

Conseils d'installation et guide d'utilisation

Four encastré

Modèles multifonctions simples et doubles OB60

Installation instructions and User guide

Built-in oven

OB60 single & double multifunction models

Installationsanleitungen und Bedienungsanleitung

Einbauofen

OB60 Einzel- und Doppelöfen Multifunktionsmodelle

Οδηγίες εγκατάστασης και οδηγίες χρήσης

Εντοιχιζόμενος φούρνος

Μονά και διπλά πολυλειτουργικά μοντέλα OB60

Istruzioni per l'installazione e Guida dell'utente

Forno a incasso

OB60 modelli multifunzione singoli e doppi

Sécurité et avertissements	2
Conseils d'installation	6

MODÈLES DE FOURS SIMPLES À SEPT FONCTIONS

Première utilisation de votre four	14
Horloge et minuterie	15
Mode d'emploi du four	16
Fonctions de cuisson	17
Cuisson automatique	19

MODÈLES DE FOURS SIMPLES À QUATRE FONCTIONS

Première utilisation de votre four	20
Horloge, minuterie et arrêt automatique	21
Fonctions de cuisson	22

MODÈLES DE FOURS DOUBLES

Première utilisation du four principal inférieur	24
Horloge et minuterie	25
Mode d'emploi du four inférieur principal	26
Fonctions de cuisson du four inférieur	27
Cuisson automatique	29
Première utilisation du four supérieur	30
Fonctions de cuisson du four supérieur	31

Entretien et nettoyage	32
Garantie et service	48

Important !

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

Les modèles présentés dans ce Guide d'utilisation peuvent ne pas être commercialisés dans tous les pays et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Pour connaître les caractéristiques actuelles d'un modèle et vérifier sa disponibilité dans votre pays, visitez notre site Web - www.fisherpaykel.com - ou prenez contact avec le revendeur Fisher & Paykel de votre région.

Installation**⚠ AVERTISSEMENT !****Risque d'électrocution**

Débranchez toujours le four de l'alimentation électrique sur secteur avant d'entreprendre une quelconque intervention d'entretien ou de réparation. Ne pas respecter cette consigne peut entraîner un accident mortel ou une électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de coupures**

Prenez garde - les bords des panneaux sont coupants. Agir imprudemment pourrait entraîner des blessures ou coupures.

Précautions importantes de sécurité

- Pour éviter les risques, suivez attentivement ces conseils avant d'installer cet appareil ou de l'utiliser.
- Veuillez mettre ces informations à disposition de la personne chargée d'installer l'appareil : ceci vous permettra de réaliser des économies sur l'installation.
- Ce four ne doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique que par un technicien agréé.
- Si l'installation nécessite des modifications de votre circuit électrique domestique, faites appel à un électricien qualifié. L'électricien devra également vérifier que la section des câbles de la prise correspond à la puissance électrique absorbée par le four.
- Le four doit être relié à la terre.
- Pour brancher le four sur secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation : ceci pourrait entraîner une surchauffe et un incendie.
- L'installation doit être conforme aux règles de la construction et à la réglementation locale de l'électricité.
- Ne pas installer correctement l'appareil pourrait invalider tout recours en garantie ou en responsabilité.

Avant d'installer le four, veuillez vérifier les points suivants :

- Un disjoncteur adapté doit être intégré au câblage fixe, monté et positionné conformément aux règles professionnelles et à la réglementation locale des installations électriques. Ce disjoncteur doit être d'un type homologué intégré au câblage fixe et doit présenter une séparation des contacts d'une lame d'air de 3 mm sur tous les pôles, dans le respect de la réglementation locale des installations électriques.
En Australie et en Nouvelle Zélande, un interrupteur de type homologué, pourvu d'une lame d'air de 3 mm, doit être installé sur le conducteur de phase du câblage fixe.
- La prise de branchement du four (le cas échéant) doit être placée à l'extérieur de la cavité si l'appareil est installé au ras du mur du fond.
- L'électricien doit prévoir un câble de raccordement d'une longueur libre d'au moins 1,50 m (et ne dépassant pas 2 m) dans la cavité pour faciliter l'installation et l'entretien de l'appareil. Le câble secteur ne doit pas toucher de pièces métalliques chaudes.

- *Le four doit reposer sur une surface apte à supporter son poids.*
- *Le plan de travail et la cavité du four doivent être d'équerre et de niveau et doivent avoir les dimensions voulues.*
- *La hauteur au-dessus du sol doit convenir à l'utilisateur.*
- *La porte du four doit s'ouvrir entièrement et sans obstacles.*
- *En cas de détérioration du cordon d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service après-vente ou un technicien possédant des qualifications équivalentes, afin d'éviter tout danger.*

A l'installation du four :

- *Ne scellez pas le four dans le meuble avec du mastic de silicone ou de la colle. Ceci rendrait l'entretien difficile par la suite. Fisher & Paykel ne prendra pas en charge les frais de dépose du four ni les dégâts causés par cette dépose.*
- *Utilisez les vis fournies pour fixer le four sur le meuble. Ne serrez pas les vis de manière excessive. (Voir Fig. 1)*
- *Ne vous appuyez pas sur la porte et ne posez pas d'objets lourds dessus.*
- *Ne soulevez pas le four en le tenant par la poignée de la porte.*

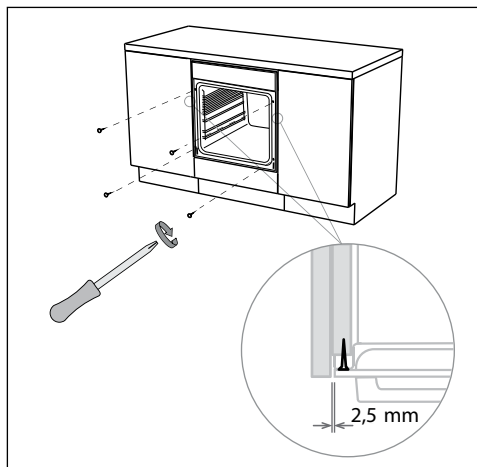


Figure 1 Fixation du four sur le meuble

Fonctionnement

Votre four encastré a été conçu avec soin pour fonctionner en toute sécurité dans le respect des procédures normales de cuisson. Gardez à l'esprit les conseils suivants lorsque vous utilisez votre four:

AVERTISSEMENT !



Risque d'électrocution

Débranchez le four de la prise murale avant de remplacer les fusibles ou l'ampoule d'éclairage.

Ne pas respecter cette consigne peut entraîner un accident mortel ou une électrocution.

AVERTISSEMENT !



Risque de surfaces brûlantes

Certaines parties accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque ce four est en service.

Tenez les enfants éloignés pour éviter brûlures et ébouillancements.

Ne touchez pas les surfaces brûlantes à l'intérieur du four.

Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.

Ouvrez la porte du four avec prudence.

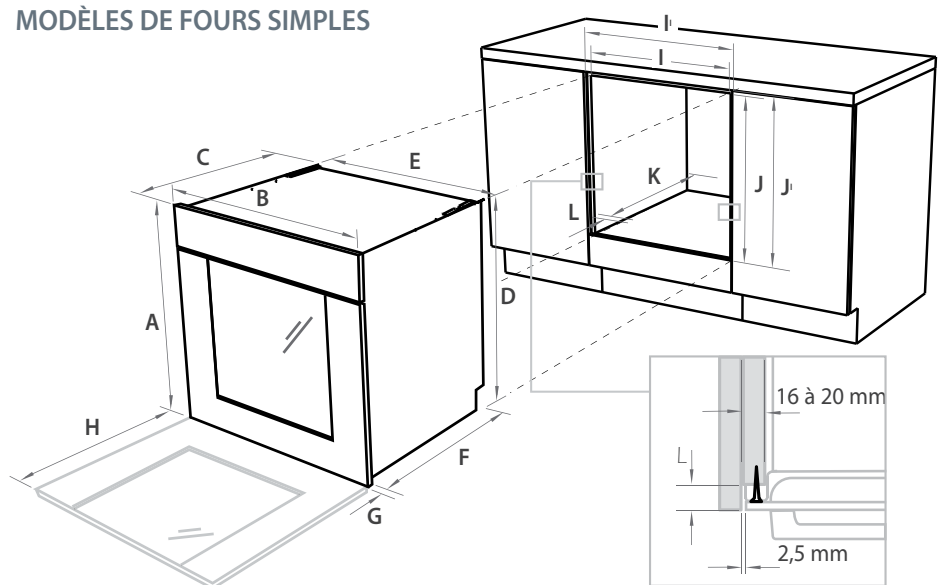
Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments.

Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.

Précautions importantes de sécurité

- *Sectionneur : veiller à connecter ce four sur un circuit doté d'un sectionneur (interrupteur d'isolement) assurant une coupure complète de l'alimentation électrique.*
- *Les enfants ne doivent pas jouer avec les appareils ménagers.*
- *Une personne responsable devra donner des instructions d'utilisation aux enfants ou aux personnes souffrant d'un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil. L'instructeur devra s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ni pour leur environnement.*
- *Manipulation prudente des aliments : laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.*
- *Ne disposez pas une feuille d'aluminium ou un plat, un plateau, de l'eau ou de la glace sur la sole du four pendant la cuisson ; ceci provoquerait une détérioration irréversible de l'émail.*
- *Ne vous appuyez pas sur la porte et ne posez pas d'objets lourds dessus.*
- *N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.*
- *N'employez pas un nettoyeur vapeur pour nettoyer un quelconque élément du four.*
- *Prudence. Le système de refroidissement du four peut évacuer de l'air chaud sous le tableau de commande.*

MODÈLES DE FOURS SIMPLES



Schémas d'installation à titre d'illustration uniquement.

Figure 2 Dimensions de l'appareil et du meuble

Dimensions de l'appareil et du meuble (mm)

A	hauteur hors tout* de l'appareil	597
B	largeur hors tout de l'appareil	595
C	profondeur hors tout de l'appareil (hormis la poignée et les boutons)	567
D	hauteur du châssis	582
E	largeur du châssis	556
F	profondeur du châssis	545
G	profondeur de l'encadrement du four et du tableau de commande (boutons exclus)	22
H	profondeur de la porte du four (ouverte) (mesurée depuis la façade de l'encadrement du four)	445
I	largeur intérieure minimale de la cavité	560
I'	largeur hors tout de la cavité	600
J	hauteur intérieure de la cavité	585
J'	hauteur hors tout de la cavité	600
K	profondeur intérieure minimale de la cavité	550
L	jeu pour la pose en affleurement du meuble	22

Remarque : en cas d'installation d'une plaque de cuisson au-dessus du four, veillez à prévoir un dégagement adéquat, conformément aux instructions du fabricant de la plaque de cuisson.

*Toutes les cotes de hauteur sont calculées avec les pieds montés.

MODÈLES DE FOURS DOUBLES

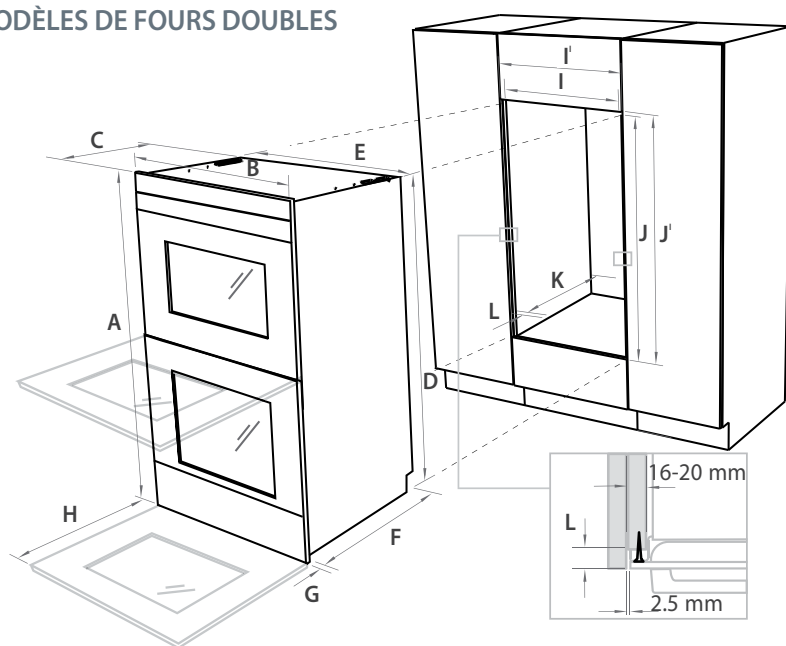


Figure 3 Dimensions de l'appareil et du meuble

Dimensions de l'appareil et du meuble (mm)

A	hauteur hors tout* de l'appareil	888
B	largeur hors tout de l'appareil	595
C	profondeur hors tout de l'appareil (hormis la poignée et les boutons)	567
D	hauteur du châssis	874
E	largeur du châssis	556
F	profondeur du châssis	545
G	profondeur de l'encadrement du four et du tableau de commande (boutons exclus)	22
H	profondeur de la porte du four (ouverte) (mesurée depuis la façade de l'encadrement du four)	271/445
I	largeur intérieure minimale de la cavité	560
I'	largeur hors tout de la cavité	600
J	hauteur intérieure de la cavité	877
J'	hauteur hors tout de la cavité	893
K	profondeur intérieure minimale de la cavité	550
L	jeu pour la pose en affleurement du meuble	22

*Toutes les cotes de hauteur sont calculées avec les pieds montés.

Modèles de fours simples

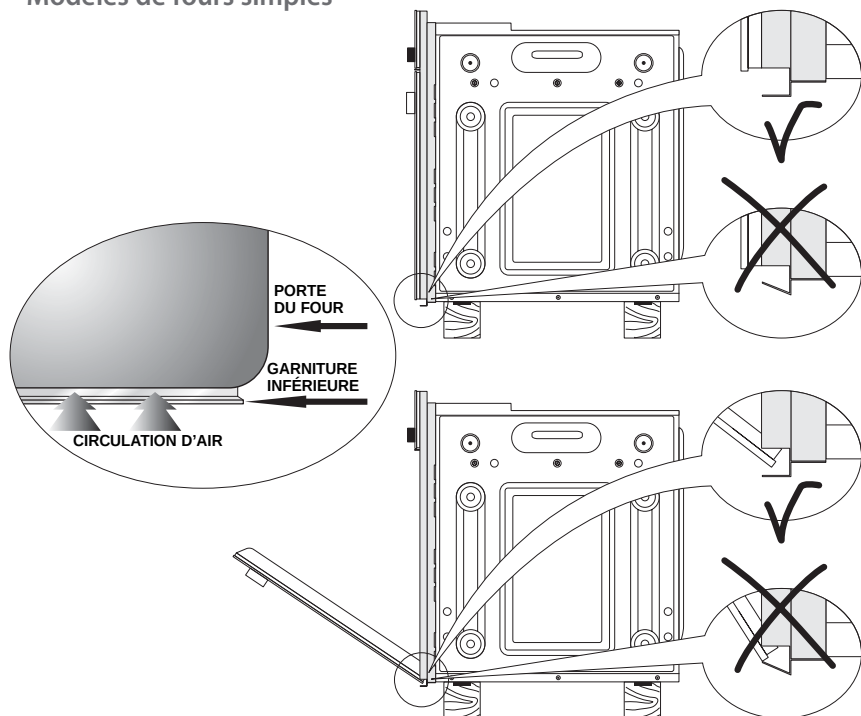


Figure 4 Positionnement correct et incorrect de la garniture

Important :

Prenez grand soin de ne pas endommager la garniture inférieure du four.

L'espace situé entre le bas de la porte et la garniture inférieure est important pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four.

Veillez à poser le four sur des cales de bois ou sur des appuis similaires en le sortant du carton, comme le montre la Fig. 4. Ceci protégera la garniture inférieure.

Une fois l'appareil installé, vérifiez que la garniture inférieure est toujours intacte. Ouvrez lentement la porte du four en position d'ouverture maximale en vérifiant qu'il y subsiste un jeu adéquat entre le bas de la porte et la garniture inférieure.

Si la garniture inférieure a été endommagée, redressez-la et vérifiez que la porte du four s'ouvre entièrement sans accrocher la garniture inférieure.

Remarque : vous pouvez démonter les pieds, mais assurez-vous que le four ne repose pas sur la garniture inférieure.

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour une éventuelle détérioration du four provoquée par une installation incorrecte.

Modèles de fours doubles

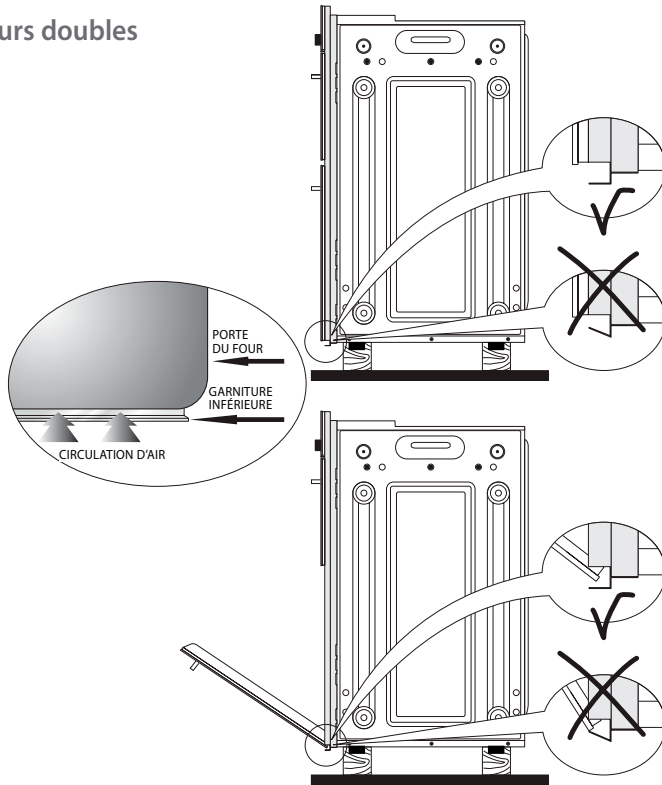


Figure 5 Positionnement correct et incorrect de la garniture

Important :

Prenez grand soin de ne pas endommager la garniture inférieure du four.

L'espace situé entre le bas de la porte et la garniture inférieure est important pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four.

Veillez à poser le four sur des cales de bois ou sur des appuis similaires en le sortant du carton, comme le montre la Fig. 5. Ceci protégera la garniture inférieure.

Une fois l'appareil installé, vérifiez que la garniture inférieure est toujours intacte. Ouvrez lentement la porte du four en position d'ouverture maximale en vérifiant qu'il y subsiste un jeu adéquat entre le bas de la porte et la garniture inférieure.

Si la garniture inférieure a été endommagée, redressez-la et vérifiez que la porte du four s'ouvre entièrement sans accrocher la garniture inférieure.

Remarque : vous pouvez démonter les pieds, mais assurez-vous que le four ne repose pas sur la garniture inférieure.

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour une éventuelle détérioration du four provoquée par une installation incorrecte.

Modèles de fours simples

- *Décrochez le couvercle du bornier en introduisant un tournevis dans les deux crochets « A » (Fig. 7).*
- *Ouvrez le serre-câble en dévissant la vis « F » (Fig. 8), dévissez les vis des bornes et retirez le câble.*
- *Raccordez un câble d'alimentation neuf, de type et de section adaptés, sur le bornier en suivant le schéma de la Fig. 6.*

230-240 V~ 2350-2550W

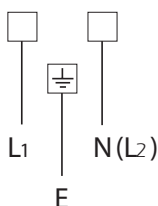


Figure 6

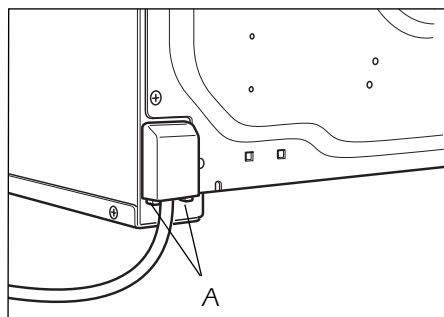


Figure 7

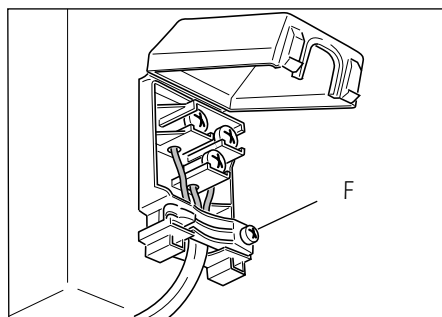


Figure 8

Section des câbles d'alimentation type HO5RR-F

230-240 V ~ 3 x 1,5 mm²

Modèles de fours doubles

- Dévissez la vis A qui fixe le couvercle B derrière le four (Fig. 9).
- Retirez le couvercle B.
- Retirez les vis C du serre-câble (Fig. 10).
- Insérez le câble secteur (type V105 pour AU et NZ, type H05RR-F pour RU et UE - section 3x2,5 mm², 230-240 V~ 4400-4800 W) dans le passe-fils de protection P.
- Branchez les fils de phase, neutre et terre sur le bornier de raccordement sur secteur D.
- Les fils de cet appareil doivent avoir des couleurs conformes au code suivant :

VERT ET JAUNE - TERRE $\perp$

BLEU - NEUTRE « N »

MARRON - PHASE « L »

- Le fil VERT ET JAUNE doit être connecté sur la borne repérée par la lettre « E » ou par le symbole de mise à la terre $\perp$ ou de couleur VERTE ou VERTE ET JAUNE.
- Le fil BLEU doit être connecté sur la borne repérée par la lettre « N » ou de couleur NOIRE.
- Le fil MARRON doit être connecté sur la borne repérée par la lettre « L » ou de couleur ROUGE.
- Réinstallez le serre-câble de façon à ce qu'il vienne pincer la gaine extérieure du câble, puis serrez les vis.
- Réinstallez le couvercle B et fixez-le avec la vis A.

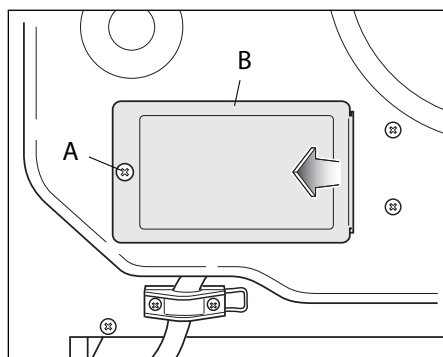


Figure 9

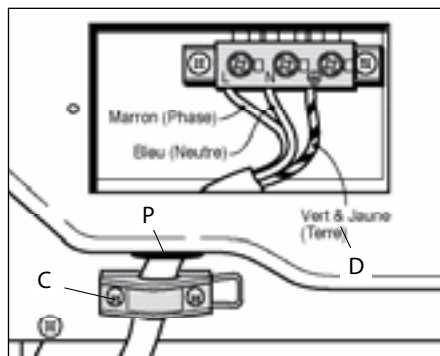


Figure 10

Important :

Cet appareil doit être relié à la terre.

Modèles de fours simples à sept fonctions NZ AU

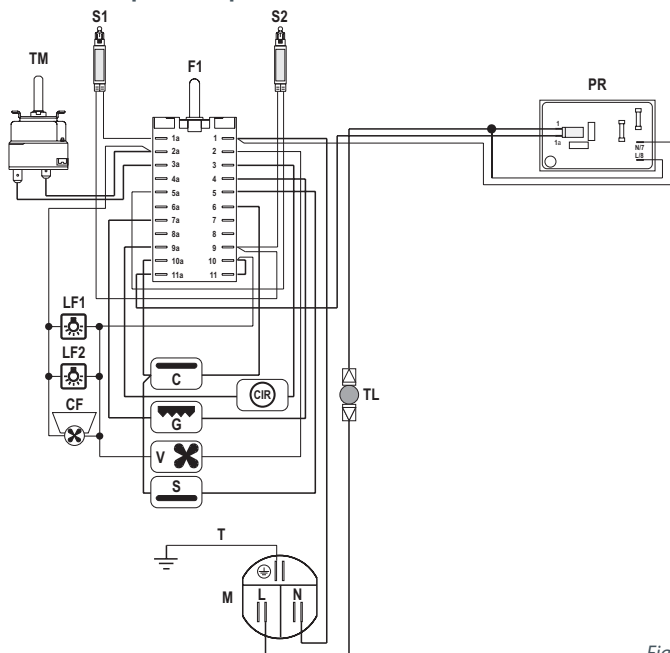


Figure 11a

Modèles de fours simples à sept fonctions GB IE EU

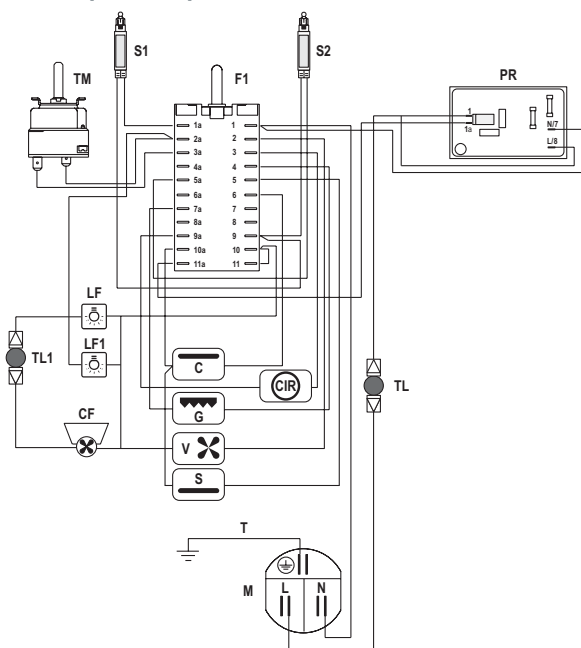


Figure 11b

Modèles de fours simples à quatre fonctions

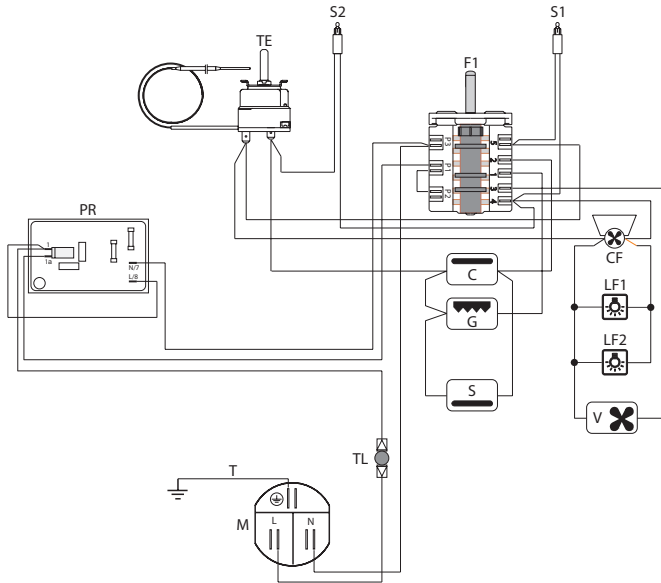


Figure 12

Modèles de fours doubles

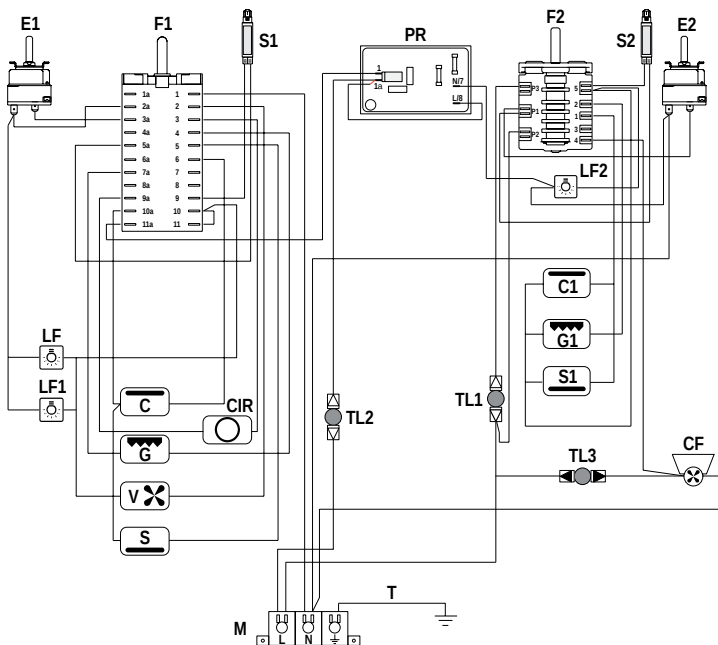


Figure 13

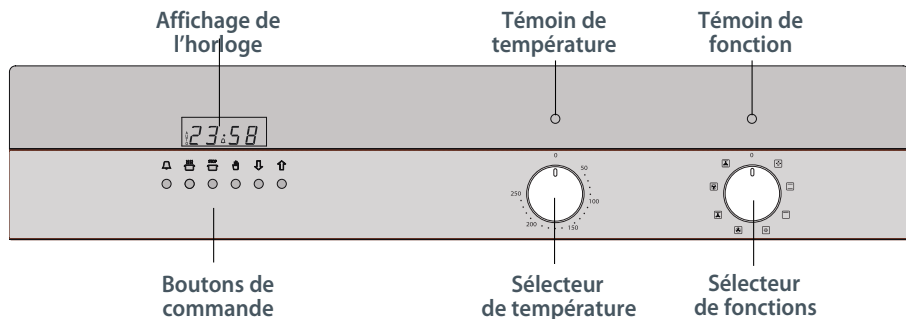


Figure 14 Tableau de commande

Avant d'utiliser votre nouveau four :

- 1 Lisez attentivement ce guide d'utilisation, en particulier le chapitre « Sécurité et avertissements ».
 - 2 Retirez tous les accessoires ainsi que les matériaux d'emballage.
 - 3 Réglez l'horloge. Le four ne fonctionne pas tant que l'horloge n'est pas réglée.
 - 4 Conditionnez le four :
 - Mettez en place les grilles et les plateaux. Si vous n'utilisez pas les supports de grille coulissants, enfillez les grilles et la lèche-frite grill comme le montre la Fig. 15. Posez-les entre les glissières métalliques, en tournant l'encoche d'arrêt de sécurité vers le bas et vers le fond.

Si les supports de grille et les panneaux catalytiques ne sont pas déjà montés, consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour savoir comment procéder.

 - Faites chauffer le four au maximum pendant :
 - 60 minutes en position
 - 30 minutes en position
 - 15 minutes en position
- 5 Essuyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux et séchez soigneusement.

