Vervang of reset indien nodig de zekeringen.
- Bij versies uitgerust met een timer is de timer niet ingesteld. Stel de tijd in of breng deze naar het handmatige (hand)symbool.

Als het probleem niet is opgelost nadat u de instructies in dit hoofdstuk hebt gevolgd, neem dan contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Probeer het defect niet zelf te repareren.

GASTYPE & DRUK

Brandertype	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Extra	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi-snel	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Snel	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Hulp (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi-snel (Sabaf)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Snel (Sabaf)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Miniwerk (voor iedereen)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Dubbel werk (alles)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Trible Wok (Verdedigen)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

WIGGO

Algemene service- en garantievoorwaarden (mei 2024)

Deze service- en garantievoorwaarden zijn van toepassing op de aankopen van Wiggo keukenapparatuur in de Benelux na 1 mei 2024. Wij zijn toegewijd aan uitstekende klantenservice en productkwaliteit; voor vragen of voorwaarden op voorgaande aankopen, bezoek www.wiggo.eu.

Artikel 1: Garantie

Bij Wiggo zetten we ons in voor de uitstekende kwaliteit en duurzaamheid van onze keukenapparatuur, en streven we naar een naadloze klantbeleving. Bij problemen bieden we een passende oplossing, van reparatie tot vervanging, om je tevredenheid te garanderen.

Defect ontdekt? Meld dit via ons serviceportal op www.wiggo.eu/services voor snelle ondersteuning. Onze garantievoorwaarden bieden je vijf jaar zekerheid na aankoop van onze apparatuur.

Artikel 2: Uitsluitingen van de Garantie

Hoewel we achter de kwaliteit van onze keukenapparatuur staan, zijn er enkele gevallen waarbij de garantie niet van toepassing is:

- a. Keukenapparatuur die niet als 'nieuw' zijn aangekocht.
- b. Gebreken of schade aan een huishoudapparaat die worden gemeld bij Wiggo na de garantieperiode van 5 jaar.
- c. Gebruik in een niet-huishoudelijke omgeving of voor zakelijke doeleinden.
- d. Op de levering van gebruiksgoederen, onderdelen en toebehoren.
- e. Ongeautoriseerde reparaties en/of gebruik van niet-officiële onderdelen.
- f. Keukenapparatuur: zonder leesbare identificatienummers, gekocht buiten de Benelux, verkocht als B-keus of als showroom model.
- g. Beschadigingen, normale slijtage of kleine afwijkingen die het functioneren niet beïnvloeden.
- h. Schade of gebreken aan accessoires, deurafdichtingen en breekbare elementen zoals glas, kunststof en lampen.
- i. Schade of gebreken door waterschade of andere stoffen waar het product niet tegen bestand is, zoals bijvoorbeeld verkeerde reinigingsmiddel gebruiken.
- j. Schade of gebreken door verkeerd gebruik, bediening, belasting, montage en/of onderhoud.
- k. Schade of gebreken buiten het apparaat, inclusief gevolgschade en indirecte schade.
- l. Schade of gebreken veroorzaakt door handelingen niet conform de handleiding.
- m. Schade of verlies normaal gedekt door inboedelverzekering.
- n. Schade of gebreken door stroom- en spanningsschommelingen, die buiten het door Wiggo aangegeven tolerantiebereik liggen.
- o. Schade of gebreken veroorzaakt door nalatigheid van de gebruiker.
- p. Schade ontstaan door of ten gevolge van een van buiten komende oorzaak.

Artikel 3: Garantieverzoek

- a. Problemen met je product? Meld het snel, uiterlijk binnen 48 uur, via www.wiggo.eu/services.
- b. Stuur ons een kopie van je aankoopbewijs, want dat is

Garantievoorwaarden

noodzakelijk voor je garantieclaim.

- c. Wij houden je op de hoogte over de afhandeling via e-mail of telefoon.
- d. Bij omruiling blijft de originele garantieperiode van kracht.
- e. De vervangen onderdelen en apparaten worden eigendom van Wiggo.

Artikel 4: Service na garantieperiode

- a. Probleem met je keukenapparatuur na de garantieperiode? Vul het serviceformulier in op www.wiggo.eu/services.
- b. Verzendkosten en/of voorrijkosten voor onderzoek, reparatie, onderdelen zijn voor jouw rekening.
- c. We geven vooraf een kostenindicatie voor controle en reparatie. Bij goedkeuring sturen we een betaalverzoek en plannen we vervolgens een afspraak in.
- d. Eventuele extra kosten worden na reparatie duidelijk.
- e. Betaling aan de geautoriseerde servicemonteur is gemakkelijk via een QR-code of betaalverzoek te voldoen.

Artikel 5: Claims

Naast eventuele rechten die voortvloeien uit wettelijke garanties of andere garanties die je hebt afgesloten, heb je geen recht op andere claims dan wat in deze garantie wordt genoemd.

Artikel 6: Internationaal Gebruik

Neem je Wiggo apparaat mee over de grens? De garantie geldt dan niet meer. Check lokale garanties en zorg dat je apparaat past bij de technische eisen (zoals spanning, frequentie, gassoort, etc.) en klimatologische omstandigheden daar.

Artikel 7: Servicebezoek en Onderhoud

- a. Als de monteur constateert dat er geen daadwerkelijk probleem is (het product werkt zoals het hoort), worden de kosten van het monteursbezoek bij je in rekening gebracht. Deze kosten zijn gebaseerd op de geldende tarieven op dat moment.
- b. Apparaten die niet werken of defect zijn, moeten leeg en schoon zijn wanneer de geautoriseerde service monteur langskomt voor reparatie of omruiling. Als dit niet het geval is, kan de monteur of vervoerder de omruiling weigeren en kosten hiervoor in rekening brengen.
- c. Betaling aan de geautoriseerde servicemonteur is gemakkelijk via een QR-code of betaalverzoek te voldoen.

Artikel 8: Aansprakelijkheid

Wij zijn alleen aansprakelijk tot het bedrag gedekt door onze verzekering. Let op: voor niet-Wiggo keukenapparatuur of late annuleringen (minimaal 24 uur van tevoren) worden kosten in rekening gebracht. Deze kosten zijn gebaseerd op de geldende tarieven op dat moment.

Artikel 9: Gegevensbescherming

Bij de serviceverlening verzamelt en verwerkt Wiggo persoonsgegevens. Meer informatie hierover is te vinden op www.wiggo.eu

Artikel 10: Recht en Geschillen

Deze garantie- en servicevoorwaarden vallen onder het Nederlands recht, met uitzondering van het Weens Koopverdrag. Geschillen worden beslecht door de bevoegde Nederlandse rechter.



www.wiggo.eu

Bezoek onze website!

WIGGO



Horno independiente | Manual de estufa

- Instrucciones de seguridad
- Instrucciones de instalación
- Operar el producto

Modelos

WO-E503A
WO-E505R
WO-E603R
WO-E605R
WO-E606A
WO-E607B
WO-E609R
WO-E639R

Manual de usuario

wiggo.eu

5 AÑOS
GARANTIZAR



REGISTRO



APOYO

¡Gran saludo!



¡Únete a nuestra comunidad!

Gracias por permitirnos cocinar contigo y ser parte de tu cálida cocina. Estamos tremendamente felices de tenerte dentro de nuestra comunidad Wiggo y no podemos esperar para llevar más positividad a tu hogar.

Sé creativo y tómate un selfie con tu nuevo compañero de cocina para ganar increíbles premios con nosotros.

¡No olvides etiquetarnos! @wiggo_eu

¡A comidas frescas!

NUESTROS SERVICIOS

Entrega
rápida



Mantenimiento



Reparación
rápida



Instalación



Please read the user manual first!

Dear Customer,

We desire you get the most out of this product which is produced in the modern facilities on basis of high-quality.

For this reason, please read this manual carefully and thoroughly prior to using the product and keep it for future reference. If you assign the product to anybody else, please give it together with the user's manual.

Operating manual help you use the product correctly and safely.

- Read the operating manual prior to setting up and operating the product.
- Comply with the safety-related instructions definitely.
- Please keep the operating manual in a handy place for any possible need.
- Read other documents given together with the product as well.

The manufacturer will not accept any responsibility for any damage or fire caused by possible problems arising from failure to comply with the instructions given in this manual.

Please contact with the authorized service centre for all questions.

Please remember that the present operating manual may also apply for other versions.

There may be differences among the versions due to different manufacturers, but the cleaning and maintenance conditions are same.

Symbols used in the user's manual and their corresponding meanings:

Explanation of symbols:

The following symbols are used in this user manual.



Important information or helpful instructions on using this device



Warning for hot surfaces



Electric shock warning



Warning of life-threatening situations and property damage



Fire Hazard Warning

Contenido

1) Su producto

Visión general

Especificaciones técnicas

Accesorios

2) Instrucciones generales de seguridad

Seguridad general

Seguridad infantil

Seguridad ELECTRICA

Uso previsto

3) Instalación

Para instalación Instalación y conexión

Conexión Electrico-Gas

control de fugas

Eliminación del producto - destrucción del embalaje

Transporte futuro

Eliminación del producto viejo.

Preparación preliminar

Consejos para ahorrar energía

Primer uso – Primera limpieza – Primer calentamiento

4) Usando el horno

Información general sobre hornear, asar y asar a la parrilla

Usando el horno eléctrico

Usando una placa de gas

Usando un horno de gas

Cómo operar la parrilla

Descripción del pollo asado.

Modos de funcionamiento

Uso del temporizador del horno.

Tabla de tiempos de cocción

Tabla de tiempos de cocción a la parrilla

5) uso del horno eléctrico

6) Mantenimiento y cuidado

información general

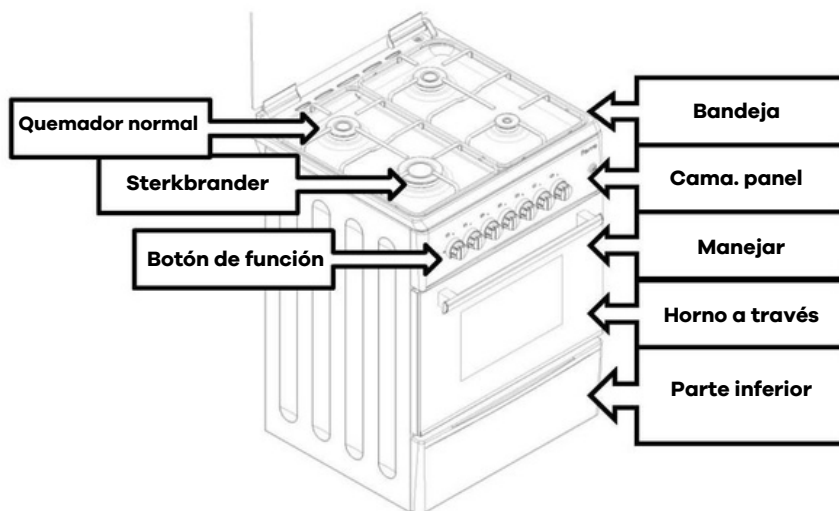
Limpieza del panel de control

LA LIMPIEZA DEL HORNO

Reemplazo de la lámpara del horno

7) Solución de problemas

1 | Tu producto



Especificaciones técnicas

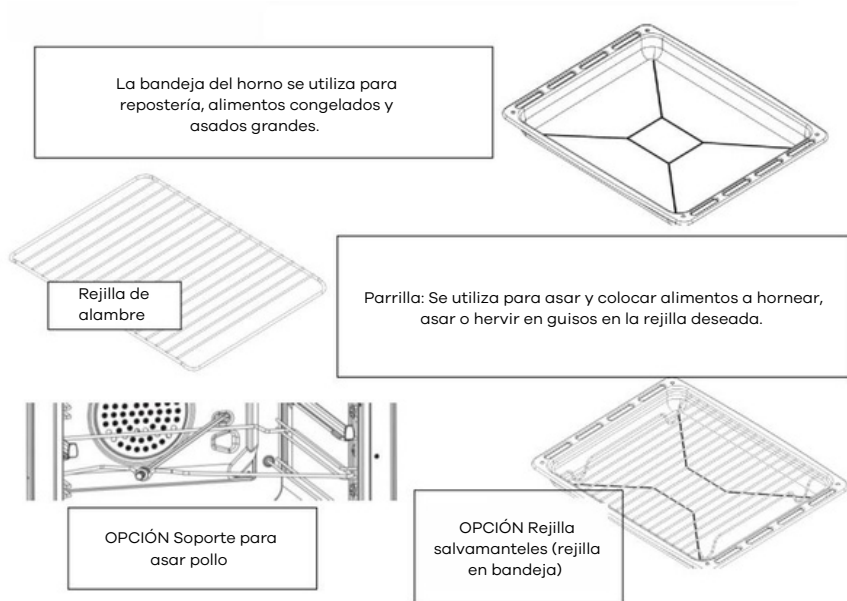
Tensión/frecuencia	220-240 V 50-60 Hz
Consumo total de energía	Mín. 0,006 KW – Máx. 5,6 kW
Fusible	Mín. 16 A
Tipo/sección de cable	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC – 3 X 2,5 PVC H05VV-F.....
Longitud del cable	Máximo 1,5 m
Dimensiones exteriores (alto/ancho/prf)	(60x60) 890x600x600mm (57x57) 890x570x570mm (50x60) 880x500x585mm (50x55) (50x50)
Horno	Horno estático (opcional)
Clase de eficiencia energética	A
Iluminación interior	25X
Consumo de energía de la parrilla	2000X
Volumen útil del horno.	50x50xl 50x60 litros 60x60 litros

Información básica: La información sobre la etiqueta energética de los hornos eléctricos se da según la norma EN 50304. Los valores se determinan bajo potencia estándar con funciones de calentador inferior - superior o calentamiento de aire caliente (si corresponde)

- i** Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.
- i** Las imágenes de este manual son esquemáticas y pueden no corresponder exactamente a su producto.
- i** Los valores indicados en las etiquetas del producto o en la documentación adjunta se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar dependiendo de las condiciones operativas y ambientales del producto.

ACCESORIOS

- i** Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del producto. Es posible que su producto no contenga todos los accesorios descritos en el manual.



2 | Instrucciones generales de seguridad

Instrucciones importantes Advertencias de seguridad

Esta sección contiene instrucciones de seguridad para ayudar a prevenir lesiones personales o daños a la propiedad. El incumplimiento de estos consejos y sugerencias anulará toda garantía.

Seguridad general

- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisadas. No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Conecte siempre el dispositivo a una toma de tierra/red protegida por un fusible adecuado a los valores de la tabla "Especificaciones técnicas". En caso de que el producto se utilice antes de haber sido conectado a tierra adecuadamente de acuerdo con las regulaciones locales, el fabricante no será responsable de los daños resultantes.
- La instalación y las reparaciones deben ser realizadas por un agente de servicio autorizado. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes del trabajo realizado por personas no autorizadas.
- No utilice el dispositivo si está defectuoso o muestra daños visibles.
- No repare ni modifique el dispositivo usted mismo. Consulte las soluciones sugeridas para los problemas en las páginas 37-38.
- ¡Nunca limpie el dispositivo rociando o vertiendo agua sobre el producto! ¡Riesgo de shock eléctrico!
- No utilice el producto si su juicio se ve afectado por el consumo de drogas y/o alcohol.
- Desconecte el producto de la electricidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Llame siempre al Centro de Servicio autorizado para instalación y reparaciones. El fabricante no será responsable de ningún daño que pueda ocurrir como resultado de reparaciones realizadas por personas no autorizadas y esto puede anular la garantía.
- Tenga cuidado con el uso de alcohol en sus alimentos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y cuando entra en contacto con superficies calientes puede suponer un riesgo de incendio.
- No caliente latas cerradas ni tarros de cristal en el horno. La presión que se desarrolla en la lata/frasco puede hacer que explote.
- No se permiten materiales inflamables cerca del aparato ya que los lados se calientan durante el uso.
- No coloque bandejas para hornear, platos o papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno. La acumulación de calor puede dañar el fondo del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- El aparato y las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento. Asegúrese de no tocar los elementos calefactores.
- Utilice siempre guantes para horno resistentes al calor al colocar o retirar platos del horno.
- Nunca utilice el horno si el cristal de la puerta está roto o quitado.
- La parte trasera del horno se calienta cuando está en uso. Asegúrese de que la conexión de gas/electricidad no toque la parte trasera; esto podría dañar la conexión.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado entre el horno y el marco y no lo pase sobre superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento del cable podría derretirse y provocar un incendio debido a un cortocircuito.
- Compruebe que los botones de función del producto estén desactivados después de cada uso. El producto y las partes accesibles del producto están calientes durante el funcionamiento.
- No baje la tapa hasta que las placas o quemadores se hayan enfriado.
- No utilice materiales punzantes y perforantes para limpiar el interior y el cristal del producto; Dichos materiales pueden dañar su producto.
- Como el aceite caliente puede causar riesgo de incendio, esté siempre alerta cuando el producto esté en funcionamiento.
- En caso de posible incendio, no intentar extinguir el fuego con agua; corte inmediatamente la conexión eléctrica del producto y cubra la parte que se quema con la ayuda de una manta húmeda.
- Nunca ponga a disposición materiales inflamables o consumibles en el producto.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el dispositivo.
- No utilice abrasivos abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno.
- PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- No guarde objetos (nylon, materiales sensibles al calor, etc.) sobre las placas.
- Coloque siempre las cacerolas centradas en las zonas de cocción.

Seguridad infantil

Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.

- Tenga en cuenta: Durante el funcionamiento de la parrilla, las piezas accesibles pueden estar calientes. Mantenga a los niños pequeños del vecindario.
- Es riesgoso para los niños menores de 8 años sin la supervisión de los mayores.
- El dispositivo puede ser utilizado a partir de 8 años y personas con debilidad física, sensorial o condición mental, o con falta de experiencia y conocimiento bajo supervisión.
- No permita que los niños jueguen con el dispositivo.
- Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche todas las piezas del material de embalaje de acuerdo con las normas medioambientales.
- No coloque objetos pesados sobre una puerta abierta ni permita que los niños se sienten en ella. El horno podría volcarse o las bisagras de la puerta podrían dañarse.



Operaciones eléctricas relacionadas con la seguridad

- Todas las operaciones de los equipos y sistemas eléctricos deben ser realizadas por personas autorizadas y competentes.
- Este producto no es para uso con un sistema de control remoto.
- En caso de mal funcionamiento, apague el producto y desconecte el dispositivo del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el fusible actual coincida con el del producto.

Uso previsto

Este producto está destinado a uso doméstico. No está permitido para uso comercial.

“TENGA EN CUENTA: Este producto solo debe usarse para cocinar.

Este producto no debe utilizarse para calentar habitaciones ni para ningún otro fin.

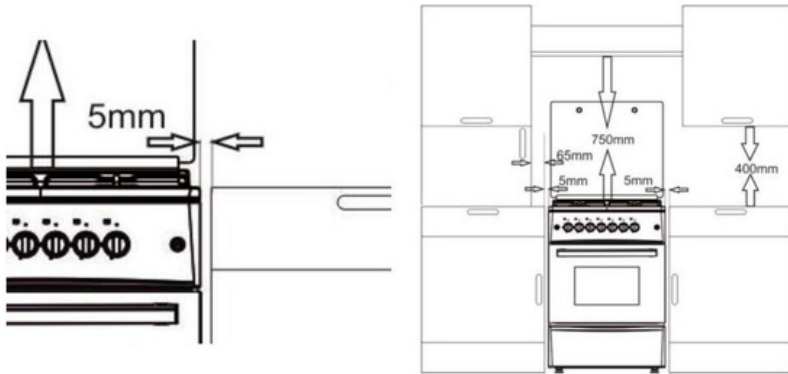
Este producto no debe usarse para calentar placas debajo de la parrilla, secar toallas o ropa en el mango ni para calentar productos en general.












El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso u operación incorrectos.

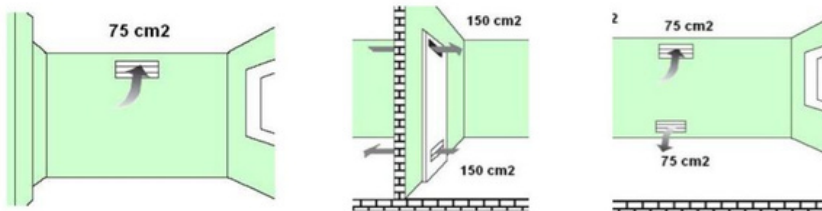
El horno se puede utilizar para descongelar, hornear, asar y asar alimentos.

3 | Instalación

Antes de la instalación



-  Asegúrese de que la instalación eléctrica y/o de gas sea la correcta. Si este no es el caso, llame a un electricista e instalador certificado para las operaciones requeridas.
-  La preparación del sitio y la instalación eléctrica y de gas del producto son responsabilidad del cliente.
-  El producto debe conectarse de acuerdo con las regulaciones eléctricas y de gas locales.
-  Antes de instalar el producto, compruebe si tiene algún defecto visible. Si es así, no lo instales. Los productos dañados suponen un riesgo para su seguridad.
-  El producto debe ser instalado por una persona competente.
-  Para garantizar que todas las aberturas de aire debajo del aparato permanezcan sin obstrucciones, este debe colocarse sobre una superficie dura para que las patas no se hundan en alfombras o revestimientos de piso blandos.
-  El aire para la combustión se toma del aire de la habitación y los gases de escape se excluyen directamente a la habitación.
-  Una buena ventilación de la habitación es esencial para el funcionamiento seguro del aparato. Si no hay ninguna ventana o puerta disponible para ventilar la habitación, se debe instalar ventilación adicional.
-  La superficie de la cocina es superior a 8 m². El volumen de la cocina es superior a 20 m³.
-  La altura de la cocina es de al menos 1,80 m desde el suelo y el tamaño de ventilación es de 150 mm.
-  Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de cocción.



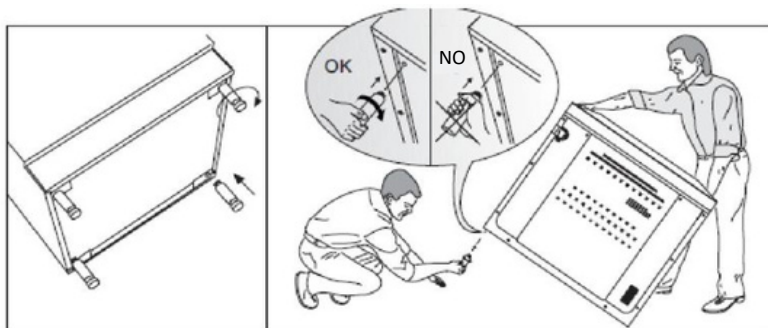
Instalación y conexión

i No transporte ni mueva el producto utilizando la puerta y/o la manija.

- Transporte el producto con al menos dos personas.

Conjunto de pies


Cuando se instala el producto por primera vez, las patas deben montarse en el producto. Las patas del producto se encuentran en una bolsa en el horno. Coloque los pies de su producto y ajuste la distancia a la encimera. En el caso de las versiones a gas, si las patas no están montadas, el horno no recibe suficiente oxígeno, lo que provoca problemas de combustión.





Conexión eléctrica

¡Conecte el producto a una salida/línea conectada a tierra!

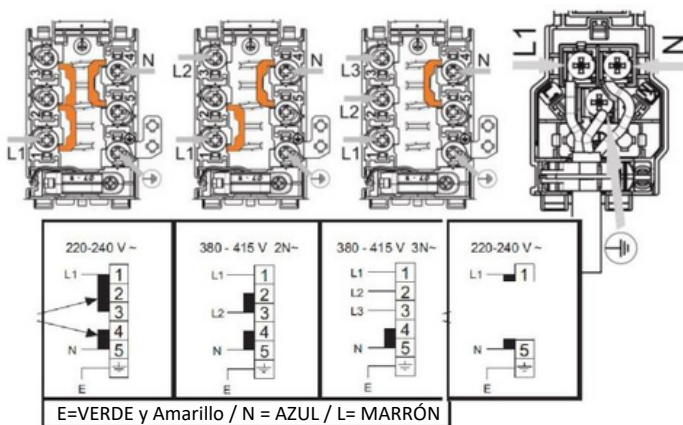
i El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes del uso del producto sin una instalación de conexión a tierra de acuerdo con las normativas locales.


 ¡Pueden surgir riesgos de descarga eléctrica, cortocircuito e incendio debido a la instalación realizada por personas no profesionales! La conexión a la red eléctrica del producto sólo puede ser realizada por personas autorizadas y calificadas y la garantía del producto comienza cuando se instala correctamente.

 ¡Pueden surgir riesgos de descarga eléctrica, cortocircuito e incendio debido a un cable de alimentación defectuoso! El cable de alimentación no debe sujetarse, doblarse ni pellizcarse ni entrar en contacto con partes calientes del producto. Un cable de alimentación dañado debe ser reemplazado por un electricista calificado.

 • La conexión eléctrica se indica esquemáticamente en la parte posterior del producto. El cable de conexión del producto debe cumplir con las especificaciones técnicas.
• Desconecte el producto de la red eléctrica antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación.
• Existe riesgo de descarga eléctrica.

Acoplamiento de gas



 Sólo una persona autorizada y calificada puede conectar el producto al sistema de suministro de gas.

Acoplamiento de GLP

Tenga mucho cuidado para asegurarse de que la manguera de gas y la válvula de alivio de gas que conecte a su horno sean seguras. Fije la manguera de suministro de gas a la boquilla de la manguera en la parte posterior del horno y apriétela con una abrazadera de hoja y un destornillador (Figura 6). Asegúrese de que esté correctamente apretado. La longitud de la manguera de gas del horno no debe exceder los 1500 m. La válvula de alivio de presión que se utilizará para GLP debe ser de acero inoxidable de 300 mm y estar certificada.

 **La manguera de gas no debe sujetarse, doblarse, comprimirse ni entrar en contacto con partes calientes del producto.**

Verifique la instalación de gas para una instalación segura y hermética.



figura 6

Conexión de GN (gas natural)

figura 7



La conexión de gas natural de su producto es de ½". Si desea convertir su equipo de gas natural a GLP, solicite asistencia en el punto de servicio más cercano.

control de fugas

Abre el grifo y utiliza agua muy espumosa y jabonosa para comprobar si hay fugas de gas en la conexión que has realizado. Nunca controle la pintura con una llama.

Nunca revise la pintura con una llama abierta.

Revision final

- 1- Conectar el cable, comprobar que el fusible de la casa esté encendido.
- 2- Comprobar funciones eléctricas

Eliminación del producto viejo

Material de embalaje de destrucción

Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche todas las piezas del material de embalaje de acuerdo con las normas medioambientales.

Instrucciones de movimiento

- Conserve el embalaje original del producto y traslade el producto en el embalaje original. Sigue las instrucciones de la caja. Si la caja original no está disponible, envuélvala con material de embalaje tipo blíster o cartón grueso y péguela con cinta adhesiva de forma segura.
- Para evitar daños en el interior de la rejilla y el recipiente en la puerta del horno, coloque una tira en el interior de la puerta del horno para que quede alineada con estos cajones.
- Pegue las tapas y la bandeja con cinta adhesiva de forma segura en su lugar.
- No utilice la manija de la puerta cuando transporte el horno.



No coloque objetos sobre el producto. El producto debe moverse en posición vertical.



Comprobando la vista general del producto por posibles daños que puedan producirse durante el transporte.



Eliminación del producto viejo.

Deseche el producto viejo para que no dañe el medio ambiente. Este producto tiene un símbolo (WEEE), que indica que los equipos eléctricos y electrónicos deben recogerse por separado. En otras palabras, significa que para poder reciclar este equipo debe cumplir con la Directiva Europea 2002/96/CE. Para obtener más información, póngase en contacto con las autoridades locales y regionales pertinentes.

Los productos electrónicos que no están sujetos a un proceso controlado de recogida de residuos suponen riesgos potenciales tanto para el medio ambiente como para la salud humana, ya que contienen sustancias nocivas.

Puede consultar a su distribuidor o al servicio de recogida de residuos de su municipio para la eliminación del producto.

Siempre corte el enchufe y rompa la cerradura de la puerta, si corresponde, para que los niños no estén expuestos a peligro.

Preparación para el primer uso.

Qué se debe hacer para ahorrar energía La siguiente información le ayudará a utilizar el producto de forma ecológica para ahorrar energía:

- Al cocinar los alimentos, precaliente el horno si se va a hacer según la receta o tabla del manual de instrucciones.
- No deje la puerta del horno abierta con frecuencia mientras cocina.
- Intente poner más de un alimento en el horno al mismo tiempo. Puedes hacerlo colocando dos ollas en la rejilla.
- Cocine más de una vez seguida. De esta forma el horno no perderá calor.
- Apague el horno unos minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. En ese caso, no abra la puerta del horno.
- Descongele los productos congelados antes de cocinarlos.

Primer uso

Primera limpieza

Algunos detergentes y agentes de limpieza pueden dañar la superficie.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie la superficie del producto con un paño húmedo o una esponja y séquelo con un paño.

Primer calentamiento

Precalienta el horno durante unos 30 minutos y luego apágalo. Así no se deben dejar residuos en el horno. El horno se limpia durante el primer calentamiento.

¡Las superficies calientes pueden provocar quemaduras! No toque las superficies calientes del dispositivo. ¡Mantenga a los niños alejados del producto y utilice guantes para horno! Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie.



horno eléctrico

Retire todas las fuentes del horno y la rejilla del horno.

Cierra la puerta del horno.

Seleccione la posición estática.

Seleccione la temperatura más alta; consulte Uso del horno eléctrico.

Opere durante unos 30 minutos.

Apague el horno; consulte Uso del horno eléctrico.

Pueden producirse olores y humo durante el primer paso de calentamiento.

Asegurar una buena ventilación

4 | usando el horno

Información general sobre cocinar, asar y asar en el horno Peligro de quemaduras por vapor caliente. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno ya que puede quedar expuesto al vapor caliente.

Consejos para cocinar en el horno

Utilice placas metálicas adecuadas con revestimiento antiadherente o bandejas de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.

Aprovecha el espacio de la estantería de forma óptima.

Coloque el molde para cocinar en el centro del estante.

Seleccione la posición correcta del estante antes de operar el horno o la parrilla. No mueva la posición de la bandeja para hornear cuando el horno esté caliente.

Mantenga la puerta del horno firmemente cerrada.

Consejos para asar

Al cocinar pollo entero, pavo y gran parte de la carne, el rendimiento de la cocción mejorará si los marinas con jugo de limón y pimienta negra.

Freír la carne con hueso tardaría entre 15 y 30 minutos más que la deshuesada.

Calcule el tiempo de cocción en aproximadamente 4-5 minutos por centímetro del grosor de la carne.

Transcurrido el tiempo de cocción, mantén la carne en el horno durante 10 minutos.

El jugo de la carne se distribuye mejor sobre el asado y al cortar la carne.

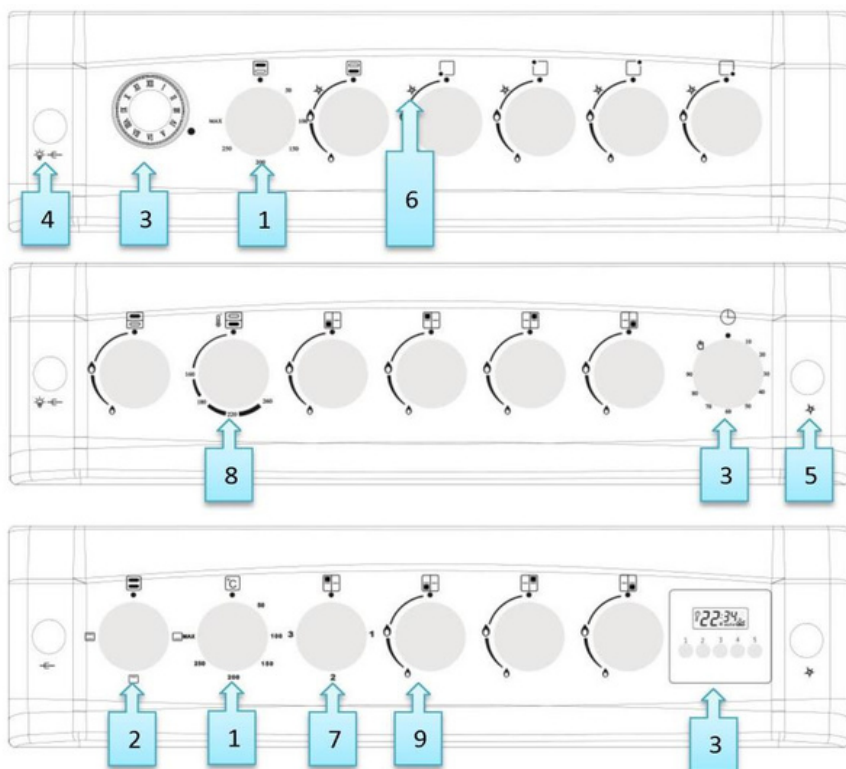
El pescado debe colocarse en el estante mediano o inferior sobre un plato ignífugo.



Riesgo de incendio si no es apto para asar. Utilice únicamente alimentos aptos para asar. No coloque demasiada comida en la parte trasera de la parrilla. Esta es la parte más caliente del horno.

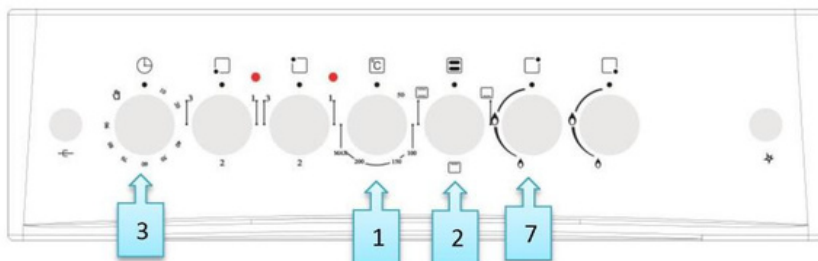
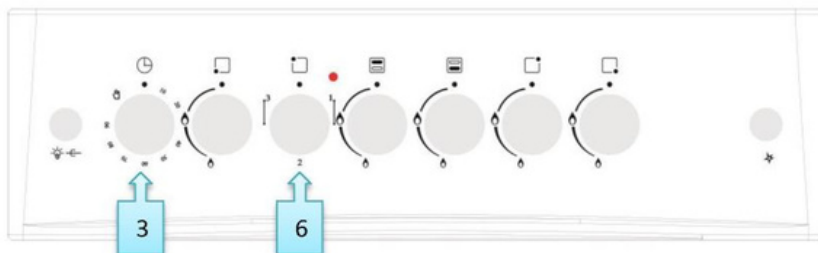
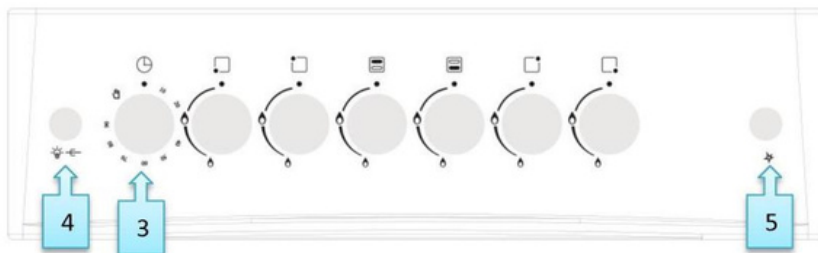
Uso de horno eléctrico.

Temperatura y método de trabajo ajustables.