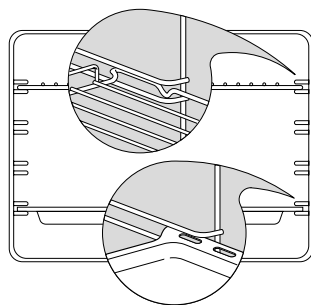


Figure 15 Position correcte des grilles et de la lèche-frite

Boutons :



Minuterie



Temps de cuisson



Heure de fin de cuisson



Position manuelle ; annulation du programme en mémoire



Diminution du nombre indiqué sur l'afficheur ou modification du volume sonore des bips



Augmentation du nombre indiqué sur l'afficheur

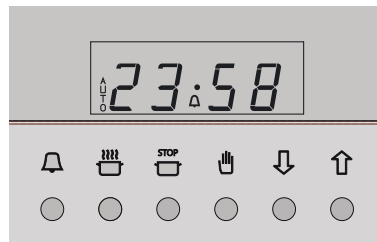


Figure 16 Affichage et boutons de commande de l'horloge

Symboles lumineux :

AUTO - clignotant - four en position automatique mais non programmé

AUTO - allumé de façon continue - four programmé pour la cuisson automatique



- minuterie en fonctionnement

AUTO - clignotant et minuterie émettant des bips sonores lorsqu'un temps de cuisson automatique a été fixé – erreur de programmation. (L'heure de la journée se situe entre le départ calculé de la cuisson et l'heure de fin de cuisson.)

Réglage de l'horloge

Lorsque l'on branche le four pour la première fois ou après une coupure de courant de plus de 15 secondes, « 0:00 » et AUTO clignotent sur l'afficheur.

Pour régler l'horloge, appuyez sur le bouton , puis sur les boutons  et .

Remarque : changer l'heure va effacer tout programme automatique en mémoire.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie n'importe quand, même si le four n'est pas en service. La minuterie n'éteint pas le four.

- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à une durée de 23 heures et 59 minutes.
- Pour régler la minuterie, appuyez brièvement sur le bouton , puis sur les boutons  et  pour programmer la durée dont vous avez besoin. Après quelques secondes, l'horloge indique l'heure de la journée et le symbole  apparaît sur l'afficheur.
- Pour vérifier le temps restant, appuyez sur le bouton .
- Pour annuler la programmation, appuyez sur le bouton  puis remettez le temps à « 0:00 » en appuyant sur le bouton . Appuyez sur le bouton  pour éteindre la minuterie.
- Lorsque le temps est écoulé, la minuterie émet des bips sonores. Appuyez sur le bouton  pour éteindre la minuterie.

Réglage du volume sonore de la minuterie

Vous avez le choix entre trois volumes pour les bips sonores de la minuterie. Pour régler le volume :

- 1 Vérifiez que l'horloge est réglée et que la minuterie n'est pas en service.
- 2 Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé. La minuterie émet des bips sonores.
- 3 Relâchez le bouton  et pressez-le à nouveau pour entendre le niveau sonore suivant. Le dernier niveau sélectionné est mémorisé.

Remarque : en cas de coupure de l'alimentation du four, le volume sonore le plus fort est rétabli.

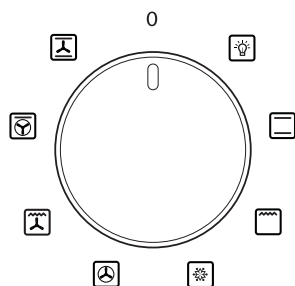


Figure 17 Sélecteur de fonctions

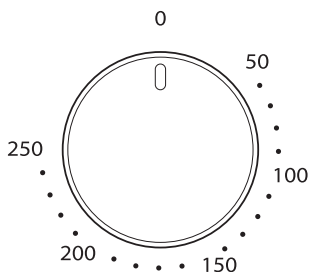


Figure 18 Sélecteur de température

- 1 Sélectionnez une fonction à l'aide du sélecteur de fonctions. L'éclairage du four s'allume.
- 2 Sélectionnez la température à l'aide du sélecteur de température. Le témoin de température du four, situé au-dessus du sélecteur de température sur le tableau de commande, reste allumé jusqu'à ce que le four ait atteint la température programmée, et s'éteint alors.
- 3 Une fois la cuisson terminée, placez les sélecteurs de fonctions et de température en position d'arrêt 0.

Remarque : appuyez sur le bouton  si **AUTO** clignote ou reste allumé de façon continue.

**LAMPE DU FOUR**

Seul l'éclairage du four s'allume. Il reste allumé dans toutes les fonctions de cuisson.

**CUISSON**

Les résistances chauffantes supérieure et inférieure s'allument. La fonction CUISSON est la méthode traditionnelle d'utilisation du four. Avec cette fonction, mieux vaut cuire les aliments sur un seul niveau à la fois.

**GRILL**

Le grill situé sur la voûte du four s'allume. Préchauffez pendant cinq minutes. Utilisez ce mode avec la porte du four fermée et placez le sélecteur de température entre 50 °C et 225 °C maxi. N'utilisez pas le grill pendant plus de 30 minutes à la fois. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le niveau de cuisson le plus haut si vous souhaitez colorer rapidement vos préparations (toasts par exemple).

**DÉCONGÉLATION**

Seul le ventilateur du four s'allume. Utilisez ce mode en plaçant le sélecteur de température sur 0. Le ventilateur fait circuler de l'air dans tout le four, accélérant le processus de décongélation d'environ 30%.

Remarque : cette fonction n'est pas adaptée à la cuisson des aliments.

**VENTILATION FORCÉE**

La résistance chauffante circulaire et le ventilateur s'allument. Réglé sur VENTILATION FORCÉE, le four peut cuire ensemble plusieurs aliments différents. Utilisez la VENTILATION FORCÉE pour la cuisson à niveaux multiples.

**GRILL VENTILÉ**

Le grill et le ventilateur s'allument. Utilisez ce mode avec la porte du four fermée et placez le sélecteur de température entre 50 °C et 225 °C maxi.

**RÉCHAUFFAGE**

La résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur s'allument. Réglez la température entre 50 et 140 °C.

Remarque : cette fonction n'est pas adaptée à la cuisson des aliments.



CUISSON VENTILÉE

Les résistances chauffantes supérieure et inférieure et le ventilateur s'allument.

Important !

Manipulation prudente des aliments : laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson ou la décongélation. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.

Remarques concernant la cuisson des pâtisseries et la préparation des rôtis :

- Utilisez le filtre à graisse uniquement pour les rôtis. Retirez-le avant de cuire des pâtisseries. Nettoyez toujours le filtre après la cuisson.
- Préchauffez le four avant de cuire des pâtisseries.
- Ne posez rien sur la sole du four, y compris de l'eau ou de la glace.

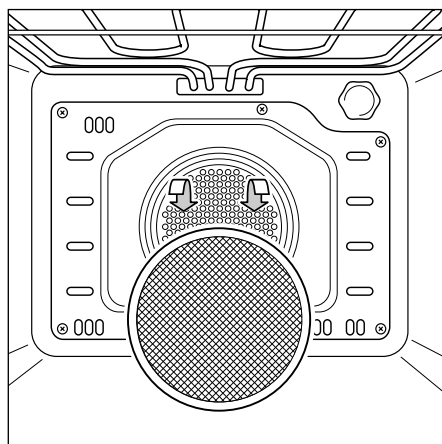


Fig.19 Démontage du filtre à graisse

Utilisez la cuisson automatique pour allumer automatiquement le four, cuire vos aliments, puis éteindre le four.

- 1 Vérifiez que l'horloge indique la bonne heure.
- 2 Sélectionnez la fonction et la température. Le four va s'allumer.
- 3 Choisissez la durée de cuisson des aliments, en prévoyant un certain temps pour le préchauffage si nécessaire.
- 4 Appuyez sur le bouton . 0-00 s'affiche. Le symbole AUTO apparaît également lorsque vous commencez à utiliser les boutons   pour programmer le temps de cuisson.
- 5 Sélectionnez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'arrête en appuyant sur le bouton , puis en utilisant les boutons  .

Si un laps de temps doit s'écouler avant le début de la cuisson, l'heure courante de la journée et AUTO apparaissent sur l'affichage de l'horloge. Le témoin de température du four et les voyants de fonction s'éteignent et le four est maintenant programmé pour la cuisson automatique.

Si vous êtes déjà chez vous pour allumer le four et que vous voulez juste qu'il s'arrête automatiquement, démarrez la cuisson de manière normale, puis suivez l'étape 4 ou l'étape 5 pour régler une heure d'arrêt du four.

Lorsque la cuisson automatique démarre, AUTO reste affiché et le four s'allume.

- Pour voir le temps de cuisson restant, appuyez sur le bouton .
- Pour voir l'heure d'arrêt programmée, appuyez sur le bouton .
- Pour annuler à tout moment la cuisson automatique, appuyez sur le bouton  et placez les sélecteurs de température et de fonctions en position d'arrêt .

Lorsqu'il atteint l'heure d'arrêt, le four s'éteint, la minuterie émet des bips sonores et AUTO clignote :

- Appuyez sur le bouton  pour arrêter la sonnerie et ramener le four en mode manuel.
- Placez les sélecteurs de température et de fonctions en position d'arrêt .

Important !

Manipulation prudente des aliments : laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.

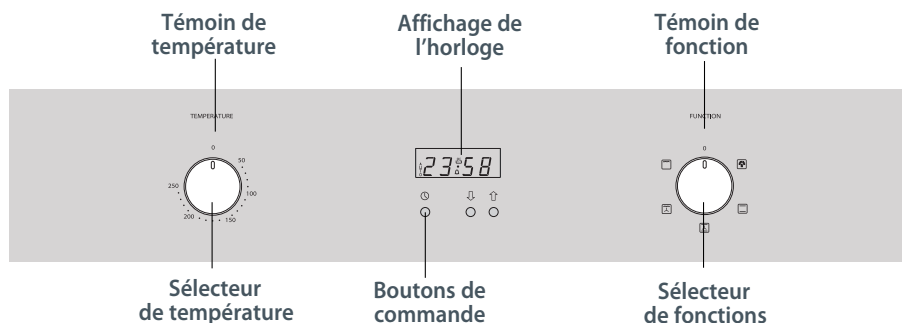


Figure 20 Tableau de commande

Avant d'utiliser votre nouveau four :

- 1 Lisez attentivement ce guide d'utilisation, en particulier le chapitre « Sécurité et avertissements ».
- 2 Retirez tous les accessoires ainsi que les matériaux d'emballage.
- 3 Réglez l'horloge. Le four ne fonctionne pas tant que l'horloge n'est pas réglée.
- 4 Conditionnez le four :
 - Mettez en place les grilles et les plateaux - Fig. 21. Posez-les entre les glissières métalliques, en tournant l'encoche d'arrêt de sécurité vers le bas et vers le fond.
Si les supports de grille et les panneaux catalytiques ne sont pas déjà montés, consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour savoir comment procéder.
 - Faites chauffer le four au maximum pendant :
 - 60 minutes en position
 - 15 minutes en position
- 5 Essayez le four avec un chiffon humide et un détergent doux et séchez soigneusement.

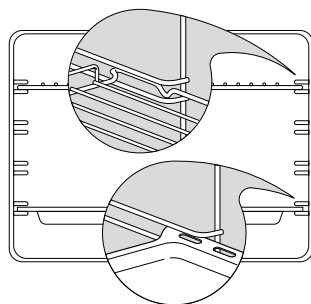


Figure 21 Position correcte des grilles et de la lèchefrite

Réglage de l'horloge

Lorsque l'on branche le four pour la première fois ou après une coupure de courant, l'indication « 0-00 » clignote sur l'afficheur.

Pour régler l'horloge, appuyez sur le bouton , puis sur les boutons  et .

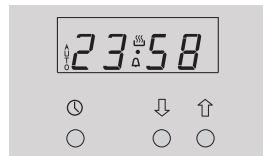


Figure 22 Affichage et boutons de commande de l'horloge

Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être programmée pour une période maximale de 99 minutes et 50 secondes.

Pour régler la minuterie, appuyez sur le bouton  ou  jusqu'à atteindre le temps voulu.

Une fois le temps programmé écoulé, la minuterie émet des bips sonores (pendant sept minutes au maximum). Appuyez sur le bouton  pour l'arrêter.

Important !

Remarque : vous ne pouvez utiliser la minuterie que si le four n'est pas en service (en veille). Si une cuisson est en cours, le four s'arrête une fois le temps programmé écoulé.

Cuisson avec arrêt automatique

Cette fonction arrête automatiquement la cuisson à la fin du temps programmé, sur une période maximale de 99 minutes et 50 secondes.

Pour programmer le temps de cuisson, appuyez sur le bouton  ou  jusqu'à ce que l'afficheur indique le temps voulu. Le symbole AUTO s'affiche.

Réglez la température du four.

Le four se met immédiatement en fonctionnement et la cuisson se déroule pendant le temps programmé. L'afficheur décompte le temps restant.

Appuyez sur le bouton  pour voir l'heure.

Une fois le temps programmé écoulé, le four s'éteint, le symbole AUTO disparaît et la minuterie émet des bips sonores (pendant sept minutes au maximum). Appuyez sur le bouton  pour l'arrêter.

Réglage du volume sonore de la minuterie

Vous avez le choix entre trois volumes pour les bips sonores de la minuterie. Pour régler le volume :

- 1 Vérifiez que l'horloge est réglée et que la minuterie n'est pas en service.
- 2 Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé. La minuterie émet des bips sonores.
- 3 Relâchez le bouton  et pressez-le à nouveau pour entendre le niveau sonore suivant. Le dernier niveau sélectionné est mémorisé.

Remarque : en cas de coupure de l'alimentation du four, le volume sonore le plus fort est rétabli.

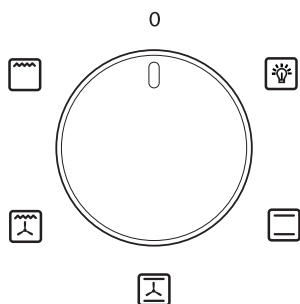


Figure 23 Sélecteur de fonctions

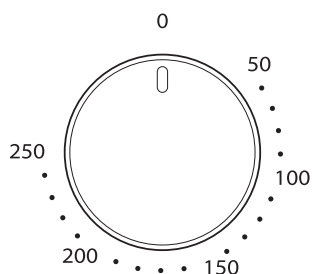


Figure 24 Sélecteur de température

**LAMPE DU FOUR**

Seul l'éclairage du four s'allume. Il reste allumé dans toutes les fonctions de cuisson.

**CUISSON**

Les résistances chauffantes supérieure et inférieure s'allument. La fonction CUISSON est la méthode traditionnelle d'utilisation du four. Avec cette fonction, mieux vaut cuire les aliments sur un seul niveau à la fois.

**CUISSON VENTILÉE**

Les résistances chauffantes supérieure et inférieure et le ventilateur s'allument.

**GRILL VENTILÉ**

Le grill et le ventilateur s'allument. Utilisez ce mode avec la porte du four fermée et placez le sélecteur de température entre 50 °C et 225 °C maxi.

**GRILL**

Le grill situé sur la voûte du four s'allume. Préchauffez pendant cinq minutes. Utilisez ce mode avec la porte du four fermée et placez le sélecteur de température entre 50 °C et 225 °C maxi. N'utilisez pas le grill pendant plus de 30 minutes à la fois. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le niveau de cuisson le plus haut si vous souhaitez colorer rapidement vos préparations (toasts par exemple).

Remarques concernant la cuisson des pâtisseries et la préparation des rôtis :

- **Utilisez le filtre à graisse uniquement pour les rôtis. Retirez-le avant de cuire des pâtisseries. Nettoyez toujours le filtre après la cuisson.**
- Préchauffez le four avant de cuire des pâtisseries.
- Ne posez rien sur la sole du four, y compris de l'eau ou de la glace.

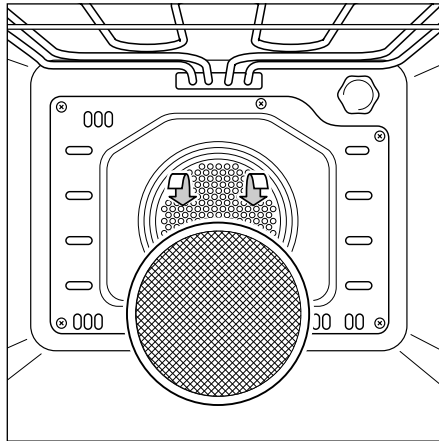


Fig.25 Démontage du filtre à graisse

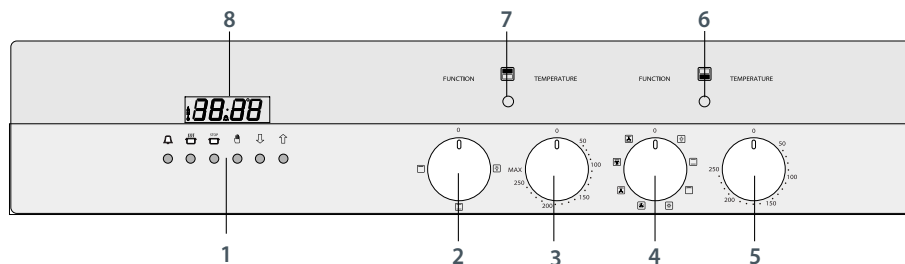


Tableau de commande

Figure 26 Tableau de commande

- 1 Boutons de commande (pour le four principal uniquement)
- 2 Sélecteur de fonctions du four supérieur
- 3 Sélecteur de température du four supérieur
- 4 Sélecteur de fonctions du four principal
- 5 Sélecteur de température du four principal
- 6 Témoin de température du four principal
- 7 Témoin de température du four supérieur
- 8 Affichage de l'horloge

Avant d'utiliser votre nouveau four :

- 1 Lisez attentivement ce guide d'utilisation, en particulier le chapitre « Sécurité et avertissements ».
- 2 Retirez tous les accessoires ainsi que les matériaux d'emballage.
- 3 Réglez l'horloge. Le four ne fonctionne pas tant que l'horloge n'est pas réglée.
- 4 Conditionnez le four :
 - Mettez en place les grilles et les plateaux. Si vous n'utilisez pas les supports de grille coulissants, enfillez les grilles et la lèchefrite grill comme le montre la Fig. 27. Posez-les entre les glissières métalliques, en tournant l'encoche d'arrêt de sécurité vers le bas et vers le fond.
 - Si les supports de grille et les panneaux catalytiques ne sont pas déjà montés, consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour savoir comment procéder.
 - Faites chauffer le four au maximum pendant :
 - 60 minutes en position
 - 30 minutes en position
 - 15 minutes en position
- 5 Essayez le four avec un chiffon humide et un détergent doux et séchez soigneusement.

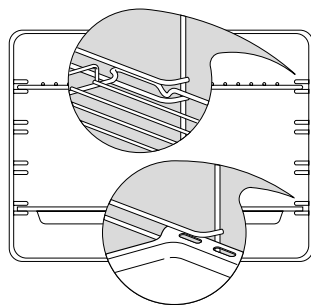


Figure 27 Position correcte des grilles et de la lèchefrite

Boutons :



Minuterie



Temps de cuisson



Heure de fin de cuisson



Position manuelle ; annulation du programme en mémoire



Diminution du nombre indiqué sur l'afficheur ou modification du volume sonore des bips



Augmentation du nombre indiqué sur l'afficheur

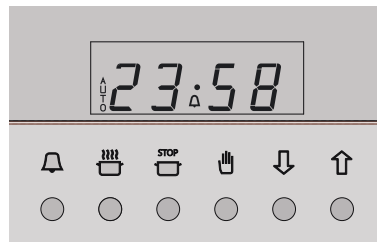


Figure 28 Affichage et boutons de commande de l'horloge

Symboles lumineux :

AUTO - clignotant - four en position automatique mais non programmé

AUTO - allumé de façon continue - four programmé pour la cuisson automatique



- minuterie en fonctionnement

AUTO - clignotant et minuterie émettant des bips sonores lorsqu'un temps de cuisson automatique a été fixé – erreur de programmation. (L'heure de la journée se situe entre le départ calculé de la cuisson et l'heure de fin de cuisson.)

Réglage de l'horloge

Lorsque l'on branche le four pour la première fois ou après une coupure de courant de plus de 15 secondes, « 0:00 » et AUTO clignotent sur l'afficheur.

Pour régler l'horloge, appuyez sur le bouton  , puis sur les boutons  et .

Remarque : changer l'heure va effacer tout programme automatique en mémoire.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie n'importe quand, même si le four n'est pas en service. La minuterie n'éteint pas le four.

- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à une durée de 23 heures et 59 minutes.
- Pour régler la minuterie, appuyez brièvement sur le bouton  , puis sur les boutons  et  pour programmer la durée dont vous avez besoin. Après quelques secondes, l'horloge indique l'heure de la journée et le symbole  apparaît sur l'afficheur.
- Pour vérifier le temps restant, appuyez sur le bouton .
- Pour annuler la programmation, appuyez sur le bouton  puis remettez le temps à « 0:00 » en appuyant sur le bouton . Appuyez sur le bouton  pour éteindre la minuterie.
- Lorsque le temps est écoulé, la minuterie émet des bips sonores. Appuyez sur le bouton  pour éteindre la minuterie.

Réglage du volume sonore de la minuterie

Vous avez le choix entre trois volumes pour les bips sonores de la minuterie. Pour régler le volume :

- 1 Vérifiez que l'horloge est réglée et que la minuterie n'est pas en service.
- 2 Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé. La minuterie émet des bips sonores.
- 3 Relâchez le bouton  et pressez-le à nouveau pour entendre le niveau sonore suivant. Le dernier niveau sélectionné est mémorisé.

Remarque : en cas de coupure de l'alimentation du four, le volume sonore le plus fort est rétabli.

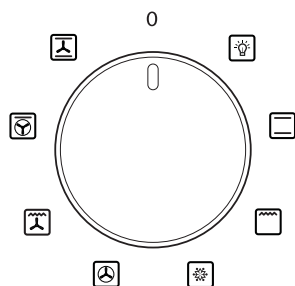


Figure 29 Sélectionneur de fonctions

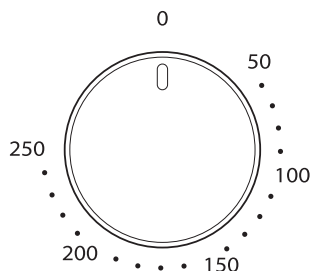


Figure 30 Sélectionneur de température

- 1 Sélectionnez une fonction à l'aide du sélecteur de fonctions. L'éclairage du four s'allume.
- 2 Sélectionnez la température à l'aide du sélecteur de température. Le témoin de température du four, situé au-dessus du sélecteur de température sur le tableau de commande, reste allumé jusqu'à ce que le four ait atteint la température programmée, et s'éteint alors.
- 3 Une fois la cuisson terminée, placez les sélecteurs de fonctions et de température en position d'arrêt 0.

Remarque : appuyez sur le bouton  si **AUTO** clignote ou reste allumé de façon continue.

**LAMPE DU FOUR**

Seul l'éclairage du four s'allume. Il reste allumé dans toutes les fonctions de cuisson.

**CUISSON**

Les résistances chauffantes supérieure et inférieure s'allument. La fonction CUISSON est la méthode traditionnelle d'utilisation du four. Avec cette fonction, mieux vaut cuire les aliments sur un seul niveau à la fois.

**GRILL**

Le grill situé sur la voûte du four s'allume. Préchauffez pendant cinq minutes. Utilisez ce mode avec la porte du four fermée et placez le sélecteur de température entre 50 °C et 225 °C maxi. N'utilisez pas le grill pendant plus de 30 minutes à la fois. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le niveau de cuisson le plus haut si vous souhaitez colorer rapidement vos préparations (toasts par exemple).

**DÉCONGÉLATION**

Seul le ventilateur du four s'allume. Utilisez ce mode en plaçant le sélecteur de température sur 0. Le ventilateur fait circuler de l'air dans tout le four, accélérant le processus de décongélation d'environ 30%.

Remarque : cette fonction n'est pas adaptée à la cuisson des aliments.

**VENTILATION FORCÉE**

La résistance chauffante circulaire et le ventilateur s'allument. Réglé sur VENTILATION FORCÉE, le four peut cuire ensemble plusieurs aliments différents. Utilisez la VENTILATION FORCÉE pour la cuisson à niveaux multiples.

**GRILL VENTILÉ**

Le grill et le ventilateur s'allument. Utilisez ce mode avec la porte du four fermée et placez le sélecteur de température entre 50 °C et 225 °C maxi.

**RÉCHAUFFAGE**

La résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur s'allument. Réglez la température entre 50 et 140 °C.

Remarque : cette fonction n'est pas adaptée à la cuisson des aliments.



CUISSON VENTILÉE

Les résistances chauffantes supérieure et inférieure et le ventilateur s'allument.

Important !

Manipulation prudente des aliments : laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson ou la décongélation. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.

Remarques concernant la cuisson des pâtisseries et la préparation des rôtis :

- Utilisez le filtre à graisse uniquement pour les rôtis. Retirez-le avant de cuire des pâtisseries. Nettoyez toujours le filtre après la cuisson.
- Préchauffez le four avant de cuire des pâtisseries.
- Ne posez rien sur la sole du four, y compris de l'eau ou de la glace.

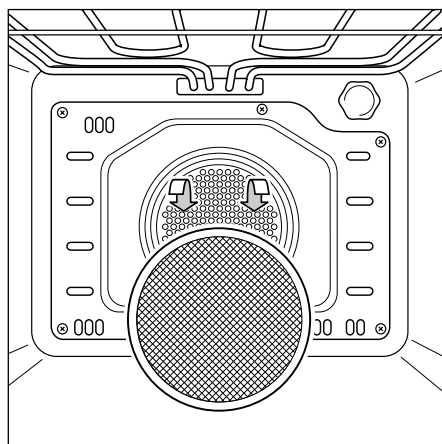


Fig.31 Démontage du filtre à graisse

Utilisez la cuisson automatique pour allumer automatiquement le four, cuire vos aliments, puis éteindre le four.

- 1 Vérifiez que l'horloge indique la bonne heure.
- 2 Sélectionnez la fonction et la température. Le four va s'allumer.
- 3 Choisissez la durée de cuisson des aliments, en prévoyant un certain temps pour le préchauffage si nécessaire.
- 4 Appuyez sur le bouton . 0-00 s'affiche. Le symbole AUTO apparaît également lorsque vous commencez à utiliser les boutons   pour programmer le temps de cuisson.
- 5 Sélectionnez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'arrête en appuyant sur le bouton , puis en utilisant les boutons  .

Si un laps de temps doit s'écouler avant le début de la cuisson, l'heure courante de la journée et AUTO apparaissent sur l'affichage de l'horloge. Le témoin de température du four et les voyants de fonction s'éteignent et le four est maintenant programmé pour la cuisson automatique.

Si vous êtes déjà chez vous pour allumer le four et que vous voulez juste qu'il s'arrête automatiquement, démarrez la cuisson de manière normale, puis suivez l'étape 4 ou l'étape 5 pour régler une heure d'arrêt du four.

Lorsque la cuisson automatique démarre, AUTO reste affiché et le four s'allume.

- Pour voir le temps de cuisson restant, appuyez sur le bouton .
- Pour voir l'heure d'arrêt programmée, appuyez sur le bouton .
- Pour annuler à tout moment la cuisson automatique, appuyez sur le bouton  et placez les sélecteurs de température et de fonctions en position d'arrêt .

Lorsqu'il atteint l'heure d'arrêt, le four s'éteint, la minuterie émet des bips sonores et AUTO clignote :

- Appuyez sur le bouton  pour arrêter la sonnerie et ramener le four en mode manuel.
- Placez les sélecteurs de température et de fonctions en position d'arrêt .

Important !

Manipulation prudente des aliments : laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.

Avant d'utiliser votre nouveau four :

- 1 Lisez attentivement ce guide d'utilisation, en particulier le chapitre « Sécurité et avertissements ».
- 2 Retirez tous les accessoires ainsi que les matériaux d'emballage.
- 3 Conditionnez le four :
 - Mettez en place les grilles et les plateaux - Fig. 32. Posez-les entre les glissières métalliques, en tournant l'encoche d'arrêt de sécurité vers le bas et vers le fond.
 - Faites chauffer le four au maximum pendant :
60 minutes en position 
15 minutes en position 
- 4 Essuyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux et séchez soigneusement.

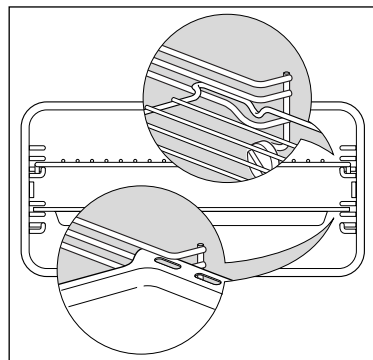


Figure 32 Position correcte des grilles et de la lèchefrite

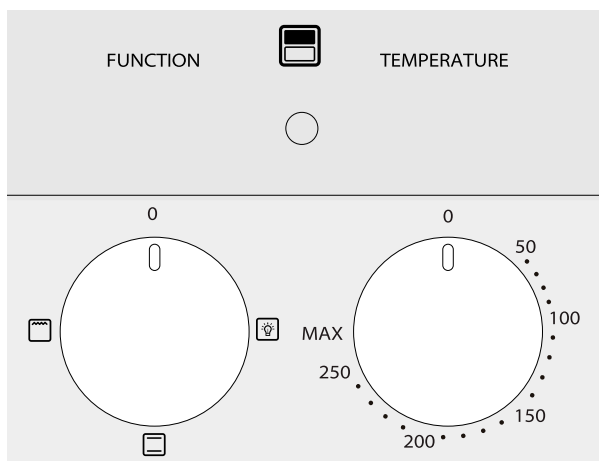


Figure 33 Sélecteurs de fonctions et de température du four supérieur



LAMPE DU FOUR

Seul l'éclairage du four s'allume. Il reste allumé dans toutes les fonctions de cuisson.



CUISSON

Les résistances chauffantes supérieure et inférieure s'allument. La fonction CUISSON est la méthode traditionnelle d'utilisation du four. Avec cette fonction, mieux vaut cuire les aliments sur un seul niveau à la fois.



GRILL

Le grill situé sur la voûte du four s'allume. Préchauffez pendant cinq minutes. Utilisez ce mode avec la porte du four fermée et placez le sélecteur de température entre 50 °C et 225 °C maxi. N'utilisez pas le grill pendant plus de 30 minutes à la fois. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le niveau de cuisson le plus haut si vous souhaitez colorer rapidement vos préparations (toasts par exemple).

Remarques concernant la cuisson des pâtisseries et la préparation des rôtis :

- Préchauffez le four avant de cuire des pâtisseries.
- Ne posez rien sur la sole du four, y compris de l'eau ou de la glace.

Important !

Avant de procéder au nettoyage de votre four :

- *Lisez ces instructions de nettoyage ainsi que le chapitre « Sécurité et avertissements » au début de ce guide d'utilisation.*
- *Débranchez le four de la prise murale.*
- *Vérifiez que le four est sans danger au toucher.*
- *N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.*
- *Ne laissez pas de substances inflammables dans le four.*

Conseil d'ordre général

- Essuyez le four après chaque utilisation.
- Enlevez les résidus d'aliments renversés. Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (telles que du jus de citron ou du vinaigre) sur les surfaces du four.
- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant du chlore ou une base acide.

Nettoyage de l'extérieur du four

Important !

- *N'employez pas de produits, chiffons ou tampons abrasifs pour nettoyer l'extérieur du four.*
- *Essuyez immédiatement toute trace de produit caustique déversé sur la poignée de la porte du four.*

Essuyez souvent les surfaces extérieures du four avec de l'eau tiède et un détergent ménager doux. Vous pourrez également nettoyer l'acier inoxydable avec un nettoyant adapté et un produit lustrant.

Remarque : si vous choisissez d'utiliser un nettoyant pour l'inox du commerce, lisez l'étiquette pour vous assurer qu'il ne contient pas de composés chlorés : ces composés sont corrosifs et pourraient détériorer l'aspect de votre four.

Nettoyage de l'intérieur du four (modèles simples et four inférieur des modèles doubles)

- N'employez pas de produits, chiffons ou tampons abrasifs pour nettoyer l'émail.
- N'employez pas de nettoyeurs spécial four, de nettoyeurs abrasifs, de nettoyeurs à base d'ammoniac, de produits contenant des acides ou des alcalis, ou de détergents sur les panneaux catalytiques (ces panneaux n'équipent pas tous les modèles).

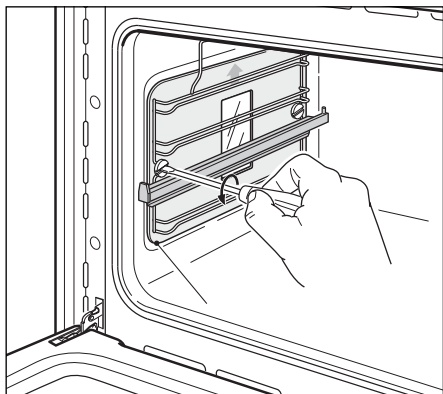


Fig.34 Dépose des grilles latérales et des panneaux catalytiques (certains modèles uniquement)

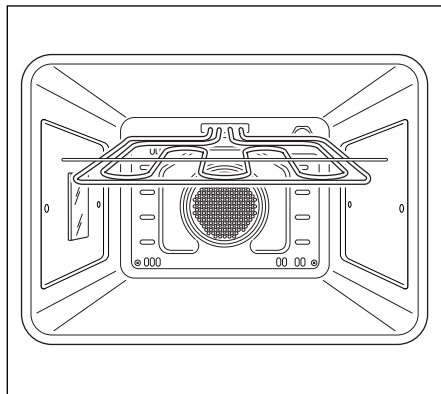


Fig.35 Résistance grill rabattable (certains modèles uniquement)

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez retirer les grilles latérales, la porte du four et le filtre à graisse. Une fois les grilles latérales retirées, la résistance grill de la voûte du four s'abaisse également et rend le nettoyage plus facile (certains modèles uniquement). La résistance grill est autonettoyante.

Nettoyage du four supérieur des modèles doubles

- N'employez pas de produits, chiffons ou tampons abrasifs pour nettoyer l'émail.

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez retirer les grilles latérales.

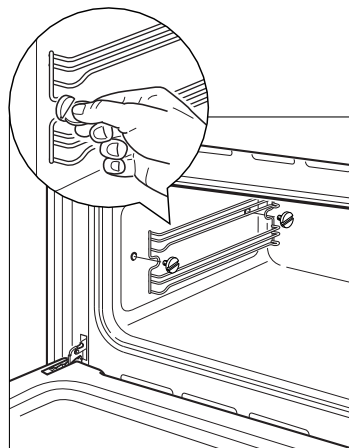


Fig. 36 Dépose des grilles latérales du four supérieur

Nettoyage de la cavité émaillée

Nettoyez l'émail à l'intérieur du four après l'avoir laissé refroidir, en utilisant des détergents ménagers ou un produit nettoyant à base d'ammoniac. Vous pouvez utiliser des nettoyants spécial four du commerce à condition de respecter scrupuleusement les instructions du fabricant.

Entretien des panneaux catalytiques (certains modèles uniquement)

Les panneaux catalytiques sont recouverts d'un émail spécial microporeux qui s'en va avec les projections d'huile et de graisses pendant la cuisson normale à plus de 200 °C. Si ces panneaux restent sales après la cuisson d'aliments très gras, réchauffez le four au maximum pendant une heure et demie. Les panneaux vont alors s'autonettoyer. Les panneaux latéraux sont réversibles. Veillez à les remettre en place en orientant la flèche vers le haut, du côté voulu. Pour retirer les panneaux catalytiques latéraux, vous devez d'abord dévisser les grilles latérales. Voir Fig. 34.

En remettant les panneaux en place, assurez-vous que :

- Les flèches sont orientées vers le haut
- Le panneau muni d'un orifice est sur la paroi gauche du four, de façon à créer un trou pour la lampe du four. Ne posez pas sur la lampe du four le panneau catalytique qui ne dispose pas d'un orifice. Puis revissez les grilles latérales sur la paroi du four.

Remarque : le panneau du fond du four est également un doublage catalytique, mais il n'est pas réversible et ne doit pas être déposé.

Nettoyage du filtre à graisse (modèles simples et four inférieur des modèles doubles)

Nettoyez le filtre à graisse après chaque utilisation. À défaut, le filtre va s'obstruer et va raccourcir la durée de vie de la résistance du ventilateur. En cas de salissure normale, mettez le filtre au lave-vaisselle en lavage normal. Si le filtre est très encrassé, placez-le dans une casserole avec deux cuillers à soupe de lessive en poudre pour le linge, ou une cuiller à soupe de poudre de lave-vaisselle. Portez à ébullition et laissez tremper pendant au moins 30 minutes. Rincez le filtre à l'eau propre et séchez.

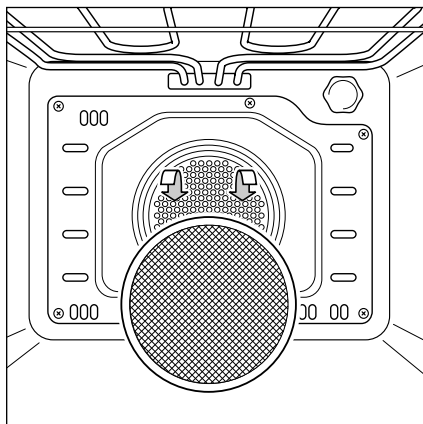


Fig.37 Démontage du filtre à graisse

Supports de grille coulissants (certains modèles uniquement)

Les supports de grille coulissants télescopiques permettent d'insérer et de retirer les grilles et les plateaux du four avec plus de sécurité et de facilité. Ils s'immobilisent une fois allongés en position maximale. Essayez les supports exclusivement avec un chiffon humide et un détergent doux. Ne les passez pas au lave-vaisselle, ne les plongez pas dans de l'eau savonneuse et n'appliquez pas de nettoyant spécial four dessus.

Pour retirer les supports de grille coulissants :

- 1 Retirez les grilles latérales en dévissant les vis de fixation (Fig. 34).
- 2 Posez le support de grille coulissant et la grille latérale en gardant le support de grille coulissant au-dessous.
- 3 Repérez les verrous de sûreté. Il s'agit de languettes qui s'agrafent sur le fil de la grille latérale (flèche 1 sur la Fig. 38).
- 4 Écartez les verrous de sûreté du fil pour libérer ce dernier (flèche 2 sur la Fig. 38).

Pour refixer le support de grille coulissant sur la grille latérale :

- 1 Vissez la grille latérale sur la paroi du four.
- 2 Installez le support de grille coulissant sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson et appuyez (Fig. 39). Un déclic sonore se produit lorsque les verrous de sûreté s'agrafent sur le fil.

Important !

Lors de la mise en place des supports de grille coulissants, veillez à :

- Installer les coulisses sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson. Elles ne doivent pas poser sur le fil inférieur.
- Installer les coulisses de façon à ce qu'elles se déploient vers la porte du four, comme le montre la Fig. 39
- Installer une coulisse de grille de chaque côté de four.
- Installer les deux côtés au même niveau. Remarque : il n'est pas possible d'installer les supports de grille coulissants sur le niveau de cuisson le plus haut.

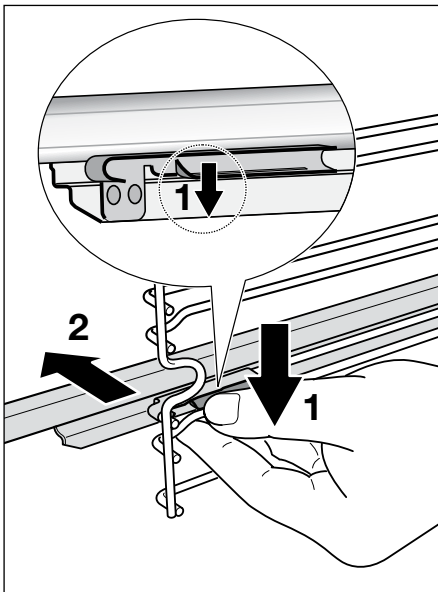


Fig.38 Démontage des supports de grille coulissants

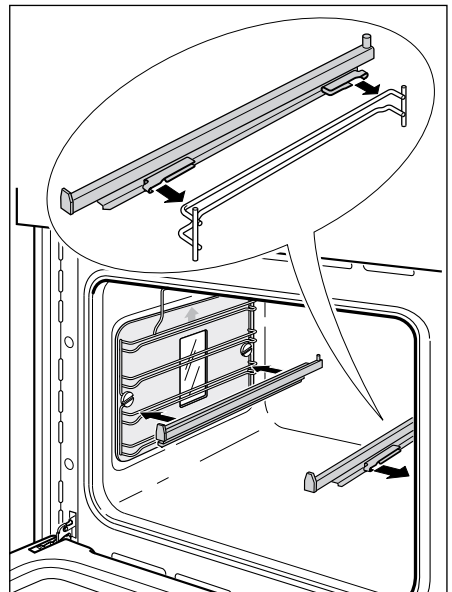


Fig.39 Remontage des supports de grille coulissants

Nettoyage de la vitre de la porte du four

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

MODÈLES SIMPLES

Démontage de la vitre intérieure et de la vitre du milieu

La porte du four est équipée de trois vitres. Pour les nettoyer, vous devez retirer la vitre intérieure et celle du milieu.

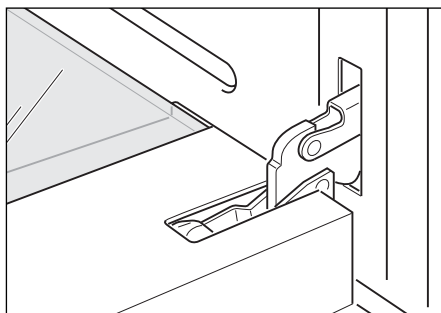


Fig. 40a

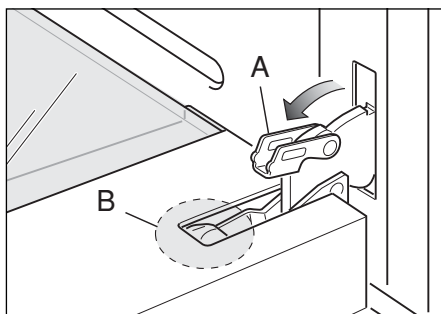


Fig. 40b

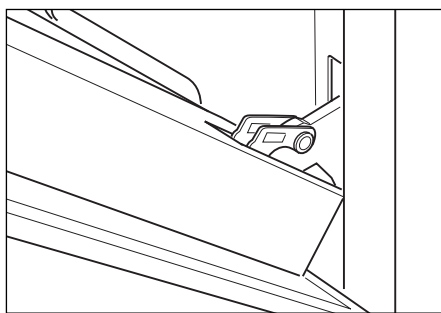


Fig. 40c

- 1 Verrouillez la porte en position ouverte :
 - Ouvrez entièrement la porte du four (Fig. 40a).
 - Ouvrez entièrement le levier « A » sur les charnières de gauche et de droite (Fig. 40b).
 - Refermez doucement la porte (Fig. 40c) jusqu'à ce que les charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie « B » de la porte (Fig. 40b).

- 2 Retirez la vitre intérieure :
 - Retirez le joint « G » en détachant les trois crochets de fixation (Fig. 40d).
 - Sortez en douceur la vitre intérieure (Fig. 40e).
 - Nettoyez le verre avec un nettoyant approprié. Séchez soigneusement la vitre et posez-la sur une surface souple.

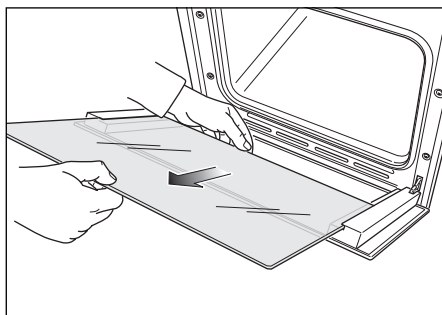


Fig. 40e

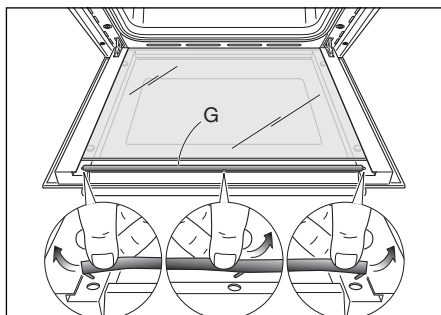


Fig. 40d

- 3 Retirez la vitre du milieu :
- Décrochez doucement la vitre centrale des pinces inférieures en la déplaçant comme illustré sur la Fig. 41b.
 - Soulevez doucement le bord inférieur de la vitre (flèche 1 sur la Fig. 41c) et retirez-la en la dégageant des pinces supérieures (flèche 2 sur la Fig. 41c).
 - Nettoyez le verre avec un nettoyant approprié. Séchez soigneusement la vitre et posez-la sur une surface souple.

Il est maintenant possible de nettoyer également la vitre extérieure.

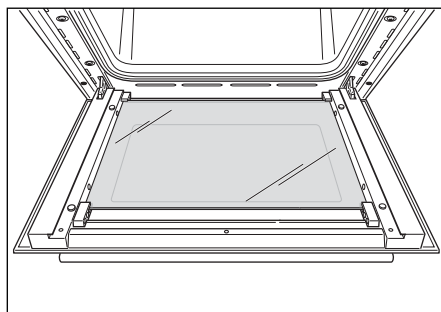


Fig. 41a

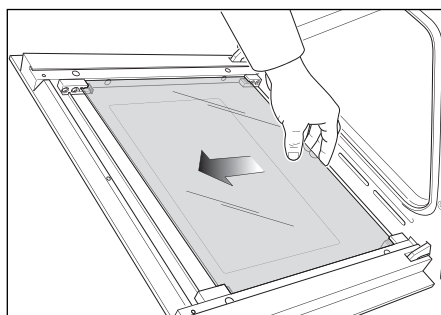


Fig. 41b

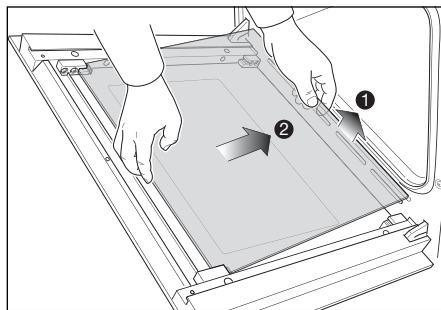


Fig. 41c

Remise en place de la vitre intérieure et de la vitre du milieu

- 1 Assurez-vous que la porte est verrouillée en position ouverte (voir Fig. 40a à 40c).
- 2 Remettez en place la vitre du milieu :
 - Vérifiez que les quatre patins en caoutchouc sont en place « M » sur la Fig. 42a).
 - Vérifiez que vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
 - Insérez en douceur le bord supérieur de la vitre dans les pinces supérieures (flèche 1 sur la Fig. 42b), puis abaissez la vitre et insérez le bord inférieur dans les pinces inférieures (flèche 2 sur la Fig. 42b) ; ensuite, faites glisser la vitre en position (Fig. 42c).

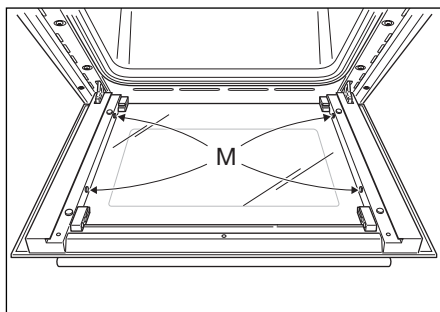


Fig. 42a

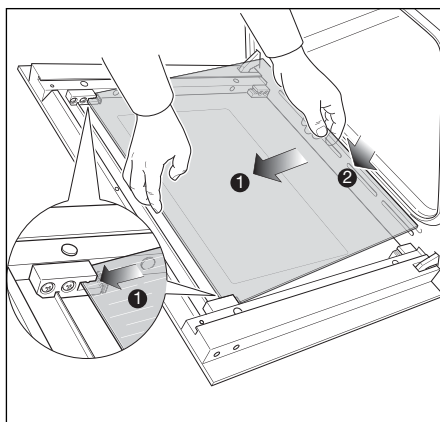


Fig. 42b

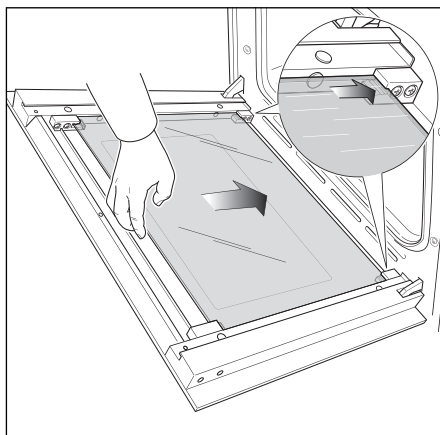


Fig. 42c

- 3 Remettez en place la vitre intérieure :
- Vérifiez que les quatre patins en caoutchouc sont en place (« D » sur la Fig. 43a).
 - Vérifiez que vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
 - Insérez la vitre dans les rails de guidage gauche, « E », et droit, « F », et faites-la glisser en douceur jusqu'aux butées « H » (Fig. 43c).
 - Remettez en place le joint « G » en engageant les trois crochets de fixation. Veillez à le poser dans le bon sens (Fig. 43e).
- 4 Déverrouillez la porte du four en l'ouvrant complètement et en fermant le levier « A » sur les charnières gauche et droite (Fig. 43d).

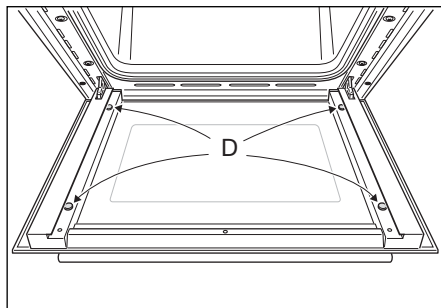


Fig. 43a

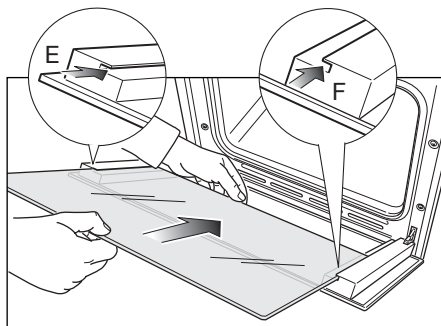


Fig. 43b

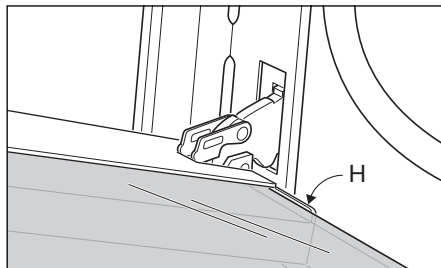


Fig. 43c

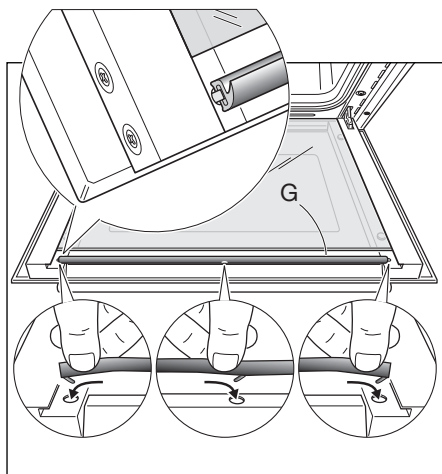


Fig. 43e

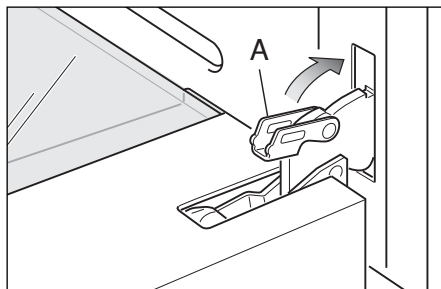


Fig. 43d

MODÈLES DOUBLES

La porte du four inférieur est équipée de trois vitres. Pour les nettoyer, vous devez retirer la vitre intérieure et celle du milieu.

La porte du four supérieur est équipée de deux vitres. Pour les nettoyer, vous devez retirer la vitre intérieure.

Porte du four inférieur

Démontage de la vitre intérieure et de la vitre du milieu

- 1 Verrouillez la porte en position ouverte :
 - Ouvrez entièrement la porte du four (Fig. 44a).
 - Ouvrez entièrement le levier « A » sur les charnières de gauche et de droite (Fig. 44b).
 - Refermez doucement la porte (Fig. 44c) jusqu'à ce que les charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie « B » de la porte (Fig. 44b).
- 2 Retirez la vitre intérieure :
 - Sortez en douceur la vitre intérieure (Fig. 44d).
 - Nettoyez le verre avec un nettoyant approprié. Séchez soigneusement la vitre et posez-la sur une surface souple.

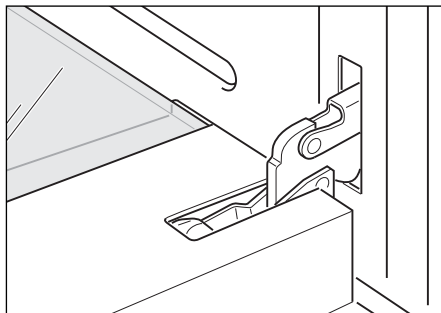


Fig. 44a

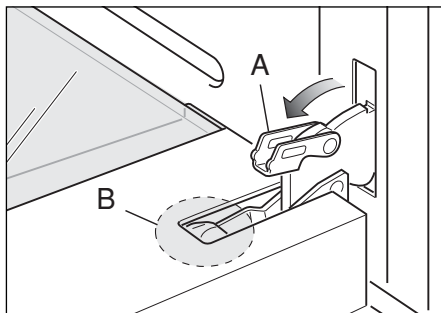


Fig. 44b

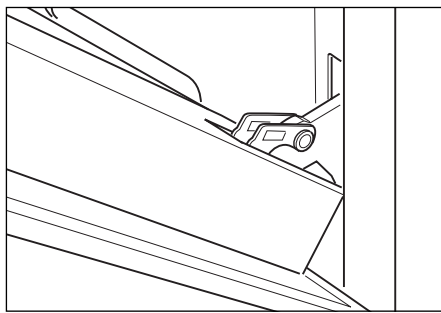


Fig. 44c

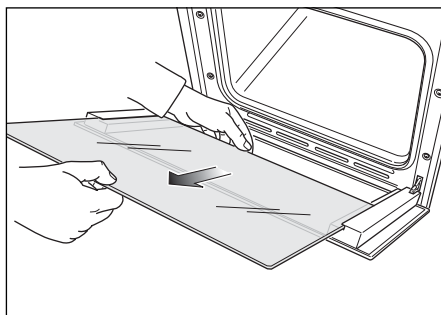


Fig. 44d

- 3 Retirez la vitre du milieu :
- Décrochez doucement la vitre centrale des pinces inférieures en la déplaçant comme illustré sur la Fig. 45b.
 - Soulevez doucement le bord inférieur de la vitre (flèche 1 sur la Fig. 45c) et retirez-la en la dégageant des pinces supérieures (flèche 2 sur la Fig. 45c).
 - Nettoyez le verre avec un nettoyant approprié. Séchez soigneusement la vitre et posez-la sur une surface souple.

Il est maintenant possible de nettoyer également la vitre extérieure.

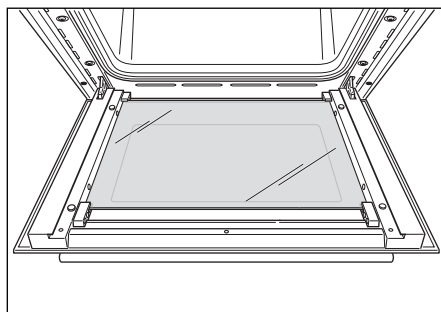


Fig. 45a

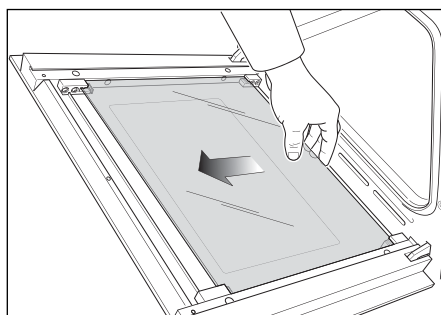


Fig. 45b

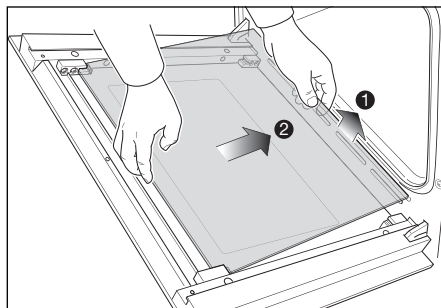


Fig. 45c

Remise en place de la vitre intérieure et de la vitre du milieu

- 1 Assurez-vous que la porte est verrouillée en position ouverte (voir Fig. 44a à 44c).
- 2 Remettez en place la vitre du milieu :
 - Vérifiez que les quatre patins en caoutchouc sont en place (« M » sur la Fig. 46a).
 - Vérifiez que vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
 - Insérez en douceur le bord supérieur de la vitre dans les pinces supérieures (flèche 1 sur la Fig. 46b), puis abaissez la vitre et insérez le bord inférieur dans les pinces inférieures (flèche 2 sur la Fig. 46b) ; ensuite, faites glisser la vitre en position (Fig. 46c).

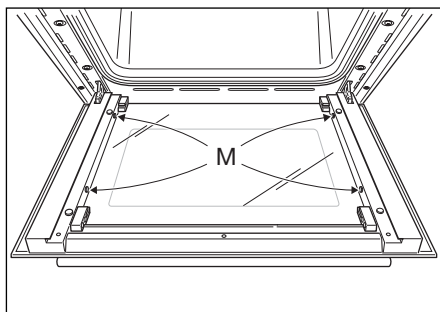


Fig. 46a

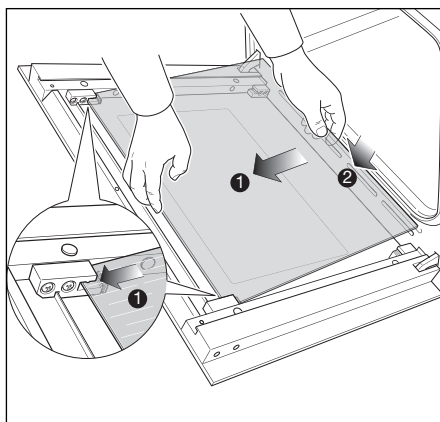


Fig. 46b

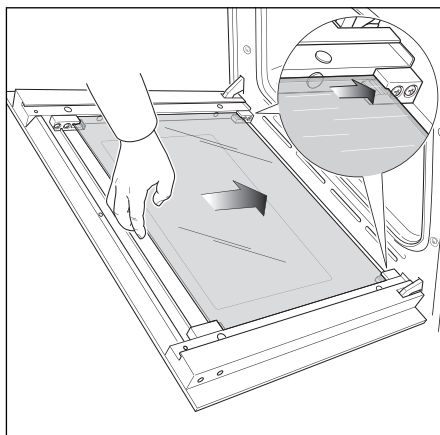


Fig. 46c

- 3 Remettez en place la vitre intérieure :
- Vérifiez que les quatre patins en caoutchouc sont en place (« D » sur la Fig. 47a).
 - Vérifiez que vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
 - Insérez la vitre dans les rails de guidage gauche, « E », et droit, « F », et faites-la glisser en douceur jusqu'aux butées « H » (Fig. 47c).
- 4 Déverrouillez la porte du four en l'ouvrant complètement et en fermant le levier « A » sur les charnières gauche et droite (Fig. 47d).