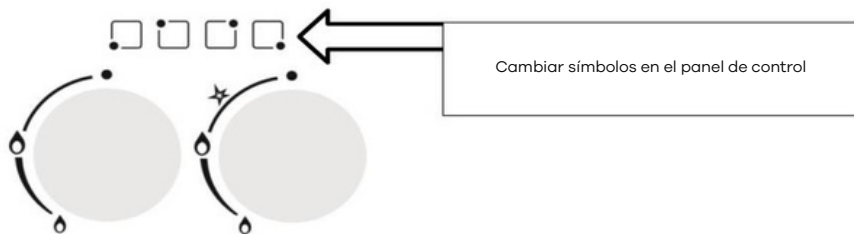
1. Botón de temperatura
2. botón de función
3. Temporizador
4. Asado ligero y de pollo
5. Encendido por chispa eléctrica
- 6 Encendido por chispa conectado
Calefacción eléctrica
7. Quemador de gas delantero izquierdo

Versiones de tubería:

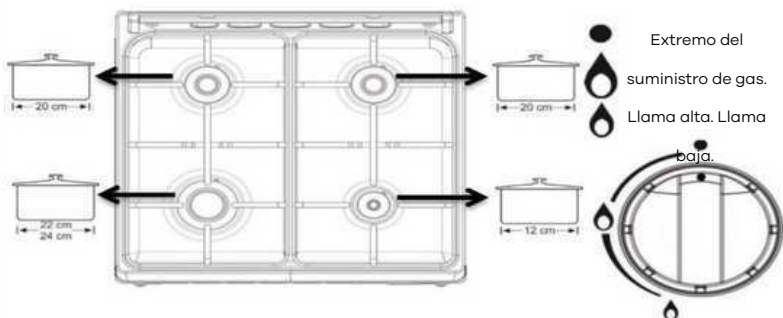


1. Botón de temperatura eléctrico
2. Botón de función eléctrica
3. Botón del temporizador
4. Interruptor de luz y asado de cocina.
5. Botón de encendedor
6. Botón calentador eléctrico
7. Botón de la estufa de gas

Usando la estufa de gas:



1. Presione el botón y gírelo en sentido antihorario hasta la posición de calor y/o temperatura alta en el panel.
2. Enciende el encendedor según la versión de tu horno.
3. Colóquelo en la posición de llama deseada.
4. Después de cocinar, gire la perilla hacia la derecha para apagar el punto superior del horno.



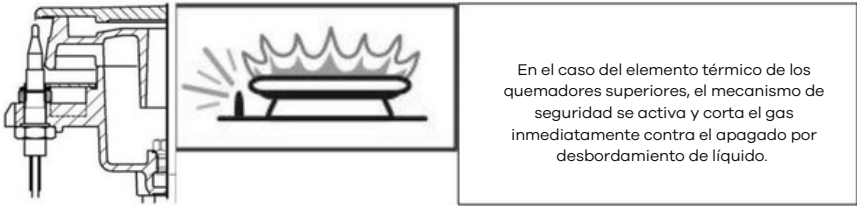
Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	1,00 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,65	Ø 1,20	1,85 KW	2,60 KW

Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	0,9 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,80	Ø 1,20	2,5 KW	2,60 KW



El tamaño del paquete y las dimensiones de la llama de gas deben coincidir. Ajuste la llama del gas para que no sobresalga de la base del soporte. Coloque la sartén sobre el porta ollas centrándola.

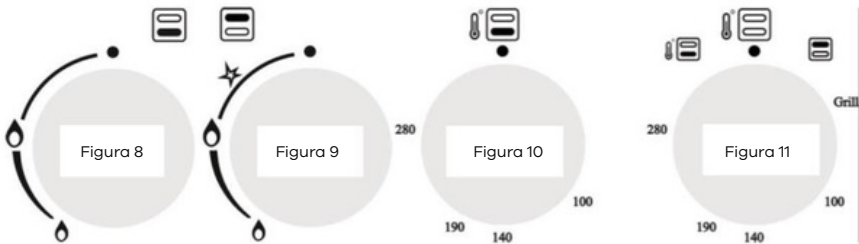
Fijación de seguridad de gas (para versiones con resistencia)



1. Presione el botón Gas y gírelo en sentido antihorario hasta la posición de calor alto.
2. Enciende el encendedor según la versión de tu cocina.
3. Después del encendido, presione y mantenga presionado el botón durante 3 a 5 segundos para activar el mecanismo de seguridad.
4. Si no se produce ningún encendido después de presionar y soltar el interruptor, repita la misma acción presionando y manteniendo presionado el interruptor durante 15 segundos.
5. Colóquelo en la posición de llama deseada.
6. Una vez completada la cocción, mueva el interruptor del horno hacia la derecha para apagar la punta superior del quemador.

Usando el horno de gas

Los símbolos en el panel de control indican la posición del mando.



1. Presione la perilla y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de calor y/o temperatura alta en el panel.
2. Si, como se muestra en la Figura 11, el enchufe del horno controla el quemador del calentador superior, presione la perilla y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta la señal de parrilla/llama.
3. Enciende el encendedor según la versión de tu horno.

Orificio de encendido manual



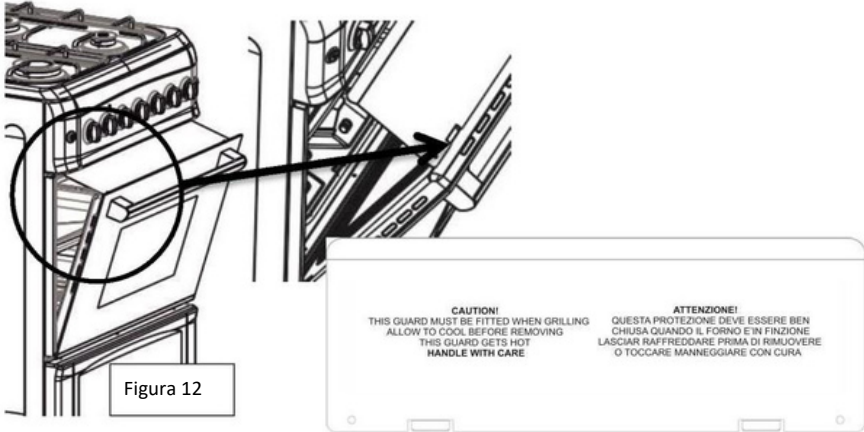
Inyector de horno y mesa de potencia.

Combustible	Inyector de GLP	Inyector de gasolina
Quemador superior	Ø 0,70	Ø 0,92
Quemador inferior	Ø 0,75	Ø 1,10

1. En versiones con elemento térmico, después del encendido, mantenga presionado el botón durante 3-5 segundos para activar el mecanismo de seguridad.
2. Si no se produce ningún encendido después de presionar y soltar el interruptor, repita la misma acción presionando y manteniendo presionado el interruptor durante 15 segundos.
3. Establezca la posición de llama deseada.
4. Cuando se complete la cocción, mueva el interruptor del horno hacia la derecha para apagar la parte superior del horno.

Usando la placa de parrilla

- Cuando enciende el quemador superior en el caso de los hornos a gas, la puerta del horno se abre, como se muestra en la figura 12.
- La cuchilla de la parrilla está montada sobre los rodillos ubicados debajo del panel de control; la tapa se empuja hacia adelante para hacer contacto con la placa de la parrilla.



Usando el asador del asador (opcional)

- Si su producto tiene accesorios para asador, tome el asador debajo de los accesorios y
- Apriete el tornillo de la hoja en V (cola de milano) en el asador. E inserte el asador en el pollo y vuelva a colocar la piel en V firmemente y apriete el tornillo.
- La parte de baquelita detrás del asador le ayudará a transportar el producto fácilmente. Coloque como máximo 1 pollo con un peso máximo de 8 kg en el asador.



5 | Uso del horno Eléctrico

El funcionamiento del horno electrónico se selecciona mediante el interruptor de función. La temperatura está controlada por el interruptor de temperatura. Todas las funciones del horno se desactivan ajustando el interruptor respectivo a la posición de apagado (superior).

Configure el temporizador del horno para el tiempo de cocción; consulte Uso del temporizador del horno. Ajuste la temperatura al modo deseado.

Coloque el interruptor de función en el modo deseado.

<< El horno calienta a la temperatura establecida y mantiene su temperatura.

La luz se ilumina durante el calentamiento.

Apagar el horno eléctrico.

Lleve el temporizador del horno a la posición "apagado". Si el cronómetro se configura en una hora determinada, el cronómetro se detendrá automáticamente; consulte Uso del temporizador del horno. Mueva el interruptor de función y el interruptor de temperatura a la posición de apagado (superior).



Funcionamiento del horno Calentamiento superior e inferior

La calefacción superior e inferior están en funcionamiento. La comida se calienta al mismo tiempo desde abajo y desde arriba. Por ejemplo, adecuado para pasteles, tartas y galletas en moldes y guisos. Cocinar con un bol.



Sólo calefacción superior

la calefacción superior está en funcionamiento. Por lo tanto, es adecuado para pasteles con una superficie brillante y alimentos que desee que se doren en la superficie.



Subcalentamiento

Sólo está en funcionamiento el calentador inferior. Este es exactamente el caso de la pizza y del dorado adicional de los platos en la parte inferior.



Calefacción inferior/superior con aire caliente (opcional)

La calefacción superior e inferior y el ventilador (en la pared trasera) están en funcionamiento. El ventilador distribuye rápidamente el aire caliente de manera uniforme por todo el horno. Cocine con un bol.



Parrilla (opcional)

El grill de la parrilla del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar grandes cantidades de carne. Coloque las porciones grandes y medianas en la posición correcta de la rejilla debajo de la parrilla de mármol para asar.

Ajuste la temperatura al nivel máximo.

Dé la vuelta a los alimentos después de la mitad del tiempo de asado.



Parrilla Alta (opcional)

El grill en la parrilla del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar grandes cantidades de carne. Coloque las porciones grandes y medianas en la posición correcta de la rejilla debajo del calentador de parrilla para asar.

Ajuste la temperatura al nivel máximo.

Voltee los alimentos después de la mitad del tiempo de asado.



Motor turbo (opcional)

El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la parte trasera). Los alimentos congelados se descongelan lentamente a temperatura ambiente y los alimentos preparados se enfrían.



Resistencia Turbo y Turbo Fan (opcional)

La resistencia turbo y la calefacción del turboventilador están en funcionamiento. Los alimentos se calientan de forma más homogénea gracias a la ventilador turbo. Adecuado, por ejemplo, para pasteles, yogures, tartas y pasteles en moldes y guisos. Hacer la cocción utilizando un solo bol.



Grill + pollo asado (opcional)

Es apto para cocinar con la ayuda del grill y del motor para asar pollo. Garantiza un asado y una cocción uniformes de la carne, el pollo y otros alimentos similares dispuestos sobre el pescado.

Llevar la temperatura al nivel máximo.



Parrilla y asador (opcional)

Es apto para preparar utilizando el motor de grill y asador.

Asegúrese de que los alimentos queden colocados en el asador con forma de parrilla, como carne, pollo, etc. Lleve la temperatura al valor máximo.

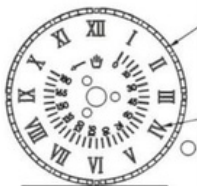
Usando el temporizador del horno



Modelo 2

TEMPORIZADOR MECÁNICO (modelo 2)

Como el temporizador que se muestra en la versión 2: gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj para cocinar. Establece la duración.

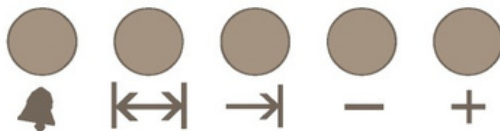


Modelo 4

TEMPORIZADOR ANALÓGICO (modelo 4)

- 1- CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR Presione el botón para configurar la hora y gírelo en sentido antihorario.
- 2- AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN Es posible configurar el tiempo de cocción del temporizador analógico hasta 180 minutos. El timbre de la alarma comienza automáticamente una vez transcurrido el tiempo establecido. Para apagar el timbre de la alarma, gire la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj sin presionar y continúe hasta que aparezca el símbolo manual en la pantalla. La alarma se apagará en esta posición.

Temporizador digital

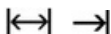


El temporizador digital es un módulo de cronometraje electrónico para que los alimentos que coloques en el horno sean leídos para su servicio en el momento que desees. Para ello programa de forma sencilla el tiempo de horneado de los alimentos y el tiempo en el que deseas preparar tus alimentos. Además, también se puede utilizar como despertador independiente.

CUANDO SE REANUDA LA ENERGÍA

Cuando se conecta la red eléctrica, la luz del temporizador parpadea automáticamente en la pantalla. El temporizador en la pantalla es incorrecto y es necesario configurarlo (consulte la configuración del temporizador). Será necesario que cambie al modo manual para la programación del contenedor (consulte el modo manual).

MODO MANUAL



Para cambiar al modo manual, presione simultáneamente estos dos botones y suéltelos.

Presione los dos botones juntos al mismo tiempo.

MOMENTO

El temporizador se puede configurar cuando no hay ningún programa de horneado en funcionamiento. Cambie al modo manual. Dos puntos empezarán a parpadear entre la hora y los minutos en la pantalla.

Puede configurar el temporizador con (+) y revertirlo con (-). Al presionar prolongadamente estas teclas, la hora cambia más rápido.

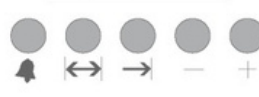
1- Cambiar a manual



2- Configure la hora usando (+) o (-)



3- La pantalla vuelve a cambiar después de 5 segundos.



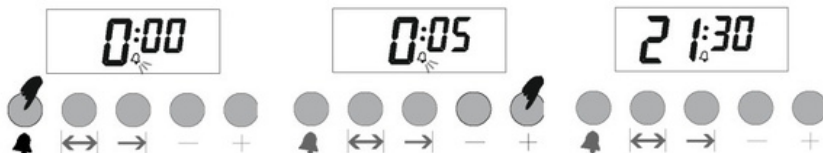
CONFIGURACIÓN DE ALARMA

Con esta función, puede configurar el tono de alarma al final del tiempo que haya configurado

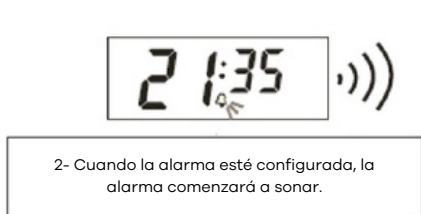
3- Cambiar al modo manual.

1- Configure la hora usando (+) o (-) (por ejemplo, 5 minutos)

2- Después de unos segundos la pantalla vuelve al tiempo.



APAGAR EL TONO DE ALARMA



Programa de horneado automático

Si quieres empezar a cocinar inmediatamente con los alimentos que metes en el horno, simplemente introduce el tiempo de cocción.

Ejemplo: Metemos en el horno la comida que deseamos cocinar y queremos cocinarla durante 2 horas y 15 minutos.



1- Ahora son las 6:30 p.m.



2- Introduzca el tiempo de cocción en el modo de configuración.

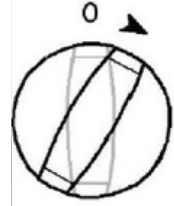


3- Introduce la duración con las teclas + o -.



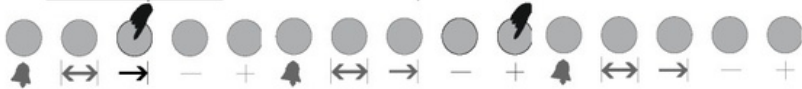
4- Después de unos segundos la pantalla comenzará a mostrar la hora actual. .

El temporizador del horno está configurado para cocinar durante 2 horas y 15 minutos a partir de ese momento. No olvide ajustar otros interruptores de control del horno a las posiciones correctas según la función y temperatura que desee cocinar.



Nota: Al crear el programa de horneado o cuando el programa está en ejecución, es posible cancelar el programa cambiando al modo manual.

En el ejemplo anterior, vimos que puede iniciar el proceso de cocción inmediatamente ingresando el tiempo de cocción. Y también podrás visualizar y, si es necesario, configurar la hora a la que estarán listos los alimentos (tiempo de cocción) pulsando la tecla. En el siguiente ejemplo, se selecciona la configuración para que la comida esté lista a las 9:30 p.m.



La pantalla muestra la hora a la que estará lista la comida, es decir, $18:30 + 2:15 = 20:45$

Puede configurar el tiempo de cocción con la ayuda de las teclas + o -

Después de unos segundos, la pantalla comenzará a mostrar la hora.

Así las cosas, hemos programado el horno de tal manera que la comida estará lista a las 21:30. Anteriormente habíamos programado el tiempo de horneado en 45 minutos. Y en este caso, el horno comenzará a las 19:15 y horneará los alimentos durante 2 horas y 15 minutos y el programa de horneado se detendrá a las 21:30.



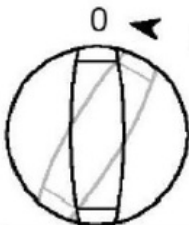
La pantalla muestra cuándo comienza el proceso de cocción.



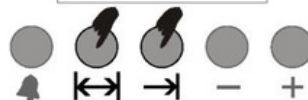
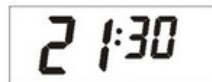
La pantalla muestra cuando se completa el proceso de cocción.

Cuando finaliza el programa de cocción, la señal acústica se activa durante un máximo de 7 minutos.

Apague el horno.



Restablecer las horas anteriores



Nota: El horno permanecerá apagado hasta que reinicie el temporizador del horno.

En el ejemplo anterior, se ingresó el tiempo de cocción y cambiamos el tiempo de cocción calculado automáticamente en la segunda etapa. Si lo desea, también es posible introducir el tiempo de preparación; en este caso, el tiempo de cocción se calcula automáticamente y, si es necesario, se modifica en la segunda fase.

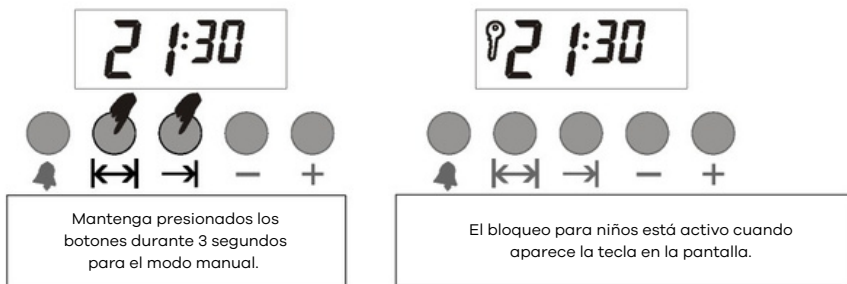
EN CASO DE CORTE DE ENERGÍA

En caso de un corte de energía, el horno se desactivará por seguridad. Esta situación será expresada por el tiempo que parpadea y los caracteres en la pantalla. Se restablecerá el programa establecido previamente. La pantalla muestra la hora como 0:00. Para restablecer e Primero cambie al modo manual (consulte el modo manual). Y luego puede configurar el temporizador usando las teclas + o -. (Nota. En caso de un corte de energía durante unos segundos, el sistema mantendrá la posición) Nota: Si no tiene intención de hornear con el horno, recuerde girar la perilla del horno a la posición "apagado".

FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función evita que cambie accidentalmente la configuración del temporizador del horno. Cuando el bloqueo para niños está activado, las llaves no funcionarán. Si el bloqueo de teclas está habilitado cuando se ejecuta un programa, solo se bloquearán las teclas; y si se activa la llave de bloqueo cuando está en posición manual, entonces las llaves se cerrarán y el horno se desactivará.

Nota: Si el bloqueo de teclas se activa cuando no hay ningún programa de horneado actual, el horno se desactivará por seguridad. Cuando se cancela el bloqueo de teclas, el horno se puede volver a utilizar.



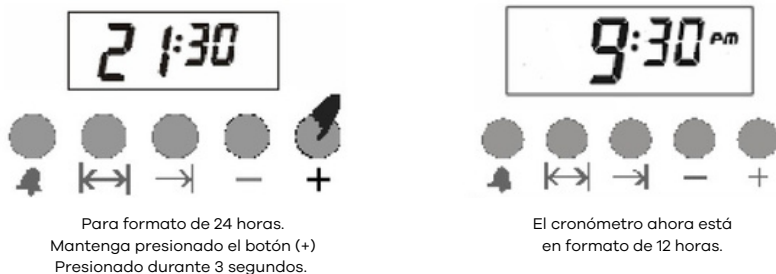
Nota: Para desbloquear, debe mantener presionadas las teclas de modo manual durante 3 segundos.

Nota: Si la alarma suena cuando el bloqueo para niños está activado, puede apagarla presionando el modo manual.

La cerradura permanecerá bloqueada.

MODO TEMPORIZADOR (12/24 HORAS)

Esta función le permite cambiar su temporizador según el formato de 12 o 24 horas.



Para volver al formato de 24 horas, mantenga presionada la tecla (+) durante 3 segundos.

Nota: El formato predeterminado es 24 horas al día. En caso de un corte de energía, el tiempo establecido volverá a la configuración de fábrica.

AJUSTE DEL VOLUMEN DE LA ALARMA

Esta configuración le permite cambiar el volumen del audio.

Ajuste el volumen del audio presionando y manteniendo presionado el botón (-). Luego seleccione el volumen soltando y presionando (-) nuevamente (3 niveles) Ahora tu alarma está configurada a tu gusto.

Nota: El formato estándar es el nivel más alto. En caso de un corte de energía prolongado, la configuración de volumen volverá a la configuración de fábrica.

Inicio del proceso de cocción.

i Para utilizar el horno también debes configurar el tiempo al seleccionar el modo de cocción y la temperatura que desees. De lo contrario, el horno no funcionará.

1. El tiempo de cocción se establece encendiendo el temporizador.
2. Coloque la comida en el horno.
3. Seleccionar el modo de funcionamiento y la temperatura; Ver. Usando el horno eléctrico.

El horno se calentará a la temperatura que usted configuró y la mantendrá hasta el final de la duración de cocción que seleccionó.

Cuando termina el tiempo de cocción, el botón del temporizador gira en sentido antihorario. La alarma indica que se ha cortado la alimentación.

i Si no desea utilizar la función de temporizador, gire la perilla en sentido antihorario hasta el modo manual. símbolo.

Apague el horno antes del tiempo seleccionado.

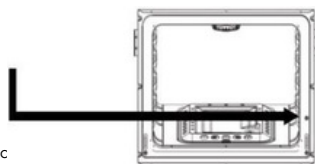
Gire la perilla de ajuste del temporizador en sentido antihorario hasta el punto de parada.

mesa de cocina

i El nivel más bajo del horno es el primer estante.

i Los valores especificados se han determinado en el entorno del laboratorio. Estos valores pueden diferir según su gusto.

Encienda el horno utilizando el mando de funciones y el mando de temperc



Pastel de comida en bandeja	Recipiente para hornear	Posición del estante	Temperatura (°C)	Duración del horneado (min) (aproximadamente)
Pastel en bandeja	Bandeja de horno 24...26cm	2	170...180	25-35
Pastel en forma	Forma de pastel 18-22cm	1..2	170...180	30-40
Galletas	Bandeja del horno	2	180...190	25-35
Milhojas crujientes	Bandeja del horno	1..2	170...180	25-35
Rosquilla	Bandeja del horno	1..2	200	25-35
Flan	Bandeja del horno	1..2	200	40-50
masa con levadura	Bandeja del horno	1..2	180...190	35-45
Pastelería	Bandeja del horno	1..2	180...190	25-35
Masa filo	Bandeja del horno	1..2	200...220	40-50
Pizza	Bandeja del horno	1..2	15 minutos máximo>>	15-20
Carne de res	Bandeja del horno	1..2	15 minutos máximo>>	100-110
cuarto de cordero	Bandeja del horno	1..2	15 minutos máximo>>	90-100
Pollo asado	Bandeja del horno	1	15 minutos máximo>>	60-70
parte de pavo	Bandeja del horno	1	25 minutos máximo>>	180-240
Pez	Bandeja del horno	1..2	200	15-25

Cambie a 150°C después del máximo. minutos

Uso del horno grill – mesa para grill



Las superficies calientes pueden provocar quemaduras. Cierre la puerta del horno durante el asado.

Al asar, gire el interruptor del temporizador, si corresponde, hasta el símbolo de la mano.

Enciende la parrilla

Coloque el interruptor de función en el símbolo de parrilla que elija.

Luego ajústelo a la temperatura de parrilla deseada.

Si es necesario, puedes precalentar durante unos 5 minutos.

Apagar la parrilla

1. Coloque el interruptor de función en la mesa de cocción apagada (superior) en posición de parrilla.

Asar con la parrilla eléctrica

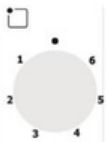
Alimentos Posición de los estantes Periodo de asado (aproximadamente)

Alimento	Posición del estante	Periodo de asado (aproximadamente)
Pez	3	30-40 minutos*
Chuletas De Pollo	3	40-50 minutos*
Chuletas de cordero	3	25-35 minutos*
Bife	3	25-35 minutos*
Chuletas de ternera	3	25-35 minutos*

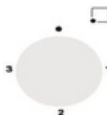
*según espesor.

Uso de la cocina eléctrica.

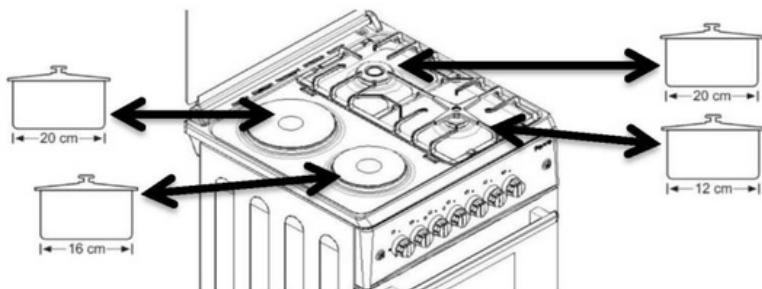
Si su producto está equipado con placa eléctrica, el sistema de encendido a utilizar será opcionalmente el siguiente:

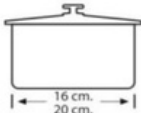


Posición del interruptor	Ø145 1000W	Ø145 Rápido 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Rápido 2000W
1	100W	156W	155W	200W
2	165 vatios	210W	185W	250W
3	255W	285W	330W	330W
4	510 vatios	820W	390W	930W
5	750 vatios	1070W	731W	1250W
6	1000W	1500W	1500W	2000W

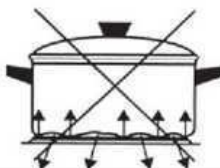


Posición del interruptor	Ø145 1000W	Ø145 Rápido 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Rápido 2000W
1	250 vatios	400w	400w	750W
2	750 vatios	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W

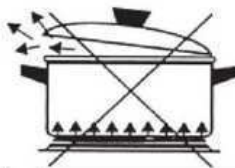




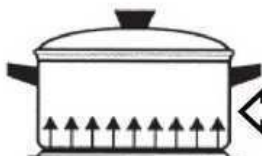
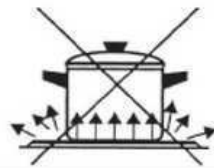
Para aprovechar la placa eléctrica de la forma más eficiente; Se recomienda utilizar macetas de 16-20 cm de diámetro.



Si la base de la olla no hace contacto con la superficie de la placa, provocará un alto consumo de energía y el calor no se distribuirá uniformemente.



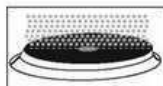
Si la sartén es demasiado grande y sobresale de la placa de cocción (cerámica o inducción), puede romperse; Las ollas pequeñas pueden provocar un consumo excesivo de energía.



Esta es la forma correcta de usarlo.



Utilice macetas de base seca en la cocina.



Después de limpiar la placa. Si no la utiliza durante mucho tiempo, lubríquela y proteja la parte superior de la placa con aceite fino.



Después de usar el plato, déjelo enfriar y límpielo con un paño húmedo. Si está excesivamente sucio, límpielo a fondo con agua.



La placa de metal inoxidable alrededor de las estufas eléctricas puede cambiar de color debido al calor. No tiene ningún problema para usarlo.

6 | Mantenimiento y limpieza

información general

Limpiar el producto con regularidad prolongará su vida útil y reducirá los problemas comunes.



¡Riesgo de shock eléctrico!

La conexión eléctrica del producto debe desconectarse antes de limpiarlo para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.



Tenga en cuenta: La puerta de cristal puede agrietarse cuando se calienta. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa de vidrio.



¡Las superficies calientes pueden provocar quemaduras!!

Deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo.

El producto debe limpiarse adecuadamente después de cada uso. De esta manera podrás eliminar los restos de comida con mayor facilidad para limpiarlos.

No es necesario utilizar ningún detergente especial para limpiar el producto. Limpiar el producto con detergente, agua tibia y un paño suave o una esponja y secar con un paño seco.

Asegúrese de que no quede nada después de la limpieza. Los alimentos deben salpicarse inmediatamente y limpiarse.

Para limpiar acero inoxidable o superficies y mangos de acero inoxidable, no utilice productos de limpieza ácidos o que contengan cloro. Lo mejor es limpiar con cuidado en una dirección utilizando un paño suave con agua y jabón o detergente líquido.



Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie.



No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas de limpieza ni objetos punzantes.



No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar la estufa.

Limpieza del panel frontal

Limpie el panel frontal y los botones con un paño húmedo y séquelos con un paño seco.



¡El panel frontal podría dañarse! No retire los botones de limpieza del panel frontal.

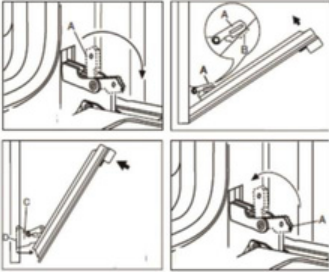
Limpiar el horno

No se requiere ningún agente limpiador de hornos ni otros limpiadores especiales para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno cuando aún esté tibio utilizando un paño húmedo.



Limpiar el horno

No se necesitan limpiadores de hornos ni otros productos de limpieza especiales para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo.



Desmontaje de la puerta del horno.

Gire la parte A en la figura 1 en la dirección de la flecha.

Como se muestra en la figura 2, coloque la parte A en la parte B.

Empuje hacia adelante en la dirección de la flecha y tire de la puerta del horno hacia usted, como se muestra en la figura 3.



¡Las superficies calientes pueden provocar quemaduras!

1. Abra la puerta del horno.

Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el cable de alimentación y déjelo enfriar antes de reemplazar la lámpara del horno.



La lámpara del horno es una lámpara eléctrica especial resistente a 300°C. Para conocer las especificaciones de la lámpara TLE, consulte Especificaciones técnicas, página 3.



Las lámparas del horno pueden ser suministradas por los Centros de Servicio Autorizados. La posición de la lámpara puede diferir de la que se muestra en la figura.

¿Tu horno tiene lámpara redonda?

1. Desconecte la tensión de red.
2. Gire la cubierta de vidrio en el sentido contrario a las agujas del reloj y retírela.
3. Gire la lámpara del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj y reemplácela por una nueva.
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio en su lugar.

7 | Solución de problemas

El producto no funciona..

- Compruebe si el enchufe con conexión a tierra está conectado correctamente al enchufe.
- Verifique los fusibles en el armario del medidor. Si está apagado vuelva a encenderlo.
- La tensión de red puede sufrir fluctuaciones. Desenchufe y vuelva a enchufar.

Sale vapor cuando el horno está funcionando.

- Si sale vapor durante el funcionamiento del horno, es normal. Esto no es un error.

Sonido de timbre cuando el producto se calienta y se enfría.

- Las piezas metálicas pueden hacer ruido debido a la expansión al calentarse. No es una causa de fracaso.

El horno no calienta.

- Ninguna energía. Controla si hay energía disponible en casa y revisa los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, vuelva a conectar los fusibles.
- Puede ser que no se haya configurado el temporizador en el caso de versiones con temporizador. Configure el cronómetro o llévelo a la señal manual (con la mano).
- Posiblemente no se haya configurado el botón de función y/o temperatura. Configure el botón de función y/o temperatura.

El horno no calienta.

- Ninguna energía. Compruebe si hay energía. Verifique los fusibles en el armario del medidor. Reemplace o reinicie los fusibles si es necesario.
- Para las versiones equipadas con temporizador, el temporizador no está configurado. Configure la hora o llévela al símbolo manual (mano).

Si el problema no se resuelve después de seguir las instrucciones de esta sección, consulte a su distribuidor o centro de servicio autorizado. No intente reparar el defecto usted mismo.

TIPO DE GAS Y PRESIÓN

Tipo de quemador	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Auxiliar	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Semirápido	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Rápido	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Auxiliar (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Semirápido (Sabaf)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Rápido (Sabaf)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Mini trabajo (para todos)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Trabajo Dual (Todo)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Trible Wok (Defender)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	—	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

Términos y condiciones generales de servicio y garantía (mayo de 2024)

Estos términos y condiciones de servicio y garantía se aplican a las compras de electrodomésticos de cocina Wiggo en la región del Benelux después del 1 de mayo de 2024. Estamos comprometidos con un excelente servicio al cliente y calidad del producto; Para consultas o condiciones sobre compras anteriores, visite www.wiggo.eu.

Artículo 1: Garantía

En Wiggo, nos dedicamos a la excelente calidad y durabilidad de nuestros electrodomésticos de cocina y nos esforzamos por ofrecer una experiencia perfecta al cliente. En caso de cualquier problema, brindamos una solución adecuada, desde la reparación hasta el reemplazo, para garantizar su satisfacción.

¿Descubrió un defecto? Infórmalo a través de nuestro portal de servicios en www.wiggo.eu/services para obtener asistencia inmediata. Nuestros términos de garantía le brindan cinco años de garantía después de la compra de nuestros electrodomésticos.

Artículo 2: Exclusiones de la Garantía

Aunque respaldamos la calidad de nuestros electrodomésticos de cocina, hay ciertos casos en los que la garantía no se aplica:

- a. Electrodomésticos de cocina que no fueron adquiridos como 'nuevos'.
- b. Defectos o daños en un electrodoméstico informados a Wiggo después del período de garantía de 5 años.
- c. Uso en un entorno no doméstico o con fines comerciales.
- d. Sobre el suministro de consumibles, repuestos y accesorios.
- e. Reparaciones no autorizadas y/o uso de repuestos no oficiales.
- f. Electrodomésticos de cocina: sin números de identificación legibles, adquiridos fuera del Benelux, vendidos como clase B o como modelos de exposición.
- g. Daños, desgaste normal por el uso o desviaciones menores que no afecten a la funcionalidad.
- h. Daños o defectos en accesorios, sellos de puertas y elementos frágiles como vidrios, plásticos y lámparas.
- i. Daños o defectos debidos a daños por agua u otras sustancias a las que el producto no es resistente, como el uso de un agente de limpieza inadecuado.
- j. Daños o defectos por uso, operación, carga, montaje y/o mantenimiento inadecuados.
- k. Daños o defectos fuera del aparato, incluidos daños emergentes e indirectos.
- l. Daños o defectos causados por acciones no acordes con el manual.
- m. Daños o pérdidas normalmente cubiertos por el seguro del hogar.
- n. Daños o defectos debidos a fluctuaciones de potencia y voltaje que excedan el rango de tolerancia indicado por Wiggo.
- o. Daños o defectos causados por negligencia del usuario.
- p. Daños causados por o resultantes de una causa externa.

Artículo 3: Reclamo de garantía

- a. ¿Problemas con su producto? Infórmalo inmediatamente, a más tardar en un plazo de 48 horas,

a través de www.wiggo.eu/services.

- b. Envíenos una copia de su comprobante de compra, ya que es necesario para su reclamo de garantía.
- c. Le mantendremos informado sobre el proceso de gestión por correo electrónico o por teléfono.
- d. En caso de sustitución, el período de garantía original sigue siendo válido.
- e. Las piezas y aparatos sustituidos pasan a ser propiedad de Wiggo.