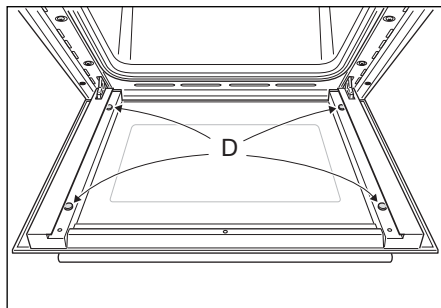


Fig. 47a

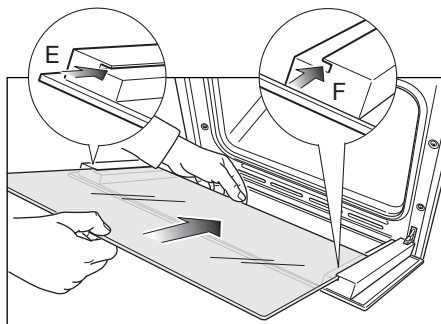


Fig. 47b

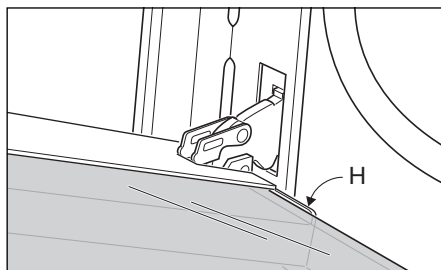


Fig. 47c

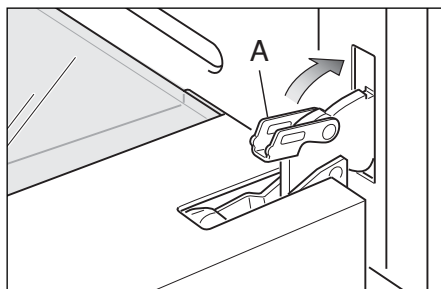


Fig. 47d

Porte du four supérieur

- 1 Verrouillez la porte en position ouverte :
 - Ouvrez entièrement la porte du four (Fig. 48b).
 - Ouvrez entièrement le levier « A » sur les charnières de gauche et de droite (Fig. 48b).
 - Refermez doucement la porte (Fig. 48c) jusqu'à ce que les charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie « B » de la porte (Fig. 48b).
- 2 Retirez la vitre intérieure :
 - Retirez le joint « G » en détachant les trois crochets de fixation (Fig. 48d).
 - Sortez en douceur la vitre intérieure (Fig. 48e).
 - Nettoyez le verre avec un nettoyeur approprié. Séchez soigneusement.

Il est maintenant possible de nettoyer également la vitre extérieure.

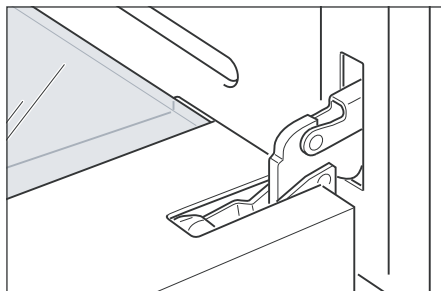


Fig. 48a

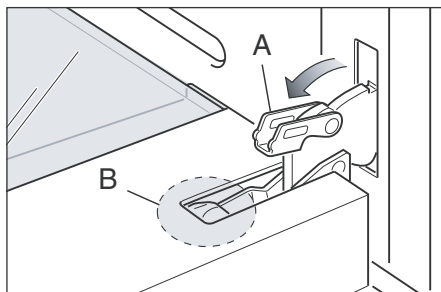


Fig. 48b

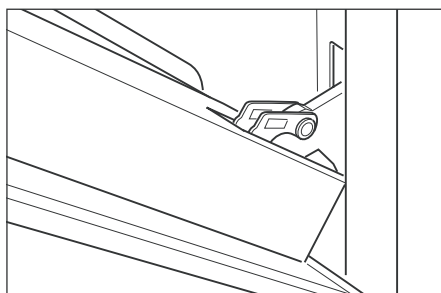


Fig. 48c

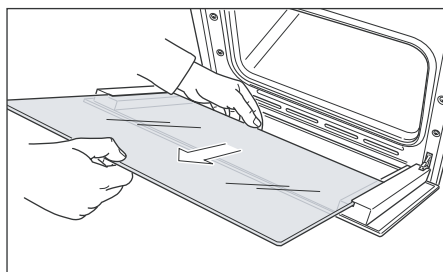


Fig. 48e

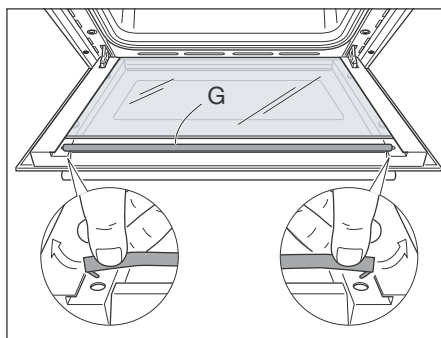


Fig. 48d

- 3 Remettez en place la vitre intérieure :
- Vérifiez que les quatre patins en caoutchouc sont en place (« D » sur la Fig. 49a).
 - Vérifiez que vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
 - Insérez la vitre dans les rails de guidage gauche, « E », et droit, « F », (Fig. 49b), et faites-la glisser en douceur jusqu'aux butées « H » (Fig. 49c).
 - Remettez en place le joint « G » en engageant les deux crochets de fixation. Veillez à le poser dans le bon sens (Fig. 49d). Remarque : l'interstice entre le bord supérieur de la vitre intérieure et le joint d'étanchéité est destiné à permettre la circulation d'air (Fig. 49f).
- 4 Déverrouillez la porte du four en l'ouvrant complètement et en fermant le levier « A » sur les charnières gauche et droite.

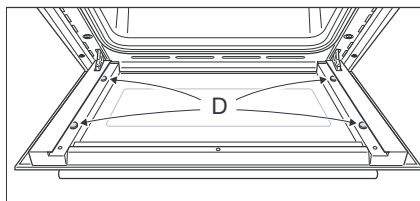


Fig. 49a

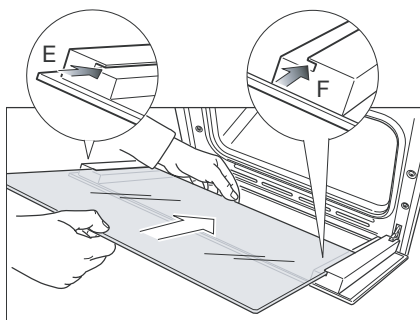


Fig. 49b

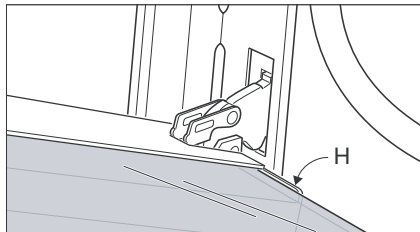


Fig. 49c

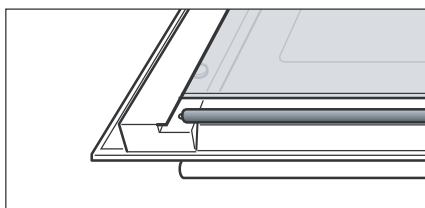


Fig. 49f

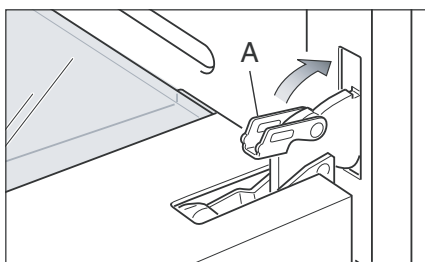


Fig. 49e

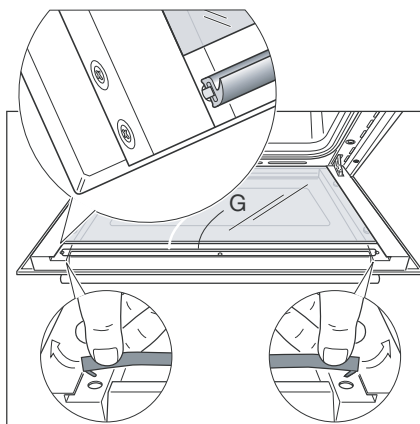


Fig. 49d

Dépose de la porte du four

La porte du four s'enlève facilement de la manière suivante :

- Ouvrez la porte à fond (Fig. 50a).
- Ouvrez complètement le levier « A » sur les charnières de gauche et de droite (Fig. 50b).
- Tenez la porte (Fig. 50c).
- Refermez doucement la porte jusqu'à ce que les leviers « A » des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie « B » de la porte (Fig. 50d).
- Retirez les crochets de charnière de leur emplacement en suivant la flèche « C » (Fig. 50e).
- Posez la porte sur une surface souple.

Pour remettre la porte en place, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

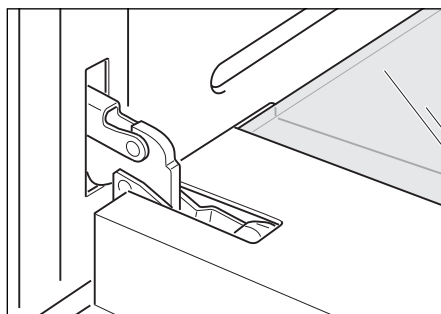


Fig. 50a

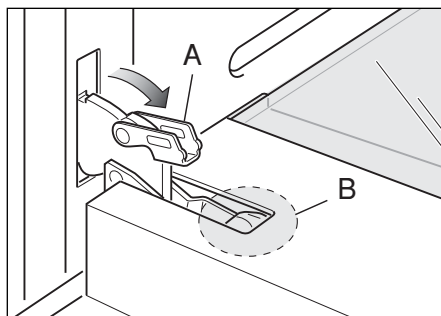


Fig. 50b

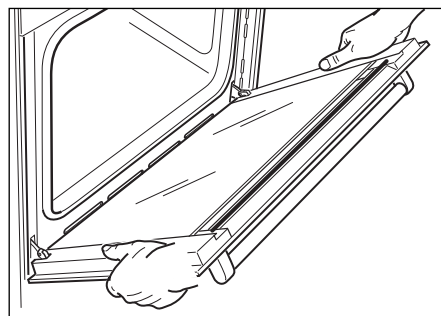


Fig. 50c

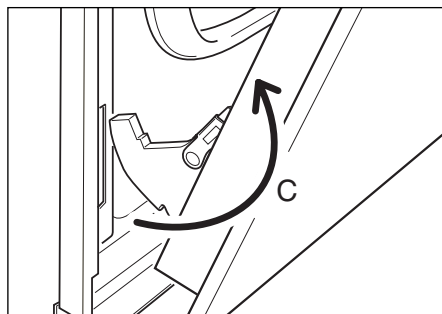


Fig. 50e

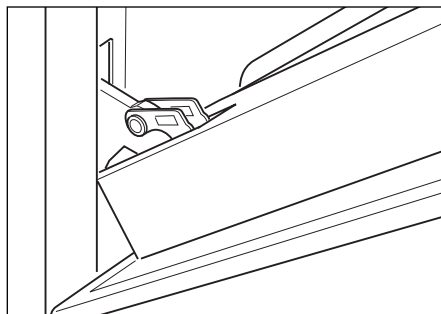


Fig. 50d

Remplacement de la lampe du four

Laissez la cavité du four et les résistances chauffantes refroidir.

Lampe de gauche (modèles simples et four inférieur des modèles doubles uniquement) :

- Retirez la grille latérale (et le doublage catalytique latéral si le four en est équipé) en dévissant les vis de fixation.
- Appuyez sur la partie haute du couvercle de protection A et retirez-le en le faisant pivoter vers le bas.

Important !

N'utilisez jamais un tournevis ou autre ustensile pour retirer le couvercle A. Ceci pourrait endommager l'émail du four ou le porte-ampoule. Procédez à la main uniquement.

- Dévissez l'ampoule B et remplacez-la par une ampoule neuve adaptée aux hautes températures (300 °C) et possédant les caractéristiques suivantes : 230–240 V 50 Hz, 25 W, E14.
- Remontez le couvercle de protection A en procédant dans l'ordre inverse. **ATTENTION** : l'encoche du bord intérieur du couvercle doit être orientée vers la lampe.
- Remettez en place la grille latérale (et le doublage catalytique latéral si le four en est doté).

Lampe en haut à droite :

- Retirez le couvercle de protection C (Fig. 26).
- Dévissez l'ampoule B et remplacez-la par une ampoule neuve adaptée aux hautes températures (300 °C) et possédant les caractéristiques suivantes : 230–240 V 50 Hz, 25 W, E14.
- Remontez le couvercle de protection.

Remarque : le remplacement des ampoules du four n'est pas couvert par votre garantie.

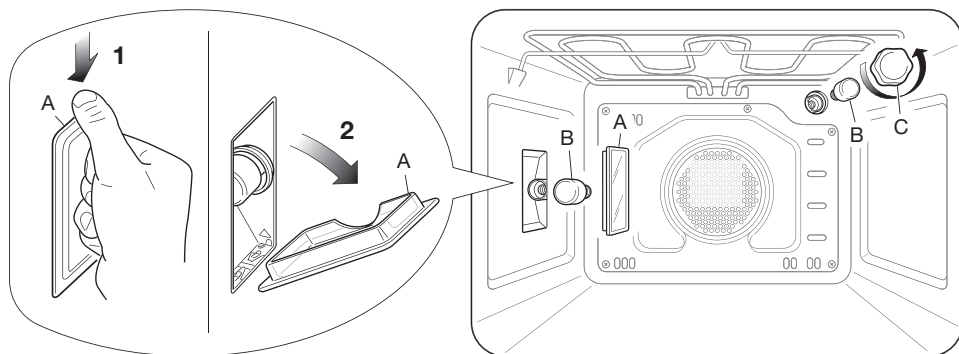


Fig. 51 Dépose des lampes du four

Avant de demander un service après-vente ou une assistance...

Vérifiez les choses que vous pouvez faire vous-même. Consultez les conseils d'installation et le guide d'utilisation et vérifiez :

- 1 que votre appareil est bien installé.
- 2 que son fonctionnement normal vous est familier.

Si après avoir vérifié ces points, vous avez encore besoin d'assistance, reportez-vous au livret SAV et Garantie pour connaître les détails de la garantie et consultez le centre de service après-vente agréé le plus proche ou prenez contact avec nous sur notre site Web :

www.fisherpaykel.com

Ce four a été conçu et construit conformément aux règles et spécifications suivantes :

En Nouvelle-Zélande et en Australie :

AS/NZS 60335-1 Prescriptions générales concernant les appareils électriques domestiques

AS/NZS 60335-2-6 Prescriptions particulières concernant les appareils électriques domestiques de cuisson

AS/NZS 1044 Prescriptions de compatibilité électromagnétique.

En Europe :

Prescriptions de sécurité de la Directive CEE « Basse tension » 2006/95 :

- EN 60335-1 Prescriptions générales concernant les appareils électriques domestiques

- EN 60335-2-6 Prescriptions particulières concernant les appareils électriques domestiques de cuisson



Prescriptions de sécurité de la Directive CEE « CEM » 89/336 :

- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 Prescriptions concernant la compatibilité électromagnétique

Prescriptions de la Directive CEE 93/68.

Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (pour les pays de l'Union européenne uniquement)

GB Cet appareil porte un marquage conforme à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à mettre ce produit correctement au rebut, vous contribuerez à prévenir les éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qu'une gestion inappropriée des déchets de ce produit pourrait avoir.

Le symbole  figurant sur le produit ou sur les documents qui l'accompagnent indique que cet appareil ne peut être traité comme un déchet ménager. Au lieu de cela, il sera déposé au point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut doit être effectuée conformément à la réglementation environnementale en vigueur sur l'élimination des déchets. Pour en savoir plus sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, prenez contact avec votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Safety and warnings	50
Installation instructions	54

SEVEN-FUNCTION SINGLE OVEN MODELS

Using your oven for the first time	62
Clock and timer	63
Using your oven	64
Cooking functions	65
Automatic cooking	67

FOUR-FUNCTION SINGLE OVEN MODELS

Using your oven for the first time	68
Clock, timer and automatic switch-off	69
Cooking functions	70

DOUBLE OVEN MODELS

Using the main lower oven for the first time	72
Clock and timer	73
Using the main lower oven	74
Lower oven cooking functions	75
Automatic cooking	77
Using the upper oven for the first time	78
Upper oven cooking functions	79

Care and cleaning	80
Warranty and service	96

Important!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The models shown in this User Guide may not be available in all markets and are subject to change at any time. For current details about model and specification availability in your country, please go to our website www.fisherpaykel.com or contact your local Fisher & Paykel dealer.

Installation

WARNING!



Electrical Shock Hazard

Always disconnect the oven from the mains electricity supply before carrying out any maintenance operations or repairs.

Failure to do so may result in death or electrical shock.

WARNING!



Cut Hazard

Take care - panel edges are sharp.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety precautions

- To avoid hazard, follow these instructions carefully before installing or using this product.
- Please make this information available to the person installing the product as it could reduce your installation costs.
- This oven is to be installed and connected to the electricity supply only by an authorised person.
- If the installation requires alterations to the domestic electrical system, call a qualified electrician. The electrician should also check that the socket cable section is suitable for the electricity drawn by the oven.
- The oven must be earthed.
- To connect the oven to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.
- Installation must comply with your local building and electricity regulations.
- Failure to install the oven correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Before you install the oven, please make sure that

- A suitable disconnection switch is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The switch must be of an approved type installed in the fixed wiring and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles in accordance with the local wiring rules.
In Australia and New Zealand, a switch of the approved type with a 3 mm air gap must be installed in the active (phase) conductor of the fixed wiring.
- The location of the oven connection socket (if fitted) is outside the cavity if the product is flush to the rear wall.
- The electrician allows at least 1.5 m (and not more than 2 m) free length of connection cable within the cavity for ease of installation and servicing of the product. The mains cable should not touch any hot metal parts.

- *The oven will rest on a surface that can support its weight.*
- *The benchtop and oven cavity are square and level, and are the required dimensions.*
- *The height from the floor suits the user.*
- *The oven door can open fully without obstruction.*
- *If the supply cord is damaged, it is replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.*

When you install the oven

- *Do not seal the oven into the cabinetry with silicone or glue. This makes future servicing difficult. Fisher & Paykel will not cover the costs of removing the oven, or of damage caused by this removal.*
- *Use the supplied screws to secure the oven to the cabinetry. Do not over-tighten the screws. (See Fig. 1)*
- *Do not stand on the door, or place heavy objects on it.*
- *Do not lift the oven by the door handle.*

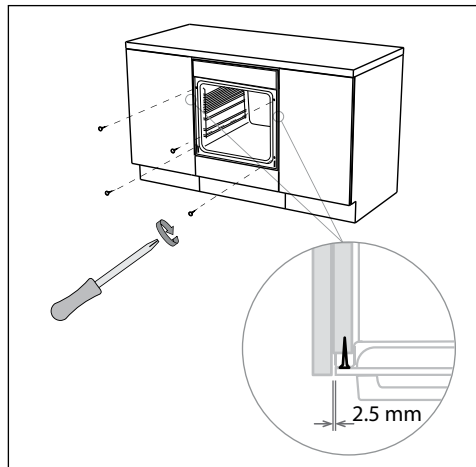


Fig. 1 Securing the oven to the cabinetry

Operation

Your built-in oven has been carefully designed to operate safely during normal cooking procedures. Please keep the following guidelines in mind when you are using your oven:

WARNING!



Electrical Shock Hazard

Switch the oven off at the wall before replacing fuses or the oven lamp.

Failure to do so may result in death or electrical shock.

WARNING!



Hot Surface Hazard

Accessible parts may become hot when this oven is in use.

To avoid burns and scalds keep children away.

Do not touch hot surfaces inside the oven.

Use oven mitts or other protection when handling hot surfaces such as oven shelves or dishes.

Take care when opening the oven door.

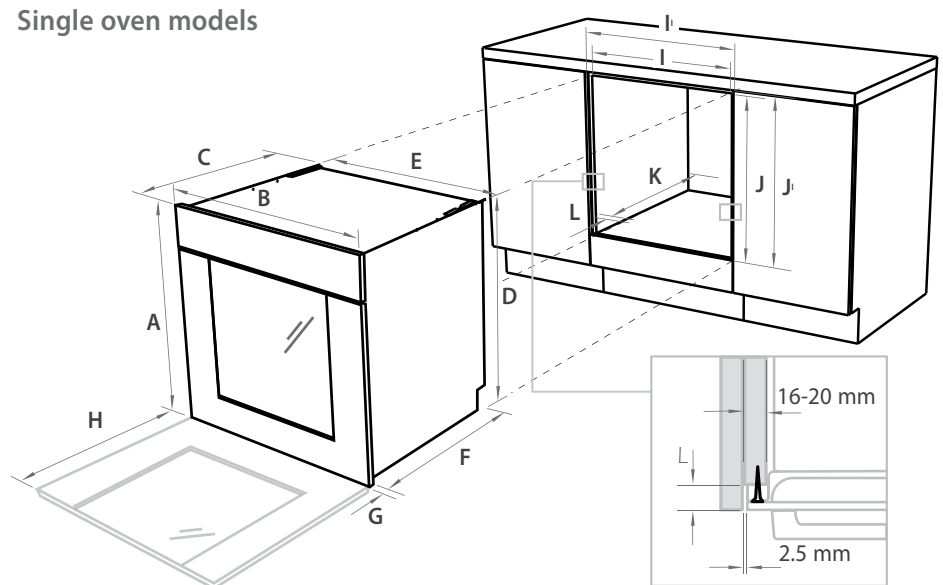
Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

Failure to do so could result in burns and scalds.

Important safety precautions

- *Isolating switch: make sure this oven is connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.*
- *Household appliances are not intended to be played with by children.*
- *Children, or persons with a disability which limits their ability to use the appliance, should have a responsible person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.*
- *Safe food handling: leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.*
- *Do not place aluminium foil, dishes, trays, water or ice on the oven floor during cooking as this will irreversibly damage the enamel.*
- *Do not stand on the door, or place heavy objects on it.*
- *Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in shattering of the glass.*
- *Do not use a steam cleaner to clean any part of the oven.*
- *Caution. Hot air can blow from under the control panel as part of the oven's cooling system.*

Single oven models



Installation diagrams for illustration purposes only

Figure 2 Single product and cabinetry dimensions

Product and cabinetry dimensions (mm)

A	overall height* of product	597
B	overall width of product	595
C	overall depth of product (excluding handle and knobs)	567
D	height of chassis	582
E	width of chassis	556
F	depth of chassis	545
G	depth of oven frame and control panel (excl. knobs)	22
H	depth of oven door (open) (measured from front of oven frame)	445
I	minimum inside width of cavity	560
I'	overall width of cavity	600
J	inside height of cavity	585
J'	overall height of cavity	600
K	minimum inside depth of cavity	550
L	flush fitting cabinetry clearance	22

Note: If installing a cooktop above the oven ensure adequate clearance is provided for the cooktop as per the cooktop manufacturer's instructions.

*All height measurements include mounted feet.

Double oven models

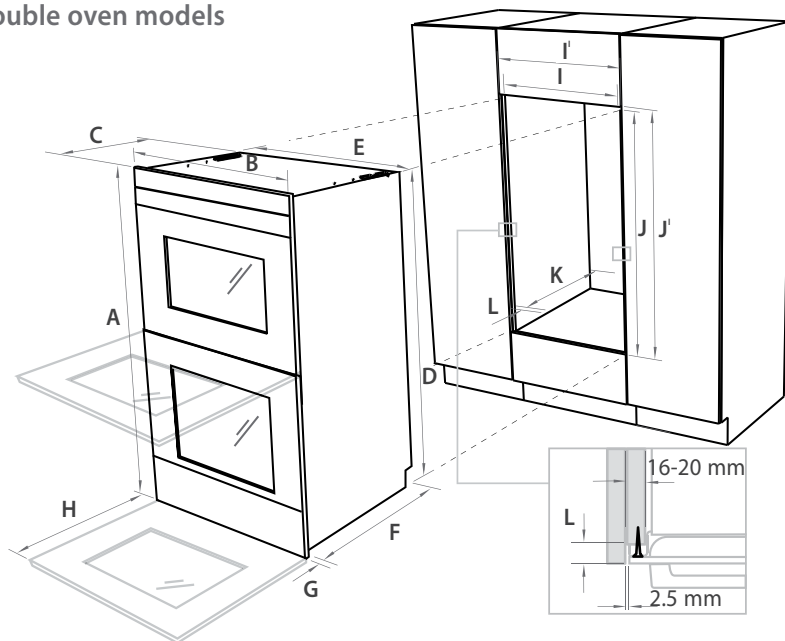


Figure 3 Double product and cabinetry dimensions

Product and cabinetry dimensions (mm)

A	overall height* of product	888
B	overall width of product	595
C	overall depth of product (excluding handle and knobs)	567
D	height of chassis	874
E	width of chassis	556
F	depth of chassis	545
G	depth of oven frame and control panel (excl. knobs)	22
H	depth of oven door (open) (measured from front of oven frame)	271/445
I	minimum inside width of cavity	560
I'	overall width of cavity	600
J	inside height of cavity	877
J'	overall height of cavity	893
K	minimum inside depth of cavity	550
L	flush fitting cabinetry clearance	22

*All height measurements include mounted feet.

Single oven models

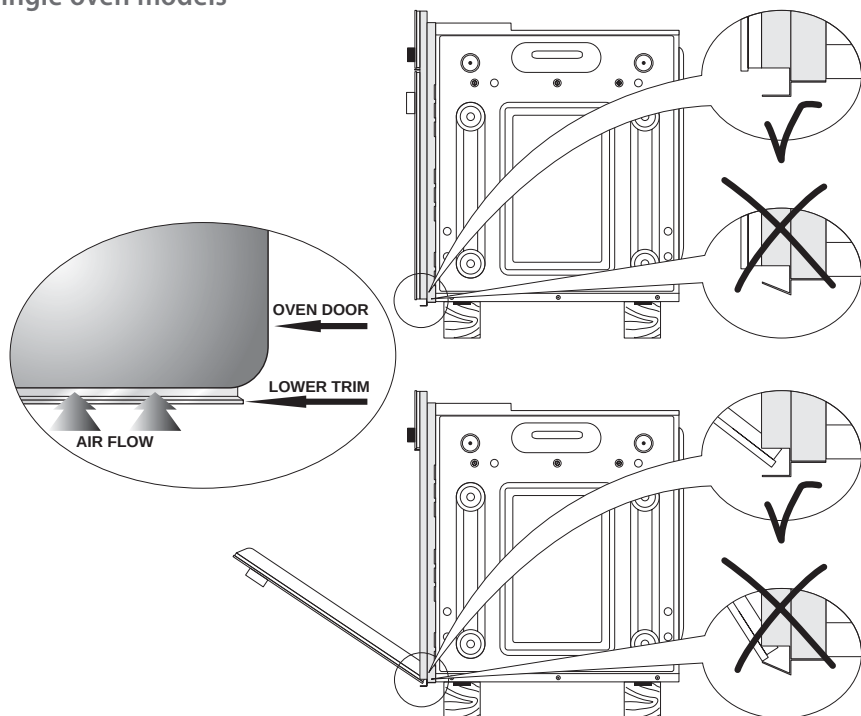


Fig. 4 Correct and incorrect placement of trim

Important:

Please take extra care not to damage the lower trim of the oven.

The space between the bottom of the door and the lower trim is important for the correct air circulation into the oven.

Ensure the oven sits on wooden blocks or similar supports when it is removed from the carton as shown in Fig. 4. This will prevent any damage to the lower trim.

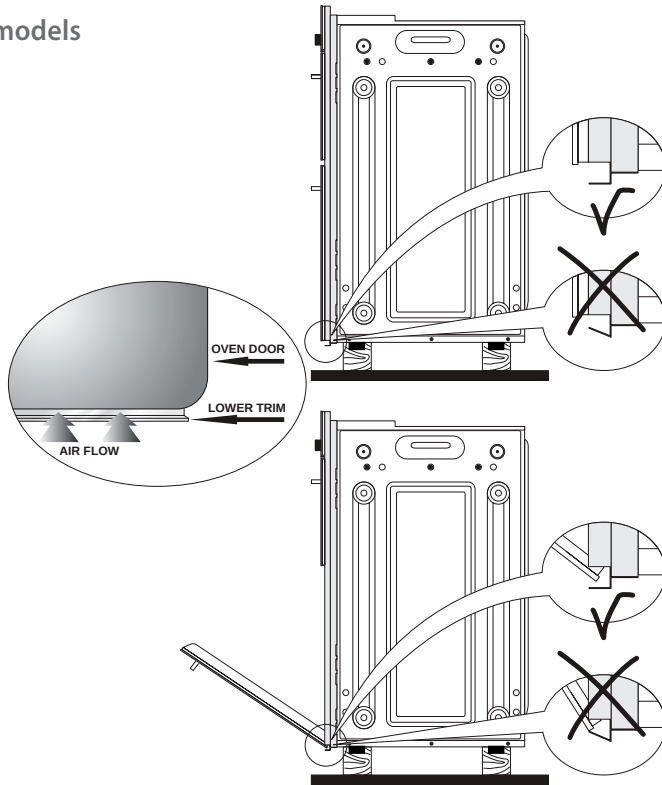
After installation, check the lower trim is still undamaged. Open the oven door slowly to its fully open position, ensuring there is adequate clearance between the bottom of the door and the lower trim.

Should the lower trim become damaged, straighten the trim and ensure the oven door opens fully without obstruction from the lower trim.

Note: you can remove the feet but ensure that the oven does not sit on the lower trim.

The manufacturer does not accept responsibility for any damage to the oven resulting from incorrect installation.

Double oven models



Important:

Please take extra care not to damage the lower trim of the oven.

Fig. 5 Correct and incorrect placement of trim

The space between the bottom of the door and the lower trim is important for the correct air circulation into the oven.

Ensure the oven sits on wooden blocks or similar supports when it is removed from the carton as shown in Fig. 5. This will prevent any damage to the lower trim.

After installation, check the lower trim is still undamaged. Open the oven door slowly to its fully open position, ensuring there is adequate clearance between the bottom of the door and the lower trim.

Should the lower trim become damaged, straighten the trim and ensure the oven door opens fully without obstruction from the lower trim.

Note: you can remove the feet but ensure that the oven does not sit on the lower trim.

The manufacturer does not accept responsibility for any damage to the oven resulting from incorrect installation.

Single oven models

- Unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks "A" (fig. 7).
- Open the cable crimp by unscrewing screw "F" (Fig. 8), unscrew the terminal screws and remove the cable.
- Connect the new supply cable, of suitable type and section, to the terminal board following the diagram in Fig. 6.

230-240 V~ 2350-2550W

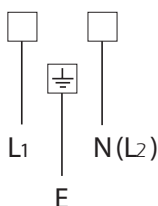


Figure 6

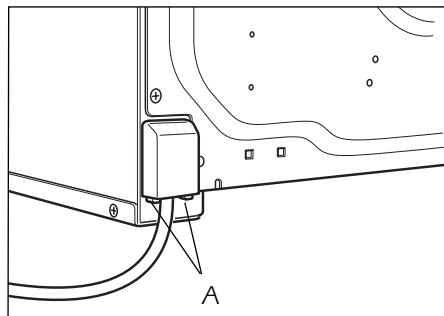


Figure 7

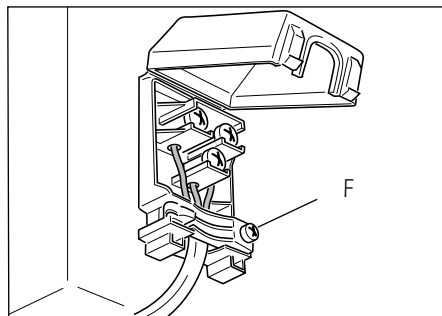


Figure 8

Feeder cable section type HO5RR-F

230- 240 V ~

3 x 1.5 mm²

Double oven models

- Unscrew the screw A securing the cover plate B behind the oven (fig. 9).
- Remove the cover plate B.
- Remove the screws C from the cable clamp (fig. 10).
- Insert the mains cable (type V105 for AU and NZ, type H05RR-F for UK and EU - 3x2.5 mm² section 230-240 V ~ 4400-4800 W) into the cable protector P.
- Connect the phase and earth cables to the mains terminal connection block D.
- The wires of this appliance must be coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW - EARTH $\perp$
 BLUE - NEUTRAL "N"
 BROWN - LIVE "L"

- The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter "E" or by the Earth $\perp$ symbol or coloured GREEN or GREEN AND YELLOW.
- The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter "N" or coloured BLACK.
- The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter "L" or coloured RED.
- Refit the cable clamp so that it clamps the outer sleeving of the cable, and screw the screws C.
- Refit the cover plate B and fix it with the screw A.

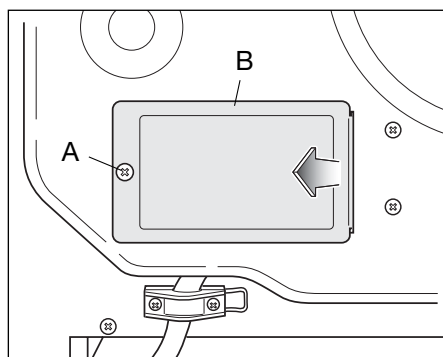


Figure 9

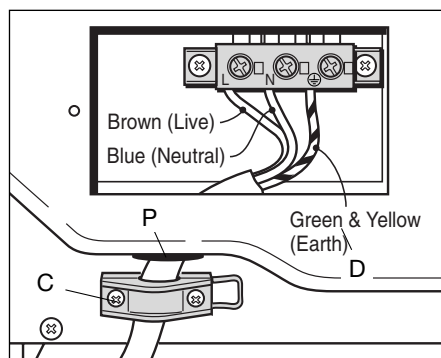


Figure 10

Important:

This appliance must be earthed.

Seven-function single oven NZ AU models

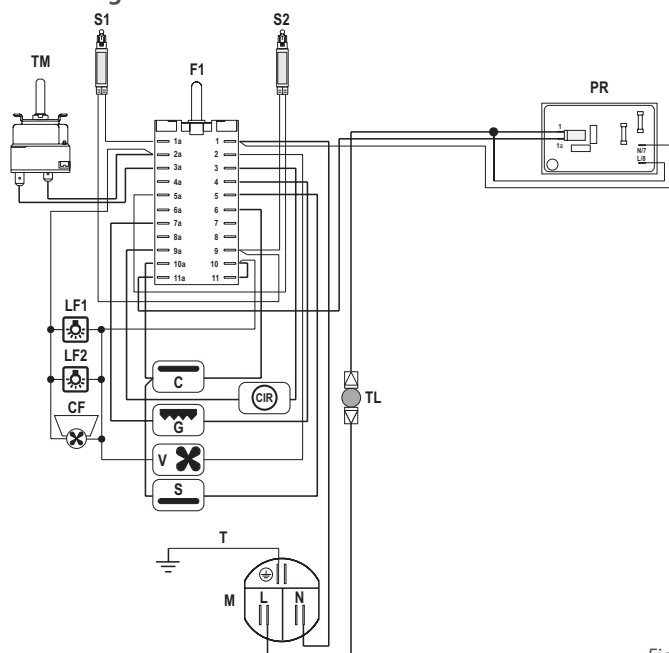


Figure 11a

Seven-function single oven GB IE EU models

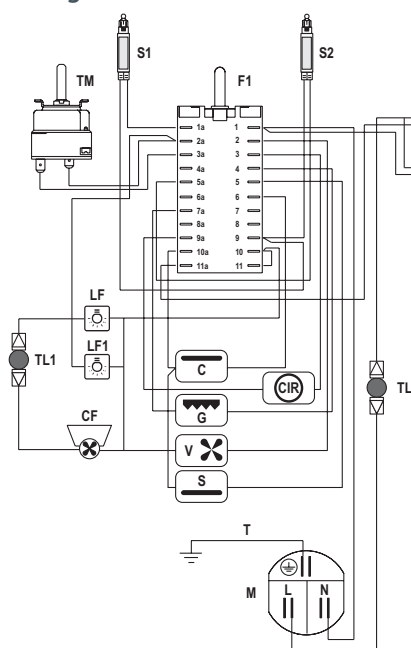


Figure 11b

Four-function single oven models

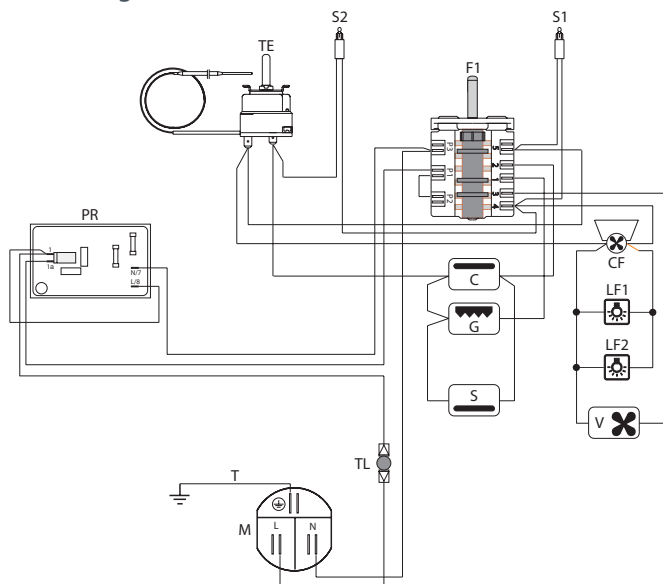


Figure 12

Double oven models

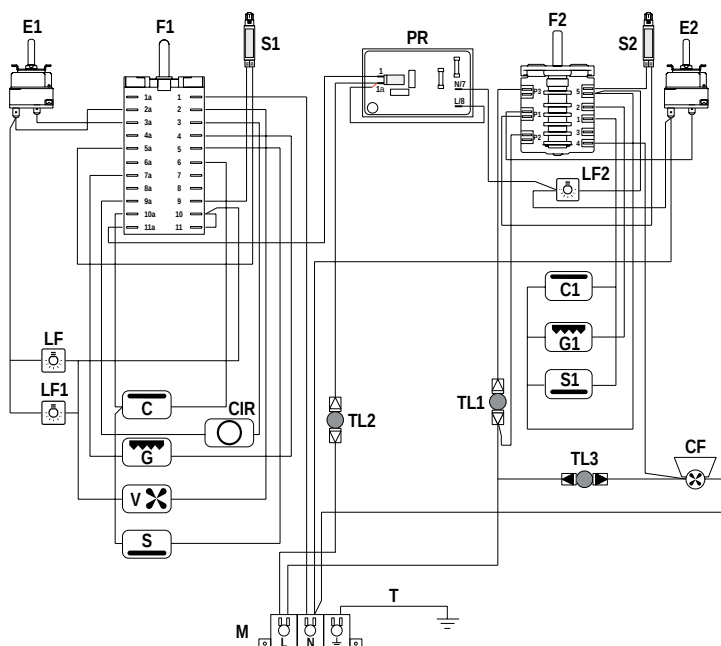


Figure 13

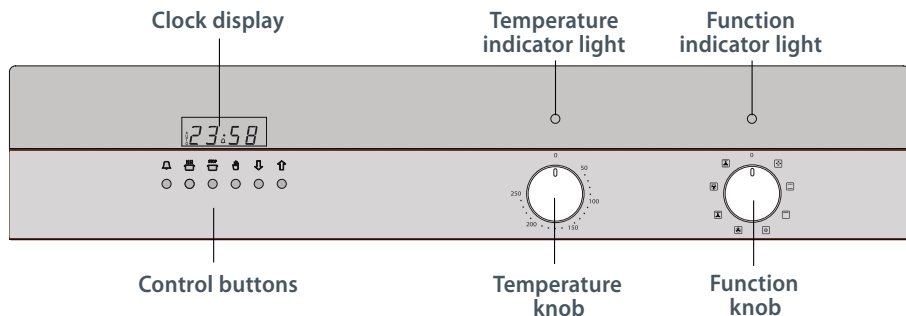
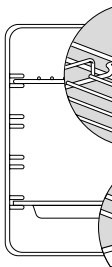


Fig. 14 Control panel

Before using your new oven, please:

- 1 Read this user guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
 - 2 Remove all accessories and packaging.
 - 3 Set the clock. The oven will not work until the clock has been set.
 - 4 Condition the oven:
 - Put in the shelves and trays. If you are not using the sliding shelf supports, then slide in the shelves and grill pan as shown in Fig. 15. Fit them between the metal runners, with the safety stop notch down and at the back. (If the shelf supports and catalytic panels are not already fitted, see 'Care and cleaning' for how to do this).
 - Heat the oven on maximum for:
 - 60 minutes in the  position
 - 30 minutes in the  position
 - 15 minutes in the  position
 - 5 Wipe out the oven with a damp cloth and mild detergent, and dry thoroughly.
- 
- Fig. 15 Correct position*

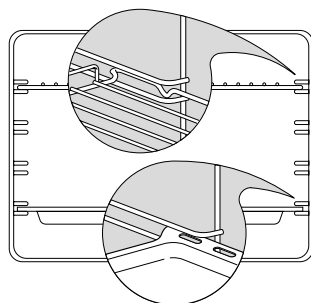


Fig. 15 Correct position of shelves and pan

Buttons

-  **Timer**
-  **Cooking time**
-  **End of cooking time**
-  **Manual position; and cancels the set program**
-  **Decreases the number shown on the display or changes the volume of the beeps**
-  **Increases the number shown on the display**

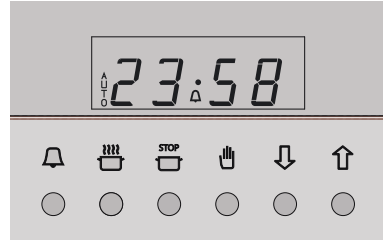


Fig. 16 Clock display and control buttons

Illuminated symbols

AUTO - flashing - oven in automatic position but not set

AUTO - steady illumination - oven set for automatic cooking

 - timer in operation

AUTO - flashing and timer beeping when you have set automatic cooking time - program error (The time of day lies between the calculated cooking start and end time.)

Setting the clock

When first connected, or after a power failure longer than 15 seconds, '0:00' and AUTO will flash on the display. To set the clock, press the  button and then the  and  buttons.

Note: changing the time will delete any automatic program.

Using the timer

You can use the timer at any time, even when the oven is not in use. The timer does not turn the oven off.

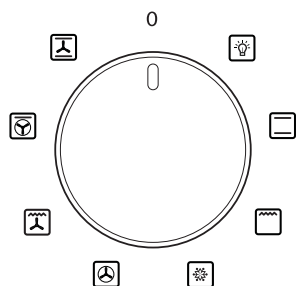
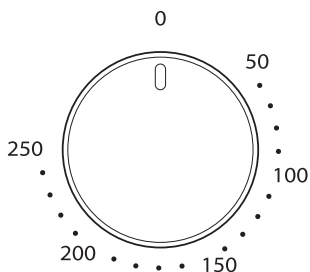
- You can set the timer for up to 23 hours and 59 minutes.
- To set the timer, press the  button briefly, then the  and  buttons to set the time you want. After a few seconds, the clock will show the time of day with the  symbol in the display.
- To check the remaining time, press the .
- To cancel the timer, press the  button and then reset the time to '0:00' by pressing the  button. Press the  button to turn the timer off.
- When the time is up, the timer will beep. Press the  button to turn the timer off.

Setting the timer volume

You can choose between three levels of volume for the timer beeps. To adjust the volume:

- 1 Check the clock is set and the timer is not running.
- 2 Press and hold the  button. The timer will beep.
- 3 Release the  button and re-press to hear the next level of volume. The last level selected is stored.

Note: if the power to the oven is cut, then the beep volume will reset to the loudest level.

*Fig. 17 Function knob**Fig. 18 Temperature knob*

- 1 Select the function using the function knob. The oven lights will come on.
- 2 Select the temperature using the temperature control knob. The oven temperature indicator light, above the temperature knob on the control panel, will glow until the oven has reached the set temperature, and then it will go out.
- 3 When you have finished cooking, turn the function and temperature control knobs to the off 0 position.

Note: press the  button if **AUTO** is flashing or steadily illuminated.

**OVEN LAMP**

Only the oven light comes on. It remains on in all the cooking functions.

**BAKE**

The upper and lower heating elements come on. BAKE is the traditional method of cooking. It is best to cook on only one shelf at a time in this function.

**GRILL**

The grill at the top of the oven comes on. Preheat for five minutes. Use with the oven door closed and the temperature knob between 50 °C and 225 °C max. Do not grill for longer than 30 minutes at any one time. For best results, use the topmost shelf position when you want quick browning (eg toast).

**DEFROST**

Only the oven fan comes on. Use with the temperature knob set to O. The fan circulates air around the oven, speeding up the defrosting process by approximately 30%.

Note: this function is not for cooking food.

**FAN FORCED**

The circular heating element and the fan come on. The oven set on FAN FORCED can cook several different foods together. Use FAN FORCED for multi-shelf cooking.

**FAN GRILL**

Both the grill and the fan come on. Use with the oven door closed and the temperature knob between 50 °C and 225 °C max.

**WARM**

The upper element, the circular element and the fan come on. Set between 50 °C and 140 °C. Note: this function is not for cooking food.

**FAN BAKE**

The upper and lower heating elements and the fan come on.

Important!

Safe food handling: leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking or defrosting. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.

Notes on baking and roasting:

- Only use the fat filter for roasting. Remove before baking. Always clean the filter after cooking.
- Preheat the oven before baking.
- Do not place anything, including water or ice, on the oven floor.

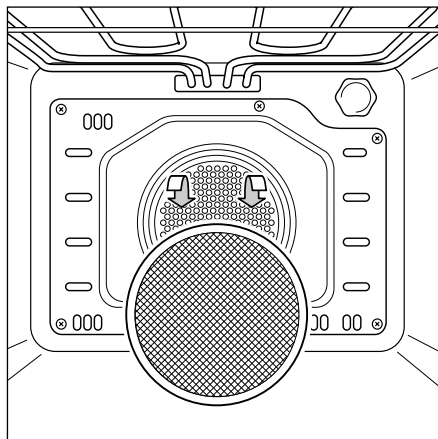


Fig. 19 Fat filter

Use automatic cooking to automatically turn the oven on, cook, and then turn the oven off.

- 1 Check the clock shows the correct time.
- 2 Select the function and temperature. The oven will come on.
- 3 Decide how long the food will take to cook, allowing time for preheating if necessary.
- 4 Press the  button. '0:00' will show. AUTO will also show when you start using the   buttons to set the cooking time.
- 5 Select the time you would like the oven to turn off by pressing the  button, and then using the   buttons.

If there is time to wait before cooking starts, the current time of day and AUTO will show in the clock display. The oven temperature and function lights will go out and the oven will switch off but is now set for automatic cooking.

If you are already at home to turn the oven on and only want the oven to turn off automatically, start cooking as normal, then follow step 4 or step 5 to set a time to stop the oven.

When automatic cooking starts, AUTO will continue to show and the oven will turn on.

- To see the remaining cook time, press the  button.
- To see the set stop time, press the  button.
- To cancel automatic cooking at any time, press the  button and turn the temperature and function knobs to the off **O** position.

When the stop time is reached, the oven will turn off, the timer will beep and AUTO will flash:

- Press the  button to stop the beeping and return the oven to manual mode.
- Turn the temperature and function knobs to the off **O** position.

Important!

Safe food handling: leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.

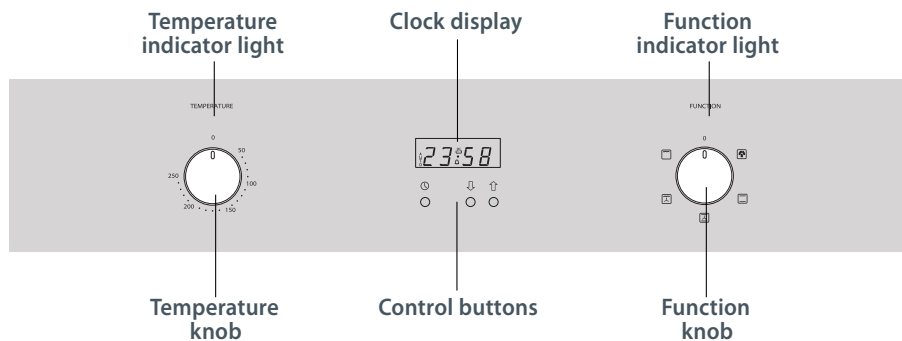


Fig. 20 Control panel

Before using your new oven, please:

- 1 Read this user guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- 2 Remove all accessories and packaging.
- 3 Set the clock. The oven will not work until the clock has been set.
- 4 Condition the oven:
 - Slide in the shelves and grill pan as shown in Fig. 21. Fit them between the metal runners, with the safety stop notch down and at the back. (If the shelf supports and catalytic panels are not already fitted, see 'Care and cleaning' for how to do this).
 - Heat the oven on maximum for:
 - 60 minutes in the  position
 - 15 minutes in the  position
- 5 Wipe out the oven with a damp cloth and mild detergent, and dry thoroughly.

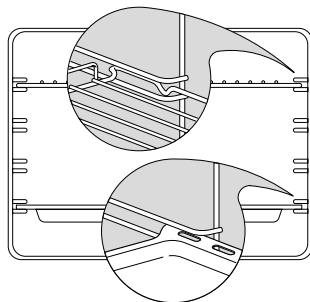


Fig. 21 Correct position of shelves and pan

Setting the clock

When the oven is first connected, or after a power failure, '0·00' will flash on the display.

To set the clock, push the  button, then the  or  buttons.

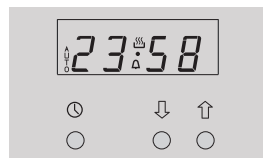


Fig. 22 Clock display and control buttons

Using the timer

The timer can be set for a maximum period of 99 minutes and 50 seconds.

To set the timer, push the  or  button until you have set the required time.

Once the pre-set time has elapsed, the timer will beep (for up to seven minutes). Push the  button to turn it off.

Important!

Note: you can only use the timer if the oven is not in use (on stand-by). If the oven is cooking, it will turn off when the pre-set time has elapsed.

Cooking with automatic switch-off

This automatically stops the cooking after a pre-set time, for a maximum period of 99 minutes and 50 seconds.

- To set the cooking time, push the  or  button until the display shows the required time. The symbol AUTO will show in the display.
- Adjust the oven temperature.
- The oven will immediately start to operate, and will cook for the pre-set time. The display counts down the time remaining.
- Press the  button to see the time.
- Once the pre-set time has elapsed, the oven will switch off, the symbol AUTO will go off, and the timer will beep (for up to seven minutes). Push the  button to turn it off.

Setting the timer volume

You can choose between three levels of volume for the timer beeps. To adjust the volume:

- 1 Check the clock is set and the timer is not running.
- 2 Press and hold the  button. The timer will beep.
- 3 Release the  button and re-press to hear the next level of volume. The last level selected is stored.

Note: if the power to the oven is cut, then the beep volume will reset to the loudest level.

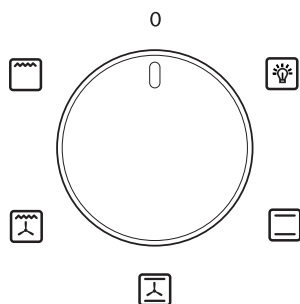


Fig. 23 Function knob

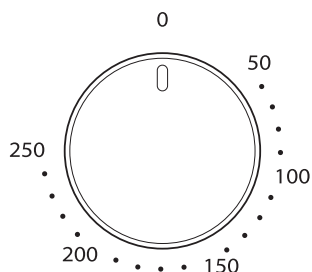


Fig. 24 Temperature knob

**OVEN LAMP**

Only the oven light comes on. It remains on in all the cooking functions.

**BAKE**

The upper and lower heating elements come on. BAKE is the traditional method of cooking. It is best to cook on only one shelf at a time in this function.

**FAN BAKE**

The upper and lower heating elements and the fan come on.

**FAN GRILL**

Both the grill and the fan come on. Use with the oven door closed and the temperature knob between 50 °C and 225 °C max.

**GRILL**

The grill at the top of the oven comes on. Preheat for five minutes. Use with the oven door closed and the temperature knob between 50 °C and 225 °C max. Do not grill for longer than 30 minutes at any one time. For best results, use the topmost shelf position when you want quick browning (eg toast).

Notes on baking and roasting:

- **Only use the fat filter for roasting. Remove before baking. Always clean the filter after cooking.**
- Preheat the oven before baking.
- Do not place anything, including water or ice, on the oven floor.

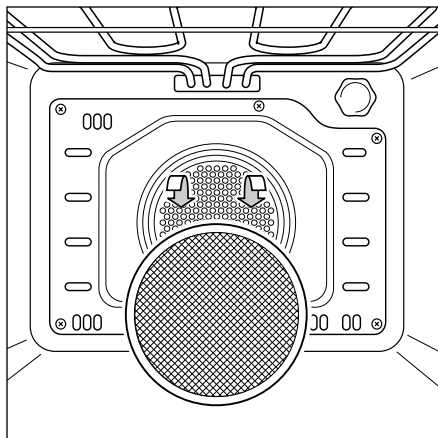


Fig. 25 Fat filter

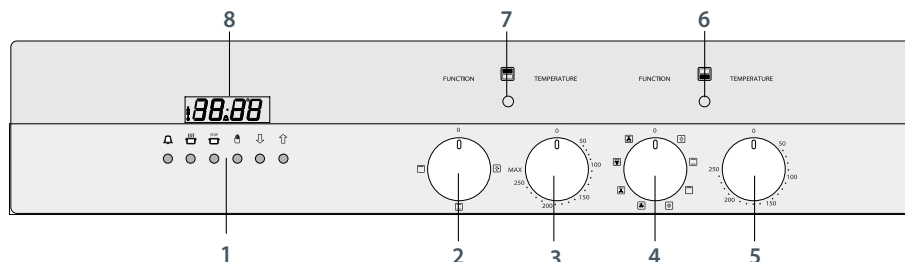


Fig. 26 Control panel

Control panel

- 1 Control buttons (for main oven only)
- 2 Top oven function knob
- 3 Top oven temperature knob
- 4 Main oven function knob
- 5 Main oven temperature knob
- 6 Main oven temperature indicator light
- 7 Top oven temperature indicator light
- 8 Clock display

Using the main lower oven for the first time

Before using your new oven, please:

- 1 Read this user guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- 2 Remove all accessories and packaging.
- 3 Set the clock. The oven will not work until the clock has been set.
- 4 Condition the oven:
 - Put in the shelves and trays. If you are not using the sliding shelf supports, then slide in the shelves and grill pan as shown in Fig. 27. Fit them between the metal runners, with the safety stop notch down and at the back. (If the shelf supports and catalytic panels are not already fitted, see 'Care and cleaning' for how to do this).
 - Heat the oven on maximum for:
 - 60 minutes in the  position
 - 30 minutes in the  position
 - 15 minutes in the  position

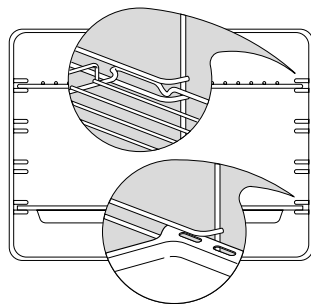


Fig. 27 Correct position of shelves and pan

- 5 Wipe out the oven with a damp cloth and mild detergent, and dry thoroughly.

Buttons

-  **Timer**
-  **Cooking time**
-  **End of cooking time**
-  **Manual position; and cancels the set program**
-  **Decreases the number shown on the display or changes the volume of the beeps**
-  **Increases the number shown on the display**

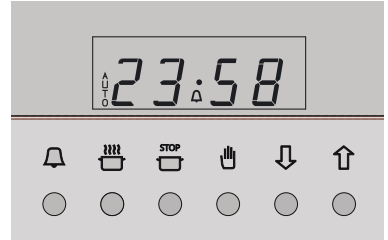


Fig. 28 Clock display and control buttons

Illuminated symbols

AUTO - flashing - oven in automatic position but not set

AUTO - steady illumination - oven set for automatic cooking

 - Timer in operation

AUTO - flashing and timer beeping when you have set automatic cooking time - program error (The time of day lies between the calculated cooking start and end time.)

Setting the clock

When first connected, or after a power failure longer than 15 seconds, '0:00' and AUTO will flash on the display. To set the clock, press the  button and then the  and  buttons.

Note: changing the time will delete any automatic program.

Using the timer

You can use the timer at any time, even when the oven is not in use. The timer does not turn the oven off.

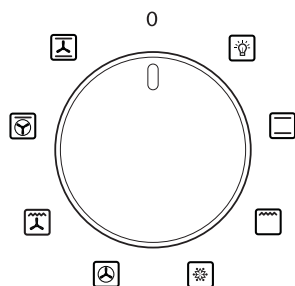
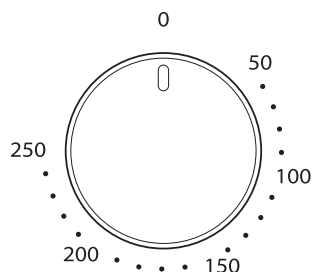
- You can set the timer for up to 23 hours and 59 minutes.
- To set the timer, press the  button briefly, then the  and  buttons to set the time you want. After a few seconds, the clock will show the time of day with the  symbol in the display.
- To check the remaining time, press the .
- To cancel the timer, press the  button and then reset the time to '0:00' by pressing the  button. Press the  button to turn the timer off.
- When the time is up, the timer will beep. Press the  button to turn the timer off.

Setting the timer volume

You can choose between three levels of volume for the timer beeps. To adjust the volume:

- 1 Check the clock is set and the timer is not running.
- 2 Press and hold the  button. The timer will beep.
- 3 Release the  button and re-press to hear the next level of volume. The last level selected is stored.

Note: if the power to the oven is cut, then the beep volume will reset to the loudest level.

*Fig. 29 Function knob**Fig. 30 Temperature knob*

- 1 Select the function using the function control knob. The oven lights will come on.
- 2 Select the temperature using the temperature control knob. The oven temperature indicator light, above the temperature knob on the control panel, will glow until the oven has reached the set temperature, and then it will go out.
- 3 When you have finished cooking, turn the function and temperature control knobs to the off 0 position.

Note: press the  button if **AUTO** is flashing or steadily illuminated.



OVEN LAMP

Only the oven light comes on. It remains on in all the cooking functions.



BAKE

The upper and lower heating elements come on. BAKE is the traditional method of cooking. It is best to cook on only one shelf at a time in this function.



GRILL

The grill at the top of the oven comes on. Preheat for five minutes. Use with the oven door closed and the temperature knob between 50 °C and 225 °C max. Do not grill for longer than 30 minutes at any one time. For best results, use the topmost shelf position when you want quick browning (eg toast).



DEFROST

Only the oven fan comes on. Use with the temperature knob set to O. The fan circulates air around the oven, speeding up the defrosting process by approximately 30%.

Note: this function is not for cooking food.



FAN FORCED

The circular heating element and the fan come on. The oven set on FAN FORCED can cook several different foods together. Use FAN FORCED for multi-shelf cooking.



FAN GRILL

Both the grill and the fan come on. Use with the oven door closed and the temperature knob between 50 °C and 225 °C max.



WARM

The upper element, the circular element and the fan come on. Set between 50 °C and 140 °C.

Note: this function is not for cooking food.

**FAN BAKE**

The upper and lower heating elements and the fan come on.

Important!

Safe food handling: leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking or defrosting. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.

Notes on baking and roasting:

- Only use the fat filter for roasting. Remove before baking. Always clean the filter after cooking.
- Preheat the oven before baking.
- Do not place anything, including water or ice, on the oven floor.

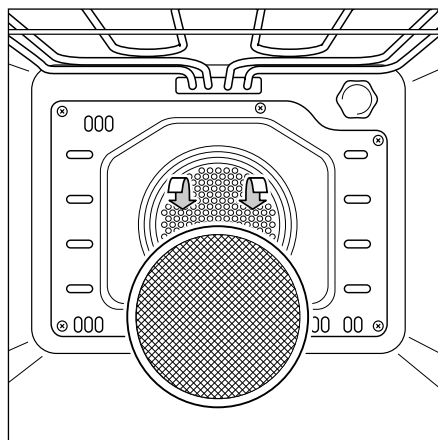


Fig. 31 Fat filter

Use automatic cooking to automatically turn the oven on, cook, and then turn the oven off.

- 1 Check the clock shows the correct time.
- 2 Select the function and temperature. The oven will come on.
- 3 Decide how long the food will take to cook, allowing time for preheating if necessary.
- 4 Press the  button. '0:00' will show. AUTO will also show when you start using the   buttons to set the cooking time.
- 5 Select the time you would like the oven to turn off by pressing the  button, and then using the   buttons.

If there is time to wait before cooking starts, the current time of day and AUTO will show in the clock display. The oven temperature and function lights will go out and the oven will switch off but is now set for automatic cooking.

If you are already at home to turn the oven on and only want the oven to turn off automatically, start cooking as normal, then follow step 4 or step 5 to set a time to stop the oven.

When automatic cooking starts, AUTO will continue to show and the oven will turn on.

- To see the remaining cook time, press the  button.
- To see the set stop time, press the  button.
- To cancel automatic cooking at any time, press the  button and turn the temperature and function knobs to the off **O** position.

When the stop time is reached, the oven will turn off, the timer will beep and AUTO will flash:

- Press the  button to stop the beeping and return the oven to manual mode.
- Turn the temperature and function knobs to the off **O** position.

Important!

Safe food handling: leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.

Upper oven

Before using your new oven, please:

- 1 Read this user guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- 2 Remove all accessories and packaging.
- 3 Condition the oven:
 - Put in the shelf and tray. Make sure you fit the shelf so that the safety notch, which stops it sliding out, faces down (Fig. 32).
 - Heat the oven on maximum for:
60 minutes in the  position
15 minutes in the  position
- 4 Wipe out the oven with a damp cloth and mild detergent, and dry thoroughly.