Artículo 4: Servicio posgarantía

- a. ¿Problemas con los electrodomésticos de tu cocina después del período de garantía? Rellene el formulario de servicio en www.wiggo.eu/services.
- b. Los costos de envío y/o tarifas de llamada para inspección, reparación o piezas corren por su cuenta.
- c. Proporcionamos una estimación de costos para la inspección y reparación por adelantado. Tras la aprobación, le enviaremos una solicitud de pago y luego programaremos una cita.
- d. Cualquier coste adicional se comunicará claramente después de la reparación.
- mi. El pago al técnico de servicio autorizado es fácil de realizar mediante un código QR o una solicitud de pago.

Artículo 5: Reclamaciones

Además de cualquier derecho que surja de las garantías legales u otras garantías que haya celebrado, no tiene derecho a ningún otro reclamo que los mencionados en esta garantía.

Artículo 6: Uso Internacional

Si lleva su electrodoméstico Wiggo a otro país, la garantía ya no se aplicará. Consulte las garantías locales y asegúrese de que su electrodoméstico cumpla con los requisitos técnicos (como voltaje, frecuencia, tipo de gas, etc.) y condiciones climáticas del lugar.

Artículo 7: Visita de Servicio y Mantenimiento

- a. Si el técnico determina que no hay ningún problema real (el producto funciona como debería), se le cobrará la visita del técnico. Estos costos se basan en las tarifas vigentes en ese momento.
- b. Los electrodomésticos que no funcionen o estén defectuosos deben estar vacíos y limpios cuando el técnico de servicio autorizado venga a repararlos o reemplazarlos. Si no es así, el técnico o transportista podrá rechazar la sustitución y cobrar por la misma.
- c. El pago al técnico de servicio autorizado es fácil de realizar mediante un código QR o una solicitud de pago.

Artículo 8: Responsabilidad

Sólo somos responsables hasta el monto cubierto por nuestro seguro. Tenga en cuenta: para electrodomésticos de cocina que no sean Wiggo o cancelaciones tardías (al menos con 24 horas de anticipación), se aplicarán cargos. Estos cargos se basan en las tarifas vigentes en ese momento.

Artículo 9: Protección de Datos

Durante la prestación del servicio, Wiggo recopila y procesa datos personales. Puede encontrar más información al respecto en www.wiggo.eu.

Artículo 10: Ley y Controversias

Estas condiciones de garantía y servicio están sujetas a la ley holandesa, con excepción de la Convención de Ventas de Viena. Los conflictos serán resueltos por el tribunal holandés competente.



www.wiggo.eu

¡Visite nuestro sitio web!

WIGGO



Freistehender Ofen | Herdhandbuch

- Sicherheitshinweise
- Installationsanleitung
- Betrieb des Produkts

Modelle

WO-E503A
WO-E505R
WO-E603R
WO-E605R
WO-E606A
WO-E607B
WO-E609R
WO-E639R

Benutzerhandbuch

wiggo.eu

5 JAHRE
GARANTIE



REGISTRIEREN



UNTERSTÜTZUNG

Großes Hallo!



Treten Sie unserer Community bei!

Vielen Dank, dass Sie uns erlauben, mit Ihnen zu kochen und Teil Ihrer warmen Küche zu sein. Wir sind übergücklich, Sie in unserer Wiggo-Community zu haben und können es kaum erwarten, mehr Positivität an Ihren Ort zu bringen.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und machen Sie ein Selfie mit Ihrem neuen Koch-Buddy, um mit uns tolle Preise zu gewinnen.

Vergessen Sie nicht, uns zu markieren! @wiggo_eu

Auf frische Mahlzeiten!

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

Schnelle
Lieferung



Wartung



Schnelle
Reparatur



Installation



Bitte lesen Sie zuerst die Bedienungsanleitung!

Lieber Kunde,

Wir möchten, dass Sie das Beste aus diesem Produkt herausholen, das in modernen Anlagen auf der Grundlage hoher Qualität hergestellt wird.

Aus diesem Grund lesen Sie dieses Handbuch bitte sorgfältig und sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, senden Sie es bitte zusammen mit der Bedienungsanleitung zurück.

Die Bedienungsanleitung hilft Ihnen, das Produkt richtig und sicher zu verwenden.

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Produkt installieren und verwenden.
- Die Sicherheitshinweise sind unbedingt zu beachten.
- Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den späteren Bedarf an einem geeigneten Ort auf.
- Lesen Sie auch andere mit dem Produkt gelieferte Dokumente.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Brände, die durch mögliche Probleme verursacht werden, die auf die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch zurückzuführen sind.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das autorisierte Servicecenter.

Bitte beachten Sie, dass dieses Benutzerhandbuch möglicherweise auch für andere Versionen gilt.

Aufgrund verschiedener Hersteller kann es zu Abweichungen zwischen den Versionen kommen, die Reinigungs- und Wartungsbedingungen sind jedoch gleich.

In der Bedienungsanleitung verwendete Symbole und ihre entsprechende Bedeutung:

Symbolerklärung:

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



Wichtige Informationen oder hilfreiche Anweisungen zur Verwendung dieses Geräts



Warnung vor heißen Oberflächen



Warnung vor Stromschlag



Warnung vor lebensbedrohlichen Situationen und Sachschäden



Warnung vor Brandgefahr

Inhalt

1) Ihr Produkt

Gesamtübersicht

Technische Spezifikationen

Zubehör

2) Allgemeine Sicherheitshinweise

Generelle Sicherheit

Kindersicherheit

Elektrische Sicherheit

Verwendungszweck

3) Installation

Zur Installation, Installation und Verbindung

Strom-Gas-Anschluss

Leckagekontrolle

Entsorgung des Produkts – Zerstörung der Verpackung

Zukünftiger Transport

Entsorgung des alten Produkts

Vorläufige Vorbereitung

Tipps zum Energiesparen

Erster Gebrauch – Erste Reinigung – Erstes Erhitzen

4) Den Ofen benutzen

Allgemeine Informationen zum Backen, Braten und Grillen

Verwendung des Elektroofens

Verwendung eines Gaskochfelds

Verwendung eines Gasofens

So bedienen Sie den Grill

Beschreibung von Brathähnchen

Betriebsarten

Verwendung der Ofenzeitschaltuhr

Garzeitabelle

Tabelle mit den Garzeiten fürs Grillen

5) Nutzung des Elektroofens

6) Wartung und Pflege

allgemeine Informationen

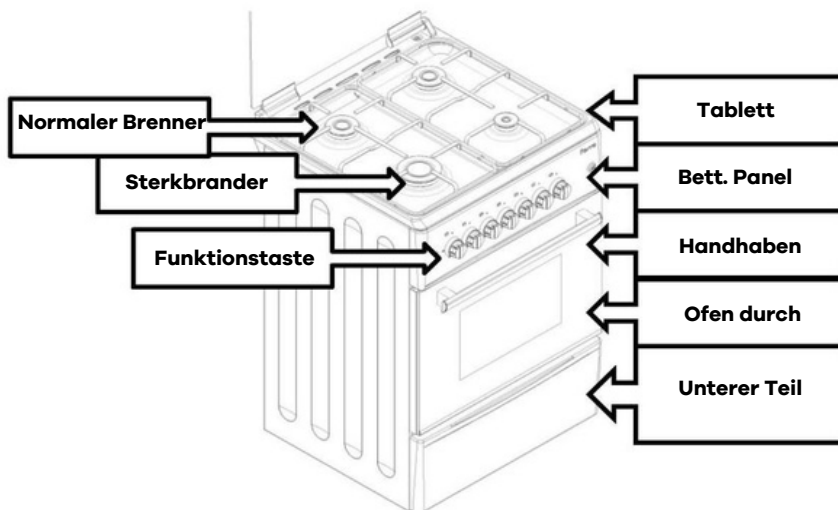
Reinigen des Bedienfelds

DIE Ofenreinigung

Backofenlampe austauschen

7) Fehlerbehebung

1 | Ihr Produkt



Technische Spezifikationen

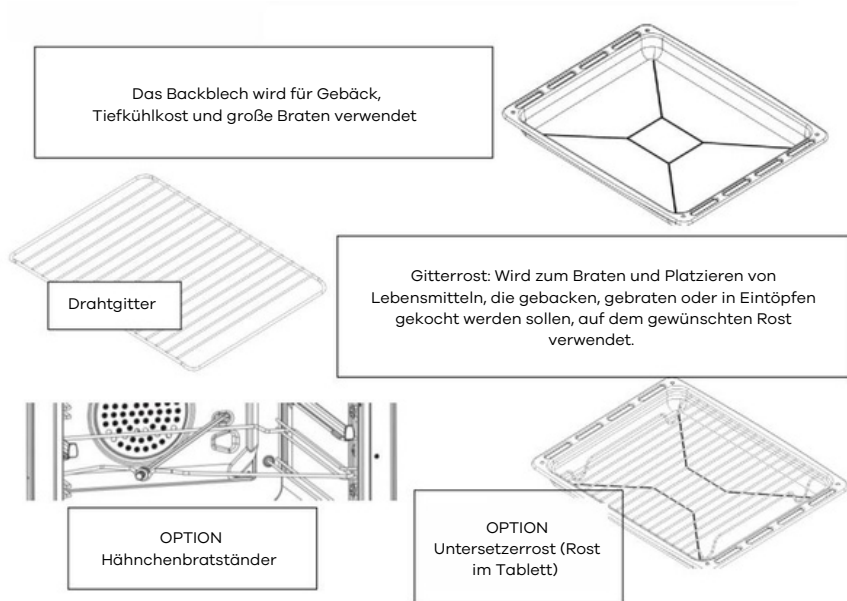
Spannung/Frequenz	220-240 V 50-60 Hz
Gesamtstromverbrauch	Mindest. 0,006 kW – maximal 5,6 kW
Sicherung	Mindest. 16 A
Kabeltyp/-abschnitt	3 x 0,75 PVC – 3 x 1 PVC – 3 x 1,5 PVC – 3 x 2,5 PVC H05VV-F.....
Kabellänge	Maximal 1,5 m
Außenmaße (H/B/T)	(60 x 60) 890 x 600 x 600 mm (57 x 57) 890 x 570 x 570 mm (50 x 60) 880 x 500 x 585 mm (50 x 55) (50 x 50)
Ofen	Statischer Ofen (optional)
Energieeffizienzklasse	A
Innenbeleuchtung	25 X
Stromverbrauch des Grills	2000 X
Nutzbare Volumen des Ofens	50x50x l 50x60 l 60x60 l

Grundlegende Informationen: Informationen zum Energielabel von Elektroöfen werden gemäß der Norm EN 50304 gegeben. Die Werte werden unter Standardleistung mit der Funktion „Unter-Ober-Heizung“ oder „Heißluft-Heizung“ (falls relevant) ermittelt.

- i** Die technischen Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
- i** Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
- i** Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen gemäß den einschlägigen Normen ermittelt. Diese Werte können je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts variieren

ZUBEHÖR

- i** Das mitgelieferte Zubehör kann je nach Produktmodell variieren. Es ist möglich, dass Ihr Produkt nicht alle im Handbuch beschriebenen Zubehörteile enthält.



2 | Allgemeine Sicherheitshinweise

Wichtige Anweisungen Sicherheitswarnungen

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Personen- oder Sachschäden. Bei Nichtbeachtung dieser Tipps und Ratschläge erlischt jegliche Garantie.

Generelle Sicherheit

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose/Netz an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den Werten in der Tabelle „Technische Daten“ entspricht. Für den Fall, dass das Produkt verwendet wird, bevor es gemäß den örtlichen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet wurde, übernimmt der Hersteller keine Haftung für daraus resultierende Schäden.
- Installation und Reparaturen müssen von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden. Für Schäden, die durch Arbeiten unbefugter Personen entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Reparieren oder modifizieren Sie das Gerät nicht selbst. Die Lösungsvorschläge für die Probleme finden Sie auf den Seiten 37–38.
- Reinigen Sie das Gerät niemals, indem Sie Wasser auf das Produkt sprühen oder gießen! Risiko eines elektrischen Schlages!
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Ihr Urteilsvermögen durch die Einnahme von Drogen und/oder Alkohol beeinträchtigt ist.
- Trennen Sie das Produkt während der Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur vom Stromnetz.
- Rufen Sie für Installation und Reparatur immer das autorisierte Servicecenter an. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Reparaturen durch nicht autorisierte Personen entstehen und dazu führen können, dass die Garantie erlischt.
- Seien Sie vorsichtig mit der Verwendung von Alkohol in Ihrem Essen. Alkohol verdunstet bei hohen Temperaturen und kann bei Kontakt mit heißen Oberflächen eine Brandgefahr darstellen.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Konservendosen und Gläser im Backofen. Der Druck, der in der Dose/dem Glas entsteht, kann dazu führen, dass diese platzt.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden.
- Stellen Sie keine Backbleche, Schüsseln oder Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Ofens. Hitzestau kann den Boden des Ofens beschädigen.
- Halten Sie alle Lüftungsschlitze frei von Hindernissen.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Benutzen Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie Geschirr in den Ofen stellen oder herausnehmen.
- Benutzen Sie den Backofen niemals, wenn das Türglas zerbrochen oder entfernt ist.
- Die Rückseite des Ofens wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass der Gas-/Stromanschluss nicht die Rückseite berührt; Dies könnte die Verbindung beschädigen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zwischen Ofen und Rahmen eingeklemmt wird und verlegen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und durch einen Kurzschluss einen Brand verursachen.
- Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob die Funktionstasten des Produkts deaktiviert sind. Das Produkt und die zugänglichen Teile des Produkts sind während des Betriebs heiß.
- Senken Sie den Deckel erst ab, wenn die Kochplatten oder Brenner abgekühlt sind.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Inneren und des Glases des Produkts keine scharfen und stechenden Materialien. Solche Materialien können Ihr Produkt beschädigen.
- Da heißes Öl ein Brandrisiko darstellen kann, seien Sie beim Betrieb des Produkts stets wachsam.
- Versuchen Sie im Falle eines möglichen Brandes nicht, den Brand mit Wasser zu löschen; Unterbrechen Sie sofort den Stromanschluss des Produkts und decken Sie den brennenden Teil mit einer feuchten Decke ab.

- Stellen Sie niemals brennbare Materialien oder Verbrauchsmaterialien im Produkt bereit.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Ofentürglases keine scheuernden Scheuermittel oder scharfen Metallschaber.
- ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Lagern Sie keine Gegenstände (Nylon, hitzeempfindliche Materialien usw.) auf den Kochfeldern.
- Stellen Sie die Töpfe immer mittig auf die Kochzonen.

Kindersicherheit

Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.

- Bitte beachten Sie: Während des Grillbetriebs können zugängliche Teile heiß sein. Behalten Sie kleine Kinder aus der Nachbarschaft.
- Ohne Aufsicht älterer Menschen ist es für Kinder unter 8 Jahren riskant.
- Das Gerät kann ab 8 Jahren und von Personen mit körperlicher, sensorischer Schwäche oder geistiger Verfassung, bzw. Mangel an Erfahrung und Wissen unter Aufsicht genutzt werden.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Die Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Entsorgen Sie alle Teile des Verpackungsmaterials umweltgerecht.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf eine offene Tür und lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen könnte umkippen oder die Türscharniere könnten beschädigt werden.



Sicherheitsrelevante elektrische Vorgänge

- Alle Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen müssen von autorisierten und kompetenten Personen durchgeführt werden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung mit einem Fernbedienungssystem geeignet.
- Schalten Sie im Störfall das Produkt aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Stellen Sie sicher, dass die aktuelle Sicherung mit der des Produkts übereinstimmt.

Verwendungszweck

Dieses Produkt ist für den Hausgebrauch bestimmt. Eine kommerzielle Nutzung ist nicht gestattet.

„BITTE BEACHTEN: Dieses Produkt sollte nur zum Kochen verwendet werden.

Dieses Produkt darf nicht zur Raumheizung oder für andere Zwecke verwendet werden.

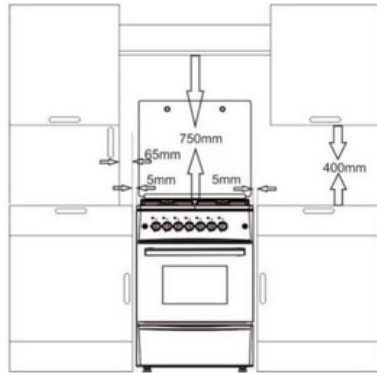
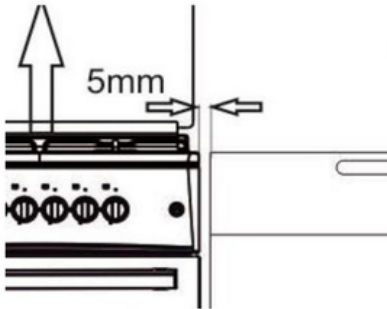
Dieses Produkt sollte nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff oder zum allgemeinen Erhitzen von Produkten verwendet werden.












Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Bedienung entstehen.

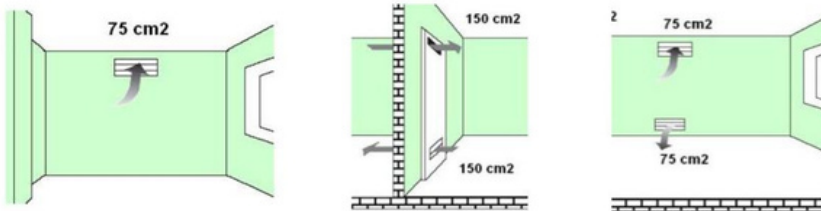
Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Speisen verwendet werden.

3 | Installation

Vor der Installation



-  Stellen Sie sicher, dass die Elektro- und/oder Gasinstallation korrekt ist. Ist dies nicht der Fall, wenden Sie sich für die erforderlichen Arbeiten an einen zertifizierten Elektriker und Installateur.
-  Die Standortvorbereitung sowie die Elektro- und Gasinstallation des Produkts liegen in der Verantwortung des Kunden.
-  Das Produkt muss gemäß den örtlichen Gas- und Elektrovorschriften angeschlossen werden.
-  Überprüfen Sie vor der Installation des Produkts, ob es sichtbare Mängel aufweist. Wenn ja, installieren Sie es nicht. Beschädigte Produkte stellen ein Risiko für Ihre Sicherheit dar.
-  Das Produkt muss von einer kompetenten Person installiert werden.
-  Um sicherzustellen, dass alle Luftöffnungen unter dem Gerät frei bleiben, muss dieses Gerät auf einem harten Untergrund aufgestellt werden, damit die Füße nicht in Teppich oder weiche Bodenbeläge einsinken.
-  Die Verbrennungsluft wird der Raumluft entnommen und die Abgase direkt in den Raum geleitet.
-  Für den sicheren Betrieb des Gerätes ist eine gute Raumbelüftung unerlässlich. Steht kein Fenster oder keine Tür zur Raumbelüftung zur Verfügung, muss eine zusätzliche Belüftung eingebaut werden.
-  Die Fläche der Küche beträgt mehr als 8 m². Das Volumen der Küche beträgt mehr als 20 m³.
-  Die Höhe der Küche beträgt mindestens 1,80 m über dem Boden und die Lüftungsgröße beträgt 150 mm.
-  Sorgen Sie für einen Mindestabstand von 750 mm über der Kochfläche.



Installation und Anschluss



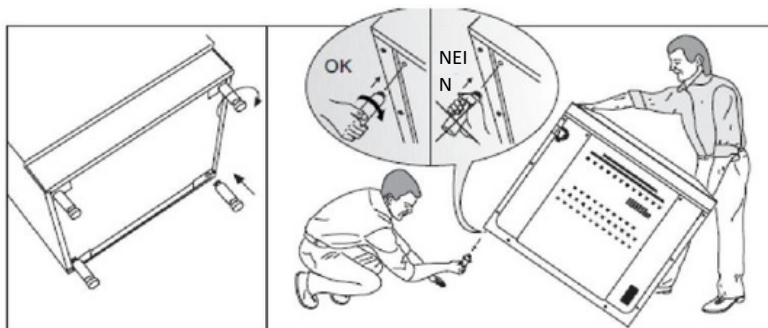
Tragen oder bewegen Sie das Produkt nicht an der Tür und/oder am Griff.

- Tragen Sie das Produkt mit mindestens zwei Personen.

Fußmontage

Bei der Erstinbetriebnahme des Produkts müssen die Füße am Produkt montiert werden. Die Füße des Produkts befinden sich in einem Beutel im Ofen. Platzieren Sie die Füße Ihres Produkts und passen Sie den Abstand zur Arbeitsplatte an.

Bei Gasversionen erhält der Ofen nicht genügend Sauerstoff, wenn die Füße nicht montiert sind, was zu Verbrennungsproblemen führt.





Elektrische Verbindung


Schließen Sie das Produkt an einen geerdeten Ausgang/Leitung an!



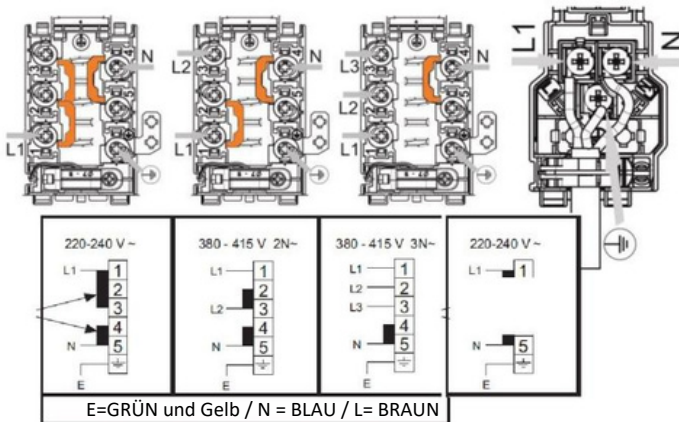
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdungsinstallation gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.


 Bei der Installation durch Laien besteht Stromschlag-, Kurzschluss- und Brandgefahr! Der Netzanschluss des Produkts darf nur von autorisierten und qualifizierten Personen durchgeführt werden und die Garantie des Produkts beginnt mit der ordnungsgemäßen Installation.

 Durch ein defektes Netzkabel besteht Stromschlag-, Kurzschluss- und Brandgefahr! Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder eingeklemmt werden oder mit heißen Teilen des Produkts in Berührung kommen. Ein beschädigtes Netzkabel muss von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

- 
- Der elektrische Anschluss ist auf der Rückseite des Produkts schematisch dargestellt. Das Anschlusskabel des Produkts muss den technischen Spezifikationen entsprechen.
 - Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie mit der Installation beginnen.
 - Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Gaskupplung



 Das Produkt darf nur von einer autorisierten und qualifizierten Person an das Gasversorgungssystem angeschlossen werden.

LPG-Kupplung

Achten Sie besonders darauf, dass der Gasschlauch und das Gasentlastungsventil, die Sie an Ihren Ofen anschließen, sicher sind. Befestigen Sie den Gaszufuhrschlauch an der Schlauchtülle auf der Rückseite des Ofens und ziehen Sie ihn mit einer Messerklemme und einem Schraubendreher fest (Abbildung 6). Stellen Sie sicher, dass es richtig festgezogen ist. Die Länge des Ofengasschlauchs sollte 1500 m nicht überschreiten. Das für Flüssiggas zu verwendende Überdruckventil muss einen Durchmesser von 300 mm haben und zertifiziert sein.

 **Der Gasschlauch darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gestaucht werden oder mit heißen Teilen des Produkts in Berührung kommen.**

Gasinstallation auf sichere Montage und Dichtheit prüfen.



Abbildung 6

NG-Anschluss (Erdgas).

Abbildung 7



Der Erdgasanschluss Ihres Produkts ist $\frac{1}{2}$ ". Wenn Sie Ihre Ausrüstung von Erdgas auf Flüssiggas umstellen möchten, fordern Sie Unterstützung bei der nächstgelegenen Servicestelle an.

Leckagekontrolle

Drehen Sie den Wasserhahn auf und prüfen Sie mit stark schäumender Seifenlauge, ob an der von Ihnen hergestellten Verbindung Gaslecks vorliegen. Kontrollieren Sie den Lack niemals mit einer Flamme.

Überprüfen Sie den Lack niemals mit offener Flamme.

Letzter Check

- 1- Schließen Sie das Kabel an und prüfen Sie, ob die Haussicherung eingeschaltet ist.
- 2- Überprüfen Sie die elektrischen Funktionen

Entsorgung des alten Produkts Verpackungsmaterial zerstören

Die Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Entsorgen Sie alle Teile des Verpackungsmaterials umweltgerecht.

Umzugsanweisungen

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts auf und transportieren Sie das Produkt in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung. Wenn die Originalverpackung nicht verfügbar ist, wickeln Sie sie in Blisterverpackungsmaterial oder dicke Pappe ein und kleben Sie sie fest.
- Um Schäden an der Innenseite des Rosts und des Behälters im Ofen oder an der Ofentür zu vermeiden, platzieren Sie einen Streifen an der Innenseite der Ofentür, sodass er mit diesen Schubladen übereinstimmt.
- Kleben Sie die Kappen und das Tablett fest an ihren Platz.
- Benutzen Sie beim Transport des Backofens nicht den Türgriff.



Legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt. Das Produkt muss aufrecht bewegt werden.



Überprüfen Sie das Gesamtbild des Produkts auf eventuelle Transportschäden.



Entsorgung des alten Produkts

Entsorgen Sie das alte Produkt so, dass es die Umwelt nicht belastet. Dieses Produkt trägt ein Symbol (WEEE), das darauf hinweist, dass elektrische und elektronische Geräte getrennt gesammelt werden müssen. Mit anderen Worten bedeutet dies, dass dieses Gerät zum Recycling der europäischen Richtlinie 2002/96/EG entsprechen muss. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die zuständigen lokalen und regionalen Behörden.

Elektronische Produkte, die keiner kontrollierten Abfallsammlung unterliegen, stellen potenzielle Risiken sowohl für die Umwelt als auch für die menschliche Gesundheit dar, da sie Schadstoffe enthalten.

Für die Entsorgung des Produkts können Sie sich an Ihren Händler oder an die Müllabfuhr Ihrer Gemeinde wenden.

Schneiden Sie immer den Stecker ab und brechen Sie ggf. das Türschloss auf, damit Kinder keiner Gefahr ausgesetzt werden

Vorbereitung für den ersten Gebrauch

Was Sie tun sollten, um Energie zu sparen Die folgenden Informationen helfen Ihnen, das Produkt ökologisch zu nutzen und Energie zu sparen:

- Wenn Sie die Speisen nach dem Rezept oder der Tabelle in der Bedienungsanleitung zubereiten möchten, heizen Sie den Backofen vor.
- Lassen Sie die Backofentür beim Kochen nicht oft offen.
- Versuchen Sie, mehr als ein Lebensmittel gleichzeitig in den Ofen zu geben. Dies erreichen Sie, indem Sie zwei Kochtöpfe auf den Rost stellen.
- Mehr als einmal hintereinander kochen. Dadurch verliert der Ofen keine Wärme.
- Schalten Sie den Backofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall nicht die Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Produkte vor dem Garen auf

Erste Benutzung

Erste Reinigung

Einige Wasch- und Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

2. Wischen Sie die Oberfläche des Produkts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und reiben Sie es mit einem Tuch trocken.

Erstes Aufheizen

Heizen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang vor und schalten Sie ihn dann aus. Es dürfen also keine Abfälle mehr im Ofen zurückbleiben. Beim ersten Aufheizen wird der Backofen gereinigt.

Heiße Oberflächen können zu Verbrennungen führen! Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Halten Sie Kinder vom Produkt fern und verwenden Sie Ofenhandschuhe! Einige Wasch- oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen.



Elektrischer Ofen

Alle Aufaufformen und den Rost aus dem Ofen nehmen.

Schließen Sie die Ofentür.

Wählen Sie die statische Position.

Wählen Sie die höchste Temperatur; siehe Verwendung des Elektroofens.

Etwa 30 Minuten lang betreiben.

Schalten Sie den Ofen aus; siehe Verwendung des Elektroofens.

Beim ersten Erhitzungsschritt kann es zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen.

Sorgen Sie für gute Belüftung

4 | Den Ofen benutzen

Allgemeine Hinweise zum Kochen, Braten, Grillen im Backofen. Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf. Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, da Sie möglicherweise heißem Dampf ausgesetzt werden.

Tipps zum Garen im Backofen

Verwenden Sie geeignete Metallplatten mit Antihafbeschichtung oder Aluminiumschalen oder hitzebeständige Silikonformen.

Nutzen Sie den Platz im Regal optimal aus.

Stellen Sie die Kochform in die Mitte des Rosts.

Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie den Ofen oder Grill in Betrieb nehmen. Verschieben Sie die Backblechposition nicht, wenn der Ofen heiß ist.

Halten Sie die Backofentür fest geschlossen.

Tipps zum Rösten

Beim Garen von ganzem Hähnchen, Truthahn und einem Großteil des Fleisches wird die Garleistung verbessert, wenn Sie sie mit Zitronensaft und schwarzem Pfeffer marinieren.

Das Braten von Fleisch mit Knochen würde 15 bis 30 Minuten länger dauern als das Braten von Fleisch ohne Knochen.

Berechnen Sie die Garzeit mit etwa 4–5 Minuten pro Zentimeter Fleischdicke.

Lassen Sie das Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch 10 Minuten im Ofen.

Der Fleischsaft verteilt sich besser über den Braten und beim Schneiden des Fleisches.

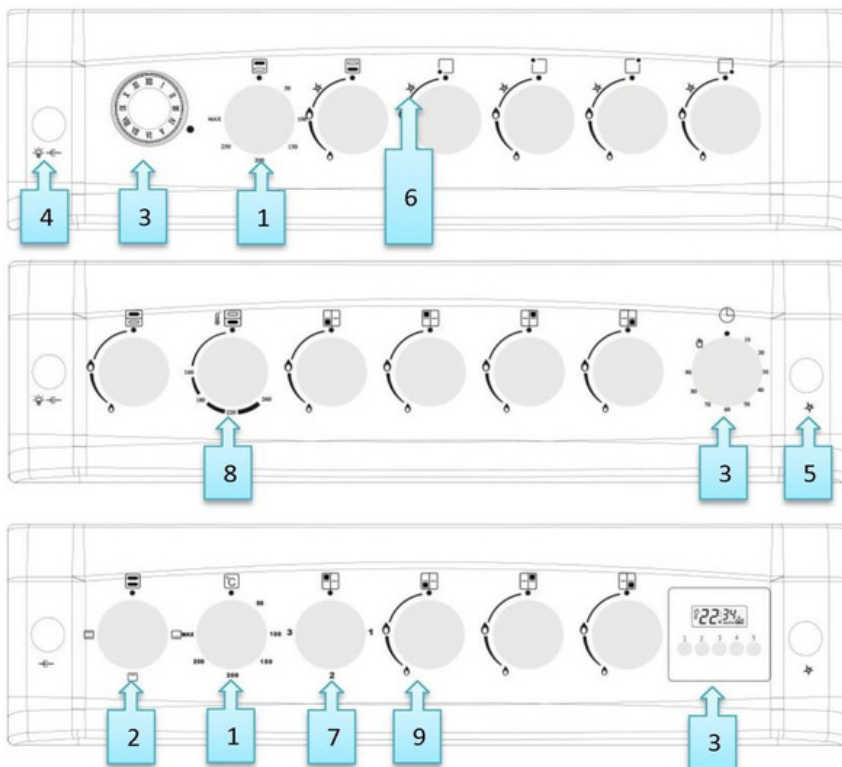
Der Fisch sollte auf der mittleren oder unteren Einschubebene auf einer feuerfesten Platte platziert werden



Es besteht Brandgefahr, wenn es nicht zum Grillen geeignet ist. Verwenden Sie nur Lebensmittel, die zum Grillen geeignet sind. Legen Sie nicht zu viel Essen auf die Rückseite des Grills. Dies ist der heißeste Teil des Ofens.

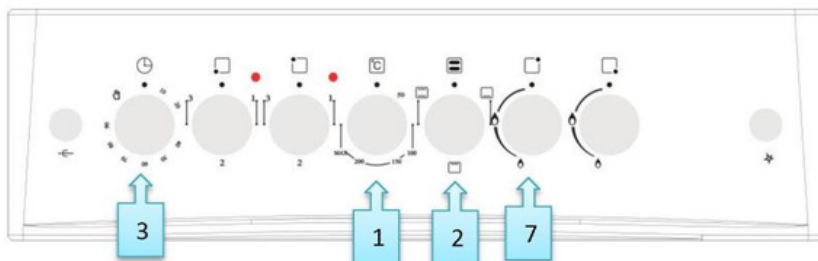
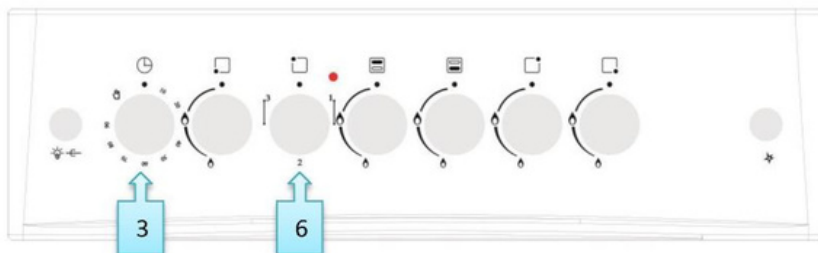
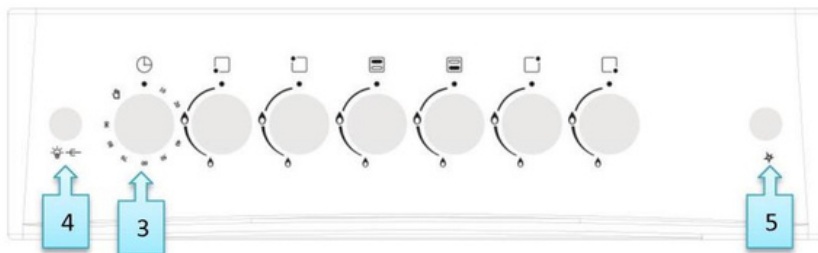
Nutzung eines Elektroofens

Einstellbare Temperatur und Arbeitsweise



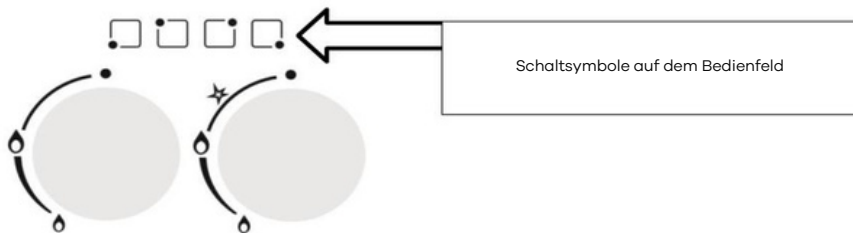
1. Temperaturtaste
2. Funktionstaste
3. Timer
4. Leichtes und Hähnchenbraten
5. Elektrische Fremdzündung
6. Fremdzündung ein
7. Elektrische Heizung
8. Brenner links hinten
9. Gasbrenner links vorne

Rohrversionen:

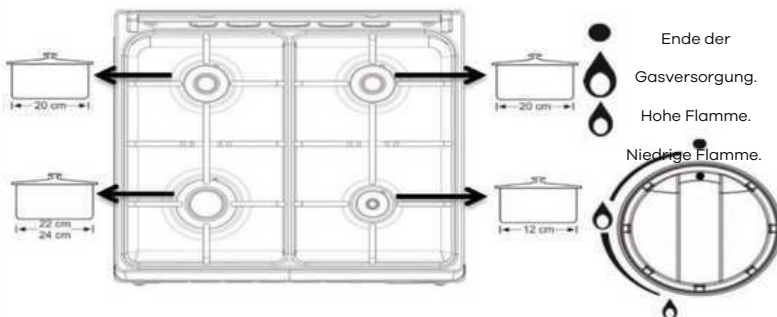


1. Elektrischer Temperaturknopf
2. Elektrischer Funktionsknopf
3. Timer-Taste
4. Licht- und Küchenbratschalter
5. Feuerzeugknopf
6. Taste für elektrische Heizung
7. Knopf für Gasherd

Verwendung des Gasherds:



1. Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die hohe Hitze- und/oder Temperaturposition auf dem Bedienfeld.
2. Zünden Sie den Anzünder entsprechend der Ausführung Ihres Backofens an.
3. Stellen Sie die gewünschte Flammenposition ein.
4. Drehen Sie nach dem Garen den Knopf nach rechts, um den oberen Punkt des Ofens auszuschalten.



Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	1,00 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,65	Ø 1,20	1,85 KW	2,60 KW

Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	0,9 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,80	Ø 1,20	2,5 KW	2,60 KW



Verpackungsgröße und Abmessungen der Gasflamme müssen übereinstimmen. Stellen Sie die Gasflamme so ein, dass sie nicht aus der Halterungsbasis herausragt. Stellen Sie die Pfanne zentriert auf den Topfträger.

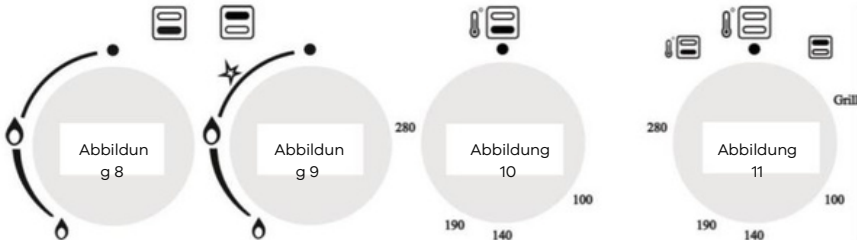
Gassicherheitsmontage (für Versionen mit Heizelement)



1. Drücken Sie die Gastaste und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn auf die Position für hohe Hitze.
2. Zünden Sie das Feuerzeug entsprechend der Version Ihrer Reichweite an.
3. Halten Sie nach dem Zünden die Taste 3–5 Sekunden lang gedrückt, um den Sicherheitsmechanismus zu aktivieren.
4. Wenn nach dem Drücken und Loslassen des Schalters keine Zündung erfolgt, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, indem Sie den Schalter 15 Sekunden lang gedrückt halten.
5. Stellen Sie die gewünschte Flammenposition ein.
6. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, bewegen Sie den Ofenschalter nach rechts, um die obere Spitze des Brenners auszuschalten.

Verwendung des Gasofens

S Die Symbole auf dem Bedienfeld zeigen die Position des Knopfes an.



1. Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die hohe Hitze- und/oder Temperaturposition auf dem Bedienfeld.
2. Wenn, wie in Abbildung 11 gezeigt, der Ofenstecker den oberen Heizbrenner steuert, drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Grill-/Flammenzeichen.
3. Zünden Sie den Anzünder entsprechend der Ausführung Ihres Backofens an.

Manuelles Zündloch



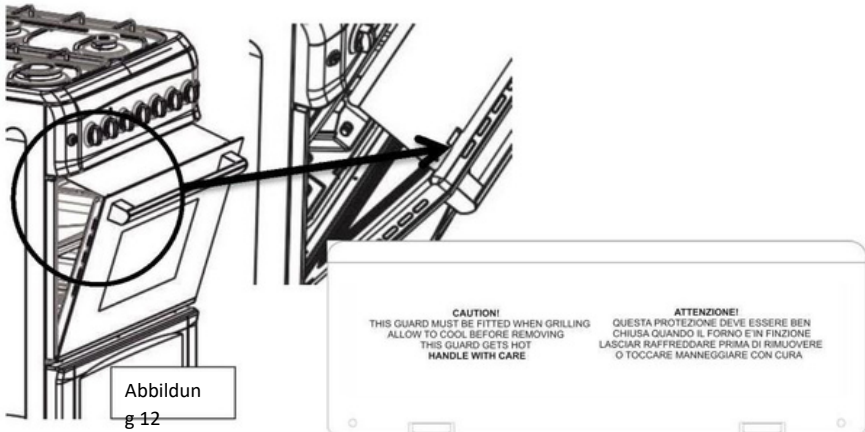
Ofeninjektor und Leistungstisch

Kraftstoff	LPG-Injektor	NG-Injektor
Oberer Brenner	Ø 0,70	Ø 0,92
Unterer Brenner	Ø 0,75	Ø 1,10

1. Bei Versionen mit Thermoelement halten Sie nach der Zündung die Taste 3–5 Sekunden lang gedrückt, um den Sicherheitsmechanismus zu aktivieren.
2. Wenn nach dem Drücken und Loslassen des Schalters keine Zündung erfolgt, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, indem Sie den Schalter 15 Sekunden lang gedrückt halten.
3. Stellen Sie die gewünschte Flammenposition ein.
4. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, bewegen Sie den Ofenschalter nach rechts, um die Oberseite des Ofens auszuschalten.

Verwendung der Grillplatte

- Wenn Sie bei Gasöfen den oberen Brenner einschalten, öffnet sich die Ofentür, wie in Abbildung 12 dargestellt.
- Das Grillmesser ist auf den Rollen unter dem Bedienfeld montiert; Der Deckel wird nach vorne gedrückt, um die Grillplatte zu berühren.



Verwendung des Drehspießes (optional)

- Wenn Ihr Produkt über Rotisserie-Zubehör verfügt, nehmen Sie den Spieß unter das Zubehör und
- Ziehen Sie die Schraube des V-Blechs (Schwalbenschwanz) am Spieß fest. Und stecken Sie den Spieß in das Hähnchen, bringen Sie die V-Haut wieder fest an und ziehen Sie die Schraube fest.
- Der Bakelitteil hinter dem Spieß erleichtert den Transport des Produkts. Befestigen Sie maximal 1 Hähnchen mit einem Gewicht von maximal 8 kg am Spieß.



5 | Nutzung des Elektrobackofens

Die Bedienung des Elektrobackofens erfolgt über den Funktionsschalter. Die Temperatur wird über den Temperaturschalter gesteuert. Alle Ofenfunktionen werden deaktiviert, indem der entsprechende Schalter in die Aus-Position (oben) gebracht wird.

Stellen Sie den Ofentimer auf die Garzeit ein; siehe Verwenden des Ofentimers.

Stellen Sie die Temperatur auf den gewünschten Modus ein.

Stellen Sie den Funktionsschalter auf den gewünschten Modus.

<< Der Backofen heizt auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese Temperatur.

Während des Erhitzens leuchtet das Licht

Ausschalten des Elektroofens.

Bringen Sie den Ofen-Timer in die „Aus“-Position. Wenn der Timer auf eine bestimmte Zeit eingestellt ist, stoppt der Timer automatisch; siehe Verwenden des Ofentimers. Bringen Sie den Funktionsschalter und den Temperaturschalter in die Aus-Position (oben).



Bedienung des Backofens Ober- und Unterhitze

Ober- und Unterheizung sind in Betrieb. Dabei werden die Speisen gleichzeitig von unten und oben erhitzt. Geeignet zum Beispiel für Kuchen, Torten und Kekse in den Backformen und Aufläufen. Kochen mit einer Schüssel.



Nur Oberhitze

Die Oberheizung ist in Betrieb. Daher ist es für Gebäck mit heller Oberfläche geeignet, bei dem Lebensmittel an der Oberfläche braun werden sollen.



Unterhitze

Es ist nur die Unterhitze in Betrieb. Genau das ist bei Pizza und beim weiteren Bräunen von Speisen am Boden der Fall.



Unter-/Oberhitze mit Heißluft (optional)

Ober- und Unterhitze sowie Ventilator (in der Rückwand) sind in Betrieb. Der Ventilator verteilt die heiße Luft schnell und gleichmäßig im gesamten Ofen. Mit einer Schüssel kochen.



Grill (optional)

Der Grill auf dem Backofenrost ist in Betrieb. Es eignet sich zum Grillen großer Fleischmengen.

Legen Sie große und mittelgroße Portionen zum Grillen in die richtige Rostposition unter die Grillplatte.

Stellen Sie die Temperatur auf die maximale Stufe ein.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit.



Hoher Grill (optional)

Grill auf dem Backofenrost ist in Betrieb. Dies eignet sich zum Grillen großer Fleischmengen.

Legen Sie große und mittelgroße Portionen zum Grillen in die richtige Rostposition unter die Grillheizung.

Stellen Sie die Temperatur auf die maximale Stufe ein.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit.



Turbomotor (optional)

Der Ofen ist nicht beheizt. Nur der Lüfter (hinten) funktioniert. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Raumtemperatur aufgetaut und zubereitete Lebensmittel werden abgekühlt.



Turbowiderstand und Turbolüfter (optional)

Turbowiderstand und Turbogebläseheizung sind in Betrieb. Dadurch werden Speisen gleichmäßiger erhitzt Turbo-Lüfter. Geeignet zum Beispiel für Gebäck, Joghurt, Torten und Kuchen in Backformen und Aufläufen. Kochen Sie in einer einzigen Schüssel.



Grill + Hähnchenbraten (optional)

Es eignet sich zum Garen mit Hilfe des Grills und des Hähnchenbratmotors.

Es sorgt für ein gleichmäßiges Braten und Garen des auf der Schaschlik angeordneten Fleisches, Hähnchens und ähnlicher Speisen.

Bringen Sie die Temperatur auf die maximale Stufe.

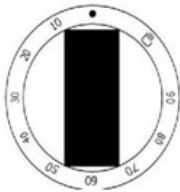


Grill und Rotisserie (optional)

Es ist für die Zubereitung mit dem Grill- und Drehspießmotor geeignet.

Stellen Sie sicher, dass die Speisen wie Fleisch, Hähnchen usw. in der Form des Grills auf den Spieß gelegt werden. Stellen Sie die Temperatur auf den Maximalwert ein.

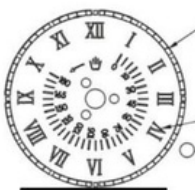
Verwendung des Ofentimers



Modell 2

MECHANISCHER TIMER (Modell 2)

Wie der Timer, wie in Version 2 gezeigt: Drehen Sie den Timer zum Garen im Uhrzeigersinn. Legen Sie die Dauer fest.



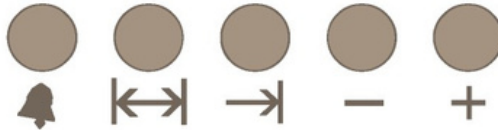
Modell 4

ANALOGER TIMER (Modell 4)

1- TIMER-EINSTELLUNG Drücken Sie die Taste, um die Zeit einzustellen, und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn.

2- EINSTELLEN DER GARZEIT Es ist möglich, die Garzeit des analogen Timers auf bis zu 180 Minuten einzustellen. Der Alarmton startet automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit. Um den Alarmton auszuschalten, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, ohne zu drücken, und fahren Sie fort, bis das manuelle Symbol auf dem Display erscheint. Der Alarm wird an dieser Position ausgeschaltet.

Digitaler Timer

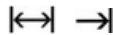


Bei der digitalen Zeitschaltuhr handelt es sich um ein elektronisches Zeitmessmodul, mit dem die von Ihnen in den Ofen gegebenen Speisen zu jedem gewünschten Zeitpunkt zum Servieren vorgelesen werden. Geben Sie dazu im einfachen Programm die Backzeit für das Essen und die Zeit ein, zu der Sie Ihr Essen zubereiten möchten. Darüber hinaus kann er auch als unabhängiger Wecker verwendet werden.

WENN DER STROM WIEDERHERGESTELLT WIRD

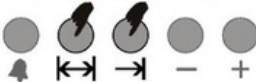
Wenn der Netzstrom angeschlossen ist, blinkt die Timer-Leuchte automatisch auf dem Display. Der auf dem Display angezeigte Timer ist falsch und muss eingestellt werden (siehe Timer-Einstellung). Für die Behälterprogrammierung müssen Sie in den manuellen Modus wechseln (siehe manueller Modus).

MANUELLER MODUS



Um in den manuellen Modus zu wechseln, drücken Sie gleichzeitig diese beiden Tasten und lassen Sie beide los.

Drücken Sie die beiden Tasten gleichzeitig gleichzeitig.



ZEITLICHE KOORDINIERUNG

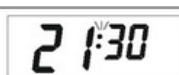
Der Timer kann eingestellt werden, wenn kein Backprogramm läuft. Wechseln Sie in den manuellen Modus. Auf dem Bildschirm beginnen zwei Punkte zwischen der Stunde und der Minute zu blinken.

Sie können den Timer mit (+) einstellen und mit (-) umkehren. Durch langes Drücken dieser Tasten wird die Zeit schneller geändert.

1- Wechseln Sie zum manuellen Modus

2- Stellen Sie die Uhrzeit mit (+) oder (-) ein.

3- Die Anzeige wechselt nach 5 Sek. erneut.



ALARMEINSTELLUNG

Mit dieser Funktion können Sie den Alarmton nach Ablauf der von Ihnen eingestellten Zeit einstellen

3- Wechseln Sie in den manuellen Modus.



1- Stellen Sie die Zeit mit (+) oder (-) ein (z. B. 5 Minuten)



2- Nach ein paar Sekunden schaltet der Bildschirm auf die Zeit zurück.



ALARMTON AUSSCHALTEN



2- Wenn der Alarm eingestellt ist, beginnt der Alarm zu klingeln.



1- Sie können den Alarm mit der Taste stummschalten

Automatisches Backprogramm

Wenn Sie mit den eingelegten Speisen sofort mit dem Garen beginnen möchten, geben Sie einfach die Garzeit ein.

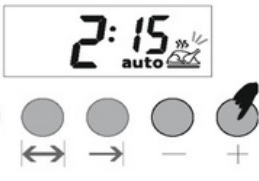
Beispiel: Wir legen das Essen, das wir zubereiten möchten, in den Ofen und möchten es 2 Stunden und 15 Minuten lang garen.



1- Die Zeit ist jetzt 18:30 Uhr.



2- Geben Sie die Garzeit im Einstellmodus ein.



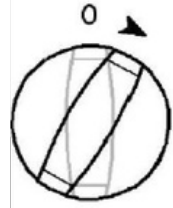
3- Geben Sie die Dauer mit den Tasten + oder - ein.



4- Nach einigen Sekunden beginnt der Bildschirm mit der Anzeige der aktuellen Uhrzeit.

Der Ofentimer ist auf eine Garzeit von 2 Stunden und 15 Minuten eingestellt. Vergessen Sie nicht, die anderen Bedienschalter am Ofen entsprechend der Funktion und Temperatur, die Sie zubereiten möchten, in die richtige Position zu bringen.

Hinweis: Beim Erstellen des Backprogramms oder während des Programmablaufs besteht die Möglichkeit, das Programm durch Wechsel in den manuellen Modus abzubrechen.



Im obigen Beispiel haben wir gesehen, dass Sie durch die Eingabe der Garzeit den Garvorgang sofort starten können. Darüber hinaus können Sie die Garzeit (Garzeit) durch Drücken der Taste einsehen und ggf. einstellen. Im folgenden Beispiel ist die Einstellung so gewählt, dass das Essen um 21:30 Uhr fertig ist.

Das Display zeigt die Zeit an, zu der das Essen fertig sein wird, also 18:30 + 2:15 = 20:45	Mit Hilfe der + oder - Tasten können Sie die Garvorlaufzeit einstellen	Nach einigen Sekunden beginnt das Display, die Uhrzeit anzuzeigen.

Wir haben den Ofen so programmiert, dass das Essen um 21:30 Uhr fertig ist. Zuvor hatten wir die Backzeit auf 45 Minuten programmiert. In diesem Fall startet der Ofen um 19:15 Uhr und backt das Essen 2 Stunden und 15 Minuten lang. Das Backprogramm stoppt um 21:30 Uhr.

Das Display zeigt an, wann der Garvorgang beginnt.	Das Display zeigt an, wann der Garvorgang abgeschlossen ist.

Nach Abschluss des Garprogramms ertönt das akustische Signal für bis zu 7 Minuten.

Schalten Sie den Ofen aus.	Setzen Sie die oben genannten Stunden zurück
Hinweis: Der Ofen bleibt ausgeschaltet, bis Sie den Ofen-Timer zurücksetzen.	

Im oben genannten Beispiel wurde die Garzeit eingegeben und im zweiten Schritt die automatisch berechnete Garvorlaufzeit von uns geändert. Auf Wunsch ist auch die Eingabe der Vorbereitungsvorlaufzeit möglich; In diesem Fall wird die Garzeit automatisch berechnet und bei Bedarf in der zweiten Phase geändert.

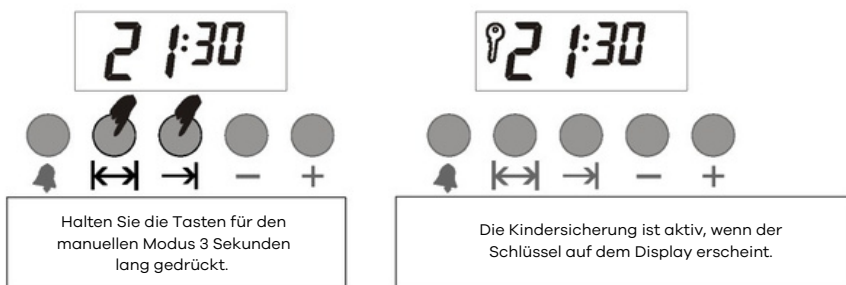
IM FALLE EINES STROMAUSFALLS

Bei einem Stromausfall schaltet sich der Ofen aus Sicherheitsgründen ab. Diese Situation wird durch die blinkende Zeit und die Zeichen auf dem Display ausgedrückt. Das zuvor eingestellte Programm wird zurückgesetzt. Das Display zeigt die Uhrzeit als 0:00 an. Um e zurückzusetzen, wechseln Sie zunächst in den manuellen Modus (siehe manueller Modus). Und dann können Sie den Timer mit den Tasten + oder - einstellen. (Hinweis: Bei einem sekundenlangen Stromausfall behält das System die Position bei.) Hinweis: Wenn Sie nicht mit dem Ofen backen möchten, denken Sie daran, den Ofenknopf auf die Position „Aus“ zu stellen.

KINDERSICHERUNGSFUNKTION

Diese Funktion verhindert, dass Sie Ihre Einstellungen am Ofentimer versehentlich ändern. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, funktionieren die Schlüssel nicht. Wenn die Tastensperre während der Ausführung eines Programms aktiviert ist, werden nur die Tasten gesperrt; und wenn der Sperrschlüssel in der manuellen Position aktiviert ist, werden die Schlüssel geschlossen und der Ofen deaktiviert.

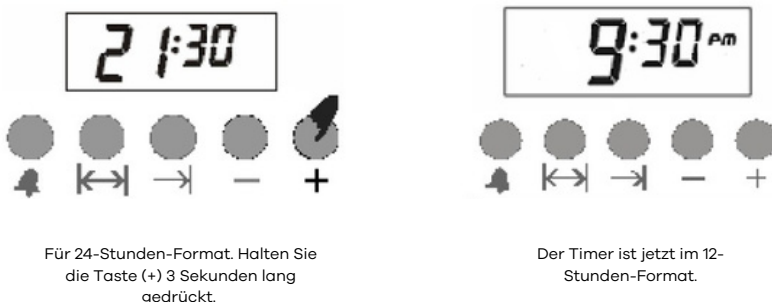
Hinweis: Wenn die Tastensperre aktiviert ist, während kein aktuelles Backprogramm vorliegt, wird der Backofen aus Sicherheitsgründen deaktiviert. Wenn die Tastensperre aufgehoben wird, kann der Backofen wieder verwendet werden.



Hinweis: Zum Entsperrn müssen Sie die Tasten für den manuellen Modus 3 Sekunden lang gedrückt halten.
Hinweis: Wenn der Alarm ertönt, während die Kindersicherung aktiviert ist, können Sie den Alarm ausschalten, indem Sie auf den manuellen Modus drücken.
Das Schloss bleibt verschlossen.

TIMER-MODUS (12/24 STUNDEN)

Mit dieser Funktion können Sie Ihren Timer auf das 12-Stunden- oder 24-Stunden-Format umstellen.



Um zum 24-Stunden-Format zurückzukehren, halten Sie die Taste (+) 3 Sekunden lang gedrückt.

Hinweis: Das Standardformat ist 24 Stunden am Tag. Bei einem Stromausfall wird die eingestellte Zeit auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

EINSTELLUNG DER ALARMLAUTSTÄRKE

Mit dieser Einstellung können Sie die Audiolautstärke ändern.

Passen Sie die Lautstärke an, indem Sie die Taste (-) gedrückt halten.
Wählen Sie dann die Lautstärke durch Loslassen und erneutes Drücken von (-) (3 Stufen)
Jetzt ist Ihr Wecker nach Ihren Wünschen eingestellt.

Hinweis: Das Standardformat ist die höchste Stufe. Im Falle eines längeren Stromausfalls wird Ihre Lautstärkeeinstellung auf die Werkseinstellung zurückgesetzt

Beginn des Garvorgangs

i Um den Backofen nutzen zu können, müssen Sie bei der Auswahl des Garmodus auch die Zeit und die gewünschte Temperatur einstellen. Andernfalls funktioniert der Ofen nicht.

1. Die Garzeit wird durch Einschalten des Timers eingestellt.
2. Legen Sie die Lebensmittel in den Ofen.
3. Betriebsart und Temperatur auswählen; Sehen. Verwendung des Elektroofens.

Der Ofen heizt auf die von Ihnen eingestellte Temperatur auf und behält diese Temperatur bis zum Ende der von Ihnen gewählten Gardauer bei.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, dreht sich der Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn. Der Alarm zeigt an, dass der Strom ausgeschaltet wurde.

i Wenn Sie die Timer-Funktion nicht nutzen möchten, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um in den manuellen Modus zu wechseln.
Symbol.

Schalten Sie den Ofen früher als zur gewählten Zeit aus.

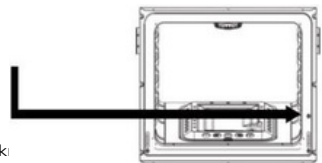
Drehen Sie den Timer-Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Kochtisch

i Die unterste Ebene des Backofens ist die 1. Einschubebene.

i Die angegebenen Werte wurden im Laborumfeld ermittelt.
Diese Werte können für Ihren Geschmack abweichen.

Schalten Sie den Backofen mit dem Funktionsknopf und dem Temperaturk-



Lebensmittelkuchen im Tablett	Backbehälter	Regalposition	Temperatur (°C)	Backdauer (Min.) (ungefähr)
Kuchen im Blech	Ofenwanne 24...26cm	2	170...180	25-35
Kuchen in Form	Kuchenform 18-22 cm	1..2	170...180	30-40
Kekse	Ofenschale	2	180...190	25-35
Knackiges Mille-Feuille	Ofenschale	1..2	170...180	25-35
Krapfen	Ofenschale	1..2	200	25-35
Torte	Ofenschale	1..2	200	40-50
Hefeteig	Ofenschale	1..2	180...190	35-45
Gebäck	Ofenschale	1..2	180...190	25-35
Phyllo-Teig-Gebäck	Ofenschale	1..2	200...220	40-50
Pizza	Ofenschale	1..2	Maximal 15 Minuten >>	15-20
Rindfleisch	Ofenschale	1..2	Maximal 15 Minuten >>	100-110
Lammviertel	Ofenschale	1..2	Maximal 15 Minuten >>	90-100
Brathähnchen	Ofenschale	1	Maximal 15 Minuten >>	60-70
Türkei-Teil	Ofenschale	1	Maximal 25 Minuten >>	180-240
Fisch	Ofenschale	1..2	200	15-25

Nach max. 30 Minuten auf 150oC umstellen. Protokoll

Nutzung des Grillofens – Tisch zum Grillen



Heiße Oberflächen können zu Verbrennungen führen. Während des Grillens die Backofentür schließen.

Drehen Sie beim Grillen ggf. den Timerschalter auf das Handsymbol.

Schalten Sie den Grill ein

Stellen Sie den Funktionsschalter auf das von Ihnen gewählte Grillsymbol.

Anschließend stellen Sie die gewünschte Grilltemperatur ein.

Bei Bedarf können Sie es ca. 5 Minuten vorheizen.

Den Grill ausschalten

1. Stellen Sie den Funktionsschalter auf die Aus-Stellung (oben) in der Grillposition

Grillen mit dem Elektrogrill

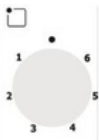
Lebensmittel Ebene Grilldauer (ungefähr)

Essen	Regalposition	Grilldauer (ungefähr)
Fisch	3	30-40 Minuten*
Hähnchenkoteletts	3	40-50 Minuten*
Lammkoteletts	3	25-35 Minuten*
Steak	3	25-35 Minuten*
Kalbskoteletts	3	25-35 Minuten*

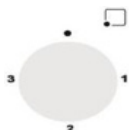
*abhängig von der Dicke.

Nutzung des Elektroherds

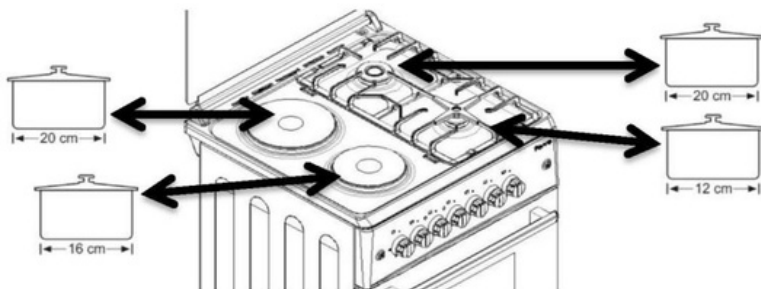
Wenn Ihr Produkt mit einem Elektrokochfeld ausgestattet ist, ist das zu verwendende Schaltsystem optional wie folgt:

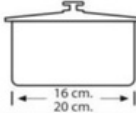


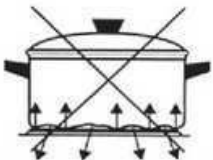
Position wechseln	Ø145 1000W	Ø145 Schnell 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Schnell 2000W
1	100W	156W	155W	200W
2	165 W	210W	185W	250W
3	255 W	285W	330W	330W
4	510 W	820W	390W	930W
5	750 W	1070W	731W	1250W
6	1000W	1500W	1500W	2000W



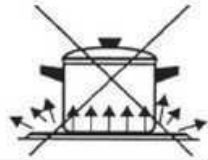
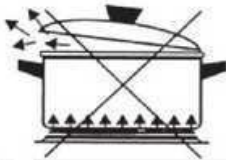
Position wechseln	Ø145 1000W	Ø145 Schnell 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Schnell 2000W
1	250 W	400w	400w	750W
2	750 W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W



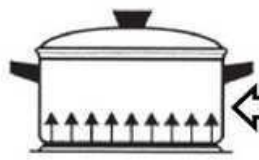

 Um die Vorteile des Elektrokochfelds auf die effizienteste Weise zu nutzen; Es wird empfohlen, Töpfe mit einem Durchmesser von 16–20 cm zu verwenden.



Wenn der Topfboden keinen Kontakt mit der Kochfeldoberfläche hat, führt dies zu einem hohen Energieverbrauch und einer ungleichmäßigen Wärmeverteilung.



Wenn die Pfanne zu groß ist und über das Kochfeld (Ceran oder Induktion) hinausragt, kann es zu Brüchen kommen; Kleine Pfannen können zu einem übermäßigen Energieverbrauch führen.



Dies ist die richtige Art, es zu verwenden.



Verwenden Sie Töpfe mit trockenem Boden auf dem Herd.



Nach der Reinigung des Kochfeldes. Wenn Sie das Kochfeld längere Zeit nicht benutzen, schmieren Sie bitte den oberen Teil des Kochfelds mit dünnem Öl ein.



Lassen Sie die Platte nach Gebrauch abkühlen und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung reinigen Sie es gründlich mit Wasser.

Die rostfreien Metallplatten rund um die Elektroherde können durch die Hitze ihre Farbe verändern. Es gibt kein Problem bei der Verwendung.

6 | Wartung und Reinigung

allgemeine Informationen

Eine regelmäßige Reinigung des Produkts verlängert die Lebensdauer des Produkts und reduziert häufige Probleme.



Risiko eines elektrischen Schlages!

Um die Gefahr eines Stromschlages zu vermeiden, muss der Stromanschluss des Produkts vor der Reinigung ausgeschaltet werden.



**Bitte beachten Sie: Die Glastür kann bei Erwärmung reißen.
Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie den Glasdeckel schließen**



Heiße Oberflächen können zu Verbrennungen führen!!

Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung abkühlen.

Das Produkt muss nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß gereinigt werden. Auf diese Weise können Sie die Speisereste einfacher und sauberer entsorgen.

Für die Reinigung des Produkts ist die Verwendung eines speziellen Reinigungsmittels nicht erforderlich. Reinigen Sie das Produkt mit Reinigungsmittel, lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

Stellen Sie sicher, dass nach der Reinigung nichts zurückbleibt. Lebensmittelspritzer sollten sofort gereinigt werden.

Verwenden Sie zum Reinigen von Edelstahl- oder Edelstahloberflächen und -griffen keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel. Wischen Sie am besten vorsichtig in eine Richtung, indem Sie ein weiches Tuch mit Wasser und Seife oder einem flüssigen Reinigungsmittel verwenden.



Einige Wasch- oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen.



Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Reinigungspulver/-cremes oder scharfe Gegenstände.



Verwenden Sie zum Reinigen des Ofens keine Dampfreiniger.

Reinigen der Frontplatte

Reinigen Sie die Frontplatte und die Tasten mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch trocken.



Die Frontplatte kann beschädigt werden! Entfernen Sie nicht die Reinigungstasten an der Vorderseite.

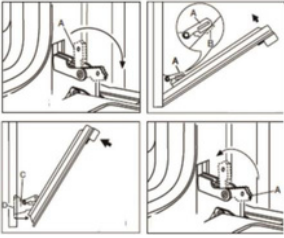
Reinigen des Ofens

Kein Ofenreiniger oder andere Spezialreiniger zur Reinigung des Ofens. Es empfiehlt sich, den Ofen im noch lauwarmen Zustand mit einem feuchten Tuch abzuwischen.



Backofen reinigen

Zur Reinigung des Backofens sind weder Backofenreiniger noch andere spezielle Reinigungsmittel nötig. Es wird empfohlen, den Ofen mit einem feuchten Tuch zu reinigen.



Ausbau der Backofentür

Drehen Sie Teil A in Abbildung 1 in Pfeilrichtung.

Platzieren Sie Teil A wie in Abbildung 2 gezeigt in Teil B.

Schieben Sie die Backofentür in Pfeilrichtung nach vorne und ziehen Sie sie zu sich heran, wie in Abbildung 3 dargestellt.



Heiße Oberflächen können zu Verbrennungen führen!

1. Öffnen Sie die Backofentür.

Um einen Stromschlag zu vermeiden, ziehen Sie das Netzkabel ab und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Backofenlampe austauschen.



Die Ofenlampe ist eine spezielle elektrische Lampe, die bis zu 300 °C beständig ist. Die technischen Daten der TLE-Lampe finden Sie unter Technische Daten, Seite 3.



Ofenlampen können von den autorisierten Servicezentren geliefert werden. Die Position der Lampe kann von der in der Abbildung gezeigten abweichen.

Hat Ihr Backofen eine runde Lampe:

1. Schalten Sie die Netzspannung aus.
2. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie sie.
3. Drehen Sie die Backofenlampe gegen den Uhrzeigersinn und ersetzen Sie sie durch die neue.
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder auf.

7 | Fehlerbehebung

Produkt funktioniert nicht..

- Prüfen Sie, ob der Schutzkontaktstecker richtig mit der Steckdose verbunden ist.
- Überprüfen Sie die Sicherungen im Zählerschrank. Wenn es ausgeschaltet ist, schalten Sie es wieder ein.
- Die Netzspannung kann schwanken. Ziehen Sie den Stecker heraus und stecken Sie ihn erneut ein.

Wenn der Ofen in Betrieb ist, geht Dampf aus

- Wenn während des Ofenbetriebs Dampf austritt, ist das normal. Dies ist kein Fehler.

Klingelton, wenn das Produkt heiß und kalt wird.

- Aufgrund der Ausdehnung beim Erhitzen können die Metallteile Geräusche machen. Es ist keine Fehlerursache.

Ofen heizt nicht.

- Keine Energie. Kontrollieren Sie, ob zu Hause Strom vorhanden ist und prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf Sicherungen wieder einschalten.
- Bei Versionen mit Timer kann es sein, dass der Timer nicht eingestellt ist. Stellen Sie den Timer ein oder bringen Sie ihn zum manuellen (Hand-)Zeichen.
- Möglicherweise ist die Funktions- und/oder Temperaturtaste nicht eingestellt. Stellen Sie die Funktions- und/oder Temperaturtaste ein.

Der Ofen heizt nicht auf.

- Keine Energie. Überprüfen Sie, ob Strom vorhanden ist. Überprüfen Sie die Sicherungen im Zählerschrank. Ersetzen Sie die Sicherungen bei Bedarf oder setzen Sie sie zurück.
- Bei Versionen mit Timer ist der Timer nicht eingestellt. Stellen Sie die Uhrzeit ein oder bringen Sie sie auf das manuelle (Hand-)Symbol.

Wenn das Problem nach Befolgen der Anweisungen in diesem Abschnitt weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicecenter. Versuchen Sie nicht, den Defekt selbst zu beheben.

GASART & DRUCK

Brennertyp	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Hilfs	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Halbschnell	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Schnell	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Hilfskraft (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Halbschnell (Sabaf)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Rapid (Sabaf)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Miniarbeit (für alle)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Doppelarbeit (alle)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Trible Wok (Verteidigen)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

WIGGO

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen (Stand: Mai 2024)

Diese Service- und Garantiebedingungen gelten für den Kauf von Wiggo-Küchengeräten in der Benelux-Region nach dem 1. Mai 2024. Wir legen Wert auf exzellenten Kundenservice und Produktqualität. Für Anfragen oder Bedingungen zu früheren Käufen besuchen Sie www.wiggo.eu.

Artikel 1: Garantie

Bei Wiggo legen wir Wert auf die hervorragende Qualität und Langlebigkeit unserer Küchengeräte und streben nach einem reibungslosen Kundenerlebnis. Bei Problemen bieten wir eine passende Lösung, von der Reparatur bis zum Austausch, um Ihre Zufriedenheit sicherzustellen.

Sie haben einen Defekt entdeckt? Melden Sie ihn über unser Serviceportal unter www.wiggo.eu/services und wir helfen Ihnen schnell weiter. Unsere Garantiebedingungen geben Ihnen fünf Jahre Sicherheit nach dem Kauf unserer Geräte.

Artikel 2: Ausschlüsse von der Garantie

Obwohl wir hinter der Qualität unserer Küchengeräte stehen, gibt es bestimmte Fälle, in denen die Garantie nicht gilt:

- a. Küchengeräte, die nicht als „neu“ gekauft wurden.
- b. Mängel oder Schäden an einem Haushaltsgerät, die Wiggo nach Ablauf der 5-jährigen Garantiezeit gemeldet werden.
- c. Verwendung außerhalb des häuslichen Umfelds oder für gewerbliche Zwecke.
- d. Bei der Lieferung von Verbrauchsmaterialien, Teilen und Zubehör.
- e. Nicht autorisierte Reparaturen und/oder Verwendung nicht offizieller Teile.
- f. Küchengeräte: ohne lesbare Identifikationsnummern, außerhalb der Benelux-Länder gekauft, als B-Ware oder als Ausstellungsmodelle verkauft.
- g. Beschädigungen, normale Abnutzung oder geringfügige Abweichungen, die die Funktionalität nicht beeinträchtigen.
- h. Schäden oder Defekte an Zubehör, Türdichtungen und zerbrechlichen Elementen wie Glas, Kunststoff und Lampen.
- i. Schäden oder Mängel aufgrund von Wasserschäden oder anderen Substanzen, gegen die das Produkt nicht beständig ist, wie z. B. die Verwendung falscher Reinigungsmittel.
- j. Schäden oder Mängel aufgrund unsachgemäßer Verwendung, Bedienung, Belastung, Montage und/oder Wartung.
- k. Schäden oder Mängel außerhalb des Geräts, einschließlich Folgeschäden und indirekte Schäden.
- l. Schäden oder Defekte, die durch Handlungen verursacht wurden, die nicht der Anleitung entsprechen.
- m. Schäden oder Verluste, die normalerweise durch die Hausratversicherung abgedeckt sind.
- n. Schäden oder Defekte aufgrund von Strom- und Spannungsschwankungen, die den von Wiggo angegebenen Toleranzbereich überschreiten.
- o. Schäden oder Mängel, die durch Fahrlässigkeit des Benutzers verursacht wurden.
- p. Schäden, die durch eine externe Ursache verursacht wurden oder daraus resultieren.

Artikel 3: Garantieanspruch

- a. Probleme mit Ihrem Produkt? Melden Sie es umgehend, spätestens innerhalb von 48 Stunden, über www.wiggo.eu/services.
- b. Senden Sie uns eine Kopie Ihres Kaufbelegs, da dieser für Ihren Garantieanspruch erforderlich ist.
- c. Wir informieren Sie per E-Mail oder Telefon über den Bearbeitungsvorgang.
- d. Im Falle eines Austausches bleibt die ursprüngliche Garantiezeit bestehen.

Garantiebedingungen

e. Die ersetzten Teile und Geräte werden Eigentum von Wiggo.

Artikel 4: Service nach Ablauf der Garantie

- a. Sie haben nach Ablauf der Garantie ein Problem mit Ihren Küchengeräten? Füllen Sie das Serviceformular unter www.wiggo.eu/services aus.
- b. Versandkosten und/oder Anfahrtskosten für Inspektion, Reparatur oder Ersatzteile gehen zu Ihren Lasten.
- c. Wir erstellen vorab einen Kostenvorschlag für Inspektion und Reparatur. Nach Genehmigung senden wir eine Zahlungsaufforderung und vereinbaren dann einen Termin.
- d. Eventuelle Mehrkosten werden nach der Reparatur deutlich kommuniziert.
- e. Die Bezahlung an den autorisierten Servicetechniker erfolgt bequem per QR-Code oder Zahlungsaufforderung.

Artikel 5: Ansprüche

Neben den Rechten aus gesetzlichen Gewährleistungen oder weiteren von Ihnen eingegangenen Garantien stehen Ihnen keine anderen als die in dieser Garantie genannten Ansprüche zu.

Artikel 6: Internationale Nutzung

Wenn Sie Ihr Wiggo-Gerät ins Ausland mitnehmen, erlischt die Garantie. Prüfen Sie die lokalen Garantien und stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät die technischen Anforderungen (wie Spannung, Frequenz, Gasart usw.) und klimatischen Bedingungen dort erfüllt.

Artikel 7: Servicebesuch und Wartung

- a. Wenn der Techniker feststellt, dass kein tatsächliches Problem vorliegt (das Produkt funktioniert wie es sollte), wird Ihnen der Besuch des Technikers in Rechnung gestellt. Diese Kosten basieren auf den zu diesem Zeitpunkt geltenden Tarifen.
- b. Nicht funktionierende oder defekte Geräte müssen leer und sauber sein, wenn der autorisierte Servicetechniker zur Reparatur oder zum Austausch kommt. Ist dies nicht der Fall, kann der Techniker oder der Spediteur den Austausch verweigern und in Rechnung stellen.
- c. Die Bezahlung an den autorisierten Servicetechniker erfolgt bequem über einen QR-Code oder eine Zahlungsaufforderung.

Artikel 8: Haftung

Wir haften nur bis zur Höhe der von unserer Versicherung gedeckten Summe. Bitte beachten Sie: Für Küchengeräte, die nicht von Wiggo stammen, oder kurzfristige Stornierungen (mindestens 24 Stunden im Voraus) fallen Gebühren an. Diese Gebühren richten sich nach den jeweils gültigen Tarifen.

Artikel 9: Datenschutz

Bei der Erbringung von Dienstleistungen erhebt und verarbeitet Wiggo personenbezogene Daten. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.wiggo.eu.

Artikel 10: Gesetz und Streitigkeiten

Diese Garantie- und Servicebedingungen unterliegen niederländischem Recht mit Ausnahme des Wiener Kaufrechts. Streitigkeiten werden vom zuständigen niederländischen Gericht entschieden.

NOTES



A series of 20 horizontal dotted lines, evenly spaced, providing a template for writing notes.



www.wiggo.eu

Besuche unsere Webseite!

WIGGO



Cuisinière à Gaz

Manuel d'instructions

- Consignes de sécurité
- instructions d'installation
- Utilisation du produit

Des modèles

WO-E503A
WO-E505R
WO-E603R
WO-E605R
WO-E606A
WO-E607B
WO-E609R
WO-E639R

Manuel de l'Utilisateur

wiggo.eu

5 ANS
GARANTIE



ENREGISTRER



SUPPORT

Grand bonjour!



Rejoignez notre communauté!

Merci de nous permettre de cuisiner avec vous et de faire partie de votre cuisine chaleureuse. Nous sommes extrêmement heureux de vous avoir au sein de notre communauté Wiggo et avons hâte d'apporter plus de positivité à votre lieu.

Laissez libre cours à votre créativité et prenez un selfie avec votre nouveau compagnon de cuisine pour gagner des prix incroyables avec nous.

N'oubliez pas de nous identifier ! @wiggo_eu

À des repas frais!

NOS SERVICES

Livraison
rapide



Entretien



Réparation
rapide



Installation



Veillez d'abord lire le manuel d'utilisation !

Cher client,

Nous souhaitons que vous tiriez le meilleur parti de ce produit qui est fabriqué dans des installations modernes sur la base de haute qualité.

Pour cette raison, veuillez lire attentivement et attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit et conservez-le pour référence future. Si vous cédez le produit à quelqu'un d'autre, veuillez le remettre avec le manuel d'utilisation.

Le manuel d'utilisation vous aide à utiliser le produit correctement et en toute sécurité.

- Lisez le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser le produit.
- Respectez impérativement les consignes de sécurité.
- Veuillez conserver le manuel d'utilisation dans un endroit pratique pour tout besoin éventuel.
- Lisez également les autres documents fournis avec le produit.

Le fabricant n'acceptera aucune responsabilité pour tout dommage ou incendie causé par d'éventuels problèmes résultant du non-respect des instructions données dans ce manuel.

Veillez contacter le centre de service agréé pour toutes questions.

N'oubliez pas que le présent manuel d'utilisation peut également s'appliquer à d'autres versions.

Il peut y avoir des différences entre les versions en raison des différents fabricants, mais les conditions de nettoyage et d'entretien sont les mêmes.

Symboles utilisés dans le manuel d'utilisation et leurs significations correspondantes :

Explication des symboles :

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation.



Informations importantes ou instructions utiles sur l'utilisation de cet appareil



Avertissement pour les surfaces chaudes



Avertissement de choc électrique



Avertissement en cas de situations mettant la vie en danger et de dommages matériels



Avertissement de risque d'incendie

Contenu

1) Votre produit

Aperçu général

Spécifications techniques

Accessoires

2) Consignes générales de sécurité

Sécurité générale

La sécurité des enfants

Sécurité électrique

Utilisation prévue

3) Installation

Pour l'installation Installation et connexion

Connexion électrique-gaz

Contrôle des fuites

Élimination du produit - destruction de l'emballage

Transports du futur

Élimination de l'ancien produit

Préparation préliminaire

Conseils pour économiser l'énergie

Première utilisation – Premier nettoyage – Premier chauffage

4) Utilisation du four

Informations générales sur la pâtisserie, le rôtissage et le grillage

Utiliser le four électrique

Utiliser une table de cuisson à gaz

Utiliser un four à gaz

Comment faire fonctionner le gril

Description du poulet rôti

Modes de fonctionnement

Utilisation de la minuterie du four

Tableau des temps de cuisson

Tableau des temps de cuisson des grillades

5) utilisation du four électrique

6) Entretien et soins

informations générales

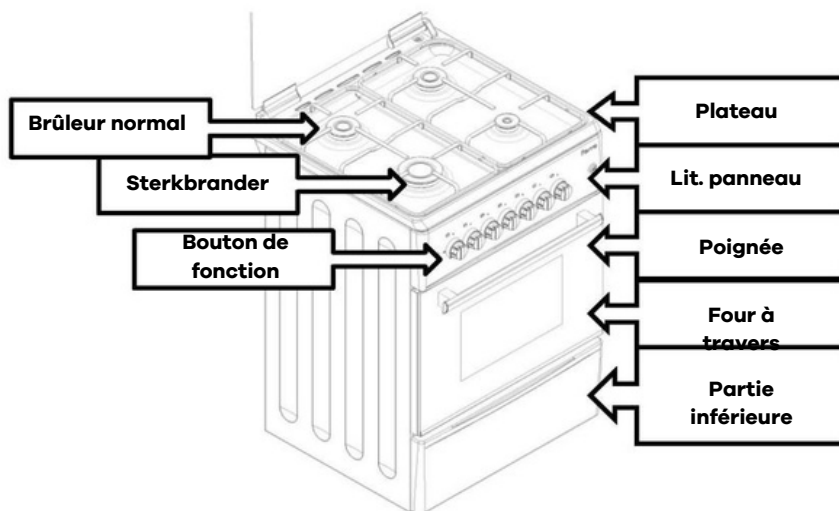
Nettoyage du panneau de commande

LE Four Nettoyage

Remplacement de la lampe du four

7) Dépannage




1 | Votre produit




Spécifications techniques

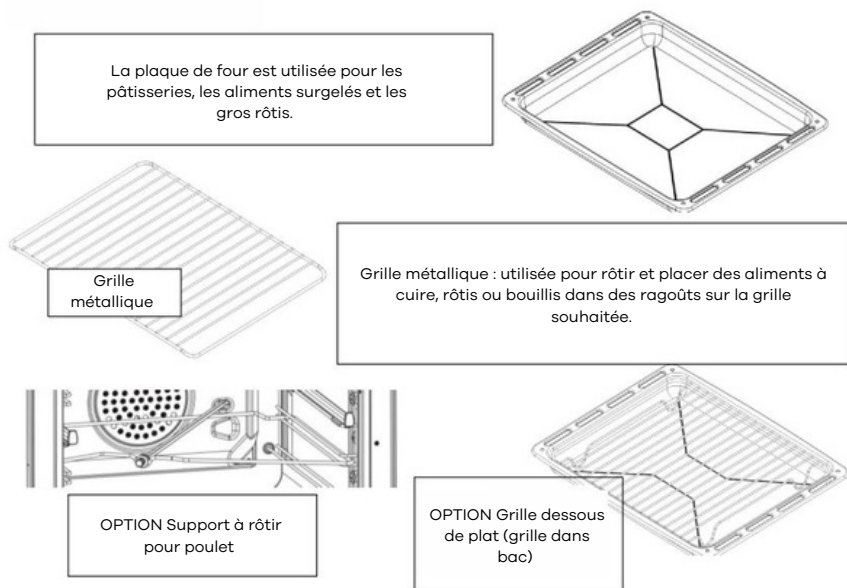
Tension/fréquence	220-240 V 50-60 Hz
Consommation totale d'énergie	Min. 0,006 kW – maximum 5,6 kW
Fusible	Min. 16 A
Type/section du câble	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC – 3 X 2,5 PVC H05VV-F.....
Longueur de câble	Maximum 1,5 m
Dimensions extérieures (h/l/p)	(60x60) 890x600x600mm (57x57) 890x570x570mm (50x60) 880x500x585mm (50x55) (50x50)
Four	Four statique (facultatif)
Classe d'efficacité énergétique	UN
Éclairage interne	25X
Consommation électrique du grill	2000X
Volume utile du four	50x50x l 50x60 litres 60x60 litres

Informations de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme EN 50304. Les valeurs sont déterminées sous puissance standard avec des fonctions de chauffage bas - haut ou de chauffage à air chaud (le cas échéant)

-  Les spécifications techniques sont sujettes à changement sans préavis.
-  Les images de ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes des produits ou dans la documentation qui les accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions de fonctionnement et environnementales du produit

ACCESSOIRES

-  Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle du produit. Il est possible que votre produit ne contienne pas tous les accessoires décrits dans le manuel.



2 | Consignes générales de sécurité

Instructions importantes Avertissements de sécurité

Cette section contient des instructions de sécurité pour aider à prévenir les blessures corporelles ou les dommages matériels. Le non-respect de ces conseils et astuces annulera toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Connectez toujours l'appareil à une prise de terre/secteur protégée par un fusible adapté aux valeurs du tableau "Spécifications techniques". Dans le cas où le produit est utilisé avant d'avoir été correctement mis à la terre conformément aux réglementations locales, le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages qui en résulteraient.
- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un agent de service agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'un travail par des personnes non autorisées.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou présente des dommages visibles.
- Ne réparez pas et ne modifiez pas l'appareil vous-même. Consultez les solutions suggérées aux problèmes aux pages 37 et 38.
- Ne nettoyez jamais l'appareil en pulvérisant ou en versant de l'eau sur le produit ! Risque de choc électrique!
- N'utilisez pas le produit si votre jugement est altéré par la prise de drogues et/ou d'alcool.
- Débranchez le produit de l'électricité pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.
- Appelez toujours le centre de service agréé pour l'installation et les réparations. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage pouvant survenir à la suite de réparations effectuées par des personnes non autorisées, ce qui pourrait annuler la garantie.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut présenter un risque d'incendie lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne chauffez pas de boîtes de conserve fermées ni de bocaux en verre au four. La pression qui se développe dans la boîte/le pot peut provoquer son éclatement.
- Aucun matériau inflammable à proximité de l'appareil car les côtés deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Ne placez pas de plaques à pâtisserie, de plats ou de papier d'aluminium directement sur le fond du four. L'accumulation de chaleur peut endommager le fond du four.
- Gardez toutes les fentes de ventilation libres de tout obstacle.
- L'appareil et les pièces accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Assurez-vous de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez ou retirez les plats du four.
- N'utilisez jamais le four si la vitre de la porte est cassée ou retirée.
- L'arrière du four devient chaud lorsqu'il est utilisé. Assurez-vous que le raccordement gaz/électricité ne touche pas l'arrière ; cela pourrait endommager la connexion.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé entre le four et le cadre et ne le faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie dû à un court-circuit.
- Vérifiez que les boutons de fonction du produit sont désactivés après chaque utilisation. Le produit et les parties accessibles du produit sont chauds pendant le fonctionnement.
- N'abaissez pas le couvercle tant que les plaques chauffantes ou les brûleurs n'ont pas refroidi.
- N'utilisez pas de matériaux pointus et perçants pour nettoyer l'intérieur et le verre du produit ; de tels matériaux peuvent endommager votre produit.
- Comme l'huile chaude peut provoquer un risque d'incendie, soyez toujours vigilant lorsque le produit fonctionne.

- En cas d'incendie possible, n'essayez pas d'éteindre le feu avec de l'eau ; coupez immédiatement la connexion électrique du produit et couvrez la partie brûlante à l'aide d'une couverture humide.
- Ne mettez jamais à disposition des matériaux inflammables ou consommables dans le produit.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'abrasifs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four.
- ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne stockez pas d'objets (nylon, matériaux sensibles à la chaleur, etc.) sur les plaques de cuisson.
- Placez toujours les casseroles au centre des zones de cuisson.

La sécurité des enfants

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Éloignez les jeunes enfants.

- Attention : pendant le fonctionnement du gril, les pièces accessibles peuvent être chaudes. Gardez les petits enfants du quartier.
- C'est risqué pour les enfants de moins de 8 ans sans la surveillance des aînés.
- L'appareil peut être utilisé à partir de 8 ans et par des personnes présentant une faiblesse physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux hors de portée des enfants. Éliminez toutes les palettes environnementales.
- Ne placez pas d'objets lourds sur une porte ouverte. Le four pourrait basculer ou les charnières de la porte pourraient se détacher.



Conservez les matériaux d'emballage séparés de l'appareil et de la zone de cuisson conformément aux normes de sécurité.

Ne laissez pas les enfants s'asseoir dessus. Le four pourrait basculer ou les charnières de la porte pourraient se détacher.



Opérations électriques liées à la sécurité

- Toutes les opérations sur les équipements et systèmes électriques doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé avec un système de télécommande.
- En cas de dysfonctionnement, éteignez le produit et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que le fusible actuel correspond à celui du produit.

Utilisation prévue

Ce produit est destiné à un usage domestique. Son usage commercial n'est pas autorisé.

« VEUILLEZ NOTER : Ce produit ne doit être utilisé que pour la cuisson.

Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer une pièce ou à toute autre fin.

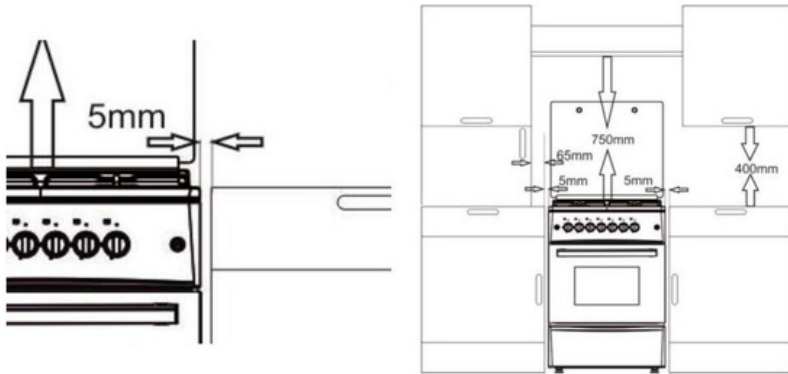
Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des plaques sous le gril, sécher une serviette ou des vêtements sur la poignée ou pour chauffer un produit général.












Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation ou une utilisation incorrecte.

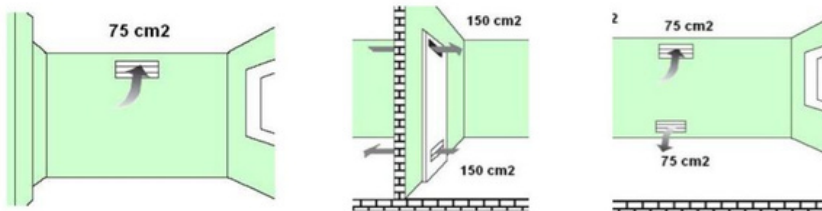
Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

3 | Installation

Avant l'installation



-  Assurez-vous que l'installation électrique et/ou de gaz est correcte. Si ce n'est pas le cas, faites appel à un électricien et installateur certifié pour les opérations requises.
-  La préparation du terrain et l'installation électrique et gazière du produit sont à la charge du client.
-  Le produit doit être connecté conformément aux réglementations locales en matière de gaz et d'électricité.
-  Avant d'installer le produit, vérifiez s'il présente des défauts visibles. Si c'est le cas, ne l'installez pas. Les produits endommagés présentent un risque pour votre sécurité.
-  Le produit doit être installé par une personne compétente.
-  Pour garantir que toutes les ouvertures d'air sous l'appareil restent dégagées, cet appareil doit être placé sur une surface dure afin que les pieds ne s'enfoncent pas dans la moquette ou les revêtements de sol souples.
-  L'air de combustion est extrait de l'air ambiant et les gaz d'échappement sont évacués directement dans la pièce.
-  Une bonne ventilation de la pièce est essentielle pour le fonctionnement sûr de l'appareil. Si aucune fenêtre ou porte n'est disponible pour la ventilation de la pièce, une ventilation supplémentaire doit être installée.
-  La superficie de la cuisine est supérieure à 8 m². Le volume de la cuisine est supérieur à 20 m³.
-  La hauteur de la cuisine est d'au moins 1,80 m du sol et la dimension de ventilation est de 150 mm.
-  Prévoyez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface de cuisson.



Installation et connexion

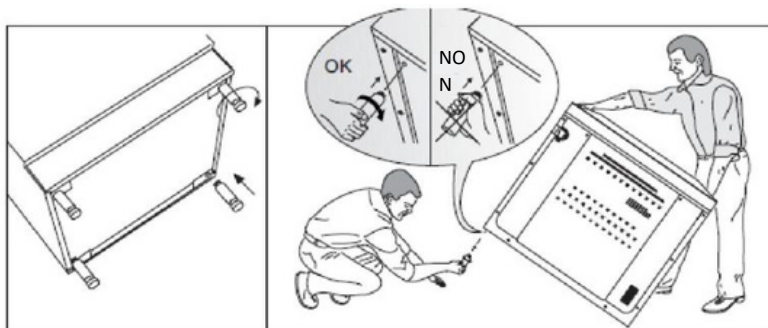


Ne transportez pas et ne déplacez pas le produit à l'aide de la porte et/ou de la poignée.

- Transportez le produit avec au moins deux personnes.

Assemblage des pieds

Lors de la première installation du produit, les pieds doivent être montés sur le produit. Les pieds du produit sont dans un sachet au four. Placez les pieds de votre produit et ajustez la distance par rapport au plan de travail. Dans le cas des versions à gaz, si les pieds ne sont pas montés, le four ne reçoit pas une quantité suffisante d'oxygène, ce qui entraîne des problèmes de combustion.





Connexion électrique

Connectez le produit à une sortie/ligne mise à la terre !



Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.

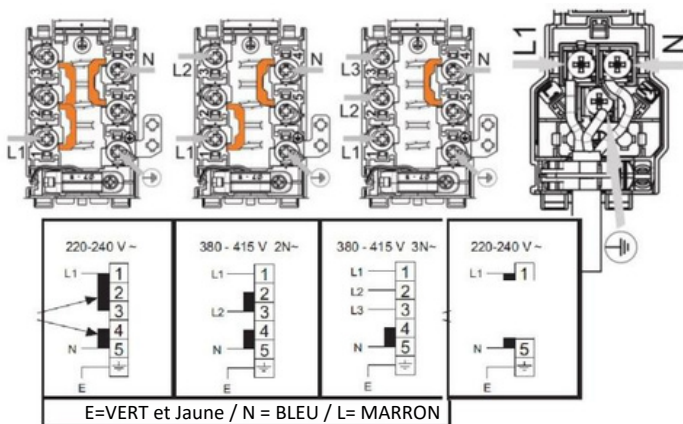
 Un choc électrique, un court-circuit et un risque d'incendie peuvent survenir en raison d'une installation par des personnes non professionnelles ! Le branchement secteur du produit ne peut être effectué que par des personnes autorisées et qualifiées et la garantie du produit commence lorsqu'il est correctement installé.


 Un choc électrique, un court-circuit et un risque d'incendie peuvent survenir en raison d'un cordon d'alimentation défectueux ! Le cordon d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ni entrer en contact avec des parties chaudes du produit. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié.

 Le branchement électrique est schématiquement indiqué au dos du produit. Le câble de connexion du produit doit être conforme aux spécifications techniques.

- Débranchez le produit du secteur avant de commencer tout travail d'installation.
- Il existe un risque de choc électrique.

Couplage de gaz



 Le produit ne peut être raccordé au système d'alimentation en gaz que par une personne autorisée et qualifiée.

Raccord GPL

Faites très attention à ce que le tuyau de gaz et la soupape de décharge de gaz que vous connectez à votre four soient sécuritaires. Fixez le tuyau d'alimentation en gaz à l'embout du tuyau à l'arrière du four et serrez-le à l'aide d'un serre-lame et d'un tournevis (Figure 6). Assurez-vous qu'il est correctement serré. La longueur du tuyau de gaz du four ne doit pas dépasser 1 500 m. La soupape de surpression à utiliser pour le GPL doit être de 300 mmSS et certifiée.

 **Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié, comprimé ou entrer en contact avec des parties chaudes du produit.**

Vérifiez l'installation de gaz pour une installation et une étanchéité sûres.



chiffre 6



Le raccordement au gaz naturel de votre produit est de 1/2". Si vous souhaitez convertir votre équipement du gaz naturel au GPL, demandez de l'aide au point de service le plus proche.

Contrôle des fuites

Ouvrez le robinet et utilisez de l'eau savonneuse très mousseuse pour vérifier les fuites de gaz sur le raccordement que vous avez réalisé. Ne contrôlez jamais la peinture avec une flamme.

Ne vérifiez jamais la peinture avec une flamme nue.

Vérification finale

- 1- Connectez le câble, vérifiez que le fusible de la maison est allumé.
- 2- Vérifier les fonctions électriques

Élimination de l'ancien produit

Matériel d'emballage de destruction

Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Éliminez toutes les parties du matériau d'emballage conformément aux normes environnementales.

Instructions de déménagement

- Conservez l'emballage d'origine du produit et déplacez le produit dans son emballage d'origine. Suivez les instructions sur la boîte. Si la boîte d'origine n'est pas disponible, enveloppez-la dans un blister ou dans un carton épais et collez-la solidement.
- Pour éviter d'endommager l'intérieur de la grille et le récipient dans la porte du four, placez une bande à l'intérieur de la porte du four afin qu'elle s'aligne avec ces tiroirs.
- Collez les capuchons et le plateau solidement en place.
- N'utilisez pas la poignée de porte lors du transport du four.



Ne placez pas d'objets sur le produit. Le produit doit être déplacé verticalement.



Vérifier la vue globale du produit pour tout dommage pouvant survenir pendant le transport.



Élimination de l'ancien produit

Jetez l'ancien produit de manière à ce qu'il ne nuise pas à l'environnement. Ce produit porte un symbole (DEEE) qui indique que les équipements électriques et électroniques doivent être collectés séparément. En d'autres termes, cela signifie que pour recycler cet équipement, il doit être conforme à la directive européenne 2002/96/CE. Pour plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales et régionales compétentes.

Les produits électroniques qui ne sont pas soumis à un processus contrôlé de collecte des déchets présentent des risques potentiels tant pour l'environnement que pour la santé humaine, car ils contiennent des substances nocives.

Vous pouvez vous adresser à votre revendeur ou à la collecte des déchets de votre commune pour l'élimination du produit.

Coupez toujours la fiche et cassez la serrure de la porte, le cas échéant, afin que les enfants ne soient pas exposés à un danger.

Préparation pour la première utilisation

Que faut-il faire pour économiser de l'énergie Les informations suivantes vous aideront à utiliser le produit de manière écologique pour économiser de l'énergie :

- Lors de la cuisson des aliments, préchauffez le four si cela doit être fait selon la recette ou le tableau du manuel d'instructions.
 - Ne laissez pas la porte du four ouverte souvent pendant la cuisson.
 - Essayez de mettre plus d'un aliment dans le four en même temps. Vous pouvez le faire en plaçant deux marmites sur la grille.
 - Cuisinez plus d'une fois de suite. De cette façon, le four ne perdra pas sa chaleur.
 - Éteignez le four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.
- Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
- Décongeler les produits surgelés avant la cuisson

Première utilisation

Premier nettoyage

Certains détergents et produits de nettoyage peuvent endommager la surface.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essayez la surface du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-la avec un chiffon.

Premier chauffage

Préchauffez le four pendant environ 30 minutes puis éteignez-le. Ainsi, aucun déchet ne peut rester dans le four. Le four est nettoyé lors du premier chauffage.

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Éloignez les enfants du produit et utilisez des gants de cuisine ! Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface.



Four électrique

Retirez tous les plats à four et la grille du four.

Fermez la porte du four.

Sélectionnez la position statique.

Sélectionnez la température la plus élevée ; voir Utilisation du four électrique.

Opérer pendant environ 30 minutes.

Éteignez le four ; voir Utilisation du four électrique.

Des odeurs et de la fumée peuvent se produire lors de la première étape de chauffage.

Assurez une bonne aération

4 | Utiliser le four

Informations générales sur la cuisson, le rôtissage et les grillades au four Risque de brûlure dû à la vapeur chaude. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four car vous pourriez être exposé à de la vapeur chaude.

Conseils pour cuisiner au four

Utilisez des plaques métalliques appropriées avec revêtement antiadhésif ou des plateaux en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.

Utilisez l'espace sur l'étagère de manière optimale.

Placez le plat de cuisson au centre de la grille.

Sélectionnez la bonne position de grille avant d'utiliser le four ou le gril. Ne déplacez pas la position de la plaque à pâtisserie lorsque le four est chaud.

Gardez la porte du four bien fermée.

Conseils pour le rôtissage

Lors de la cuisson de poulet entier, de dinde et d'une grande partie de la viande, les performances de cuisson seront améliorées si vous les faites mariner en utilisant du jus de citron et du poivre noir.

Faire frire la viande avec os prendrait 15 à 30 minutes de plus que les viandes désossées.

Calculez le temps de cuisson à environ 4 à 5 minutes par centimètre d'épaisseur de la viande.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez la viande au four pendant 10 minutes.

Le jus de viande est mieux réparti sur le rôti et lors de la découpe de la viande.

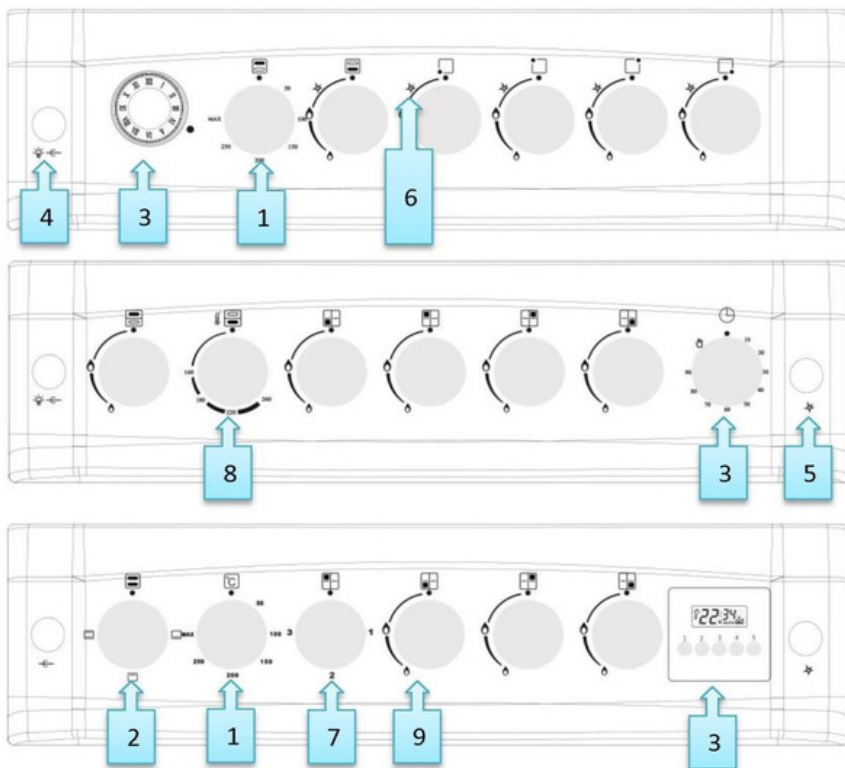
Le poisson doit être placé sur l'étagère moyenne ou inférieure sur une assiette ignifuge.



Risque d'incendie s'il n'est pas adapté aux grillades. Utilisez uniquement des aliments adaptés aux grillades. Ne placez pas trop de nourriture à l'arrière du gril. C'est la partie la plus chaude du four.

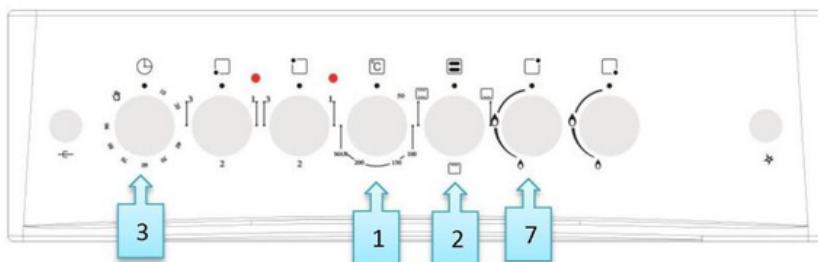
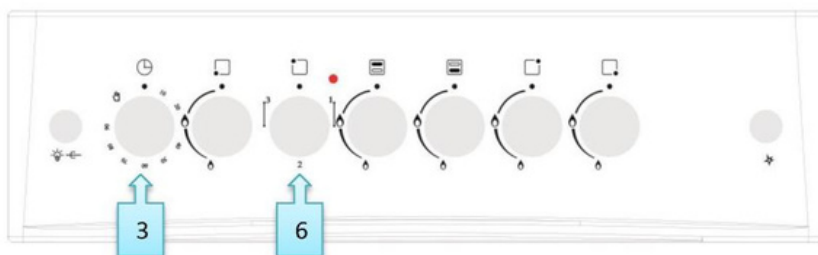
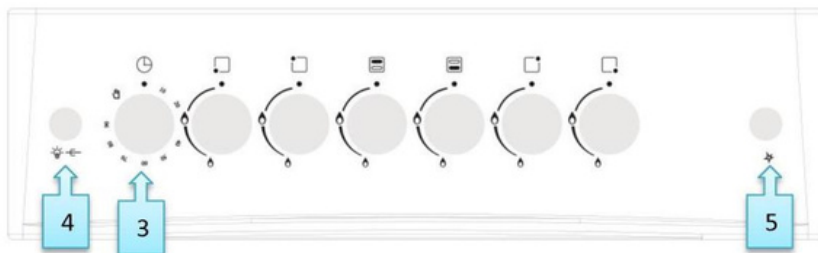
Utilisation d'un four électrique

Température et méthode de travail réglables



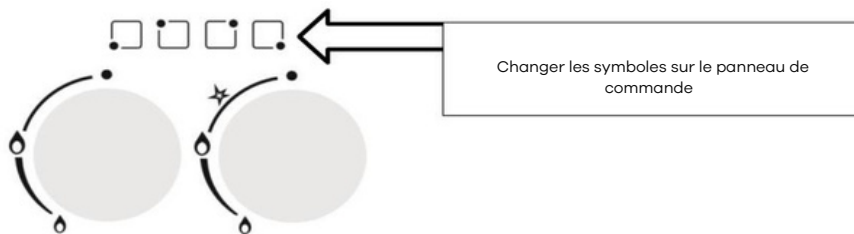
1. Bouton de température
2. bouton de fonction
3. Minuteur
4. Rôtissage léger et poulet
5. Allumage électrique par étincelle Allumage par étincelle activé
7. Chauffage électrique
6. Brûleur arrière gauche
7. Brûleur à gaz avant gauche

Versions de tuyaux :

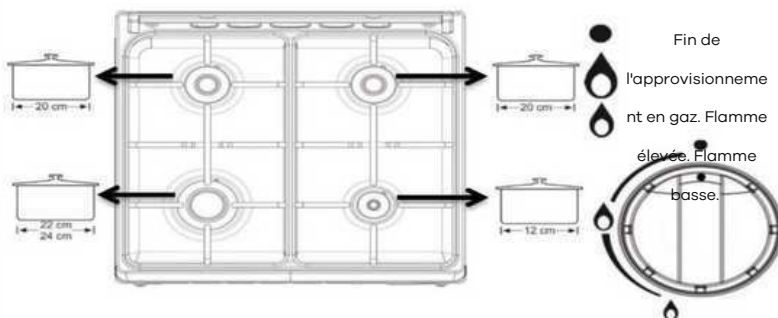


1. Bouton de température électrique
2. Bouton de fonction électrique
3. Bouton minuterie
4. Interrupteur d'éclairage et de rôtissage de cuisine
5. Bouton plus léger
6. Bouton de chauffage électrique
7. Bouton de cuisinière à gaz

Utilisation de la cuisinière à gaz :



- 1.Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de chaleur et/ou de température élevée sur le panneau.
- 2.Allumez le briquet selon la version de votre four.
- 3.Réglez sur la position de flamme souhaitée.
- 4.Après la cuisson, tournez la manette vers la droite pour éteindre la partie haute du four.



Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	1,00 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,65	Ø 1,20	1,85 KW	2,60 KW

Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	0,9 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,80	Ø 1,20	2,5 KW	2,60 KW



La taille de l'emballage et les dimensions de la flamme à gaz doivent correspondre. Ajustez la flamme du gaz de manière à ce qu'elle ne dépasse pas de la base du support. Placer la poêle sur le porte-casserole en centrant.

Support de sécurité gaz (pour versions avec élément chauffant)



1. Appuyez sur le bouton Gaz et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de chaleur élevée.
2. Allumez le briquet selon la version de votre gamme.
3. Après le contact, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes pour activer le mécanisme de sécurité.
4. Si aucun allumage ne se produit après avoir appuyé et relâché l'interrupteur, répétez la même action en appuyant et en maintenant l'interrupteur pendant 15 secondes.
5. Réglez sur la position de flamme souhaitée.
6. Une fois la cuisson terminée, déplacez l'interrupteur du four vers la droite pour éteindre la pointe supérieure du brûleur.

Utiliser le four à gaz

S Les symboles sur le panneau de commande indiquent la position du bouton.



1. Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de chaleur et/ou de température élevée sur le panneau.
2. Si, comme le montre la figure 11, la prise du four contrôle le brûleur supérieur, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au signe grill/flamme.
3. Allumez le briquet selon la version de votre four.

Trou d'allumage manuel



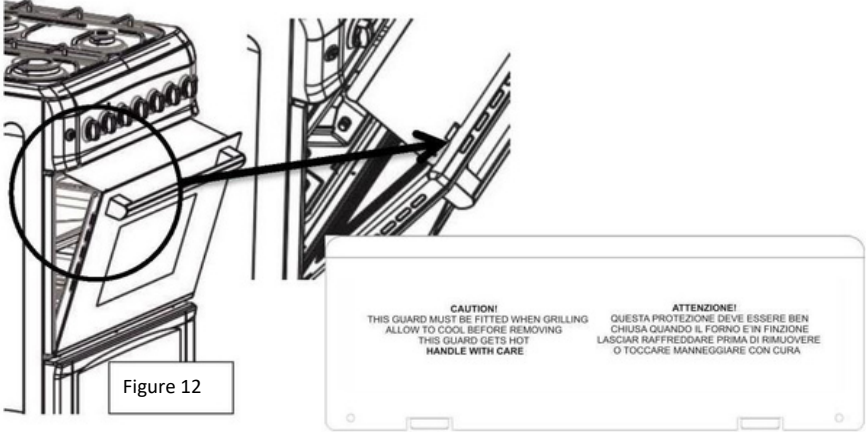
Injecteur de four et table de puissance

Carburant	Injecteur GPL	Injecteur NG
Brûleur supérieur	Ø0,70	Ø0,92
Brûleur inférieur	Ø0,75	Ø1.10

1. Sur les versions avec élément thermique, après contact, appuyer et maintenir le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes pour activer le mécanisme de sécurité.
2. Si aucun allumage ne se produit après avoir appuyé et relâché l'interrupteur, répétez la même action en appuyant et en maintenant l'interrupteur pendant 15 secondes.
3. Réglez la position de flamme souhaitée.
4. Une fois la cuisson terminée, déplacez l'interrupteur du four vers la droite pour éteindre le haut du four.

Utilisation de la plaque de grill

- Lorsque vous allumez le brûleur supérieur dans le cas des fours à gaz, la porte du four s'ouvre, comme le montre la figure 12.
- La lame du grill est montée sur les rouleaux situés sous le panneau de commande ; le couvercle est poussé vers l'avant pour entrer en contact avec la plaque du grill.



Utiliser le tournebroche (facultatif)

- Si votre produit est équipé d'accessoires de rôtisserie, prenez la broche sous les accessoires et serrer la vis de la tôle en V (queue d'aronde) sur la broche. Et insérez la broche dans le poulet et replacez fermement la peau en V et serrez la vis.
- La partie en bakélite derrière la broche vous aidera à transporter le produit facilement. Fixez à la broche au maximum 1 poulet pesant au maximum 8 kg.



5 | utilisation du four électrique

Le fonctionnement du four électronique est sélectionné à l'aide du commutateur de fonction. La température est contrôlée par le thermostat. Toutes les fonctions du four sont désactivées en réglant l'interrupteur correspondant sur la position d'arrêt (supérieure).

Réglez la minuterie du four pour le temps de cuisson ; voir Utilisation de la minuterie du four.
Ajustez la température au mode souhaité.

Réglez le commutateur de fonction sur le mode souhaité.

<< Le four chauffe à la température réglée et maintient sa température.

La lumière s'allume pendant le chauffage

Éteindre le four électrique.

Mettez la minuterie du four en position « arrêt ». Si la minuterie est réglée sur une certaine heure, la minuterie s'arrêtera automatiquement ; voir Utilisation de la minuterie du four. Déplacez l'interrupteur de fonction et l'interrupteur de température sur la position d'arrêt (supérieure).



Fonctionnement du four Chauffage voûte et sole

Le chauffage supérieur et inférieur fonctionne. Les aliments sont chauffés simultanément par le bas et par le haut. Convient par exemple pour les gâteaux, tartes et biscuits dans les moules et les cocottes. Cuisiner avec un seul bol.



Chauffage par le haut uniquement

le chauffage de voûte fonctionne. Il convient donc aux pâtisseries dont la surface est brillante et aux aliments que vous souhaitez dorer en surface.



Sous-chauffe

Seul le chauffage inférieur fonctionne. C'est exactement le cas pour la pizza et pour dorer davantage les plats au fond.



Chauffage bas/haut à air chaud (en option)

Le chauffage haut et bas ainsi que le ventilateur (dans le mur du fond) fonctionnent. Le ventilateur répartit rapidement l'air chaud uniformément dans tout le four. Cuire avec un bol.



Grill (facultatif)

Le grill sur la grille du four est en marche. Il convient pour griller de grandes quantités de viande. Placez les portions grandes et moyennes dans la bonne position de grille sous le marbre du grill pour griller. Réglez la température au niveau maximum. Retournez les aliments après la moitié du temps de cuisson.



Gril élevé (facultatif)

Le grill sur la grille du four est en marche. Cela convient pour griller de grandes quantités de viande. Placez les portions grandes et moyennes dans la bonne position de grille sous le chauffage du grill pour griller. Réglez la température au niveau maximum. Retournez les aliments après la moitié du temps de cuisson.



Moteur turbo (en option)

Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (à l'arrière) fonctionne. Les aliments surgelés sont décongelés lentement à température ambiante et les aliments préparés sont refroidis.



Résistance Turbo et Turbo Fan (en option)

La résistance turbo et le chauffage par ventilateur turbo fonctionnent. Les aliments sont chauffés de manière plus homogène grâce au ventilateur turbo. Convient par exemple pour les pâtisseries, les yaourts, les tartes et les gâteaux dans des moules à pâtisserie et des cocottes. Faites la cuisson dans un seul bol.



Grill + poulet rôti (facultatif)

Il convient à la cuisson à l'aide du grill et du moteur de rôtissage du poulet.

Il assure un rôtissage et une cuisson uniformes de la viande, du poulet et des aliments similaires disposés sur le shish.

Amenez la température au niveau maximum.

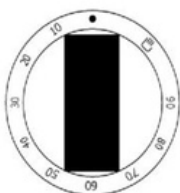


Grill et rôtisserie (facultatif)

Il convient aux préparations utilisant le moteur du grill et du tournebroche.

Assurez-vous que les aliments sont placés sur la broche en forme de grill comme la viande, le poulet, etc. Amenez la température à la valeur maximale.

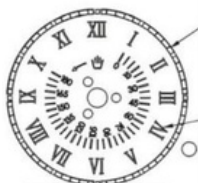
Utiliser la minuterie du four



Modèle 2

MINUTERIE MÉCANIQUE (modèle 2)

Comme la minuterie comme indiqué dans la version 2 : Tournez la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre pour cuisiner. Réglez la durée.



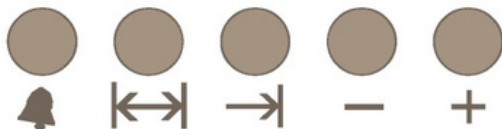
Modèle 4

MINUTERIE ANALOGIQUE (modèle 4)

1- RÉGLAGE DE LA MINUTERIE Appuyez sur le bouton pour régler l'heure et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2- RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON Il est possible de régler le temps de cuisson du minuteur analogique jusqu'à 180 minutes. La sonnerie d'alarme démarre automatiquement une fois le temps réglé écoulé. Pour éteindre la sonnerie d'alarme, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sans appuyer et continuez jusqu'à ce que le symbole manuel apparaisse sur l'écran. L'alarme sera désactivée à cette position.

Minuterie numérique

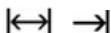


La minuterie numérique est un module de minuterie électronique permettant de lire les aliments que vous placez dans le four pour les servir à tout moment. Pour cela, programmez simplement le temps de cuisson des aliments et l'heure à laquelle vous souhaitez préparer vos aliments. De plus, il peut également être utilisé comme réveil indépendant.

QUAND LE COURANT REPREND

Lorsque l'alimentation secteur est connectée, le voyant de la minuterie clignote automatiquement sur l'écran. La minuterie affichée est incorrecte et doit être réglée (voir réglage de la minuterie). Il vous faudra passer en mode manuel pour la programmation des bacs (Voir mode manuel).

MODE MANUEL



Pour passer en mode manuel, appuyez simultanément sur ces deux boutons et relâchez-les tous les deux. Appuyez simultanément sur les deux boutons.



HORAIRE

La minuterie peut être réglée lorsqu'aucun programme de cuisson n'est en cours. Passez en mode manuel. Deux points commenceront à clignoter entre l'heure et les minutes sur l'écran.

Vous pouvez régler la minuterie par (+) et inverser par (-). Un appui long sur ces touches modifie l'heure plus rapidement.

1- Passer en manuel

2- Réglez l'heure en utilisant (+) ou (-)

3- L'affichage change à nouveau après 5 sec.



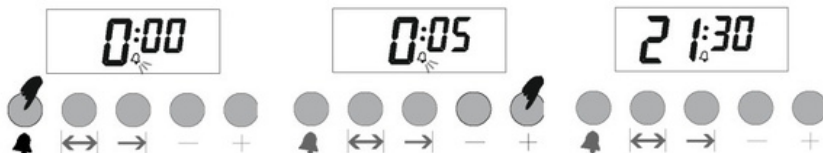
RÉGLAGE DE L'ALARME

Avec cette fonction, vous pouvez régler la tonalité de l'alarme à la fin de l'heure que vous avez définie

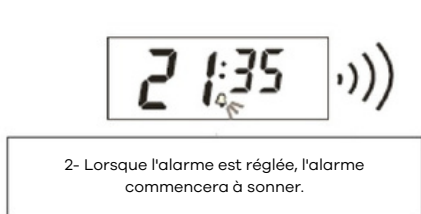
3- Passez en mode manuel.

1- Réglez l'heure à l'aide de (+) ou (-) (par exemple 5 minutes)

2- Après quelques secondes, l'écran revient à l'heure.



DÉSACTIVER LA TONALITÉ DE L'ALARME



Programme de cuisson automatique

Si vous souhaitez commencer à cuisiner immédiatement avec les aliments que vous avez enfournés, il vous suffit de saisir le temps de cuisson.

Exemple : Nous mettons les aliments que nous souhaitons cuire au four et souhaitons les cuire pendant 2 heures et 15 minutes.



1- Il est maintenant 18h30.



2- Saisissez le temps de cuisson dans le mode réglage.



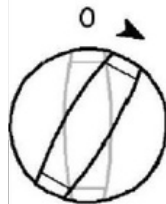
3- Saisissez la durée avec les touches + ou -.



4- Après quelques secondes, l'écran commencera à afficher l'heure actuelle.

La minuterie du four est alors réglée pour cuire pendant 2 heures et 15 minutes. N'oubliez pas de régler les autres interrupteurs de commande du four sur les bonnes positions en fonction de la fonction et de la température que vous souhaitez cuisiner.

Remarque : Lors de la création du programme de cuisson ou lorsque le programme est en cours, il est possible d'annuler le programme en passant en mode manuel.



→ Dans l'exemple ci-dessus, nous avons vu que vous pouvez démarrer la cuisson immédiatement en saisissant le temps de cuisson. Et vous pouvez également visualiser et éventuellement régler l'heure à laquelle les aliments seront prêts (délai de cuisson) en appuyant sur la touche . Dans l'exemple suivant, le réglage est sélectionné pour que les plats soient prêts à 21h30.

<p>L'écran indique l'heure à laquelle la nourriture sera prête, c'est-à-dire $18h30 + 2h15 = 20h45$.</p>	<p>Vous pouvez régler le temps de cuisson à l'aide des touches + ou -</p>	<p>Après quelques secondes, l'écran commencera à afficher l'heure.</p>

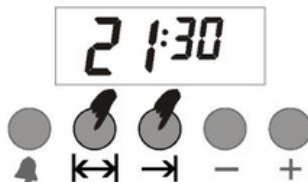
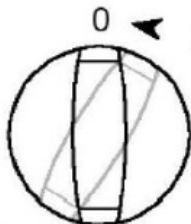
En l'état, nous avons programmé le four de manière à ce que les plats soient prêts à 21h30. Auparavant, nous avons programmé le temps de cuisson à 45 minutes. Et dans ce cas, le four démarrera à 19h15 et cuirea les aliments pendant 2 heures 15 minutes et le programme de cuisson s'arrêtera à 21h30.

<p>L'écran indique quand le processus de cuisson démarre.</p>	<p>L'écran indique lorsque le processus de cuisson est terminé.</p>

Une fois le programme de cuisson terminé, le signal sonore est activé pendant 7 minutes maximum.

Éteignez le four.

Réinitialiser les heures ci-dessus



Remarque : Le four restera éteint jusqu'à ce que vous réinitialisiez la minuterie du four.

Dans l'exemple donné ci-dessus, le temps de cuisson a été saisi et le délai de cuisson calculé automatiquement a été modifié par nos soins dans la deuxième étape. Si vous le souhaitez, il est également possible de saisir le délai de préparation ; dans ce cas, le temps de cuisson est calculé automatiquement et, si nécessaire, il est modifié dans la deuxième phase.

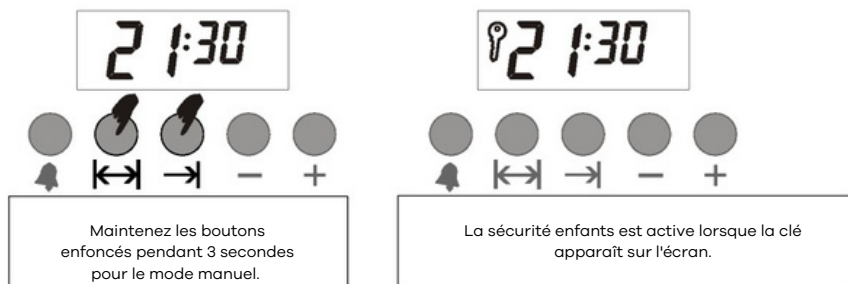
EN CAS DE PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, le four se désactivera pour des raisons de sécurité. Cette situation sera exprimée par le temps de clignotement et les caractères affichés. Le programme précédemment défini sera réinitialisé. L'écran affiche l'heure à 0:00. Pour réinitialiser e Passez d'abord en mode manuel (voir mode manuel). Et puis vous pouvez régler la minuterie à l'aide des touches + ou -. (Remarque. En cas de panne de courant pendant quelques secondes, le système conservera la position) Remarque : Si vous n'avez pas l'intention de cuire avec le four, n'oubliez pas de tourner le bouton du four en position « arrêt ».

FONCTION DE VERROUILLAGE ENFANTS

Cette fonction vous évite de modifier accidentellement vos réglages sur la minuterie du four. Lorsque la sécurité enfants est activée, les clés ne fonctionneront pas. Si le verrouillage des touches est activé lorsqu'un programme est en cours d'exécution, seules les touches seront verrouillées ; et si la clé de verrouillage est activée alors qu'elle est en position manuelle, alors les clés seront fermées et le four sera désactivé.

Remarque : Si le verrouillage des touches est activé alors qu'il n'y a pas de programme de cuisson en cours, le four sera désactivé pour des raisons de sécurité. Lorsque le verrouillage des touches est annulé, le four peut être à nouveau utilisé.



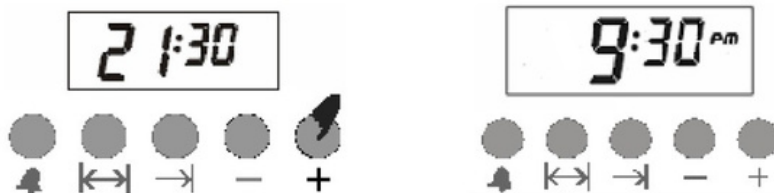
Remarque : Pour déverrouiller, vous devez appuyer et maintenir les touches de mode manuel pendant 3 secondes.

Remarque : Si l'alarme sonne lorsque la sécurité enfants est activée, vous pouvez la désactiver en appuyant sur mode manuel.

La serrure restera verrouillée.

MODE MINUTERIE (12/24 HEURES)

Cette fonction vous permet de changer votre minuterie selon le format 12 heures ou 24 heures.



Pour le format 24 heures. Maintenir le bouton (+) enfoncé pendant 3 secondes.

La minuterie est désormais au format 12 heures.

Pour revenir au format 24 heures, appuyez et maintenez la touche (+) pendant 3 secondes.

Remarque : Le format par défaut est 24 heures sur 24. En cas de panne de courant, l'heure réglée reviendra au réglage d'usine.

RÉGLAGE DU VOLUME D'ALARME

Ce paramètre vous permet de modifier le volume audio.

Réglez le volume audio en appuyant longuement sur le bouton (-). Sélectionnez ensuite le volume en relâchant et en appuyant à nouveau sur (-) (3 niveaux). Votre alarme est désormais réglée à votre convenance.

Remarque : Le format standard correspond au niveau le plus élevé. En cas de panne de courant prolongée, votre réglage du volume reviendra au réglage d'usine.

Début du processus de cuisson

i Pour utiliser le four, vous devez également régler l'heure lors de la sélection du mode de cuisson et de la température souhaitée. Sinon, le four ne fonctionnera pas.

1. Le temps de cuisson est réglé en allumant la minuterie.
2. Placez les aliments au four.
3. Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température ; Voir. Utilisation du four électrique.

Le four chauffera jusqu'à la température que vous avez réglée et la maintiendra jusqu'à la fin de la durée de cuisson que vous avez sélectionnée.

Lorsque le temps de cuisson est terminé, le bouton de la minuterie tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'alarme indique que l'alimentation a été coupée.

i Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction minuterie, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en mode manuel. symbole.

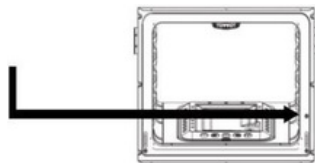
Éteignez le four plus tôt que l'heure sélectionnée.

Tournez le bouton de réglage de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point d'arrêt.

Table de cuisson

i Le niveau le plus bas du four est la tère grille.

i Les valeurs spécifiées ont été déterminées en laboratoire. Ces valeurs peuvent différer à votre goût.



Allumez le four à l'aide de la manette des fonctions et de la manette de la température.

Gâteau alimentaire dans le bac	Réceptif de cuisson	Position des grilles	Température (°C)	Durée de cuisson (min) (environ)
Gâteau en plateau	Plateau de four 24..26cm	2	170..180	25-35
Gâteau en forme	Forme de gâteau 18-22cm	1..2	170..180	30-40
Biscuits	Plateau du four	2	180..190	25-35
Crisp mille-feuille	Plateau du four	1..2	170..180	25-35
Donut	Plateau du four	1..2	200	25-35
Flan	Plateau du four	1..2	200	40-50
Pâte levée	Plateau du four	1..2	180..190	35-45
Pâtisserie	Plateau du four	1..2	180..190	25-35
Pâte phyllo	Plateau du four	1..2	200..220	40-50
Pizza	Plateau du four	1..2	15 minutes maximum >>	15-20
Bœuf	Plateau du four	1..2	15 minutes maximum >>	100-110
Quartier d'agneau	Plateau du four	1..2	15 minutes maximum >>	90-100
Poulet rôti	Plateau du four	1	15 minutes maximum >>	60-70
Partie de dinde	Plateau du four	1	25 minutes maximum >>	180-240
Poisson	Plateau du four	1..2	200	15-25

Passez à 150°C après max. minutes

Utilisation du four grill – table pour grill



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures. Fermez la porte du four pendant la cuisson.

Lors de la cuisson, tournez la minuterie, le cas échéant, sur le symbole de la main.

Allumez le grill

Réglez le commutateur de fonction sur le symbole du grill de votre choix.

Réglez-le ensuite à la température de grill souhaitée.

Si nécessaire, vous pouvez préchauffer environ 5 minutes.

Éteindre le grill

1. Réglez l'interrupteur de fonction sur la table de cuisson désactivée (en haut) en position grill.

Griller avec le grill électrique

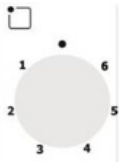
Aliment Position des grilles Durée de cuisson (environ)

Nourriture	Position des grilles	Période de grillade (environ)
Poisson	3	30-40 minutes*
Côtelettes de poulet	3	40-50 minutes*
Côtelettes d'agneau	3	25-35 minutes*
Steak	3	25-35 minutes*
Côtelettes de veau	3	25-35 minutes*

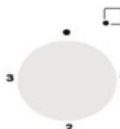
*selon l'épaisseur.

Utilisation de la cuisinière électrique

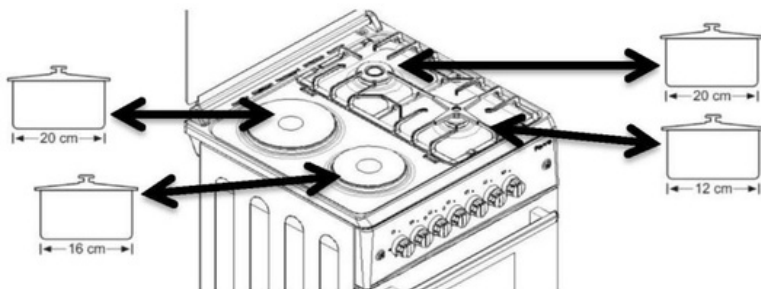
Si votre produit est équipé d'une plaque électrique, le système de commutation à utiliser sera en option le suivant :

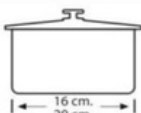


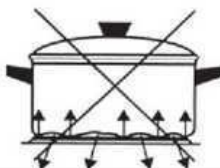
Position du commutateur	Ø145 1000W	Ø145 Rapide 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Rapide 2000W
1	100W	156W	155W	200W
2	165 W	210W	185W	250W
3	255 W	285W	330W	330W
4	510 W	820W	390W	930W
5	750 W	1070W	731W	1250W
6	1000W	1500W	1500W	2000W



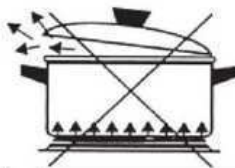
Position du commutateur	Ø145 1000W	Ø145 Rapide 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Rapide 2000W
1	250 W	400w	400w	750W
2	750 W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W



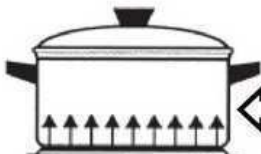
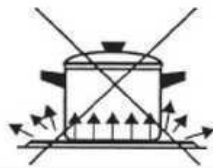

 Pour bénéficier de la plaque électrique de la manière la plus efficace possible ; Il est recommandé d'utiliser des pots de 16 à 20 cm de diamètre.



Si le fond de la casserole n'entre pas en contact avec la surface de la table de cuisson, cela entraînera une consommation d'énergie élevée et la chaleur ne sera pas répartie uniformément.



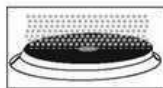
Si la casserole est trop grande et dépasse de la plaque de cuisson (céramique ou induction), elle risque de se briser ; les petites casseroles peuvent entraîner une consommation d'énergie excessive.



C'est la bonne façon de l'utiliser.



Utilisez des pots à base sèche sur la cuisinière.



Après avoir nettoyé la table de cuisson. Si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, lubrifiez-la et protégez la partie supérieure de la plaque de cuisson avec de l'huile fine.



Après avoir utilisé la plaque, laissez-la refroidir et essuyez-la avec un chiffon humide. S'il est excessivement sale, nettoyez-le soigneusement à l'eau.

La plaque métallique inoxydable autour des cuisinières électriques peut changer de couleur à cause de la chaleur. Il n'y a aucun problème à utiliser.

6 | Entretien et nettoyage

informations générales

Nettoyer régulièrement le produit prolongera sa durée de vie et réduira les problèmes courants.



Risque de choc électrique!

La connexion électrique du produit doit être coupée avant le nettoyage pour éviter tout risque de choc électrique.



**Attention : la porte vitrée peut se fissurer lorsqu'elle est chauffée.
Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle en verre**



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !!

Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer.

Le produit doit être correctement nettoyé après chaque utilisation. De cette façon, vous pouvez jeter les aliments qui restent plus facilement à nettoyer.

Il n'est pas nécessaire d'utiliser un détergent spécial pour nettoyer le produit. Nettoyez le produit avec un détergent, de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge et séchez avec un chiffon sec.

Assurez-vous qu'il ne reste rien après le nettoyage. Les aliments doivent être immédiatement nettoyés.

Pour nettoyer les surfaces et poignées en acier inoxydable ou en acier inoxydable, n'utilisez pas de produits de nettoyage acides ou contenant du chlore. Il est préférable d'essuyer soigneusement dans une direction en utilisant un chiffon doux avec de l'eau et du savon ou un détergent liquide.



Certains détergents ou produits de nettoyage peuvent endommager la surface.



N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets pointus.



N'utilisez pas de produits de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le poêle.

Nettoyage du panneau avant

Nettoyez le panneau avant et les boutons à l'aide d'un chiffon humide et essuyez-les avec un chiffon sec.



Le panneau avant pourrait être endommagé ! Ne retirez pas les boutons de nettoyage du panneau avant.

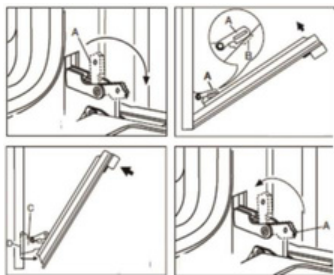
Nettoyer le four

Aucun agent de nettoyage du four ou autre nettoyant spécial pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four lorsqu'il est encore tiède en utilisant un chiffon humide.



Nettoyer le four

Aucun nettoyant pour four ou autre produit de nettoyage spécial n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé de nettoyer le four avec un chiffon humide.



Dépose de la porte du four

Tournez la partie A de la figure 1 dans le sens de la flèche.

Comme le montre la figure 2, placez la pièce A dans la pièce B.

Poussez vers l'avant dans le sens de la flèche et tirez la porte du four vers vous, comme indiqué sur la figure 3.



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

1. Ouvrez la porte du four.

Pour éviter les chocs électriques, débranchez le cordon d'alimentation et laissez-le refroidir avant d'utiliser la lampe du four qui va être remplacée.



La lampe de four est une lampe électrique spéciale résistante à 300°C. Pour les spécifications de la lampe TLE, voir Spécifications techniques, page 3.



Les lampes du four peuvent être fournies par les centres de service agréés. La position de la lampe peut différer de celle indiquée sur la figure.

Votre four est-il équipé d'une lampe ronde :

1. Coupez la tension secteur.

2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.

3. Tournez la lampe du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par la nouvelle.

4. Remettez le couvercle en verre en place.

7 | Dépannage

Le produit ne fonctionne pas..

- Vérifiez si la fiche de terre est correctement connectée à la prise.
- Vérifiez les fusibles dans l'armoire à compteurs. S'il est éteint, rallumez-le.
- La tension secteur peut fluctuer. Débranchez et rebranchez.

La vapeur s'éteint lorsque le four fonctionne

- Si de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement du four, c'est normal. Ce n'est pas une erreur.

Sonnerie lorsque le produit devient chaud et froid.

- Les pièces métalliques peuvent faire du bruit à cause de la dilatation au moment de la chauffe. Ce n'est pas une cause d'échec.

Le four ne chauffe pas.

- Aucune puissance. Contrôlez si l'électricité est disponible à la maison et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, enclenchez à nouveau les fusibles.
- Il se peut que la minuterie n'ait pas été réglée dans le cas des versions avec minuterie. Réglez la minuterie ou amenez-la au signe manuel (main).
- Il est possible que la fonction et/ou le bouton de température n'aient pas été réglés. Réglez le bouton de fonction et/ou de température.

Le four ne chauffe pas.

- Aucune puissance. Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans l'armoire à compteurs. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire.
- Pour les versions équipées de minuterie, la minuterie n'est pas réglée. Réglez l'heure ou amenez-la au symbole manuel (aiguille).

Si le problème n'est pas résolu après avoir suivi les instructions de cette section, veuillez consulter votre revendeur ou centre de service agréé. N'essayez pas de réparer vous-même le défaut.

TYPE DE GAZ ET PRESSION

Type de brûleur	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Auxiliaire	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi-rapide	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Rapide	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Auxiliaire (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi-rapide (Sabaf)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Rapide (Sabaf)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Mini travail (pour tous)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Double travail (tout le monde)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Trible Wok (Défendre)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	—	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

Conditions générales de service et de garantie (mai 2024)

Ces conditions de service et de garantie s'appliquent aux achats d'appareils de cuisine Wiggo dans la région du Benelux après le 1er mai 2024. Nous nous engageons à offrir un excellent service client et une qualité de produit excellente ; pour toute demande de renseignements ou conditions sur les achats précédents, visitez www.wiggo.eu.

Article 1 : Garantie

Chez Wiggo, nous nous engageons à l'excellente qualité et à la durabilité de nos appareils de cuisine, et nous nous efforçons d'offrir une expérience client fluide. En cas de problème, nous proposons une solution adaptée, de la réparation au remplacement, pour garantir votre satisfaction.

Vous avez trouvé un défaut ? Signalez-le via notre portail de service sur www.wiggo.eu/services pour une assistance rapide. Nos conditions de garantie vous offrent cinq ans d'assurance après l'achat de nos appareils.

Article 2 : Exclusions de la Garantie

Bien que nous soyons garants de la qualité de nos appareils de cuisine, il existe certains cas où la garantie ne s'applique pas :

- a. Appareils de cuisine qui n'ont pas été achetés comme « neufs ».
- b. Défauts ou dommages sur un appareil électroménager signalés à Wiggo après la période de garantie de 5 ans.
- c. Utilisation dans un environnement non domestique ou à des fins commerciales.
- d. Sur la fourniture de consommables, pièces et accessoires.
- e. Réparations non autorisées et/ou utilisation de pièces non officielles.
- f. Appareils de cuisine : sans numéro d'identification lisible, achetés en dehors du Benelux, vendus en qualité B ou en modèles showroom.
- g. Dommages, usure normale ou écarts mineurs qui n'affectent pas la fonctionnalité.
- h. Dommages ou défauts des accessoires, des joints de porte et des éléments fragiles tels que le verre, le plastique et les lampes.
- i. Dommages ou défauts dus à des dégâts d'eau ou à d'autres substances auxquelles le produit n'est pas résistant, comme l'utilisation d'un mauvais produit de nettoyage.
- j. Dommages ou défauts dus à une utilisation, un fonctionnement, un chargement, un assemblage et/ou un entretien inappropriés.
- k. Dommages ou défauts extérieurs à l'appareil, y compris les dommages consécutifs et indirects.
- l. Dommages ou défauts causés par des actions non conformes au manuel.
- m. Dommages ou pertes normalement couverts par l'assurance habitation.
- n. Dommages ou défauts dus à des fluctuations de puissance et de tension dépassant la plage de tolérance indiquée par Wiggo.
- o. Dommages ou défauts causés par la négligence de l'utilisateur.
- p. Dommages causés par ou résultant d'une cause extérieure.

Article 3: Demande de garantie

- a. Des problèmes avec votre produit ? Signalez-le rapidement, au plus tard dans les 48 heures, via

www.wiggo.eu/services.

- b. Envoyez-nous une copie de votre preuve d'achat, car elle est nécessaire pour votre demande de garantie.
- c. Nous vous tiendrons informés du processus de traitement par e-mail ou par téléphone.
- d. En cas de remplacement, la période de garantie d'origine reste valable.
- e. Les pièces et appareils remplacés deviennent la propriété de Wiggo.

Article 4 : Service après garantie

- a. Un problème avec vos appareils de cuisine après la période de garantie ? Remplissez le formulaire de service sur www.wiggo.eu/services.
- b. Les frais d'expédition et/ou les frais d'intervention pour inspection, réparation ou pièces sont à votre charge.
- c. Nous fournissons une estimation des coûts d'inspection et de réparation à l'avance. Après approbation, nous enverrons une demande de paiement puis fixerons un rendez-vous.
- d. Tous les frais supplémentaires seront clairement communiqués après la réparation.
- e. Le paiement au technicien de service agréé est facile à effectuer via un code QR ou une demande de paiement.

Article 5 : Réclamations

Outre les droits découlant des garanties légales ou autres garanties que vous avez souscrites, vous n'avez droit à aucune autre réclamation que celles mentionnées dans cette garantie.

Article 6 : Utilisation internationale

Si vous transportez votre appareil Wiggo au-delà des frontières, la garantie ne s'appliquera plus. Vérifiez les garanties locales et assurez-vous que votre appareil répond aux exigences techniques (telles que la tension, la fréquence, le type de gaz, etc.) et aux conditions climatiques.

Article 7 : Visite de service et maintenance

- a. Si le technicien détermine qu'il n'y a pas de problème réel (le produit fonctionne comme il se doit), la visite du technicien vous sera facturée. Ces coûts sont basés sur les tarifs en vigueur à ce moment-là.
- b. Les appareils qui ne fonctionnent pas ou sont défectueux doivent être vides et propres lorsque le technicien de service agréé vient pour réparation ou remplacement. Si ce n'est pas le cas, le technicien ou le transporteur pourra refuser le remplacement et le facturer.
- c. Le paiement au technicien de service agréé est facile à effectuer via un code QR ou une demande de paiement.

Article 8 : Responsabilité

Nous ne sommes responsables qu'à hauteur du montant couvert par notre assurance. Remarque : pour les appareils de cuisine non Wiggo ou les annulations tardives (au moins 24 heures à l'avance), des frais s'appliqueront. Ces frais sont basés sur les tarifs en vigueur à ce moment-là.