Note: if the shelf supports are not already fitted, see 'Care and cleaning' for how to do this.

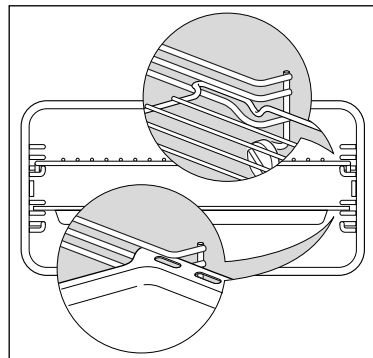


Fig. 32 Correct position of shelves and pan

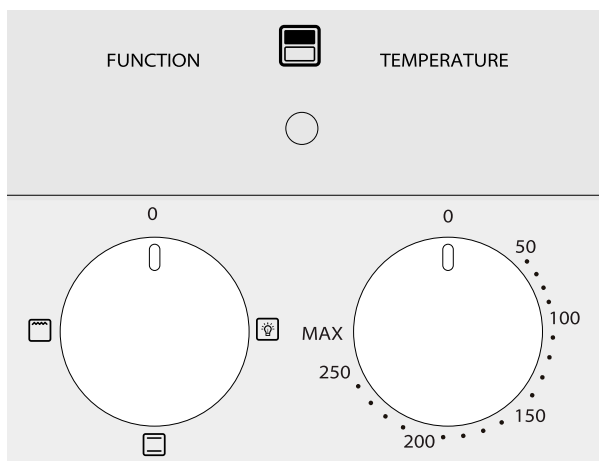


Fig. 33 Upper oven function and temperature knobs



OVEN LAMP

Only the oven light comes on. It remains on in all the cooking functions.



BAKE

The upper and lower heating elements come on. BAKE is the traditional method of cooking. It is best to cook on only one shelf at a time in this function.



GRILL

The grill at the top of the oven comes on. Preheat for five minutes. Use with the oven door closed and the temperature knob between 50 °C and 225 °C max. Do not grill for longer than 30 minutes at any one time. For best results, use the topmost shelf position when you want quick browning (eg toast).

Notes on baking:

- Preheat the oven before baking.
- Do not place anything, including water or ice, on the oven floor.

Important!

Before you start cleaning your oven, please:

- *Read these cleaning instructions and the 'Safety and warnings' section at the start of this user guide.*
- *Turn the oven off at the wall.*
- *Make sure the oven is a safe temperature to touch.*
- *Do not use a steam cleaner.*
- *Do not keep flammable substances in the oven.*

General advice

- Wipe out the oven after every use.
- Wipe up spills. Avoid leaving alkaline or acidic substances (such as lemon juice or vinegar) on the oven surfaces.
- Do not use cleaning products with a chlorine or acidic base.

Cleaning the outside of the oven

Important!

- *Do not use abrasive cleaners, cloths or pads on the outside surfaces of the oven.*
- *Immediately wipe off any caustic cleaners if they are spilled onto the oven door handle.*

Wipe the oven's outside surfaces often, using warm water and a mild household detergent. The stainless steel may also be cleaned with a suitable cleaner and polish.

Note: if you choose to use a commercial stainless steel cleaner, please read the label to make sure it does not contain chlorine compounds as these are corrosive and may damage the appearance of your oven.

Cleaning the inside of your oven (single models and double lower oven)

- Do not use abrasive cleaners, cloths or pads to clean the enamel.
- Do not use any oven cleaners, abrasive cleaners, ammonia-based cleaners, products containing acids or alkalis, or detergents on the catalytic panels (not supplied with all models).

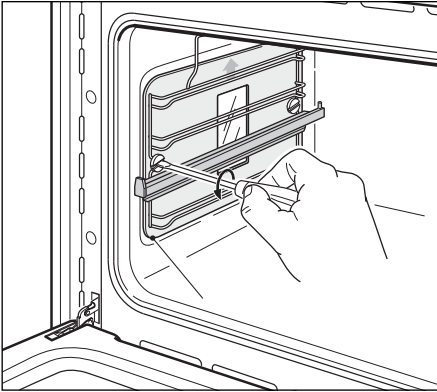


Fig.34 Removing the side racks and catalytic panels (some models only)

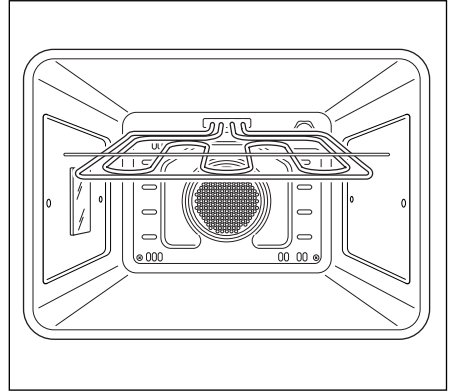


Fig.35 Drop-down grill element (some models only)

To make cleaning easier, you can remove the side racks, the oven door, and the fat filter. Once you have removed the side racks, the top grill element also drops down to make cleaning easier (some models only). The grill element is self-cleaning.

Cleaning the double upper oven

- Do not use abrasive cleaners, cloths or pads to clean the enamel.

To make cleaning easier, you can remove the side racks.

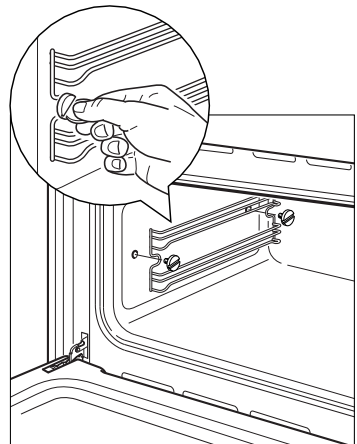


Fig.36 Removing the upper oven side racks

Cleaning the enamel cavity

Clean the enamel on the inside of the oven when it has cooled down, using household detergents or an ammonia-based cleaner. You may use 'off the shelf' oven cleaners, if you carefully follow the manufacturers' instructions.

Caring for the catalytic panels (some models only)

The catalytic panels are covered with a special microporous enamel which absorbs and does away with oil and fat splashes during normal cooking over 200 °C. If, after cooking very fatty foods, the panels remain dirty, heat the oven on maximum for an hour to an hour and a half, and they will self-clean. The side panels are reversible. Make sure that you replace them with the arrow up, and on the correct side. To remove the side catalytic panels, you first need to unscrew the side racks. See Fig. 34.

When you replace the panels, make sure that:

- The arrows are pointing upwards.
- The panel with the hole in it is on the left oven wall, so that there is a hole for the oven lamp.

Do not put the catalytic panel without the hole over the oven lamp.

Then screw the side racks back onto the oven wall.

Note: in some models, the back panel of the oven is also a catalytic panel, but this is not reversible and should not be removed.

Cleaning the fat filter (single models and double lower oven)

Clean the fat filter after every use. If the filter is not cleaned, it will block and shorten the life of the fan element. If it is lightly soiled, place the filter in a dishwasher on normal wash. If the filter is very dirty, place in a saucepan with either two tablespoons of clothes washing powder, or one tablespoon of dishwashing powder. Bring to the boil and leave to soak for at least 30 minutes. Rinse the filter in clean water and dry.

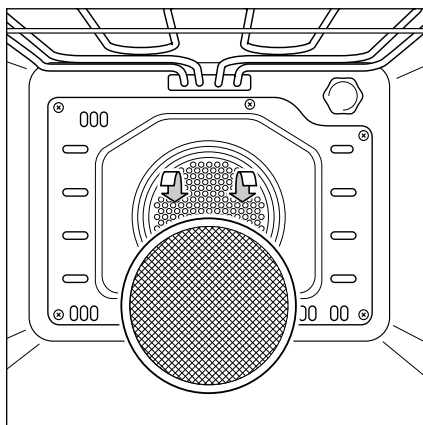


Fig.37 Fat filter

Sliding shelf supports (some models only)

The telescopic sliding shelf supports make it safer and easier to insert and remove the oven shelves and trays. They stop when they are pulled out to the maximum position. Wipe the supports with a damp cloth and a mild detergent only. Do not wash them in the dishwasher, immerse them in soapy water, or use oven cleaner on them.

To remove the sliding shelf supports:

- 1 Remove the side racks by unscrewing the fixing screws (Fig. 34).
- 2 Lay down the sliding shelf support and side racks, with the sliding shelf support underneath.
- 3 Find the safety locks. These are the tabs that clip over the wire of the side rack (arrow 1 in Fig. 38).
- 4 Pull the safety locks away from the wire to release the wire (arrow 2 in Fig. 38)

To refit the sliding shelf support onto the side racks:

- 1 Screw the side rack onto the oven wall
- 2 Fit the sliding shelf support onto the top wire of a rack and press (Fig. 39). You will hear a click as the safety locks clip over the wire.

Important!

When fitting the sliding shelf supports, make sure that you fit:

- *the slides to the top wire of a rack. They do not fit on the lower wire.*
- *the slides so that they run out towards the oven door, as shown in Fig. 39.*
- *both sides of each pair of shelf slides.*
- *both sides on the same level. Note: you cannot fit the sliding shelf supports to the top shelf position.*

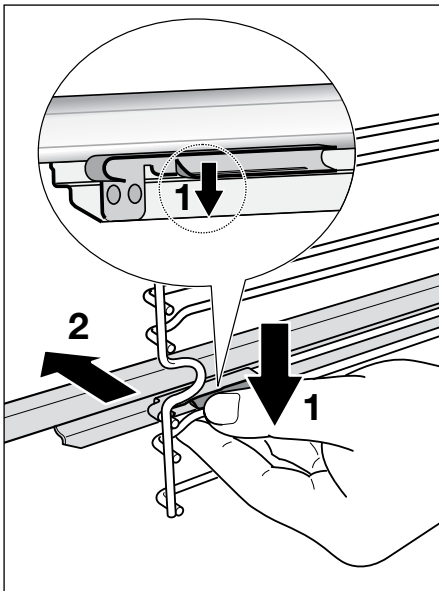


Fig.38 Removing the sliding shelf supports

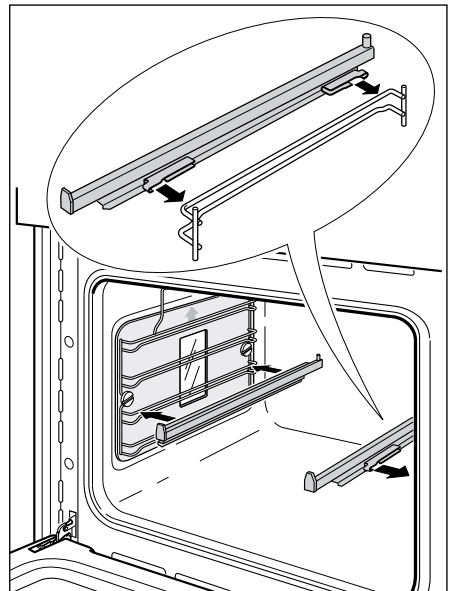


Fig.39 Refitting the sliding shelf supports

Cleaning the oven door glass

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

SINGLE MODELS

Removing the inner and middle panes of glass

The oven door has three panes of glass. To clean these, you need to remove the inner and middle panes.

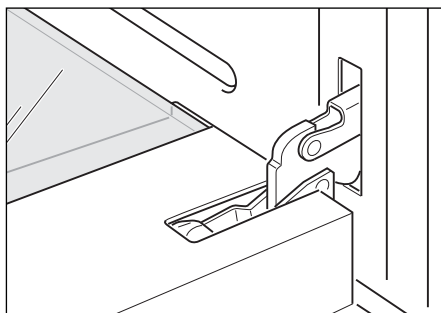


Fig. 40a

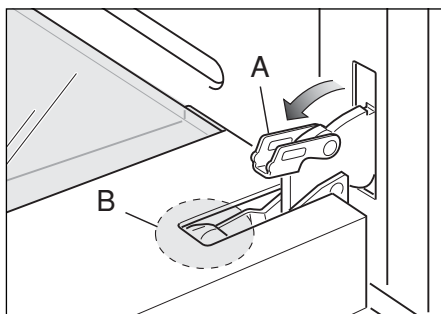


Fig. 40b

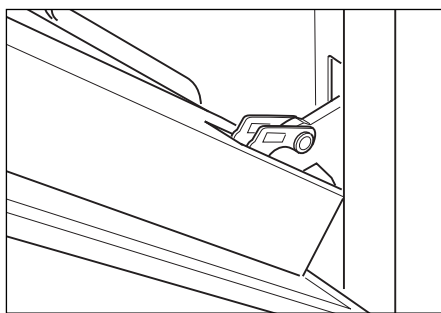


Fig. 40c

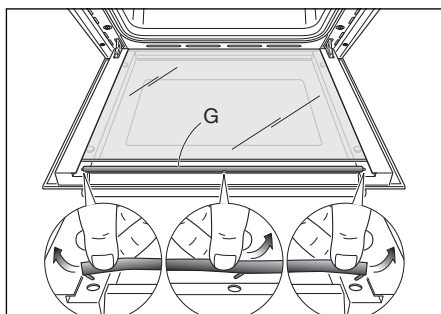


Fig. 40d

- 1 Lock the door open:
 - Fully open the oven door (Fig. 40a).
 - Fully open the lever "A" on the left and right hinges (Fig. 40b).
 - Gently close the door (Fig. 40c) until the left and right hinges are hooked to part "B" of the door (Fig. 40b).

- 2 Remove the inner pane:
 - Remove the seal "G" by unhooking the three fixing hooks (Fig. 40d).
 - Gently pull out the inner pane of glass (Fig. 40e).
 - Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

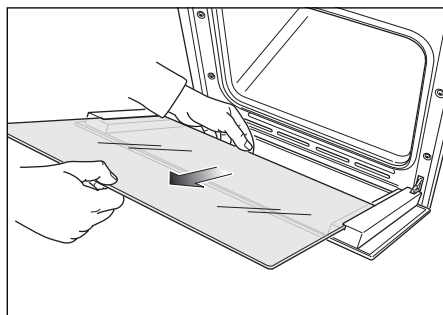


Fig. 40e

- 3 Remove the middle pane:
- Gently unlock the middle pane of glass from the bottom clamps by moving it as in Fig. 41b.
 - Gently lift the bottom edge of the pane (arrow 1 in Fig. 41c) and remove it by pulling it out from the top clamps (arrow 2 in Fig. 41c).
 - Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

Now you can also clean the inside of the outer glass.

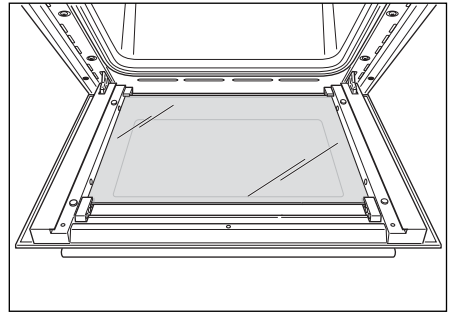


Fig.41a

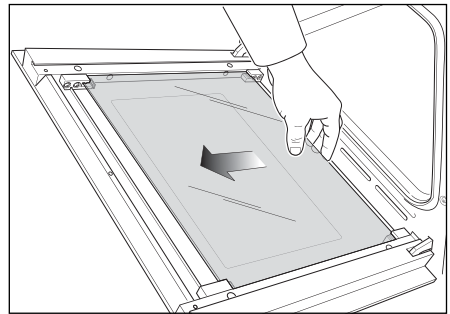


Fig.41b

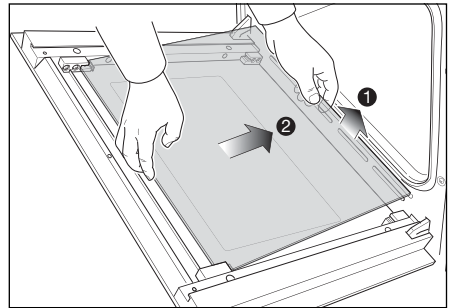


Fig.41c

Replacing the middle and inner panes of glass

- 1 Make sure the door is locked open (see Figs 40a - 40c).
- 2 Replace the middle pane:
 - Check that the four rubber pads are in place ("M" in Fig. 42a).
 - Check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
 - Gently insert the top edge of the pane into the top clamps (arrow 1 in Fig. 42b), then lower the pane and insert the bottom edge into the bottom clamps (arrow 2 in Fig. 42b); and then slide the pane into position (Fig. 42c).

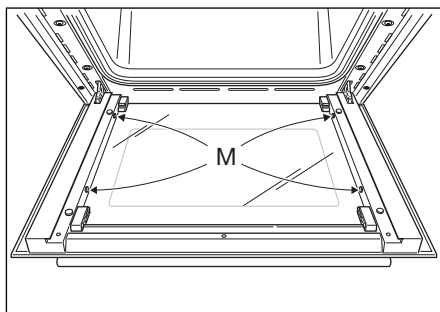


Fig. 42a

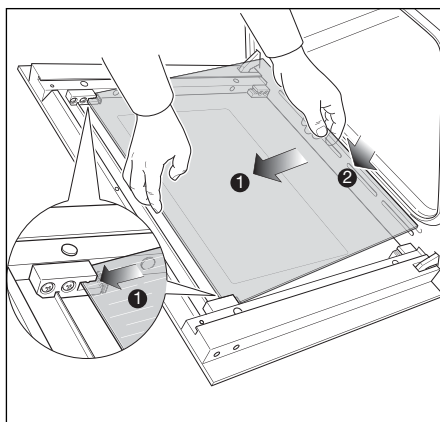


Fig. 42b

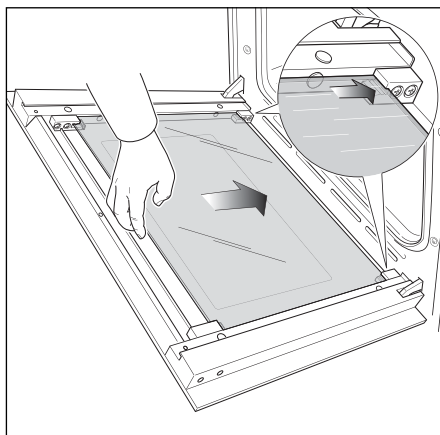


Fig. 42c

- 3 Replace the inner pane:
 - Check that the four rubber pads are in place ("D" in Fig. 43a).
 - Check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
 - Insert the pane in the left "E" and right "F" slide guides, and gently slide it to the retainers "H" (Fig. 43c).
 - Replace the seal "G" by hooking in the three fixing hooks. Make sure that you put it in the correct way (Fig. 43e).
- 4 Unlock the oven door by opening it completely and closing the lever "A" on the left and right hinges (Fig. 43d).

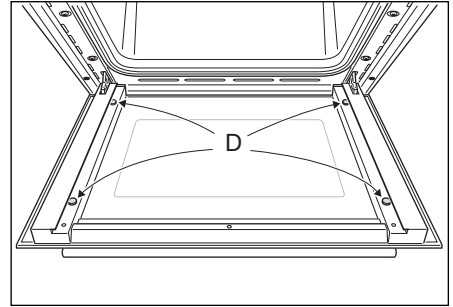


Fig.43a

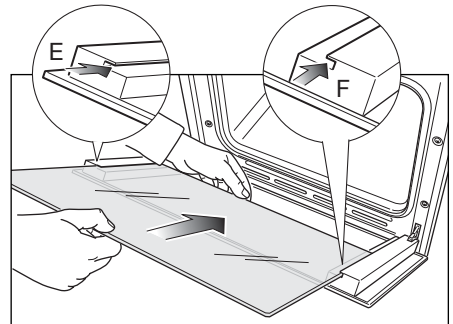


Fig.43b

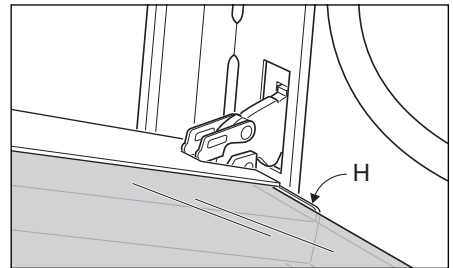


Fig.43c

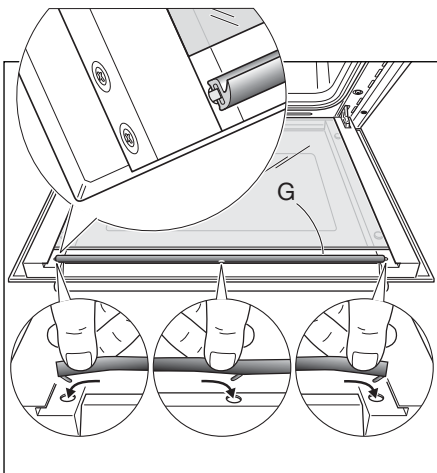


Fig.43e

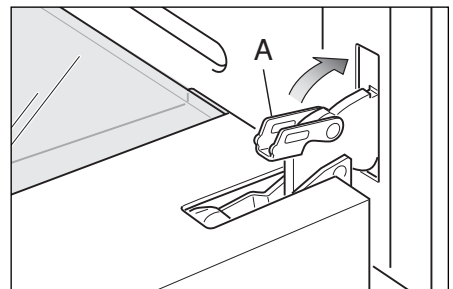


Fig.43d

DOUBLE MODELS

The lower oven has three panes of glass. To clean these, you need to remove the inner and middle panes.

The upper oven door has two panes. To clean these, you need to remove the inner pane.

Lower oven door Removing the inner and middle panes of glass

- 1 Lock the door open:
 - Fully open the oven door (Fig. 44a).
 - Fully open the lever "A" on the left and right hinges (Fig 44b).
 - Gently close the door (Fig. 44c) until the left and right hinges are hooked to part "B" of the door (Fig. 44b).
- 2 Remove the inner pane:
 - Gently pull out the inner pane of glass (Fig. 44d).
 - Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

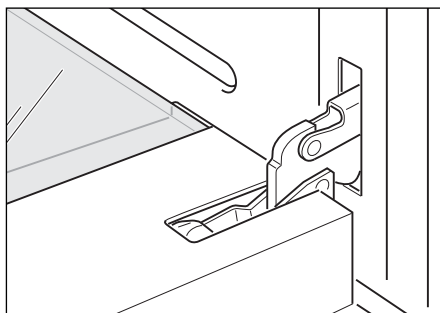


Fig. 44a

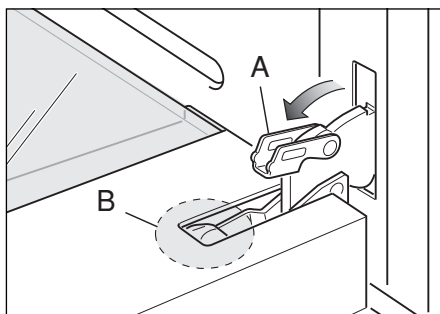


Fig. 44b

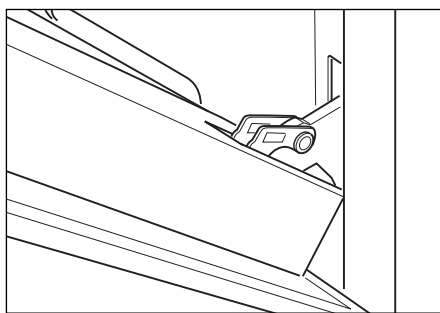


Fig. 44c

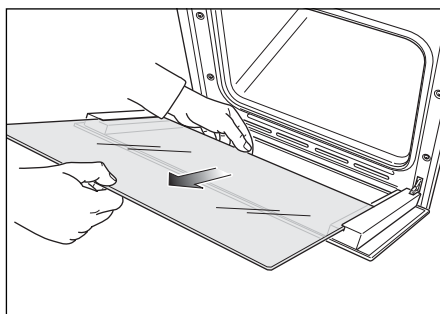


Fig. 44d

- 3 Remove the middle pane:
 - Gently unlock the middle pane of glass from the bottom clamps by moving it as in Fig. 45b.
 - Gently lift the bottom edge of the pane (arrow 1 in Fig. 45c) and remove it by pulling it out from the top clamps (arrow 2 in Fig. 45c).
 - Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

Now you can also clean the inside of the outer glass.

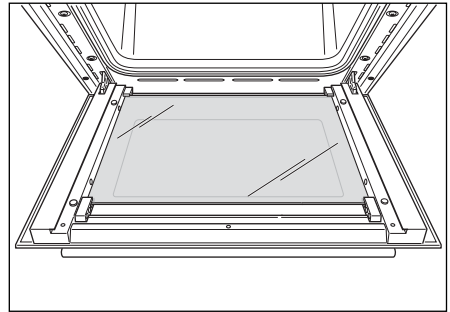


Fig. 45a

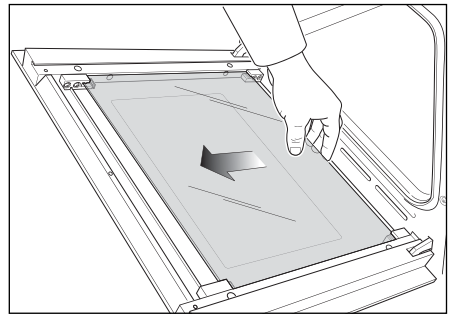


Fig. 45b

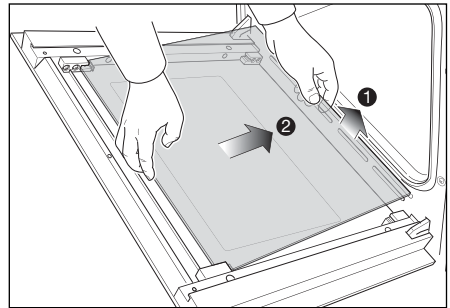
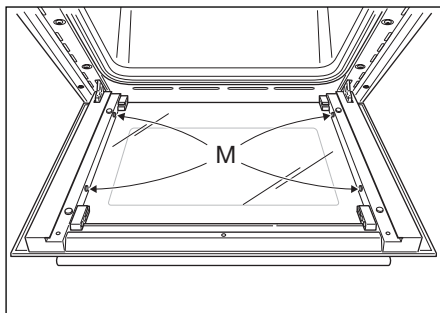
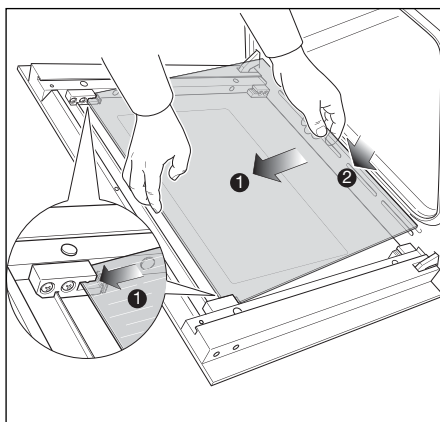
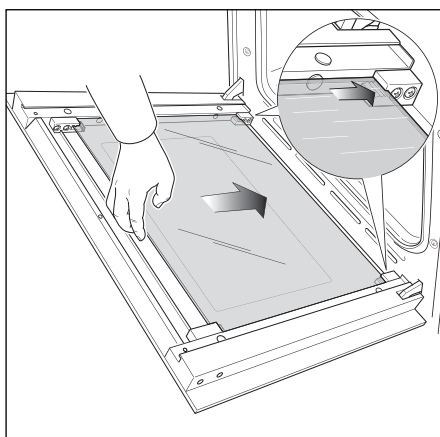


Fig. 45c

Replacing the middle and inner panes of glass

- 1 Make sure the door is locked open (see Figs 44a - 44c).
- 2 Replace the middle pane:
 - Check that the four rubber pads are in place ("M" in Fig. 46a).
 - Check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
 - Gently insert the top edge of the pane into the top clamps (arrow 1 in Fig. 46b), then lower the pane and insert the bottom edge into the bottom clamps (arrow 2 in Fig. 46b); and then slide the pane into position (Fig. 46c).

*Fig.46a**Fig.46a**Fig.46a*

- 3 Replace the inner pane:
 - Check that the four rubber pads are in place ("D" in Fig. 47a).
 - Check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
 - Insert the pane in the left "E" and right "F" slide guides, and gently slide it to the retainers "H" (Fig. 47c).
- 4 Unlock the oven door by opening it completely and closing the lever "A" on the left and right hinges (Fig. 47d).

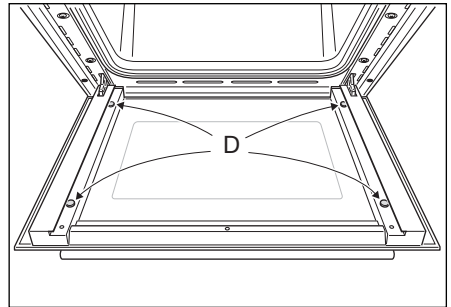


Fig.47a

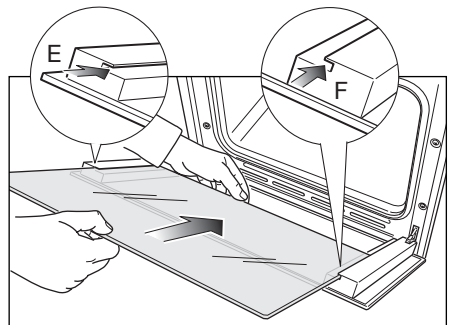


Fig.47b

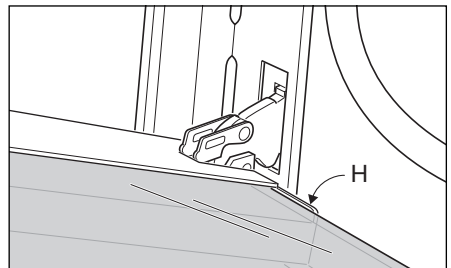


Fig.47c

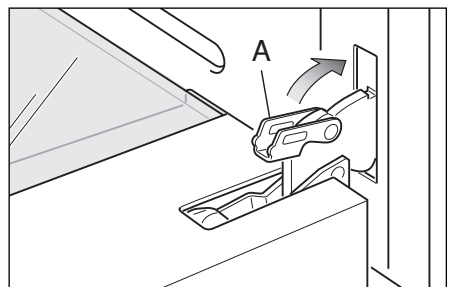


Fig.47d

Upper oven door

- 1 Lock the door open:
 - Fully open the oven door (Fig. 48b).
 - Fully open the lever "A" on the left and right hinges (Fig. 48b).
 - Gently close the door (Fig. 48c) until the left and right hinges are hooked to part "B" of the door (Fig. 48b).
- 2 Remove the inner pane:
 - Remove the seal "G" by unhooking the two fixing hooks (Fig. 48d).
 - Gently pull out the inner pane of glass (Fig. 48e).
 - Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly.