Article 9 : Protection des données

Lors de la prestation de services, Wiggo collecte et traite des données personnelles. De plus amples informations à ce sujet peuvent être trouvées sur www.wiggo.eu.

Article 10 : Loi et litiges

Ces conditions de garantie et de service sont soumises au droit néerlandais, à l'exception de la Convention de Vienne sur les ventes. Les litiges seront réglés par le tribunal néerlandais compétent.

NOTES



A series of horizontal dotted lines spaced evenly down the page, intended for writing notes.



www.wiggo.eu

Visitez notre site Internet!

WIGGO



Forno indipendente | Manuale della stufa

- Istruzioni di sicurezza
- Istruzioni per l'installazione
- Utilizzo del prodotto

Modelli

WO-E503A
WO-E505R
WO-E603R
WO-E605R
WO-E606A
WO-E607B
WO-E609R
WO-E639R

Manuale d'uso

wigo.eu

5 ANNI
GARANZIA



REGISTRATI



SUPPORTO

Un grande saluto!



Unisciti alla nostra comunità!

Grazie per averci permesso di cucinare con te e di far parte della tua cucina accogliente. Siamo estremamente felici di averti nella nostra comunità di Wiggo e non vediamo l'ora di portare più positività nel tuo spazio.

Sii creativo e scatta un selfie con il tuo nuovo compagno di cucina per vincere fantastici premi con noi.

Non dimenticare di taggarci! @wiggo_eu

A pasti freschi!

I NOSTRI SERVIZI

Consegna
veloce



Manutenzione



Riparazioni
e veloce



Installazione



Si prega di leggere prima il manuale utente!

Gentile Cliente,

Vogliamo che tu ottenga il massimo da questo prodotto che è fabbricato in strutture moderne sulla base di alta qualità.

Per questo motivo, leggere attentamente e attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto e conservarlo per riferimento futuro. Se cedi il prodotto a qualcun altro, restituiscilo insieme al manuale dell'utente.

Il manuale utente ti aiuta a utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro.

- Leggere il manuale dell'utente prima di installare e utilizzare il prodotto.
- È imperativo rispettare le istruzioni di sicurezza.
- Si prega di conservare il manuale dell'utente in un luogo comodo per eventuali esigenze future.
- Leggere anche gli altri documenti forniti con il prodotto.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o incendi causati da possibili problemi derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni riportate nel presente manuale.

Per qualsiasi domanda contattare il centro assistenza autorizzato.

Si prega di ricordare che questo manuale utente può applicarsi anche ad altre versioni.

Potrebbero esserci differenze tra le versioni dovute ai diversi produttori, ma le condizioni di pulizia e manutenzione sono le stesse.

Simboli utilizzati nel manuale utente e loro significato corrispondente:

Spiegazione dei simboli:

Nel presente manuale utente vengono utilizzati i seguenti simboli.



Informazioni importanti o istruzioni utili sull'utilizzo di questo dispositivo



Avvertenza per superfici calde



Avviso di scossa elettrica



Avvertimento di situazioni pericolose per la vita e danni materiali



Avviso di pericolo di incendio

Contenuti

1) Il tuo prodotto

Panoramica generale

Specifiche tecniche

Accessori

2) Istruzioni generali di sicurezza

Sicurezza generale

Sicurezza dei bambini

Sicurezza elettrica

Destinazione d'uso

3) Installazione

Per l'installazione Installazione e connessione

Collegamento Elettrico-Gas

Controllo delle perdite

Smaltimento del prodotto - distruzione dell'imballaggio

Trasporti futuri

Smaltimento del vecchio prodotto

Preparazione preliminare

Consigli per il risparmio energetico

Primo utilizzo – Prima pulizia – Primo riscaldamento

4) Utilizzo del forno

Informazioni generali su cottura al forno, arrostito e grigliatura

Utilizzo del forno elettrico

Utilizzo di un piano cottura a gas

Utilizzando un forno a gas

Come utilizzare la griglia

Descrizione del pollo arrosto

Modalità operative

Utilizzo del timer del forno

Tabella dei tempi di cottura

Tabella tempi di cottura alla griglia

5) utilizzo del forno elettrico

6) Manutenzione e cura

informazioni generali

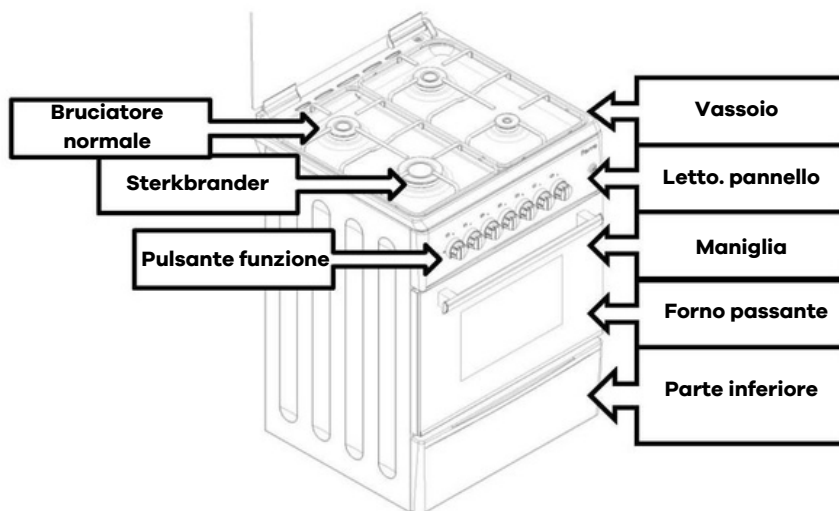
Pulizia del pannello di controllo

LA Pulizia del forno

Sostituzione della lampada del forno

7) Risoluzione dei problemi




1| Il tuo prodotto




Specifiche tecniche

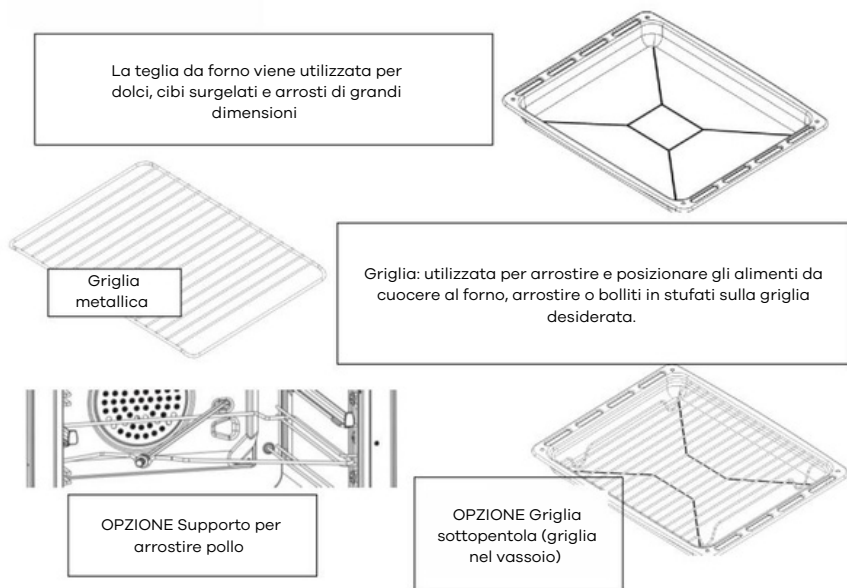
Voltaggio/frequenza	220-240 V 50-60 Hz
Consumo energetico totale	minimo 0,006KW – Massimo 5,6KW
Fusibile	minimo 16A
Tipo/sezione del cavo	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC – 3 X 2,5 PVC H05VV-F.....
Lunghezza del cavo	Massimo 1,5 mt
Dimensioni esterne (a/l/p)	(60x60) 890x600x600mm (57x57) 890x570x570mm (50x60) 880x500x585mm (50x55) (50x50)
Forno	Forno statico (opzionale)
Classe di efficienza energetica	UN
Illuminazione interna	25X
Consumo energetico della griglia	2000X
Volume utile del forno	50x50xI 50x60 I 60x60 I

Informazioni di base: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite secondo la norma EN 50304. I valori sono determinati con potenza standard con funzione di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento ad aria calda (se pertinente)

-  Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.
-  Le immagini presenti in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al vostro prodotto.
-  I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione di accompagnamento sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità con gli standard pertinenti. Questi valori possono variare a seconda delle condizioni operative e ambientali del prodotto

ACCESSORI

-  Gli accessori forniti possono variare a seconda del modello del prodotto. È possibile che il prodotto non contenga tutti gli accessori descritti nel manuale.



2 | Istruzioni generali di sicurezza

Istruzioni importanti Avvertenze di sicurezza

Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza per aiutare a prevenire lesioni personali o danni materiali. La mancata osservanza di questi suggerimenti e consigli annullerà tutta la garanzia.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Collegare sempre il dispositivo ad una presa/rete con messa a terra protetta da un fusibile adeguato ai valori riportati nella tabella "Specifiche tecniche". Nel caso in cui il prodotto venga utilizzato prima che sia stato adeguatamente messo a terra in conformità con le normative locali, il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni risultanti.
- L'installazione e le riparazioni devono essere eseguite da un agente di assistenza autorizzato. Il produttore non è responsabile per danni derivanti dall'intervento di persone non autorizzate.
- Non utilizzare il dispositivo se è difettoso o presenta danni visibili.
- Non riparare o modificare da soli il dispositivo. Vedere le soluzioni suggerite per i problemi alle pagine 37-38.
- Non pulire mai il dispositivo spruzzando o versando acqua sul prodotto! Rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare il prodotto se la propria capacità di giudizio è compromessa dall'assunzione di droghe e/o alcol.
- Scollegare il prodotto dall'elettricità durante l'installazione, la manutenzione, la pulizia e la riparazione.
- Chiamare sempre il Centro Assistenza Autorizzato per l'installazione e le riparazioni. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi a seguito di riparazioni effettuate da persone non autorizzate e ciò potrebbe invalidare la garanzia.
- Fai attenzione all'uso di alcol nel cibo. L'alcol evapora ad alte temperature e quando entra in contatto con superfici calde può rappresentare un pericolo di incendio.
- Non riscaldare nel forno barattoli di latta e barattoli di vetro chiusi. La pressione che si sviluppa nel barattolo/barattolo potrebbe provocarne lo scoppio.
- Non avvicinare materiali infiammabili all'apparecchio poiché i lati si surriscaldano durante l'uso.
- Non appoggiare teglie, stoviglie o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Mantenere tutte le fessure di ventilazione libere da ostacoli.
- L'apparecchio e le parti accessibili si surriscaldano durante il funzionamento. Assicurarsi di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si posizionano o si rimuovono i piatti dal forno.
- Non utilizzare mai il forno se il vetro della porta è rotto o rimosso.
- La parte posteriore del forno diventa calda quando è in uso. Assicurarsi che l'attacco gas/elettrico non tocchi il retro; ciò potrebbe danneggiare la connessione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga intrappolato tra il forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento del cavo potrebbe sciogliersi e provocare un incendio a causa di un cortocircuito.
- Verificare che i pulsanti funzione del prodotto siano disabilitati dopo ogni utilizzo. Il prodotto e le parti accessibili del prodotto sono calde durante il funzionamento.
- Non abbassare il coperchio finché le piastre o i bruciatori non si sono raffreddati.
- Non utilizzare materiali taglienti e perforanti per pulire l'interno e il vetro del prodotto; tali materiali potrebbero danneggiare il prodotto.
- Poiché l'olio caldo può causare rischio di incendio, prestare sempre attenzione quando il prodotto è in funzione.
- In caso di possibile incendio, non tentare di spegnere l'incendio con acqua; interrompere immediatamente la connessione elettrica del prodotto e coprire la parte in fiamme con l'aiuto di una coperta bagnata.

- Non rendere mai disponibili materiali infiammabili o di consumo nel prodotto.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il dispositivo.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno.
- **ATTENZIONE:** assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non riporre oggetti (nylon, materiali sensibili al calore, ecc.) sui piani cottura.
- Posizionare sempre le pentole sulle zone di cottura al centro.

Sicurezza dei bambini

Le parti accessibili potrebbero surriscaldarsi durante l'uso. Tenere lontani i bambini piccoli.

- Nota: durante il funzionamento del grill le parti accessibili potrebbero essere calde. Tieni i bambini piccoli del vicinato.
- È rischioso per i bambini sotto gli 8 anni senza la supervisione degli anziani.
- L'apparecchio può essere utilizzato a partire dagli 8 anni e da persone con debolezza fisica, sensoriale o mentale, o con mancanza di esperienza e conoscenza se supervisionati.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.
- I materiali dell'imballaggio possono essere pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Smaltire tutte le parti del materiale di imballaggio in conformità con gli standard ambientali.
- Non posizionare oggetti pesanti su una porta aperta e non permettere ai bambini di sedersi sopra. Il forno potrebbe ribaltarsi o le cerniere della porta potrebbero danneggiarsi.



Operazioni elettriche legate alla sicurezza

- Tutte le operazioni sulle apparecchiature e sugli impianti elettrici devono essere eseguite da persone autorizzate e competenti.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato con un sistema di controllo remoto.
- In caso di malfunzionamento, spegnere il prodotto e scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che il fusibile attuale corrisponda a quello del prodotto.

Destinazione d'uso

Questo prodotto è destinato all'uso domestico. Non è consentito l'uso commerciale.

“NOTA BENE: questo prodotto deve essere utilizzato solo per cucinare.

Questo prodotto non deve essere utilizzato per il riscaldamento degli ambienti o per qualsiasi altro scopo.

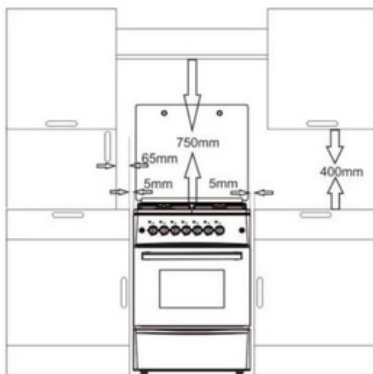
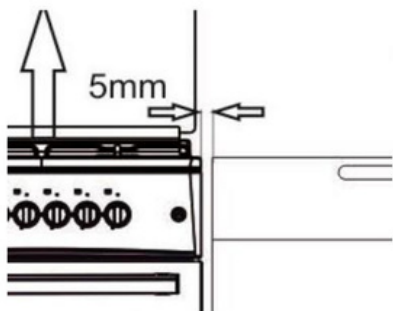
Questo prodotto non deve essere utilizzato per riscaldare piastre sotto il grill, asciugare asciugamani o vestiti sul manico o per riscaldare prodotti in generale.












Il produttore non è responsabile per danni causati da uso o funzionamento non corretti.

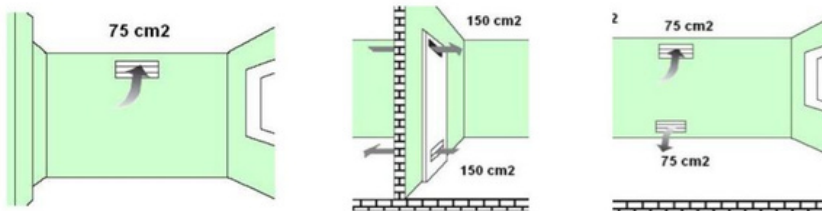
Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere al forno, arrostitire e grigliare alimenti.

3| Installazione

Prima dell'installazione



-  Assicurarsi che l'impianto elettrico e/o gas sia corretto. In caso contrario chiamare un elettricista ed installatore certificato per le operazioni richieste.
-  La preparazione del sito e l'installazione elettrica e del gas del prodotto sono a carico del cliente.
-  Il prodotto deve essere collegato in conformità alle normative locali su gas ed elettricità.
-  Prima di installare il prodotto, verificare se presenta difetti visibili. In tal caso, non installarlo. I prodotti danneggiati mettono a rischio la vostra sicurezza.
-  Il prodotto deve essere installato da una persona competente.
-  Per garantire che tutte le aperture per l'aria sotto l'apparecchio rimangano libere, questo apparecchio deve essere posizionato su una superficie dura in modo che i piedi non affondino nel tappeto o nei rivestimenti morbidi del pavimento.
-  L'aria per la combustione viene prelevata dall'ambiente ed i gas di scarico vengono esclusi direttamente in ambiente.
-  Una buona ventilazione dell'ambiente è essenziale per il funzionamento sicuro dell'apparecchio. Se non sono disponibili finestre o porte per la ventilazione della stanza, è necessario installare una ventilazione aggiuntiva.
-  La superficie della cucina è maggiore di 8 mq. Il volume della cucina è superiore a 20 m3.
-  L'altezza della cucina è di almeno 1,80 m dal pavimento e la dimensione di ventilazione è di 150 mm.
-  Prevedere una distanza minima di 750 mm sopra la superficie di cottura.



Installazione e collegamento

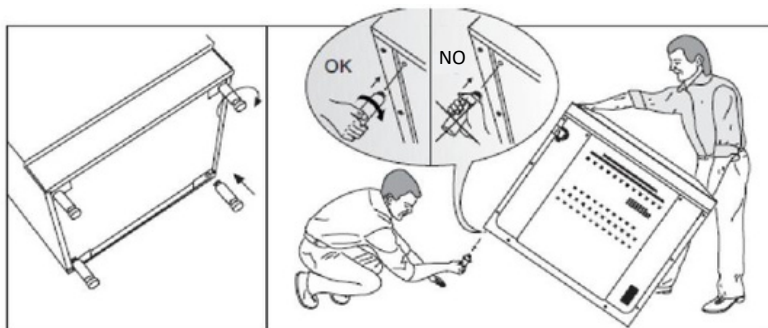


Non trasportare o spostare il prodotto utilizzando la porta e/o la maniglia.

- Trasportare il prodotto con almeno due persone.

Assemblaggio dei piedi

Quando il prodotto viene installato per la prima volta, i piedini devono essere montati sul prodotto. I piedi del prodotto sono in un sacchetto nel forno. Posiziona i piedini del tuo prodotto e regola la distanza dal piano di lavoro. Nelle versioni a gas, se i piedini non sono montati, il forno non riceve sufficiente ossigeno, con conseguenti problemi di combustione.





Connessione elettrica


Collegare il prodotto a un'uscita/linea con messa a terra!



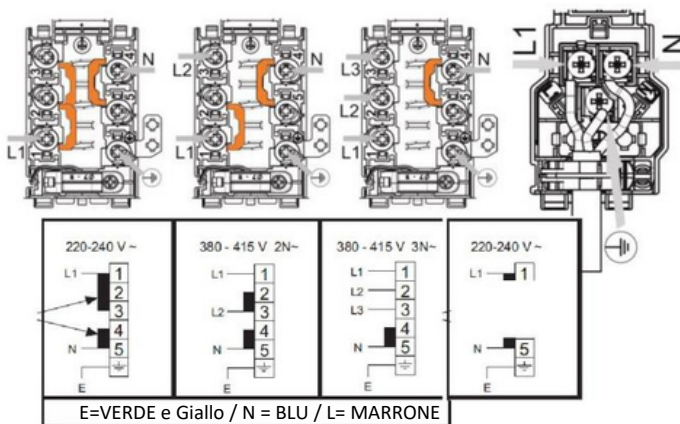
Il produttore non è responsabile per danni derivanti dall'uso del prodotto senza un impianto di messa a terra in conformità con le normative locali.

 L'installazione da parte di personale non professionale può provocare scosse elettriche, cortocircuiti e incendi! Il collegamento alla rete elettrica del prodotto può essere effettuato solo da persone autorizzate e qualificate e la garanzia del prodotto inizia quando è installato correttamente.

 Un cavo di alimentazione difettoso può causare scosse elettriche, cortocircuiti e incendi! Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o pizzicato né entrare in contatto con parti calde del prodotto. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato.

 • Il collegamento elettrico è schematicamente indicato sul retro del prodotto. Il cavo di collegamento del prodotto deve essere conforme alle specifiche tecniche.
• Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'installazione.
• Esiste il rischio di scossa elettrica.


Accoppiamento del gas



 Il prodotto può essere collegato al sistema di alimentazione del gas solo da una persona autorizzata e qualificata.

Attacco GPL

Fare molta attenzione per garantire che il tubo del gas e la valvola di scarico del gas collegati al forno siano sicuri. Fissare il tubo di mandata del gas al portagomma sul retro del forno e serrarlo con una fascetta a lama e un cacciavite (Figura 6). Assicurarsi che sia serrato correttamente. La lunghezza del tubo del gas del forno non deve superare i 1500 m. La valvola limitatrice di pressione da utilizzare per il GPL deve essere di 300 mmSS e certificata.

 **Il tubo del gas non deve essere stretto, piegato, compresso o entrare in contatto con parti calde del prodotto.**

Controllare l'installazione del gas per verificarne la sicurezza e la tenuta.



figura 6

Collegamento NG (gas naturale).

figura 7



Il collegamento del gas naturale del tuo prodotto è ½". Se desideri convertire la tua apparecchiatura da gas naturale a GPL, richiedi assistenza al punto di assistenza più vicino.

Controllo delle perdite

Apri il rubinetto e utilizza acqua saponata molto schiumosa per verificare la presenza di perdite di gas sul collegamento effettuato. Non controllare mai la verniciatura con una fiamma.

Non controllare mai la verniciatura con una fiamma libera.

Controllo finale

- 1- Collegare il cavo, verificare che il fusibile di casa sia acceso.
- 2- Controllare le funzioni elettriche

Smaltimento del vecchio prodotto

Materiale da imballaggio per la distruzione

I materiali dell'imballaggio possono essere pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Smaltire tutte le parti del materiale di imballaggio in conformità con gli standard ambientali.

Istruzioni per lo spostamento

- Conservare la confezione originale del prodotto e trasportare il prodotto nella confezione originale. Seguire le istruzioni sulla scatola. Se la scatola originale non è disponibile, avvolgerla con materiale da imballaggio in blister o cartone spesso e fissarla saldamente con nastro adesivo.
- Per evitare danni all'interno della griglia e del contenitore nella porta del forno, posizionare una striscia all'interno della porta del forno in modo che si allinei con questi cassetti.
- Fissare saldamente in posizione i tappi e il vassoio con nastro adesivo.
- Non utilizzare la maniglia della porta durante il trasporto del forno.



Non posizionare oggetti sul prodotto. Il prodotto deve essere spostato in posizione verticale.



Controllare la visione d'insieme del prodotto per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto.



Smaltimento del vecchio prodotto

Smaltire il vecchio prodotto in modo che non danneggi l'ambiente. Questo prodotto ha un simbolo (RAEE), che indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere raccolte separatamente. In altre parole, significa che per poter essere riciclata questa apparecchiatura deve essere conforme alla Direttiva Europea 2002/96/CE. Per ulteriori informazioni rivolgersi agli enti locali e regionali competenti.

I prodotti elettronici che non sono soggetti ad un processo di raccolta dei rifiuti controllato comportano potenziali rischi sia per l'ambiente che per la salute umana poiché contengono sostanze nocive.

Potete rivolgervi al vostro rivenditore o alla raccolta rifiuti del vostro comune per lo smaltimento del prodotto.

Tagliare sempre la spina e rompere la serratura della porta, se prevista, in modo che i bambini non siano esposti a pericoli

Preparazione per il primo utilizzo

Cosa si dovrebbe fare per risparmiare energia. Le seguenti informazioni vi aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico per il risparmio energetico:

- Durante la cottura dei cibi, preriscaldare il forno se deve essere eseguita secondo la ricetta o la tabella del manuale istruzioni.
 - Non lasciare spesso aperta la porta del forno durante la cottura.
 - Provare a infornare più alimenti contemporaneamente. Puoi farlo mettendo due pentole sulla griglia.
 - Cucinare più di una volta di seguito. In questo modo il forno non perderà il suo calore.
 - Spegnerne il forno qualche minuto prima dello scadere del tempo di cottura.
- In tal caso non aprire la porta del forno.
- Scongelare i prodotti surgelati prima della cottura

Primo utilizzo

Prima pulizia

Alcuni detersivi e detergenti possono danneggiare la superficie.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulisci la superficie del prodotto con un panno umido o una spugna e asciugala con un panno.

Primo riscaldamento

Preriscaldare il forno per circa 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo non potranno più rimanere residui nel forno. Il forno viene pulito durante il primo riscaldamento.

Le superfici calde possono causare ustioni! Non toccare le superfici calde del dispositivo. Tenere i bambini lontani dal prodotto e utilizzare guanti da forno! Alcuni detersivi o detergenti potrebbero danneggiare la superficie.



Forno elettrico

Rimuovere tutte le pirofile e la griglia dal forno.

Chiudere la porta del forno.

Seleziona la posizione statica.

Selezionare la temperatura più alta; vedi Utilizzo del forno elettrico.

Operare per circa 30 minuti.

Spegnerne il forno; vedi Utilizzo del forno elettrico.

Durante la prima fase di riscaldamento possono verificarsi odori e fumo.

Garantire una buona ventilazione

4 | Utilizzo del forno

Informazioni generali sulla cottura, arrostitimento e grigliatura in forno. Pericolo di ustioni a causa del vapore caldo. Fare attenzione quando si apre la porta del forno poiché si potrebbe essere esposti al vapore caldo.

Consigli per la cottura al forno

Utilizzare apposite piastre metalliche con rivestimento antiaderente oppure teglie in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.

Utilizza lo spazio sullo scaffale in modo ottimale.

Posizionare la teglia al centro del ripiano.

Selezionare la posizione corretta del ripiano prima di utilizzare il forno o il grill. Non spostare la posizione della teglia quando il forno è caldo.

Tenere la porta del forno ben chiusa.

Consigli per la torrefazione

Quando si cucinano pollo intero, tacchino e gran parte della carne, le prestazioni di cottura miglioreranno se si marinano con l'uso di succo di limone e pepe nero.

Friggere la carne con osso richiederebbe 15-30 minuti in più rispetto a quelli disossati.

Calcolate il tempo di cottura in circa 4-5 minuti per centimetro di spessore della carne.

Trascorso il tempo di cottura, tenere la carne in forno per 10 minuti.

Il succo della carne si distribuisce meglio sull'arrosto e durante il taglio della carne.

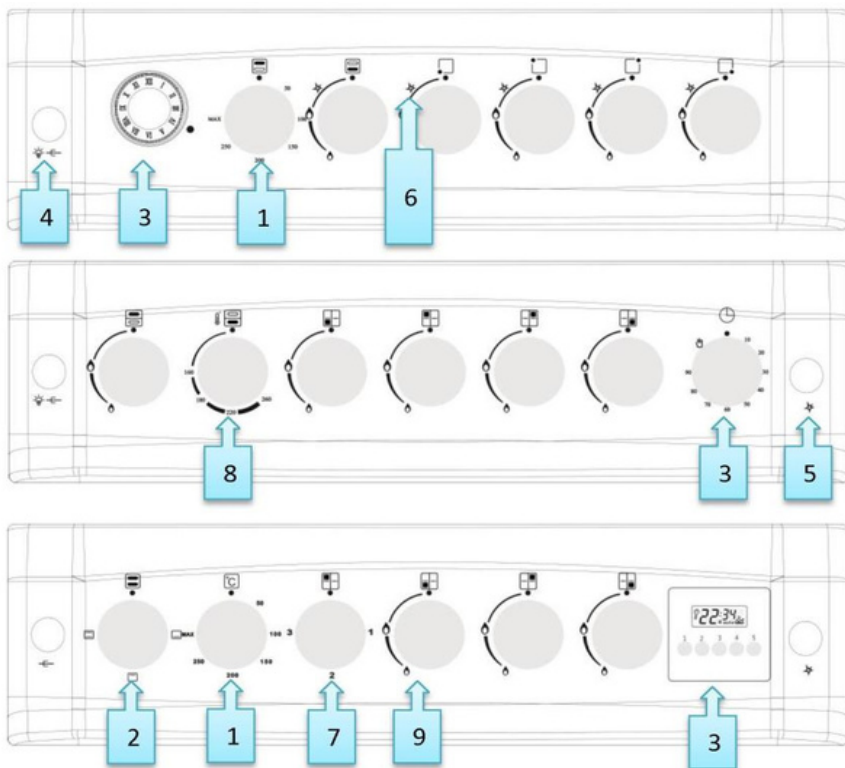
Il pesce va posizionato sul ripiano medio o inferiore su un piatto ignifugo



Rischio di incendio se non è adatto alla grigliatura. Utilizzare solo alimenti adatti alla grigliatura. Non posizionare troppo cibo sul retro della griglia. Questa è la parte più calda del forno.

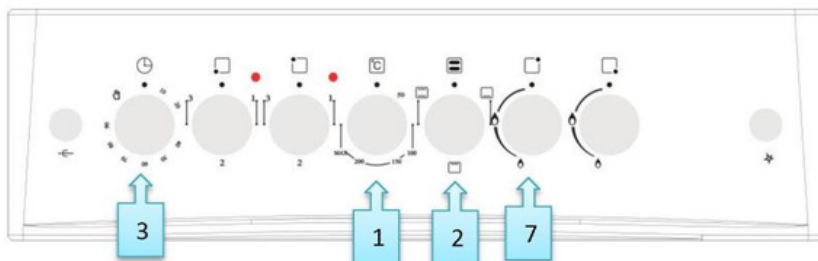
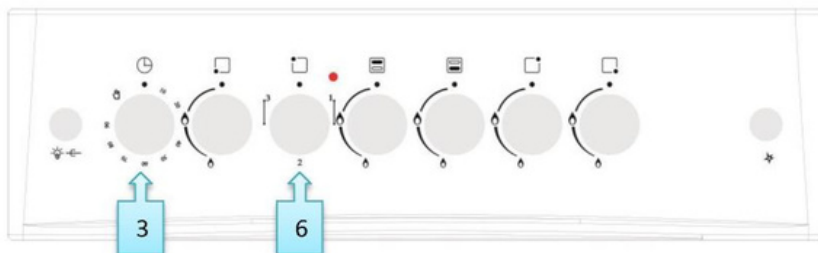
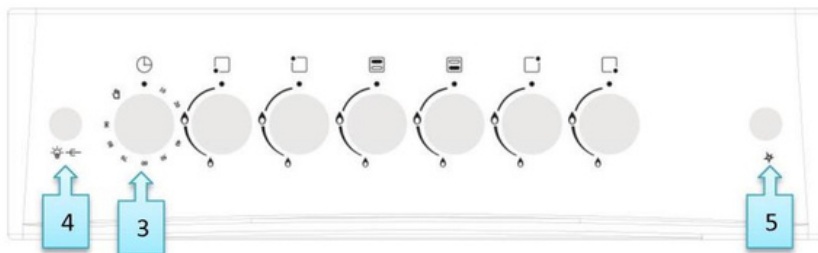
Utilizzo del forno elettrico

Temperatura e metodo di lavoro regolabili



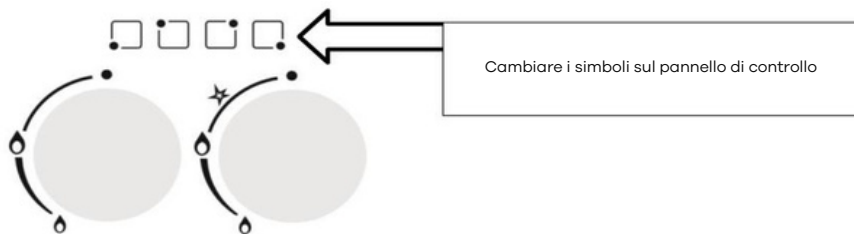
1. Pulsante della temperatura
2. pulsante funzione
3. Timer
4. Arrosto leggero e di pollo
5. Accensione elettrica a scintilla
6. Accensione a scintilla inserita
7. Riscaldamento elettrico
8. Bruciatore posteriore sinistro
9. Bruciatore a gas anteriore sinistro

Versioni del tubo:

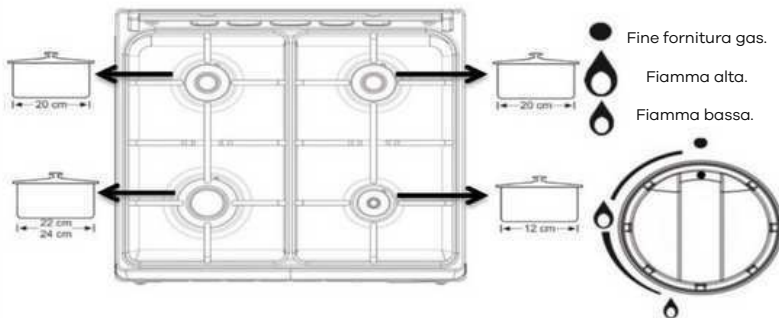


1. Pulsante elettrico della temperatura
2. Pulsante funzione elettrica
3. Pulsante timer
4. Interruttore luce e cucina
5. Tasto più leggero
6. Pulsante del riscaldatore elettrico
7. Pulsante fornello a gas

Utilizzo del fornello a gas:



1. Premere il pulsante e ruotarlo in senso antiorario sulla posizione di calore elevato e/o temperatura sul pannello.
2. Accendi l'accendino a seconda della versione del tuo forno.
3. Impostare sulla posizione della fiamma desiderata.
4. Al termine della cottura ruotare la manopola verso destra per spegnere la parte alta del forno.



Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	1,00 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,65	Ø 1,20	1,85 KW	2,60 KW

Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	0,9 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,80	Ø 1,20	2,5 KW	2,60 KW



Le dimensioni della confezione e le dimensioni della fiamma del gas devono corrispondere. Regolare la fiamma del gas in modo che non sporga dalla base del supporto. Posizionare la padella sul supporto per pentole con centratura.

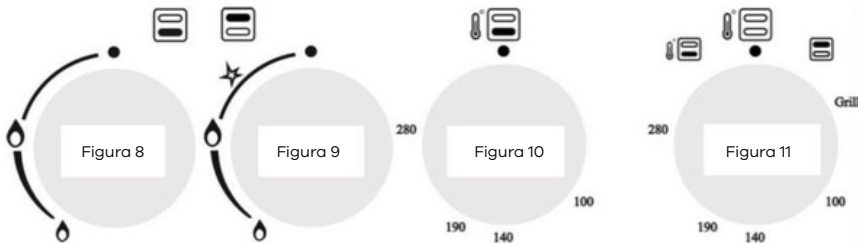
Montaggio di sicurezza gas (per versioni con resistenza)



1. Premere il pulsante Gas e ruotare in senso antiorario fino alla posizione di calore alto.
2. Accendi l'accendino in base alla versione della tua gamma.
3. Dopo l'accensione, tenere premuto il pulsante per 3-5 secondi per attivare il meccanismo di sicurezza.
4. Se non si verifica alcuna accensione dopo aver premuto e rilasciato l'interruttore, ripetere la stessa azione tenendo premuto l'interruttore per 15 secondi.
5. Impostare sulla posizione della fiamma desiderata.
6. Al termine della cottura, spostare l'interruttore del forno verso destra per spegnere la punta superiore del bruciatore.

Utilizzo del forno a gas

S I simboli sul pannello di controllo indicano la posizione della manopola.



1. Premere la manopola e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di calore elevato e/o temperatura sul pannello.
2. Se, come mostrato in Figura 11, la spina del forno controlla il bruciatore del riscaldatore superiore, premere la manopola e ruotarla in senso orario fino al segno griglia/fiamma.
3. Accendi l'accendino in base alla versione del tuo forno.