Now you can also clean the inside of the outer glass.

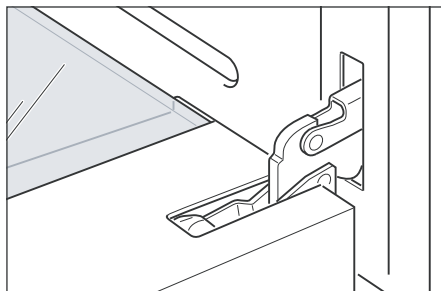


Fig.48a

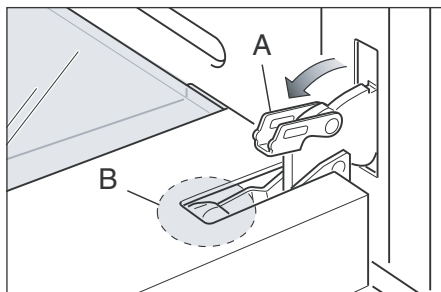


Fig.48b

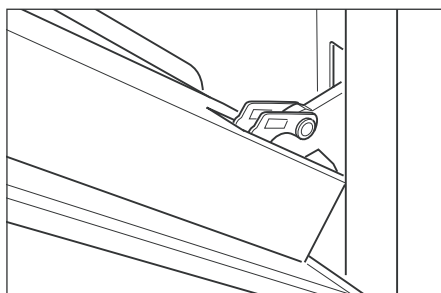


Fig.48c

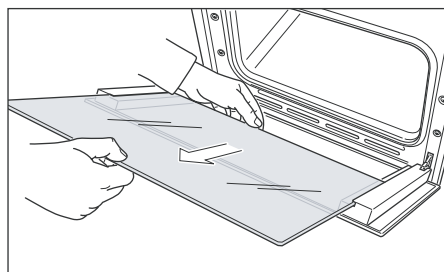


Fig.48e

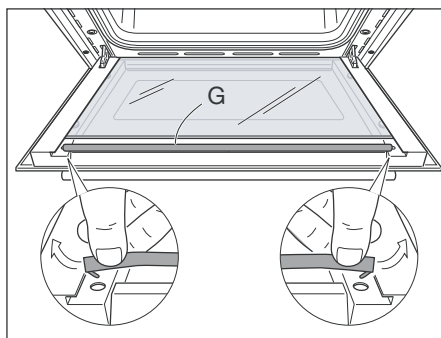


Fig.48d

- 3 Replace the inner pane:
 - Check that the four rubber pads are in place ("D" in Fig. 49a).
 - Check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
 - Insert the pane in the left "E" and right "F" slide guides (Fig. 49b), and gently slide it to the retainers "H" (Fig. 49c).
 - Replace the seal "G" by hooking in the two fixing hooks. Make sure that you put it in the correct way. (Fig. 49d).
Note: the gap between the top edge of the inner glass and the sealed gasket is to allow air circulation (Fig. 49f).
- 4 Unlock the oven door by opening it completely and closing the lever "A" on the left and right hinges.

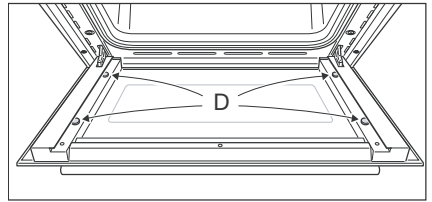


Fig. 49a

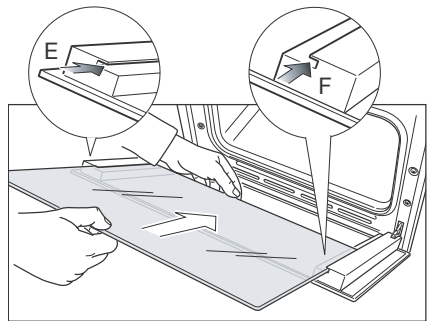


Fig. 49b

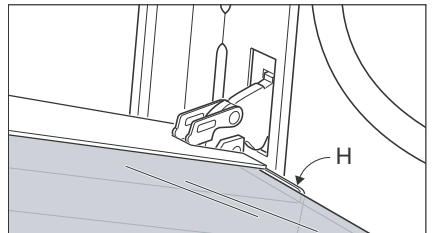


Fig. 49c

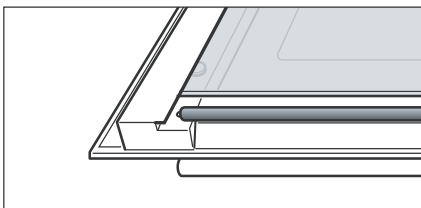


Fig. 49f

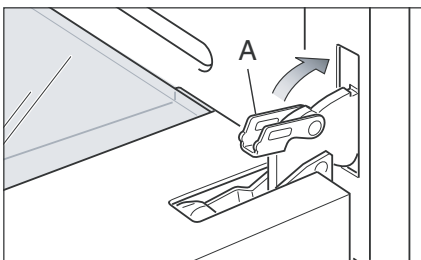


Fig. 49e

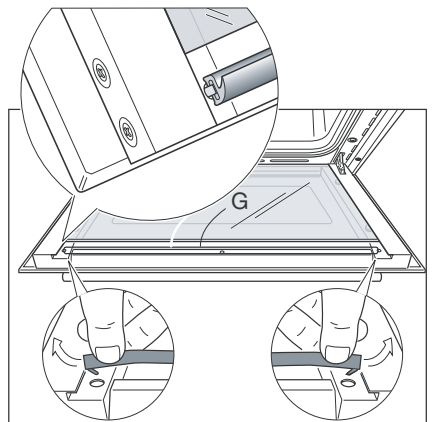


Fig. 49d

Removing the oven door(s)

The oven door(s) can easily be removed as follows:

- Open the door to its full extent (Fig. 50a).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (Fig. 50b).
- Hold the door (Fig.50c).
- Gently close the door until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (Fig. 50d)
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (Fig. 50e).
- Rest the door on a soft surface.

To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

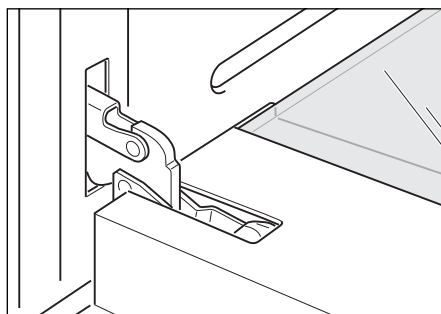


Fig.50a

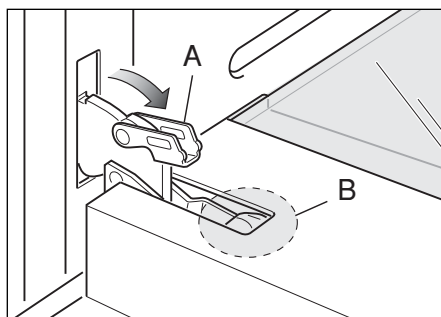


Fig.50b

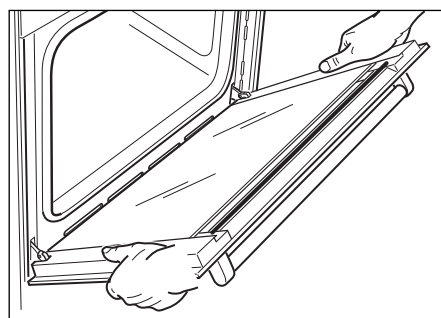


Fig.50c

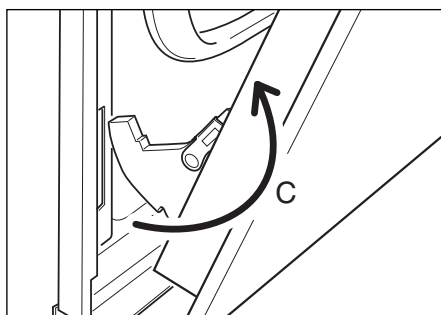


Fig.50e

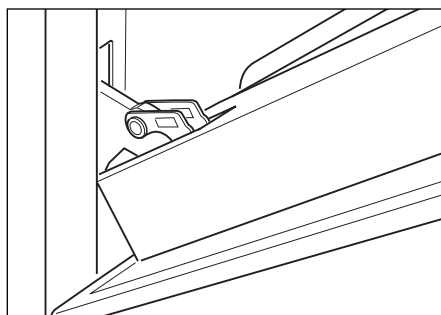


Fig.50d

Replacing the oven lamp

Let the oven cavity and the heating elements cool down.

Left lamp (single models and lower double oven only):

- Remove the side rack (and the side catalytic panel if supplied) by unscrewing the fixing screws.
- Press down from the top the protective cover "A" and remove it by rotating on the lower side.

Important!

Never use screwdrivers or other utensils to remove the cover "A". This could damage the enamel of the oven or the lampholder. Only use your hands.

- Unscrew and replace the bulb "B" with a new one suitable for high temperatures (300°C) with the specifications: 230-240V 50 Hz, 25W, E14.
- Refit the protective cover "A" operating in reverse order. **ATTENTION:** the notch in the inner edge of the cover must be oriented toward the lamp.
- Replace the side rack (and the side catalytic panel if supplied).

Top right lamp:

- Remove the protective cover "C".
- Unscrew and replace the bulb "B" with a new one suitable for high temperatures (300°C) with the specifications: 230-240V 50 Hz, 25W, E14
- Refit the protective cover "C".

Note: oven bulb replacement is not covered by your warranty.

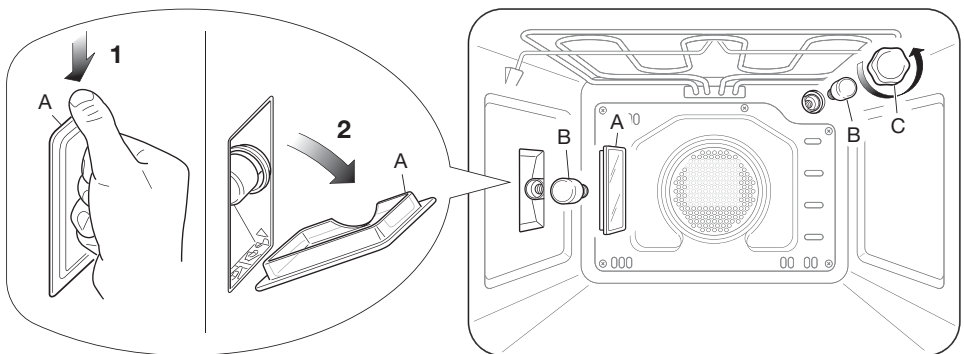


Fig.51 Removing the oven lamps

Before you call for service or assistance ...

Check the things you can do yourself. Refer to the installation instructions and your user guide and check that:

- 1 Your product is correctly installed.
- 2 You are familiar with its normal operation.

If after checking these points you still need assistance, please refer to the Service & Warranty book for warranty details and your nearest Authorised Service Centre, or contact us through our website:

www.fisherpaykel.com

This oven has been designed and constructed in accordance with the following codes and specifications:

In New Zealand and Australia:

AS/NZS 60335-1 General Requirements for Domestic electrical appliances

AS/NZS 60335-2-6 Particular Requirements for Domestic electrical cooking appliances

AS/NZS 1044 Electromagnetic Compatibility Requirements.

In Europe:

Safety requirements of EEC Directive "Low voltage" 2006/95:

- EN 60335-1 General Requirements for Domestic electrical appliances

- EN 60335-2-6 Particular Requirements for Domestic electrical cooking appliances

Safety requirements of EEC Directive "EMC" 89/336:

- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 Electromagnetic Compatibility Requirements



Requirements of EEC Directive 93/68.

European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)
(for European Union countries only)

GB This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Sicherheits- und Warnhinweise	98
Installationsanleitungen	102

OFENMODELLE SEVEN-FUNCTION-OFEN

Inbetriebnahme des Ofens	110
Uhr und Timer	111
Nutzung des Ofens	112
Kochfunktionen	113
Automatisches Kochen	115

OFENMODELLE FOUR-FUNCTION-OFEN

Inbetriebnahme des Ofens	116
Uhr, Timer und automatisches Abschalten	117
Kochfunktionen	118

DOPPELOFEN-MODELLE

Inbetriebnahme des unteren Hauptofens	120
Uhr und Timer	121
Nutzung des unteren Hauptofens	122
Kochfunktionen des unteren Ofens	123
Automatisches Kochen	125
Inbetriebnahme des oberen Ofens	126
Kochfunktionen des oberen Ofens	127

Pflege und Wartung	128
Garantie und Service	144

Wichtiger Hinweis!

DIESE ANLEITUNG ENGUT VERWAHREN

Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Modelle stehen unter Umständen nicht in allen Vertriebsgebieten zur Verfügung und können zudem hinsichtlich ihrer Bauart von Zeit zu Zeit geändert werden. Für neueste Informationen über in Ihrem Land erhältliche Modelle besuchen Sie bitte unsere Website unter www.fisherpaykel.com oder kontaktieren Ihren örtlichen Fisher & Paykel-Fachhändler.

Installation

! WARNHINWEIS!

Warnung vor elektrischem Schock!
 Bitte trennen Sie die Netzstromversorgung vor Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer über die entsprechende Sicherung.
 Bei unsachgemäßer Bedienung besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schock.

! WARNHINWEIS!

Gefahr durch Schnittverletzungen
 Bitte achten Sie auf scharfe Kanten.
 Bitte operieren Sie umsichtig, um Verletzungen und Schnittwunden zu vermeiden.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Um Probleme zu vermeiden, lesen Sie bitte vor Installation oder Gebrauch des Ofens aufmerksam diese Anleitungen.
- Bitte machen Sie diese Anleitungen auch allen an der Installation beteiligten Personen zugänglich - dies kann Zeit und Kosten sparen.
- Der elektrische Anschluss des Ofens darf nur von autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Sollte das hausinterne Stromnetz zum Zwecke des Ofenanschlusses geändert werden müssen, kontaktieren Sie bitte einen Elektriker. Dabei sollte auch geprüft werden, ob die Steckdosenkabel für die Anschlussanforderungen des Ofens ausgelegt sind.
- Der Ofen muss geerdet werden.
- Zum Stromanschluss des Ofens bitte keine Adapter, Reduzierer oder Verteiler verwenden, da diese überhitzen und verbrennen können.
- Die Installation darf nur gemäß der örtlichen Bau- und Elektrizitätsbestimmungen vorgenommen werden.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation könnte zum Verfall der Garantie und Produkthaftung führen.

Bitte beachten Sie vor der Installation die folgenden Punkte:

- Auf der Seite der Stromversorgung ist eine Trennschaltvorrichtung erforderlich, die bezüglich ihrer Position und Installationsart den örtlichen baubehördlichen Auflagen und Gesetzen entspricht. Diese Trennschaltvorrichtung sollte alle Phasen gleichzeitig über einen Trennkontakt mit wenigstens 3 mm Unterbrechungsdistanz isolieren und den örtlichen baubehördlichen Auflagen und Bestimmungen entsprechen.
 In Australien und Neuseeland muss für die Festverkabelung ein zertifizierter Sicherheitsschalter mit mindestens 3 mm Abstand an der stromführenden Phase verwendet werden.
- Wenn Installationsbedingt zwischen der Rückwand des Ofens und der angrenzenden Wand nicht ausreichend Abstand verbleibt, muss die Anschlussverbindung mit der Stromversorgung außerhalb des Einbauraums liegen.
- Das Netzstromkabel ist so anzuschließen, dass im Einbauraum 1,5 Meter (aber nicht mehr als 2 Meter) Kabelspiel für einfachere Installation und Wartung des Geräts verbleiben. Das Netzstromkabel darf nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.

- Achten Sie bitte darauf, dass der Ofen auf einem geeignet tragfähigen Untergrund aufgestellt wird.
- Achten Sie bitte darauf, dass Arbeitsplatte und Einbauöffnung korrekt lot- und waagrecht ausgerichtet sind und den Einbaumaßen entsprechen.
- Die Einbauhöhe des Ofens sollte den Nutzeranforderungen entsprechen.
- Die Ofentür sollte sich vollständig öffnen lassen.
- Um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden, darf ein defektes Netzstromkabel nur vom Hersteller, einem Fachhändler oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Hinweise zur Installation:

- Setzen Sie den Ofen nicht mit Silikon oder anderem Klebstoff in die Einbauöffnung ein. Dadurch würde sich eine spätere Wartung erschweren. In diesem Fall übernimmt Fisher & Paykel nicht die Kosten für das Entfernen des Ofens oder daraus entstehende Schäden.
- Bitte nutzen Sie zur Fixierung des Ofens im Einbaurahmen die mitgelieferten Schrauben. Bitte achten Sie darauf, die Schrauben nicht zu überdrehen. (Siehe Abb. 1)
- Bitte nicht auf der Ofentür stehen oder schwere Objekte dort ablegen.
- Bitte den Ofen nicht mit Hilfe des Türgriffs anheben.

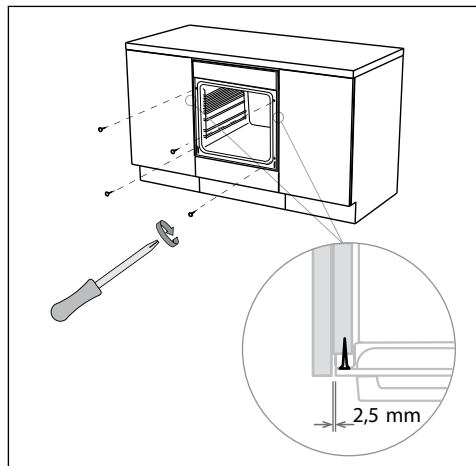


Abbildung 1 Sichern des Ofens in der Einbauöffnung

Betrieb

Dieser Einbaufen wurde für einen sicheren Gebrauch bei normalen Kochvorgängen konzipiert. Bitte beachten Sie bei der Nutzung dieses Geräts die folgenden Sicherheitshinweise:

WARNHINWEIS!



Warnung vor elektrischem Schock!

Schalten Sie den Ofen über die Hauptsicherung aus, bevor Sie die Ofensicherungen oder die Glühbirnen der Ofenbeleuchtung ersetzen. Bei unsachgemäßer Bedienung besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schock.

WARNHINWEIS!



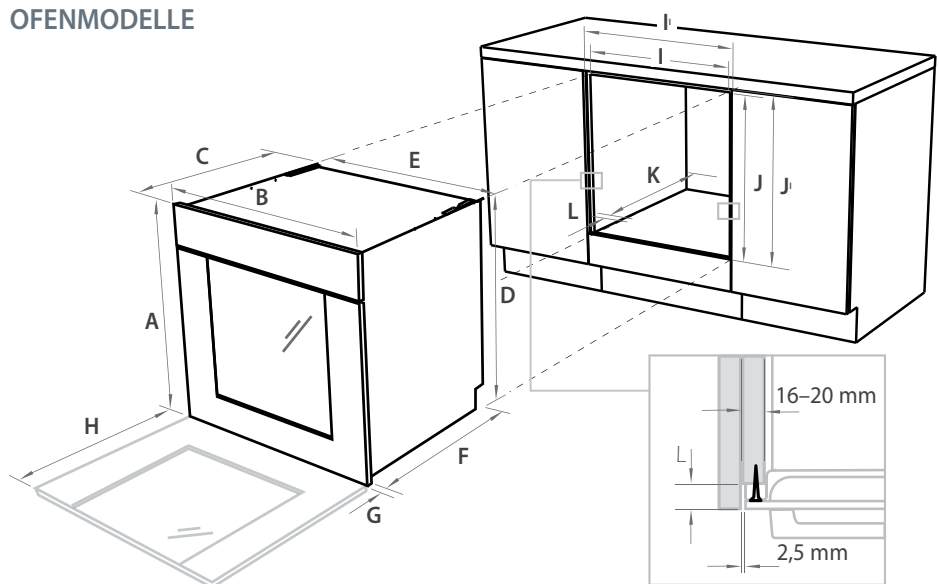
Heiße Oberflächen!

Einige Teile können bei Nutzung des Ofens sehr heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie Kinder bitte vom Ofen fern. Bitte die heißen Oberflächen im Ofeninnenraum nicht berühren. Bitte nutzen Sie Ofenhandschuhe oder andere geeignete Hilfsmittel zur Handhabung von Einschüben oder Kochgeschirr. Bitte öffnen Sie die Ofentür immer vorsichtig. Lassen Sie erst den Kochdampf entweichen, bevor Sie Gerichte einstellen oder entnehmen. Bei unsachgemäßer Bedienung besteht Gefahr durch Verbrennungen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- *Einzelabsicherung des Ofens: Bitte lassen Sie den Ofen über mindestens eine einzelne Sicherung absichern, über die Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen können.*
- *Kinder sollten Haushaltsgeräte niemals als Spielzeug nutzen dürfen.*
- *Erklären Sie allen im Haushalt lebenden Nutzern des Geräts (insbesondere Personen, die besonderer Aufmerksamkeit bedürfen) den ordnungsgemäßen Umgang mit diesem Gerät. Bitte gewährleisten Sie, dass alle Nutzer des Ofens verantwortungsvoll mit dem Gerät umgehen können.*
- *Sicherheitshinweis für Lebensmittel: Lassen Sie die Lebensmittel vor und nach dem Kochvorgang nicht unnötig lange im Ofen. Zu lange (ungekühlte) Lagerung kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Bitte beachten Sie diesen Hinweis insbesondere an heißen Tagen.*
- *Bitte platzieren Sie während des Kochvorgangs keine Aluminiumfolie, Geschirr, Schalen, Wasser oder Eis auf dem Ofenboden. Dadurch kann die Beschichtung nachhaltigen Schaden nehmen.*
- *Bitte nicht auf der Ofentür stehen oder schwere Objekte dort ablegen.*
- *Bitte nutzen Sie zur Reinigung der Glasofentür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Schaber, die das Glas zerkratzen und ein Zerschlagen des Glases verursachen können.*
- *Benutzen Sie keinesfalls einen Dampfreiniger zur Reinigung des Ofens.*
- *Vorsicht: Als Teil des ofeneigenen Kühlsystems kann unter dem Steuerfeld heiße Luft entweichen.*

OFENMODELLE



Diese Installationszeichnung dient nur Referenzzwecken.

Abbildung 2 Maße für Produkt und Einbauöffnung

Maße für Produkt und Einbauöffnungen (mm)

A	Gesamthöhe* des Produkts	597
B	Gesamtbreite des Produkts	595
C	Gesamttiefe des Produkts (ohne Griff und Bedienschalter)	567
D	Gehäusehöhe	582
E	Gehäusebreite	556
F	Gehäusetiefe	545
G	Tiefe des Ofenrahmens und Bedienfeldes (ohne Bedienschalter)	22
H	Tiefe der Ofentür (geöffnet) (von der Vorderkante des Ofenrahmens)	445
I	Mindestbreite (innen) Einbauöffnung	560
I'	Gesamtbreite Einbauöffnung	600
J	Innenhöhe Einbauöffnung	585
J'	Gesamthöhe Einbauöffnung	600
K	Mindesttiefe (innen) Einbauöffnung	550
L	Bündiger Anschlussbereich Einbauöffnung	22

Hinweis: Bitte beachten Sie bei der Installation eines Kochfelds oberhalb des Ofens auf korrekten Abstand, wie vom Hersteller des Kochfelds empfohlen.

*Alle Höhenmaße berücksichtigen die Stellfüße.

DOPPELOFEN-MODELLE

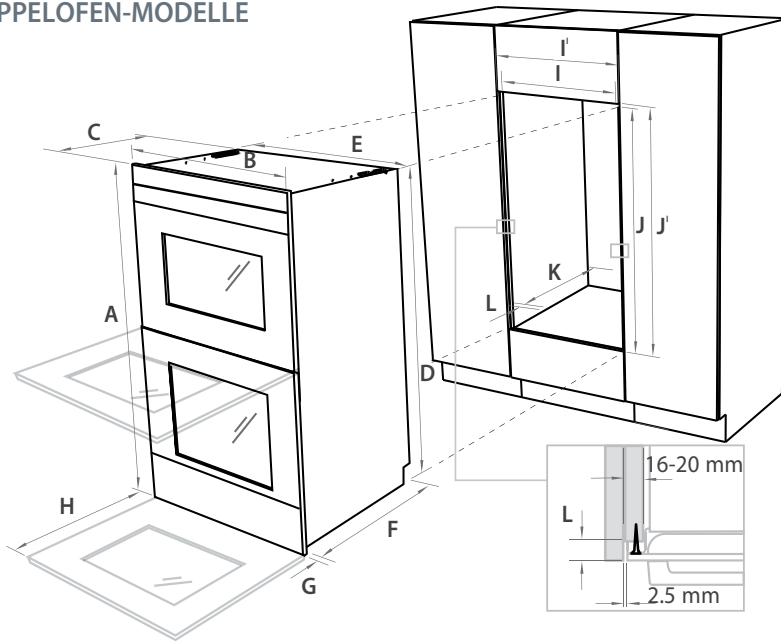


Abbildung 3 Maße für Produkt und Einbauöffnung

Maße für Produkt und Einbauöffnungen (mm)

A	Gesamthöhe* des Produkts	888
B	Gesamtbreite des Produkts	595
C	Gesamttiefe des Produkts (ohne Griff und Bedienschalter)	567
D	Gehäusehöhe	874
E	Gehäusebreite	556
F	Gehäusetiefe	545
G	Tiefe des Ofenrahmens und Bedienfeldes (ohne Bedienschalter)	22
H	Tiefe der Ofentür (geöffnet) (von der Vorderkante des Ofenrahmens)	271/445
I	Mindestbreite (innen) Einbauöffnung	560
I'	Gesamtbreite Einbauöffnung	600
J	Innenhöhe Einbauöffnung	877
J'	Gesamthöhe Einbauöffnung	893
K	Mindesttiefe (innen) Einbauöffnung	550
L	Bündiger Anschlussbereich Einbauöffnung	22

*Alle Höhenmaße berücksichtigen die Stellfüße.

Ofenmodelle

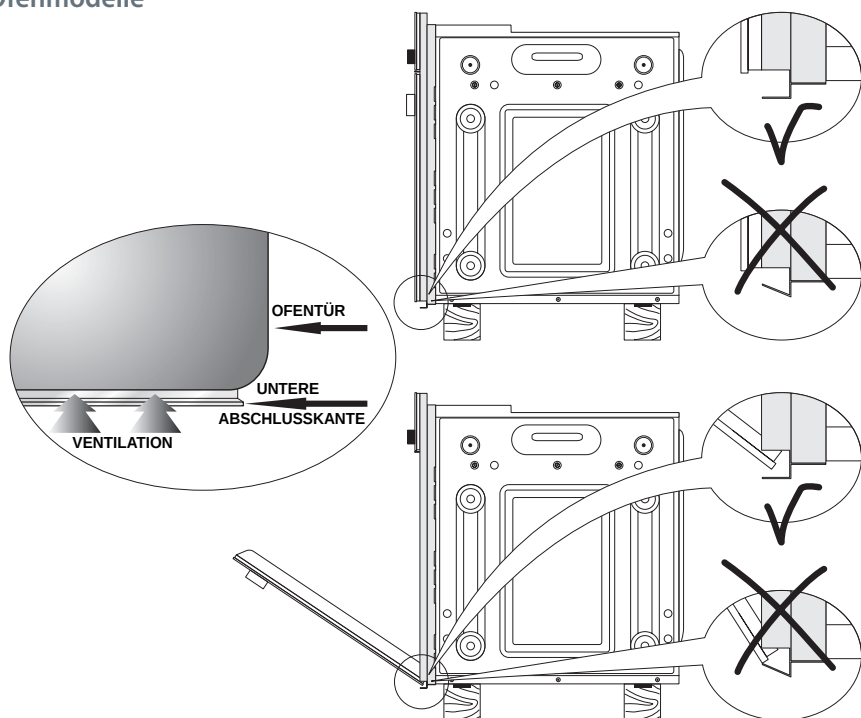


Abbildung 4 Korrekte und inkorrekte Positionen der Abschlusskante

Wichtiger Hinweis:

Bitte achten Sie insbesondere darauf, nicht die untere Abschlusskante des Ofens zu beschädigen.

Der Abstand zwischen der Unterkante der Tür und der unteren Abschlusskante ist entscheidend für die korrekte Ventilation des Ofens.

Bitte achten Sie beim Auspacken des Geräts darauf, es auf Holzblöcke oder ähnlich geeignete Lager abzustellen. Sehen Sie dazu bitte auch Abb. 4. So verhindern Sie eine Beschädigung der Abschlusskante.

Bitte prüfen Sie nach der Installation, dass die Abschlusskante nicht beschädigt ist. Öffnen Sie dazu die Tür langsam und vollständig und kontrollieren Sie, ob ein ausreichender Abstand zwischen der Unterkante der Tür und der unteren Abschlusskante verbleibt.

Sollte die Abschlusskante beschädigt sein, versuchen Sie sie wieder so zu richten, dass die Tür störungsfrei geöffnet werden kann.

Hinweis: Achten Sie bei einem Entfernen der Füße darauf, dass der Ofen nicht direkt auf der unteren Abschlusskante abgesetzt wird.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden infolge unsachgemäßer Installation.

Doppelofen-Modelle

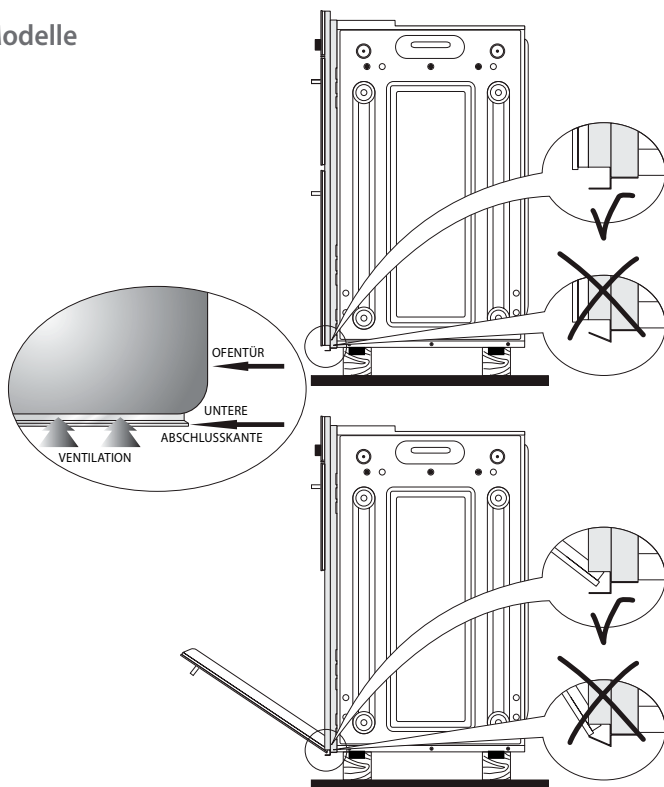


Abbildung 5 Korrekte und inkorrekte Positionen der Abschlusskante

Wichtiger Hinweis:

Bitte achten Sie insbesondere darauf, nicht die untere Abschlusskante des Ofens zu beschädigen.