Foro di accensione manuale



Iniettore del forno e tavolo di alimentazione

Carburante	Iniettore GPL	Iniettore NG
Bruciatore superiore	Ø0,70	Ø0,92
Bruciatore inferiore	Ø0,75	Ø 1,10

1. Nelle versioni con elemento termico, dopo l'accensione, tenere premuto il pulsante per 3-5 secondi per attivare il meccanismo di sicurezza.
2. Se non si verifica alcuna accensione dopo aver premuto e rilasciato l'interruttore, ripetere la stessa azione tenendo premuto l'interruttore per 15 secondi.
3. Impostare la posizione della fiamma desiderata.
4. A cottura ultimata, spostare l'interruttore del forno verso destra per spegnere la parte superiore del forno.

Utilizzando la piastra grill

- Per Quando si accende il bruciatore superiore nel caso dei forni a gas, la porta del forno si apre, come mostrato in figura 12.
- La lama della griglia è montata sui rulli posti sotto il pannello di controllo; il coperchio viene spinto in avanti per entrare in contatto con la piastra grill.

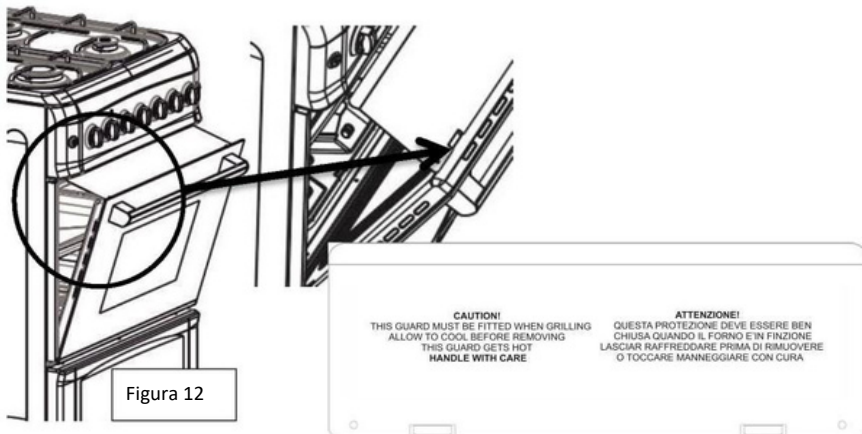
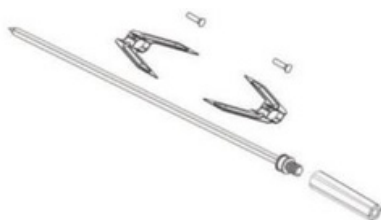


Figura 12

Utilizzo del girarrosto (facoltativo)

- Se il tuo prodotto è dotato di accessori per girarrosto, prendi lo spiedo sotto gli accessori e
- stringere la vite della lamiera a V (coda di rondine) sullo spiedo. E inserire lo spiedo nel pollo, sostituire saldamente la pelle a V e serrare la vite.
- La parte in bachelite dietro lo spiedo ti aiuterà a trasportare facilmente il prodotto. Attaccare allo spiedo un massimo di 1 pollo del peso massimo di 8 kg.



5| Uso del forno elettrico

Il funzionamento del forno elettronico viene selezionato tramite il commutatore di funzione. La temperatura è controllata dall'interruttore termico. Tutte le funzioni del forno vengono disabilitate regolando il rispettivo interruttore sulla posizione spento (superiore).

Impostare il timer del forno per il tempo di cottura; vedere Utilizzo del timer del forno.

Regolare la temperatura nella modalità desiderata.

Impostare l'interruttore di funzione sulla modalità desiderata.

<< Il forno si riscalda alla temperatura impostata e la mantiene.

La luce si illumina durante il riscaldamento

Spegnimento del forno elettrico.

Portare il timer del forno in posizione "spento". Se il timer è impostato su un determinato orario, si fermerà automaticamente; vedere Utilizzo del timer del forno. Spostare l'interruttore delle funzioni e l'interruttore della temperatura in posizione off (superiore).



Funzionamento del forno Riscaldamento superiore e inferiore

Il riscaldamento superiore e inferiore sono in funzione. Il cibo viene riscaldato contemporaneamente dal basso e dall'alto. Adatto ad esempio per torte, crostate e biscotti in stampi e sformati. Cucinare con una ciotola.



Solo riscaldamento superiore

È in funzione il riscaldamento superiore. Quindi è adatto per dolci con alimenti dalla superficie lucida che si desidera dorare in superficie.



Sottoriscaldamento

È in funzione solo il riscaldamento inferiore. Questo è esattamente il caso della pizza e dell'ulteriore doratura del fondo.



Riscaldamento inferiore/superiore con aria calda (opzionale)

Il riscaldamento superiore e inferiore e il ventilatore (nella parete posteriore) sono in funzione. La ventola distribuisce rapidamente l'aria calda in modo uniforme in tutto il forno. Cuocere con una ciotola.



Griglia (opzionale)

Il grill sulla griglia del forno è in funzione. È adatto per grigliare grandi quantità di carne.

Posizionare le porzioni grandi e medie nella posizione corretta della griglia sotto la superficie in marmo per grigliare.

Impostare la temperatura al livello massimo.

Girare il cibo dopo la metà del tempo di cottura.



Griglia alta (opzionale)

Il grill sulla griglia del forno è in funzione. Questo è adatto per grigliare grandi quantità di carne.

Posizionare le porzioni grandi e medie nella posizione corretta della griglia sotto il riscaldatore del grill per grigliare.

Impostare la temperatura al livello massimo.

Girare il cibo dopo la metà del tempo di cottura.



Motore turbo (opzionale)

Il forno non è riscaldato. Funziona solo la ventola (nella parte posteriore). Il cibo congelato viene scongelato lentamente a temperatura ambiente e il cibo preparato viene raffreddato.



Resistenza Turbo e Turbo Fan (opzionale)

La resistenza turbo e il riscaldamento turbo ventola sono in funzione. Gli alimenti vengono riscaldati in modo più omogeneo grazie al ventola turbo. Adatto ad esempio per dolci, yogurt, crostate e dolci in stampi e sformati. Effettuare la cottura utilizzando un'unica ciotola.



Griglia + arrosto di pollo (facoltativo)

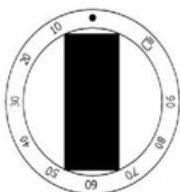
È adatto per la cottura con l'aiuto del grill e del motore per arrostitire il pollo. Garantisce una tostatura e una cottura uniforme della carne, del pollo e di alimenti simili disposti sullo shish. Portare la temperatura al livello massimo.



Griglia e girarrosto (facoltativo)

È adatto per preparazioni utilizzando il motore grill e girarrosto. Assicurarsi che gli alimenti siano disposti sullo spiedo a forma di griglia come carne, pollo, ecc. Portare la temperatura al valore massimo.

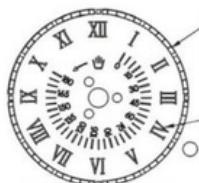
Utilizzando il timer del forno



Modello 2

TIMER MECCANICO (modello 2)

Come il timer mostrato nella versione 2: ruotare il timer in senso orario per cucinare. Imposta la durata.



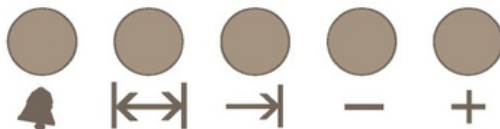
Modello 4

TIMER ANALOGICO (modello 4)

1- IMPOSTAZIONE DEL TIMER Premere il pulsante per impostare l'ora e ruotare in senso antiorario.

2- IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA È possibile impostare il tempo di cottura del timer analogico fino a 180 minuti. L'anello di allarme si avvia automaticamente allo scadere del tempo impostato. Per disattivare la suoneria della sveglia, ruotare la manopola in senso antiorario senza premere e proseguire fino a raggiungere la comparsa del simbolo manuale sul display. L'allarme verrà disattivato in questa posizione.

Temporizzatore digitale

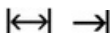


Il timer digitale è un modulo di temporizzazione elettronico in modo che il cibo che metti nel forno venga letto per essere servito in qualsiasi momento tu lo desideri. A questo scopo è necessario programmare in modo semplice il tempo di cottura del cibo e il tempo in cui si desidera preparare il cibo. Inoltre può essere utilizzata anche come sveglia indipendente.

QUANDO RIPRENDE LA CORRENTE

Quando è collegata l'alimentazione di rete, la spia del timer lampeggia automaticamente sul display. Il timer sul display non è corretto e deve essere impostato (vedere impostazione del timer). Sarà necessario passare alla modalità manuale per la programmazione del contenitore (vedere modalità manuale).

MODALITÀ MANUALE



Per passare alla modalità manuale, premere contemporaneamente questi due pulsanti e rilasciarli entrambi. Premere insieme i due pulsanti contemporaneamente.



TEMPI

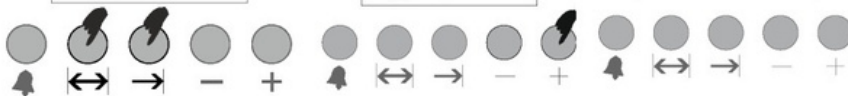
Il timer può essere impostato quando non è in funzione alcun programma di cottura. Passa alla modalità manuale. Due punti inizieranno a lampeggiare tra l'ora e i minuti sullo schermo.

È possibile impostare il timer con (+) e invertirlo con (-). Premendo a lungo questi tasti l'ora cambia più velocemente.

1- Passare al manuale

2- Impostare l'ora utilizzando (+) o (-)

3- Il display cambia nuovamente dopo 5 sec.



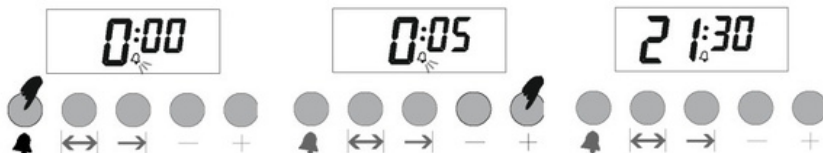
IMPOSTAZIONE ALLARME

Con questa funzione è possibile impostare il tono della sveglia allo scadere dell'orario impostato

3- Passare alla modalità manuale.

1- Impostare l'ora utilizzando (+) o (-) (es. 5 minuti)

2- Dopo alcuni secondi lo schermo torna all'orario.



DISATTIVARE IL TONO DI SVEGLIA

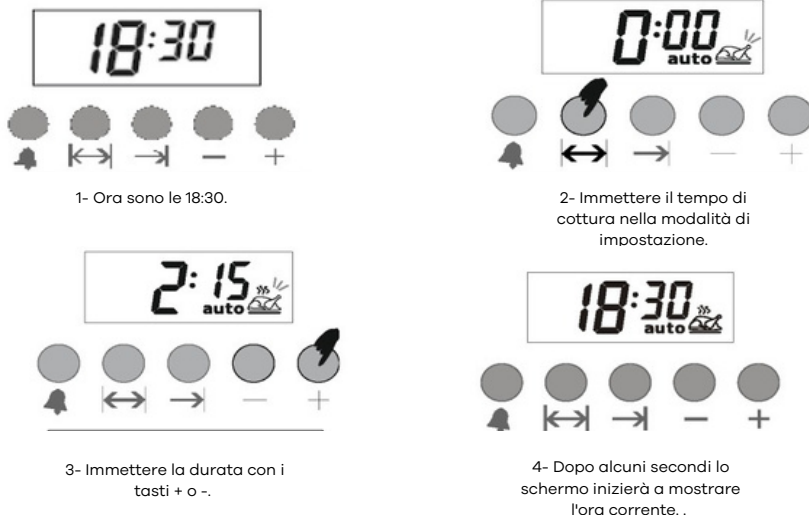
2- Una volta impostata la sveglia, la sveglia inizierà a suonare.

1- È possibile silenziare l'allarme con il pulsante

Programma di cottura automatico

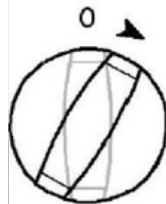
Se vuoi iniziare subito a cucinare con il cibo che hai informato, inserisci semplicemente il tempo di cottura.

Esempio: Mettiamo nel forno il cibo che desideriamo cuocere e vogliamo cuocerlo per 2 ore e 15 minuti.



Da quel momento in poi il timer del forno è impostato per cuocere per 2 ore e 15 minuti. Non dimenticare di regolare gli altri interruttori di controllo del forno nelle posizioni corrette in base alla funzione e alla temperatura che desideri cucinare.

Nota: durante la creazione del programma di cottura o durante l'esecuzione del programma, è possibile annullare il programma passando alla modalità manuale.



Nell'esempio sopra abbiamo visto che è possibile avviare immediatamente il processo di cottura inserendo il tempo di cottura. Inoltre è possibile visualizzare ed eventualmente impostare l'ora in cui il cibo sarà pronto (lead time di cottura) premendo il tasto. Nell'esempio seguente l'impostazione è selezionata in modo che il cibo sia pronto alle 21:30.

<p>Il display mostra l'ora in cui il cibo sarà pronto, ovvero $18:30 + 2:15 = 20:45$</p>	<p>È possibile impostare il tempo di cottura utilizzando i tasti + o -</p>	<p>Dopo alcuni secondi il display inizierà a visualizzare l'ora.</p>
---	--	--

Così com'è, abbiamo programmato il forno in modo tale che il cibo sia pronto alle 21:30. Precedentemente avevamo programmato il tempo di cottura a 45 minuti. E in questo caso, il forno si avvierà alle 19:15 e cuocerà il cibo per 2 ore e 15 minuti e il programma di cottura si fermerà alle 21:30.

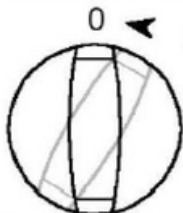
Il display mostra quando inizia il processo di cottura.

Il display mostra quando il processo di cottura è completo.

Una volta terminato il programma di cottura, viene attivato il segnale acustico per un massimo di 7 minuti.

Spegner il forno.

Reimposta gli orari sopra indicati



Nota: il forno rimarrà spento finché non si reimposta il timer del forno.

Nell'esempio sopra riportato è stato inserito il tempo di cottura e nella seconda fase abbiamo modificato il tempo di cottura calcolato automaticamente. Se lo si desidera è possibile inserire anche il tempo di preparazione; in questo caso il tempo di cottura viene calcolato automaticamente e, se necessario, viene modificato nella seconda fase.

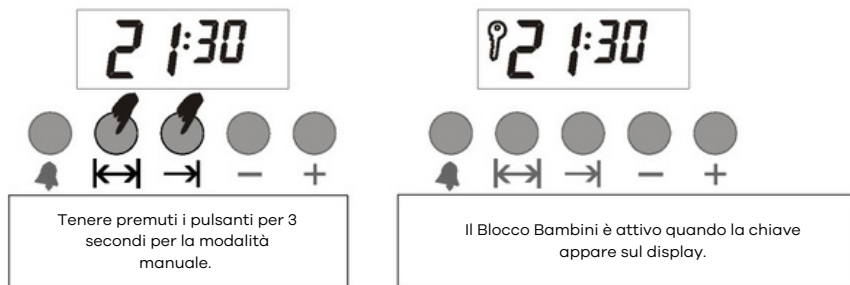
IN CASO DI INTERRUZIONE DI CORRENTE

In caso di interruzione di corrente, il forno si spegnerà per sicurezza. Questa situazione sarà espressa dal tempo lampeggiante e dai caratteri sul display. Il programma precedentemente impostato verrà ripristinato. Il display mostra l'ora come 0:00. Per ripristinare e Passare innanzitutto alla modalità manuale (vedere modalità manuale). E poi puoi impostare il timer usando i tasti + o -. (Nota. In caso di interruzione di corrente per secondi, il sistema manterrà la posizione) Nota: Se non si intende cuocere con il forno, ricordarsi di ruotare la manopola del forno in posizione "spento".

FUNZIONE BLOCCO BAMBINI

Questa funzione impedisce di modificare accidentalmente le impostazioni del timer del forno. Quando il blocco bambini è attivato, le chiavi non funzioneranno. Se il blocco tasti è abilitato durante l'esecuzione di un programma, verranno bloccati solo i tasti; e se il tasto di blocco viene attivato quando è in posizione manuale, allora i tasti verranno chiusi e il forno verrà disattivato.

Nota: Se il blocco tasti è attivato quando non è presente alcun programma di cottura in corso, il forno verrà disattivato per sicurezza. Quando il blocco tasti viene annullato il forno può essere nuovamente utilizzato.



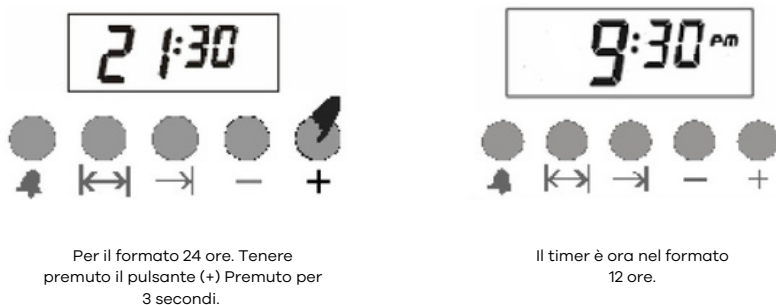
Nota: per sbloccare è necessario tenere premuti i tasti della modalità manuale per 3 secondi.

Nota: se la sveglia suona quando è attivo il blocco bambini, è possibile disattivare la sveglia premendo la modalità manuale.

La serratura rimarrà chiusa.

MODALITÀ TIMER (12/24 ORE)

Questa funzione consente di modificare il timer in base al formato 12 ore o 24 ore.



Per tornare al formato 24 ore, tenere premuto il tasto (+) per 3 secondi.

Nota: il formato predefinito è 24 ore al giorno. In caso di interruzione dell'alimentazione, l'orario impostato ritornerà alle impostazioni di fabbrica.

IMPOSTAZIONE DEL VOLUME DELL'ALLARME

Questa impostazione consente di modificare il volume dell'audio.

Regolare il volume audio tenendo premuto il pulsante (-).

Selezionare quindi il volume rilasciando e premendo nuovamente (-) (3 livelli)

Ora la tua sveglia è impostata come preferisci.

Nota: il formato standard è il livello più alto. In caso di interruzione prolungata dell'alimentazione, l'impostazione del volume tornerà alle impostazioni di fabbrica

Inizio del processo di cottura

i Per utilizzare il forno è necessario impostare anche l'ora selezionando la modalità di cottura e la temperatura desiderata. Altrimenti il forno non funzionerà.

1. Il tempo di cottura viene impostato attivando il timer.
2. Mettere il cibo nel forno.
3. Selezionare la modalità di funzionamento e la temperatura; Vedere. Utilizzo del forno elettrico.

Il forno si scalderà alla temperatura impostata e la manterrà fino al termine della durata di cottura selezionata.

Al termine del tempo di cottura, il pulsante del timer gira in senso antiorario. L'allarme indica che l'alimentazione è stata spenta.

i Se non si desidera utilizzare la funzione timer, ruotare la manopola in senso antiorario sulla modalità manuale.

Spegnere il forno prima dell'orario selezionato.

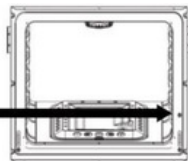
Ruotare la manopola di impostazione del timer in senso antiorario fino al punto di arresto.

Tavolo da cucina

i Il livello più basso del forno è il 1° ripiano.

i I valori specificati sono stati determinati in ambiente di laboratorio. Questi valori potrebbero differire per i vostri gusti.

Accendere il forno utilizzando la manopola funzioni e la manopola tempera



Torta alimentare nel vassoio	Contenitore da forno	Posizione sullo scaffale	Temperatura (°C)	Durata cottura (min) (circa)
Torta nel vassoio	Teglia da forno 24...26 cm	2	170...180	25-35
Torta in forma	Forma per torta 18-22 cm	1..2	170...180	30-40
Biscotti	Vassoio del forno	2	180...190	25-35
Millefoglie croccante	Vassoio del forno	1..2	170...180	25-35
Ciambella	Vassoio del forno	1..2	200	25-35
Fian	Vassoio del forno	1..2	200	40-50
Impasto lievitato	Vassoio del forno	1..2	180...190	35-45
Pasticcino	Vassoio del forno	1..2	180...190	25-35
Pasta fillo	Vassoio del forno	1..2	200...220	40-50
Pizza	Vassoio del forno	1..2	15 minuti al massimo>>	15-20
Manzo	Vassoio del forno	1..2	15 minuti al massimo>>	100-110
Il quartiere dell'Agnello	Vassoio del forno	1..2	15 minuti al massimo>>	90-100
Pollo arrosto	Vassoio del forno	1	15 minuti al massimo>>	60-70
Parte della Turchia	Vassoio del forno	1	25 minuti al massimo>>	180-240
Pescare	Vassoio del forno	1..2	200	15-25

Passare a 150°C dopo max. minuti

Utilizzo del forno grill – tavolo per griglia



Le superfici calde possono causare ustioni. Chiudere la porta del forno durante la cottura alla griglia.

Durante la grigliatura, ruotare l'interruttore del timer, se applicabile, sul simbolo della mano.

Accendi la griglia

Imposta l'interruttore di funzione sul simbolo della griglia scelto.

Quindi impostarlo sulla temperatura grill desiderata.

Se necessario, è possibile preriscaldare per circa 5 minuti.

Spegnimento della griglia

1. Impostare l'interruttore di funzione sul tavolo di cottura spento (superiore) in posizione grill

Grigliare con il grill elettrico

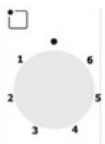
Alimento Posizione sul ripiano Periodo di cottura alla griglia (circa)

Cibo	Posizione sullo scaffale	Periodo di grigliatura (circa)
Pescare	3	30-40 minuti*
Costolette di pollo	3	40-50 minuti*
Costolette d'agnello	3	25-35 minuti*
Bistecca	3	25-35 minuti*
Costolette Di Vitello	3	25-35 minuti*

*a seconda dello spessore.

Utilizzo della cucina elettrica

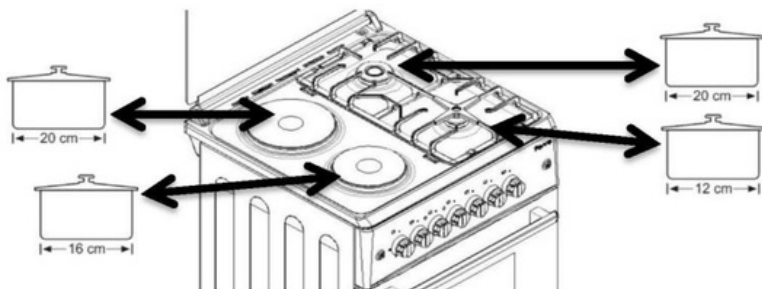
Se il tuo prodotto è dotato di piano cottura elettrico, il sistema di commutazione da utilizzare sarà opzionalmente il seguente:

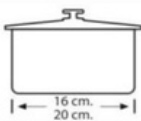


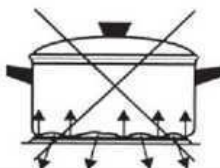
Cambia posizione	Ø145 1000 W	Ø145 Rapido 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Rapido 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731W	1250 W
6	1000 W	1500W	1500W	2000W



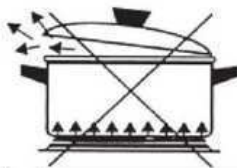
Cambia posizione	Ø145 1000 W	Ø145 Rapido 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Rapido 2000W
1	250 W	400w	400w	750 W
2	750 W	1100W	1100W	1250 W
3	1000 W	1500W	1500W	2000W



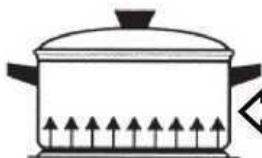
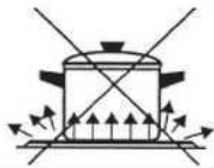

 Per usufruire del piano cottura elettrico nel modo più efficiente; Si consiglia di utilizzare vasi di 16-20 cm di diametro.



Se il fondo della pentola non entra in contatto con la superficie del piano cottura, si verificherà un elevato consumo di energia e il calore non verrà distribuito uniformemente.



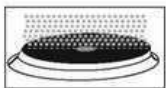
Se la pentola è troppo grande e sporge oltre il piano cottura (ceramica o induzione), potrebbe rompersi; pentole di piccole dimensioni possono causare un consumo eccessivo di energia.



Questo è il modo corretto di usarlo.



Utilizzare vasi a base asciutta della gamma.



Dopo aver pulito il piano cottura. Se non lo usi per un lungo periodo, lubrificalo e proteggi la parte superiore del piano cottura con olio sottile.



Dopo aver utilizzato la piastra, lasciarla raffreddare e asciugarla con un panno umido. Se è eccessivamente sporco, pulirlo accuratamente con acqua.

La piastra metallica inossidabile attorno alle stufe elettriche può cambiare colore a causa del calore. Non ha problemi per l'utilizzo.

6| Manutenzione e pulizia

informazioni generali

La pulizia regolare del prodotto ne prolungherà la durata e ridurrà i problemi comuni.



Rischio di scossa elettrica!

Il collegamento all'alimentazione del prodotto deve essere spento prima della pulizia per evitare qualsiasi rischio di scossa elettrica.



**Nota: la porta in vetro potrebbe rompersi se riscaldata.
Spegner tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio in vetro**



Le superfici calde possono provocare ustioni!!

Lasciare raffreddare il prodotto prima di pulirlo.

Il prodotto deve essere adeguatamente pulito dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile smaltire il cibo rimanendo più facile da pulire.

Non è necessario utilizzare alcun detergente speciale per pulire il prodotto. Pulire il prodotto utilizzando detersivo, acqua tiepida e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto.

Assicurarsi che non rimanga nulla dopo la pulizia. Il cibo deve essere schizzato e pulito immediatamente.

Per pulire le superfici e le maniglie in acciaio inox o in acciaio inox, non utilizzare prodotti detergenti acidi o contenenti cloro. È meglio pulire con attenzione in una direzione utilizzando un panno morbido con acqua e sapone o detersivo liquido.



Alcuni detersivi o detergenti possono danneggiare la superficie.



Non utilizzare detergenti aggressivi, polveri/creme detergenti o oggetti appuntiti.



Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per pulire la stufa.

Pulizia del pannello frontale

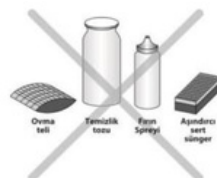
Pulisci il pannello anteriore e i pulsanti con un panno umido e asciugali con un panno asciutto.



Il pannello frontale può essere danneggiato! Non rimuovere i pulsanti di pulizia del pannello anteriore.

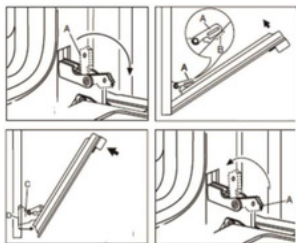
Pulizia del forno

Nessun detergente per forno o altri detergenti speciali per pulire il forno. Si consiglia di pulire il forno quando è ancora tiepido utilizzando un panno umido.



Pulizia del forno

Per pulire il forno non sono necessari prodotti per la pulizia del forno o altri prodotti detergenti speciali. Si consiglia di pulire il forno utilizzando un panno umido.



Rimozione della porta del forno

Ruotare la parte A nella figura 1 nella direzione della freccia.

Come mostrato nella figura 2, posizionare la parte A nella parte B.

Spingere in avanti nella direzione della freccia e tirare verso di sé la porta del forno, come mostrato in figura 3.



Le superfici calde possono causare ustioni!

1. Aprire la porta del forno.

Per evitare scosse elettriche, scollegare il cavo di alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampada del forno.



La lampada da forno è una speciale lampada elettrica resistente a 300°C. Per le specifiche della lampada TLE, vedere Specifiche tecniche, pagina 3.



Le lampade del forno possono essere fornite dai Centri Assistenza Autorizzati. La posizione della lampada potrebbe differire da quella mostrata in figura.

Il tuo forno ha una lampada rotonda:

1. Disinserire la tensione di rete.

2. Ruotare la copertura in vetro in senso antiorario e rimuoverla.

3. Ruotare la lampada del forno in senso antiorario e sostituirla con quella nuova.

4. Riposizionare la copertura in vetro.

71 Risoluzione dei problemi

Il prodotto non funziona..

- Controllare se la spina con messa a terra è collegata correttamente alla presa.
- Controllare i fusibili nell'armadio dei contatori. Se è spento riaccenderlo.
- La tensione di rete potrebbe variare. Scollegare e ricollegare.

Il vapore esce quando il forno è in funzione

- Se durante il funzionamento del forno esce vapore è normale. Questo non è un errore.

Suono squillante quando il prodotto diventa caldo e freddo.

- Le parti metalliche potrebbero produrre rumore dovuto alla dilatazione al momento del riscaldamento. Non è causa di fallimento.

Il forno non riscalda.

- Senza energia. Controlla se in casa è disponibile energia elettrica e controlla i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, inserire nuovamente i fusibili.
- Nelle versioni con timer è possibile che il timer non sia stato impostato. Imposta il timer o portalo al segno manuale (mano).
- È possibile che il pulsante della funzione e/o della temperatura non sia stato impostato. Impostare il pulsante funzione e/o temperatura.

Il forno non si riscalda.

- Senza energia. Controlla se c'è corrente. Controllare i fusibili nell'armadio dei contatori. Se necessario, sostituire o ripristinare i fusibili.
- Per le versioni dotate di timer il timer non è impostato. Impostare l'ora o portarla sul simbolo manuale (lancetta).

Se il problema non viene risolto dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa sezione, consultare il rivenditore o il centro di assistenza autorizzato. Non tentare di riparare da soli il difetto.

TIPO DI GAS E PRESSIONE

Tipo di bruciatore	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Ausiliario	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Semirapido	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Rapido	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Ausiliari (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Semirapido (Sabaf)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Rapido (Sabaf)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Mini lavoro (per tutti)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Doppio Lavoro (Tutto)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Triple Wok (Difesa)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	—	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

Termini e condizioni generali di assistenza e garanzia (maggio 2024)

I presenti termini e condizioni di assistenza e garanzia si applicano agli acquisti di elettrodomestici da cucina Wiggo nella regione del Benelux dopo il 1 maggio 2024. Ci impegniamo a fornire un servizio clienti e una qualità del prodotto eccellenti; per richieste o termini su acquisti precedenti, visitare www.wiggo.eu.

Articolo 1: Garanzia

Noi di Wiggo ci dedichiamo all'eccellente qualità e alla durata dei nostri elettrodomestici da cucina e ci impegniamo a garantire un'esperienza cliente senza soluzione di continuità. In caso di problemi, forniamo una soluzione adeguata, dalla riparazione alla sostituzione, per garantire la vostra soddisfazione.

Hai scoperto un difetto? Segnalalo tramite il nostro portale di servizio all'indirizzo www.wiggo.eu/services per un supporto tempestivo. I nostri termini di garanzia ti offrono cinque anni di garanzia dopo l'acquisto dei nostri elettrodomestici.

Articolo 2: Esclusioni dalla Garanzia

Anche se garantiamo la qualità dei nostri elettrodomestici da cucina, ci sono alcuni casi in cui la garanzia non si applica:

- A. Elettrodomestici da cucina che non sono stati acquistati come "nuovi".
- B. Difetti o danni a un elettrodomestico segnalati a Wiggo dopo il periodo di garanzia di 5 anni.
- C. Utilizzo in ambiente non domestico o per scopi commerciali.
- D. Sulla fornitura di materiali di consumo, parti e accessori.
- E. Riparazioni non autorizzate e/o utilizzo di parti non ufficiali.
- F. Elettrodomestici da cucina: senza numeri di identificazione leggibili, acquistati al di fuori del Benelux, venduti come modelli di categoria B o da showroom.
- G. Danni, normale usura o piccole deviazioni che non influiscono sulla funzionalità.
- H. Danni o difetti ad accessori, guarnizioni delle porte ed elementi fragili come vetro, plastica e lampade.
- I. Danni o difetti dovuti a danni dovuti all'acqua o ad altre sostanze a cui il prodotto non è resistente, come l'utilizzo di un detergente sbrigliato.
- J. Danni o difetti dovuti a uso, funzionamento, caricamento, assemblaggio e/o manutenzione impropri.
- K. Danni o difetti esterni all'apparecchio, compresi danni consequenziali e indiretti.
- L. Danni o difetti causati da azioni non conformi al manuale.
- M. Danni o perdite normalmente coperti dall'assicurazione domestica.
- N. Danni o difetti dovuti a fluttuazioni di potenza e tensione che superano l'intervallo di tolleranza indicato da Wiggo.
- O. Danni o difetti causati dalla negligenza dell'utente.
- P. Danni causati o derivanti da una causa esterna.

Articolo 3: Richiesta di garanzia

A. Problemi con il tuo prodotto? Segnalatelo tempestivamente, entro e non oltre 48 ore, tramite www.wiggo.eu/services.

B. Inviaci una copia della prova d'acquisto, poiché è

necessaria per la tua richiesta di garanzia.

C. Ti terremo informato sul processo di gestione tramite e-mail o telefono.

D. In caso di sostituzione resta valido il periodo di garanzia originale.

E. Le parti e gli apparecchi sostituiti diventano di proprietà di Wiggo.

Articolo 4: Servizio post-garanzia

A. Problemi con i tuoi elettrodomestici da cucina dopo il periodo di garanzia? Compila il modulo di servizio su www.wiggo.eu/services.

B. Le spese di spedizione e/o le spese di intervento per ispezione, riparazione o parti sono a tuo carico.

C. Forniamo un preventivo di costo per l'ispezione e la riparazione in anticipo. Dopo l'approvazione, invieremo una richiesta di pagamento e quindi fisseremo un appuntamento.

D. Eventuali costi aggiuntivi verranno chiaramente comunicati dopo la riparazione.

E. Il pagamento al tecnico dell'assistenza autorizzato può essere effettuato facilmente tramite un codice QR o una richiesta di pagamento.

Articolo 5: Reclami

Oltre a qualsiasi diritto derivante dalle garanzie legali o da altre garanzie stipulate, non hai diritto a nessun altro diritto oltre a quelli menzionati nella presente garanzia.

Articolo 6: Uso internazionale

Se porti il tuo elettrodomestico Wiggo oltre confine, la garanzia non sarà più valida. Controlla le garanzie locali e assicurati che il tuo apparecchio soddisfi i requisiti tecnici (come tensione, frequenza, tipo di gas, ecc.) e le condizioni climatiche locali.

Articolo 7: Visita di servizio e manutenzione

A. Se il tecnico determina che non esiste alcun problema reale (il prodotto funziona come dovrebbe), ti verrà addebitato il costo della visita del tecnico. Questi costi si basano sulle tariffe prevalenti in quel momento.

B. Gli apparecchi non funzionanti o difettosi devono essere vuoti e puliti quando il tecnico dell'assistenza autorizzato viene per la riparazione o la sostituzione. In caso contrario il tecnico o il corriere potranno rifiutare la sostituzione e addebitarla.

C. Il pagamento al tecnico dell'assistenza autorizzato può essere effettuato facilmente tramite un codice QR o una richiesta di pagamento.

Articolo 8: Responsabilità

Siamo responsabili solo fino all'importo coperto dalla nostra assicurazione. Nota: per elettrodomestici da cucina non Wiggo o cancellazioni tardive (con almeno 24 ore di anticipo), verranno applicati dei costi. Tali addebiti si basano sulle tariffe prevalenti in quel momento.

Articolo 9: Protezione dei dati

Durante la fornitura del servizio, Wiggo raccoglie e tratta dati personali. Maggiori informazioni a riguardo sono disponibili sul sito www.wiggo.eu.

Articolo 10: Legge e controversie

Le presenti condizioni di garanzia e servizio sono soggette alla legge olandese, ad eccezione della Convenzione di Vienna sulle vendite. Le controversie saranno risolte dal tribunale olandese competente.



www.wiggo.eu

Visita il nostro sito web!