Der Abstand zwischen der Unterkante der Tür und der unteren Abschlusskante ist entscheidend für die korrekte Ventilation des Ofens.

Bitte achten Sie beim Auspacken des Geräts darauf, es auf Holzblöcke oder ähnlich geeignete Lager abzustellen. Sehen Sie dazu bitte auch Abb. 5. So verhindern Sie eine Beschädigung der Abschlusskante.

Bitte prüfen Sie nach der Installation, dass die Abschlusskante nicht beschädigt ist. Öffnen Sie dazu die Tür langsam und vollständig und kontrollieren Sie, ob ein ausreichender Abstand zwischen der Unterkante der Tür und der unteren Abschlusskante verbleibt.

Sollte die Abschlusskante beschädigt sein, versuchen Sie sie wieder so zu richten, dass die Tür störungsfrei geöffnet werden kann.

Hinweis: Achten Sie bei einem Entfernen der Füße darauf, dass der Ofen nicht direkt auf der unteren Abschlusskante abgesetzt wird.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden infolge unsachgemäßer Installation.

Einzellöfen

- Entfernen Sie die Anschlussabdeckung, indem Sie mit einem Schraubenzieher die zwei Haken "A" lösen (Abb. 7).
- Öffnen Sie die Kabelklemme, indem Sie die Schraube "F" entfernen (Abb. 8). Lösen Sie dann die Anschlussschrauben und entfernen Sie das Kabel.
- Schließen Sie dann ein geeignetes, neues Kabel an. Beachten Sie dazu bitte das Schaltbild in Abb. 6.

230-240 V~ 2350-2550W

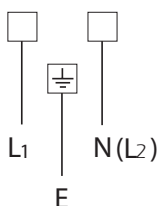


Abbildung 6

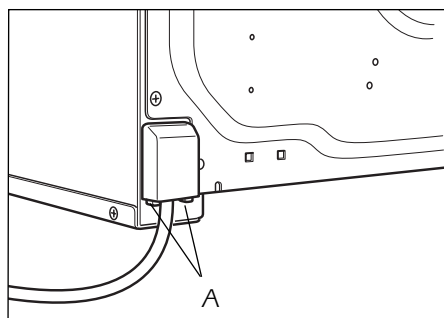


Abbildung 7

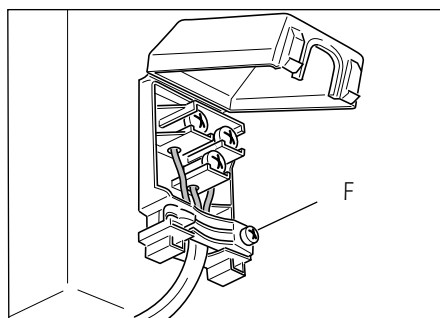


Abbildung 8

Anschlusskabel Typ HO5RR-F

230-240 V ~ 3 x 1,5 mm²

Doppelofen-Modelle

- Lösen Sie die Schraube A der Abdeckplatte B auf der Ofenrückseite (Abb. 9).
- Entfernen Sie die Abdeckplatte B.
- Entfernen Sie die Schrauben C der Kabelklemme (Abb. 10).
- Führen Sie das Netzstromkabel (Typ V105 für AU und NZ, Typ H05RR-F für UK und EU - 3x2.5 mm² Querschnitt, 230–240 V ~ 4400–4800 W) durch die Kabelschutzdichtung P ein.
- Schließen Sie Phasen- und Erdkabel an den Anschlussblock D an.
- Für den Anschluss dieses Geräts gelten folgende verbindliche Farbcodes:

GRÜN UND GELB - ERDE $\perp$

BLAU - NEUTRAL "N"

BRAUN - PHASE "L"

- Das GRÜN/GELBE Kabel muss an die Anschlussposition angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben "E" oder dem Erdungssymbol $\perp$ oder der Farbe GRÜN oder den Farben GRÜN UND GELB gekennzeichnet ist.
- Das BLAUE Kabel muss an die Anschlussposition angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben "N" oder der Farbe SCHWARZ gekennzeichnet ist.
- Das BRAUNE Kabel muss an die Anschlussposition angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben "L" oder der Farbe ROT gekennzeichnet ist.
- Schließen Sie die Kabelklemme um die äußere Kabelummantelung an und schrauben Sie die Schrauben C wieder ein.
- Setzen Sie wieder die Abdeckplatte B ein und befestigen Sie sie mit der Schraube A.

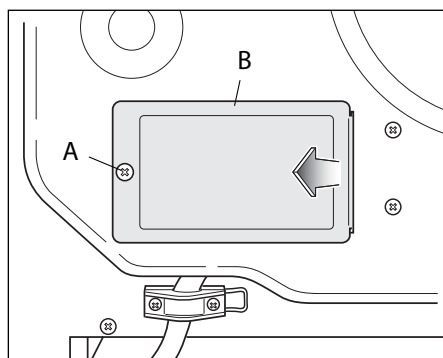


Abbildung 9

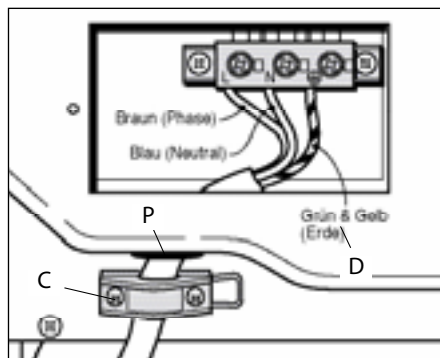


Abbildung 10

Wichtiger Hinweis:

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Seven-Function Einzelofenmodelle NZ AU

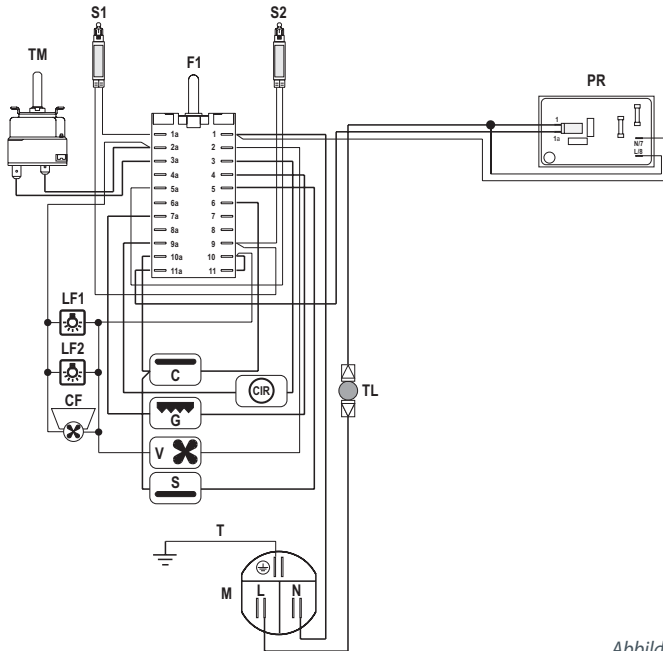


Abbildung 11a

Seven-Function Einzelofenmodelle GB IE EU

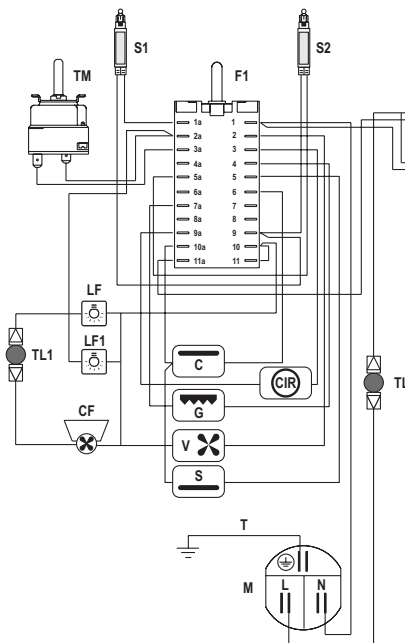


Abbildung 11b

Four-Function Einzelofenmodelle

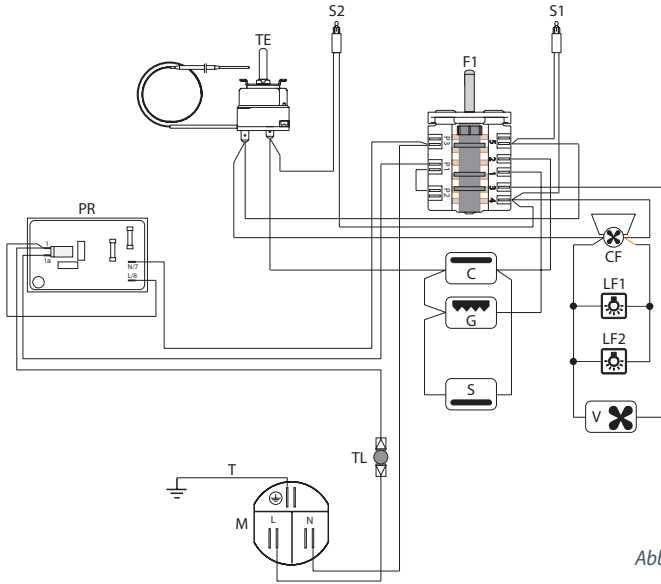


Abbildung 12

Doppelofen-Modelle

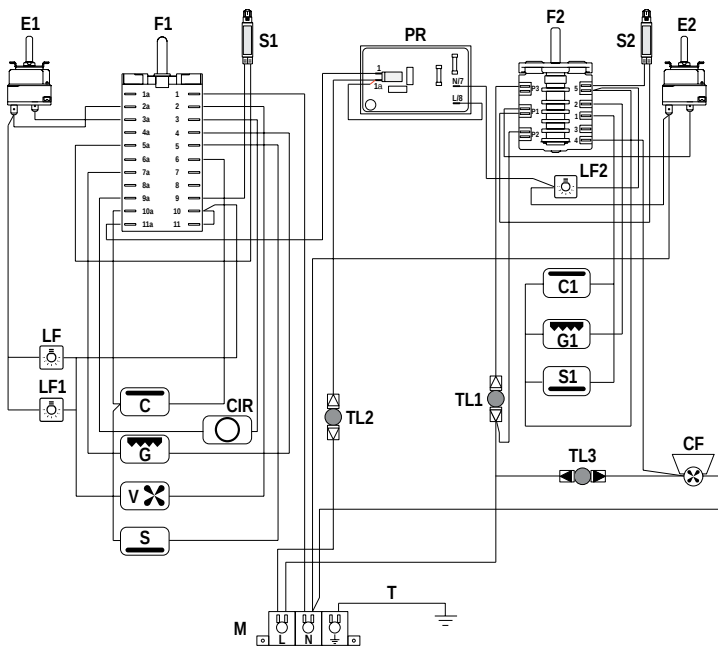


Abbildung 13

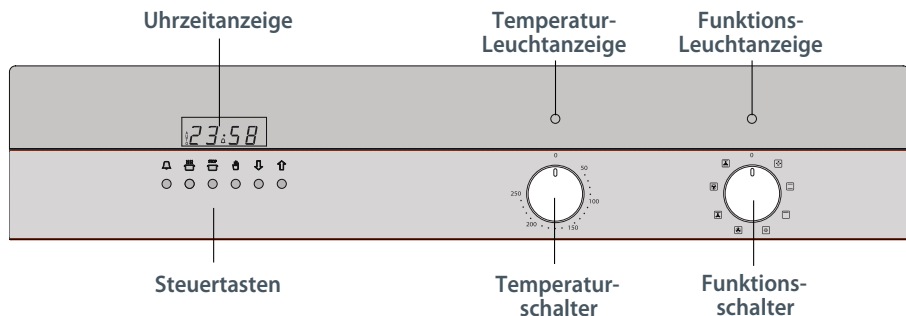


Abbildung 14 Steuerfeld

Bitte beachten Sie folgende Hinweise vor der Benutzung des neuen Ofens:

- 1 Lesen Sie bitte aufmerksam diese Bedienungsanleitung, insbesondere den Abschnitt 'Sicherheits- und Warnhinweise'.
- 2 Entfernen Sie alle Zubehör- und Verpackungsteile aus dem Ofen.
- 3 Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Ofen kann erst nach dem Einstellen der Uhrzeit in Betrieb genommen werden.
- 4 Vorbereiten des Ofens:
 - Setzen Sie die Einschübe und Bleche ein. Wenn Sie die Einschubgestelle nicht verwenden möchten, schieben Sie die Einschübe und Grillpfanne wie in Abb.15 beschrieben ein. Achten Sie beim Einschieben in die Metallführungen darauf, dass die Stopper nach unten und hinten ausgerichtet sind. Wenn die Einschubgestelle und Selbstreinigungselemente noch nicht ausgerüstet sind, beachten Sie zur Installation bitte den Abschnitt 'Pflege und Reinigung'.
 - Zeiten und Positionen für das erste Anheizen bei maximaler Temperatur:
 - 60 Minuten in der  Position
 - 30 Minuten in der  Position
 - 15 Minuten in der  Position
- 5 Wischen Sie dann den Ofen mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmittel aus und trocknen Sie ihn sorgfältig.

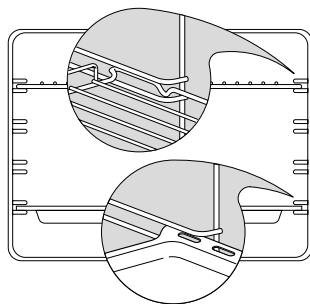
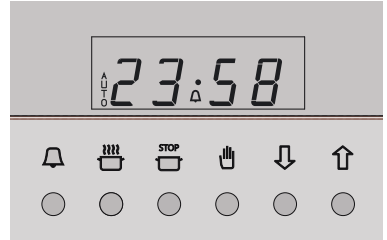


Abbildung 15 Korrekte Position für Einschübe und Pfanne

Tasten:**Timer****Kochzeit****Ende der Kochzeit****Manuelle Position; Abbrechen der Programmierung****Zum Verringern eines angezeigten Wertes oder Ändern der Alarmtonlautstärke****Zum Erhöhen eines angezeigten Wertes***Abbildung 16 Uhranzeige und Steuertasten***Leuchtanzeigen:****AUTO - blinkend - Auto-Programmierung ausgewählt, aber noch keine Werte festgelegt****AUTO - durchgehende Anzeige - Ofen eingestellt auf Automatisches Kochen****- Timerfunktion aktiv****AUTO - blinkt und Timer-Alarmton erklingt, wenn die Automatische Kochzeit eingestellt ist - Programmfehler (Die Tageszeit liegt zwischen dem kalkulierten Kochstart und dem Ende der Kochzeit)****Einstellen der Uhr**

Nach Erstanschluss oder einem Stromausfall von mehr als 15 Sekunden blinken die Anzeigen '0:00' und AUTO auf.

Um die Uhr einzustellen, drücken Sie zunächst die Taste  und dann die Tasten  und .

Hinweis: Durch das Ändern der Zeiteinstellung werden alle automatischen Programme deaktiviert.

Verwenden des Timers

Den Timer können Sie jederzeit verwenden - auch bei ausgeschaltetem Ofen. Der Ofen wird nicht über den Timer ausgeschaltet.

- Der Timer kann für 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.
- Um den Timer einzustellen, drücken Sie zunächst kurz auf die Taste  und stellen dann mit den Tasten  und  die gewünschte Zeit ein. Nach ein paar Sekunden zeigt die Uhr die aktuelle Uhrzeit an und in der Anzeige wird das Symbol  eingeblendet.
- Um die verbleibende Zeit zu kontrollieren, drücken Sie die Taste .
- Um die Timer-Funktion zu beenden, drücken Sie zunächst die Taste  und stellen dann die Zeit auf '0:00' zurück, indem Sie die Taste  drücken. Durch Drücken der Taste  schalten Sie den Timer aus.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Alarmton. Durch Drücken der Taste  schalten Sie den Timer aus.

Einstellen der Timer-Lautstärke

Sie können drei verschiedene Lautstärken für den Alarmton auswählen.

So stellen Sie die Lautstärke ein:

- 1 Kontrollieren Sie, dass die Uhr gestellt und der Timer nicht aktiviert ist.
- 2 Halten Sie dann die Taste  gedrückt. Der Timer-Alarmton erklingt.
- 3 Lassen Sie die Taste  los und drücken Sie sie dann erneut, um die nächste Lautstärke zu aktivieren. Die zuletzt gewählte Lautstärke wird gespeichert.

Hinweis: Bei einer Trennung des Ofens von der Netzstromversorgung wird die Lautstärke automatisch auf die höchste Stufe eingestellt.

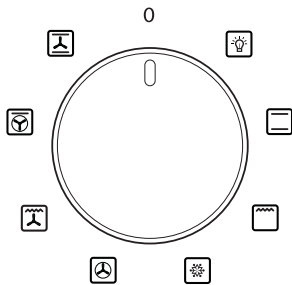


Abbildung 17 Funktionsschalter

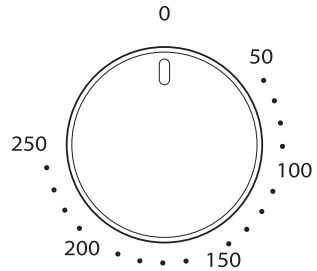


Abbildung 18 Temperaturschalter

- 1 Die gewünschte Funktion wählen Sie mit dem Funktionsschalter aus. Danach schaltet sich die Ofenbeleuchtung ein.
- 2 Die gewünschte Temperatur wählen Sie mit dem Temperaturschalter aus. Die Ofentemperatur-Leuchtanzeige (oberhalb des Temperaturschalters auf dem Steuerfeld) leuchtet so lange auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, und schaltet sich dann automatisch aus.
- 3 Nach Beenden des Kochens drehen Sie Funktions- und Temperaturschalter auf die Position O.

Hinweis: Drücken Sie die Taste , wenn die Meldung **AUTO** aufblinkt oder durchgehend leuchtet.

**OFENBELEUCHTUNG**

Dabei wird nur das Ofenlicht eingeschaltet. Das Ofenlicht bleibt bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

**BACKEN**

Hierbei werden die unteren und oberen Elemente eingeschaltet. Das Backen ist die traditionellste Kochmethode. Bei dieser Funktion sollten Sie nur eine Lage zur Zeit zubereiten.

**GRILL**

Hierbei wird das obere Grillelement eingeschaltet. Lassen Sie den Ofen für fünf Minuten vorheizen. Nutzen Sie diese Funktion mit geschlossener Ofentür bei Temperaturen von 50 °C bis max. 225 °C. Der Grillvorgang sollte nicht länger als 30 Minuten dauern. Die besten Resultate für schnelle Bräunungsvorgänge (z. B. Toast) erhalten Sie, wenn Sie die oberste Einschubposition nutzen.

**AUFTAUEN**

Dabei wird nur der Ventilator eingeschaltet. Der Temperaturschalter wird auf die Stellung O gedreht. Der Ventilator verteilt die Luft im Ofeninnenraum und beschleunigt das Auftauen um ca. 30%. Hinweis: Diese Funktion ist nicht zum Kochen von Speisen geeignet.

**HEISSLUFT**

Hierbei werden das runde Heizelement und der Ventilator eingesetzt. Über die Funktion HEISSLUFT können Sie verschiedene Speisen gleichzeitig kochen. Die Funktion HEISSLUFT nutzen Sie am besten für das mehrlagige Zubereiten.

**HEISSLUFT-GRILL**

Hierbei werden das Grillelement und der Ventilator genutzt. Nutzen Sie diese Funktion mit geschlossener Ofentür bei Temperaturen von 50 °C bis max. 225 °C.

**AUFWÄRMEN**

Hierbei kommen das Rundelement und der Ventilator zum Einsatz. Stellen Sie die Temperatur zwischen 50 °C und 140 °C ein.

Hinweis: Diese Funktion ist nicht zum Kochen von Speisen geeignet.



HEISSLUFT-BACKEN

Hierbei kommen das untere und das obere Heizelement zum Einsatz.

Wichtiger Hinweis!

Sicherheitshinweis für Lebensmittel: Lassen Sie die Lebensmittel vor und nach dem Koch- oder Aufwärmvorgang nicht unnötig lange im Ofen. Zu lange (ungekühlte) Lagerung kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Bitte beachten Sie diesen Hinweis insbesondere an heißen Tagen.

Hinweise zum Backen und Schmoren:

- **Der Fettfilter darf nur beim Schmoren eingesetzt werden. Vor Backvorgängen sollte der Filter entfernt werden. Bitte reinigen Sie den Filter nach allen Kochvorgängen.**
- Heizen Sie bitte den Ofen vor dem Backen vor.
- Stellen Sie bitte nichts auf den Ofenboden (auch kein Wasser oder Eis).

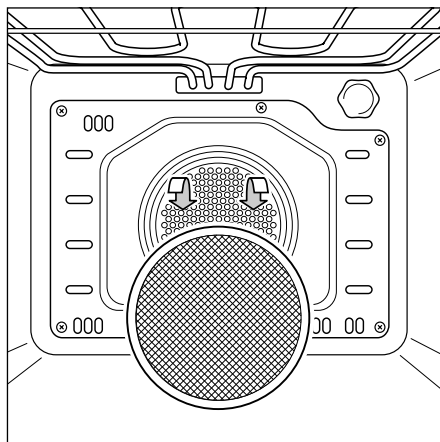


Abb.19 Entfernen des Fettfilters

Bei der automatischen Funktion können Sie den Ofen automatisch einschalten, kochen und ausschalten lassen.

- 1 Kontrollieren Sie, ob die korrekte Uhrzeit eingestellt ist.
- 2 Wählen Sie Funktion und Temperatur. Danach schaltet sich der Ofen ein.
- 3 Bestimmen Sie die Dauer des Kochvorgangs. Berücksichtigen Sie dabei ggf. die Vorheizzeit.
- 4 Drücken Sie dann die Taste . 0-00 wird eingeblendet. Wenn Sie die Tasten   bedienen, um die Kochzeit einzustellen, wird zudem die Anzeige AUTO eingeblendet.
- 5 Über die Taste  und dann die Tasten   stellen Sie die Einschaltzeit des Ofens ein.

Wenn der eingestellte Kochvorgang nicht sofort beginnt, werden die Tageszeit und die Anzeige AUTO in der Uhranzeige eingeblendet. Die Anzeige der Ofentemperatur und die Funktionsleuchten werden deaktiviert, der Ofen selbst schaltet sich aus und ist jetzt fertig programmiert für den Automatischen Kochvorgang.

Wenn Sie den Kochvorgang vorzeitig und manuell starten und nur automatisch beenden wollen, starten Sie einfach den Kochvorgang und folgen den Schritten 4 oder 5, um die Abschaltzeit einzustellen.

Nach Beginn des automatischen Kochvorgangs leuchtet weiterhin die Anzeige AUTO auf und der Ofen schaltet sich ein.

- Die verbleibende Kochzeit kontrollieren Sie über die Taste .
- Die Abschaltzeit kontrollieren Sie über die Taste .
- Einen Automatischen Kochvorgang können Sie jederzeit beenden, indem Sie die Taste  drücken und Temperatur- und Funktionsschalter auf die Stellung  drehen.

Bei Erreichen der Abschaltzeit schaltet sich der Ofen ab, der Alarmton erklingt und die Meldung AUTO wird eingeblendet.

- Drücken Sie die Taste , um den Alarmton zu deaktivieren und den Ofen in den manuellen Modus zu schalten.
- Drehen Sie dann Temperatur- und Funktionsschalter auf die Stellung .

Wichtiger Hinweis!

Sicherheitshinweis für Lebensmittel: Lassen Sie die Lebensmittel vor und nach dem Kochvorgang nicht unnötig lange im Ofen. Zu lange (ungekühlte) Lagerung kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Bitte beachten Sie diesen Hinweis insbesondere an heißen Tagen.

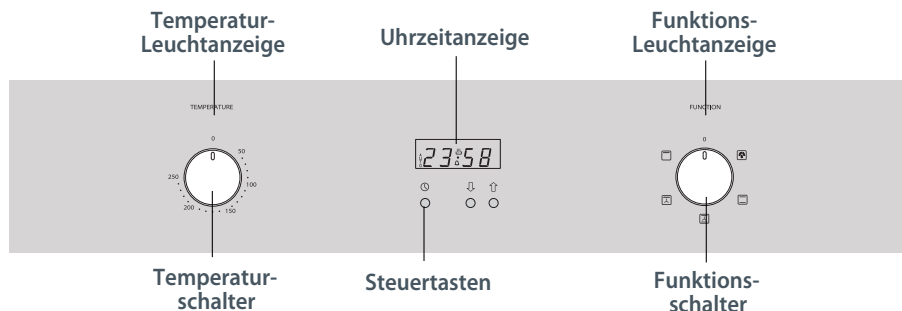


Abbildung 20 Steuerfeld

Bitte beachten Sie folgende Hinweise vor der Benutzung des neuen Ofens:

- 1 Lesen Sie bitte aufmerksam diese Bedienungsanleitung, insbesondere den Abschnitt 'Sicherheits- und Warnhinweise'.
- 2 Entfernen Sie alle Zubehör- und Verpackungsteile aus dem Ofen.
- 3 Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Ofen kann erst nach dem Einstellen der Uhrzeit in Betrieb genommen werden.
- 4 Vorbereiten des Ofens:
 - Setzen Sie die Einschübe und Bleche ein - Abb.21 beschrieben ein. Achten Sie beim Einschieben in die Metallführungen darauf, dass die Stopper nach unten und hinten ausgerichtet sind.
Wenn die Einschubgestelle und Selbstreinigungselemente noch nicht ausgerüstet sind, beachten Sie zur Installation bitte den Abschnitt 'Pflege und Reinigung'.
 - Zeiten und Positionen für das erste Anheizen bei maximaler Temperatur:
 - 60 Minuten in der Position
 - 15 Minuten in der Position
- 5 Wischen Sie dann den Ofen mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmittel aus und trocknen Sie ihn sorgfältig.

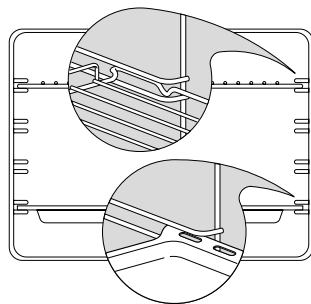


Abbildung 21 Korrekte Position für Einschübe und Pfanne

Einstellen der Uhr

Nach Erstanschluss oder einem Stromausfall blinkt '0-00' auf der Anzeige.

Um die Uhr einzustellen, drücken Sie zunächst die Taste  und nutzen dann die Taste  oder .

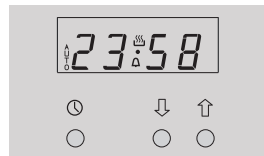


Abbildung 22 Uhrzeitanzeige und Steuertasten

Verwenden des Timers

Der Timer kann für eine maximale Zeitspanne von 99 Minuten und 50 Sekunden programmiert werden.

Um den Timer einzustellen, drücken Sie die Taste  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit, erklingt ein Alarmton (maximal sieben Minuten lang).

Drücken Sie die Taste , um den Alarmton zu deaktivieren.

Wichtiger Hinweis!

Hinweis: Den Timer können Sie nur verwenden, wenn der Ofen nicht benutzt wird (im Standby-Modus ist). Bei aktivem Kochvorgang wird der Ofen ausgeschaltet, wenn die voreingestellte Kochzeit abgelaufen ist.

Kochen mit automatischer Abschaltung

Über diese Funktion wird der Kochvorgang automatisch nach der voreingestellten Zeit beendet.

Die maximale Zeitspanne dafür beträgt 99 Minuten und 50 Sekunden.

Um die Kochzeit einzustellen, drücken Sie die Taste  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen. In Folge wird die Anzeige AUTO im Display eingeblendet.

Stellen Sie dann die Ofentemperatur ein.

Der Kochvorgang wird direkt gestartet und für die eingestellte Zeit ausgeführt. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

Durch Drücken der Taste  können Sie die Uhrzeit aufrufen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen aus, die Anzeige AUTO wird ausgeblendet und der Alarmton erklingt (maximal sieben Minuten lang). Drücken Sie die Taste , um den Alarmton zu deaktivieren.

Einstellen der Timer-Lautstärke

Sie können drei verschiedene Lautstärken für den Alarmton auswählen.

So stellen Sie die Lautstärke ein:

- 1 Kontrollieren Sie, dass die Uhr gestellt und der Timer nicht aktiviert ist.
 - 2 Halten Sie dann die Taste  gedrückt. Der Timer-Alarmton erklingt.
 - 3 Lassen Sie die Taste  los und drücken Sie sie dann erneut, um die nächste Lautstärke zu aktivieren. Die zuletzt gewählte Lautstärke wird gespeichert.
- Hinweis: Bei einer Trennung des Ofens von der Netzstromversorgung wird die Lautstärke automatisch auf die höchste Stufe eingestellt.

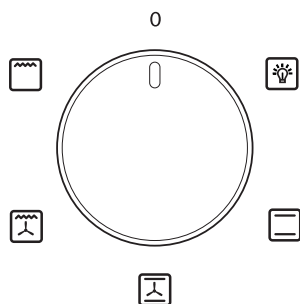


Abbildung 23 Funktionsschalter

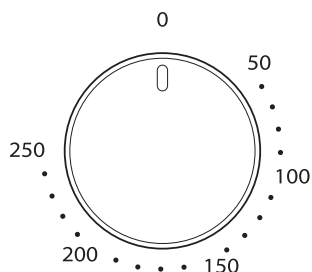


Abbildung 24 Temperaturschalter

**OFENBELEUCHTUNG**

Dabei wird nur das Ofenlicht eingeschaltet. Das Ofenlicht bleibt bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

**BACKEN**

Hierbei werden die unteren und oberen Elemente eingeschaltet. Das Backen ist die traditionellste Kochmethode. Bei dieser Funktion sollten Sie nur eine Lage zur Zeit zubereiten.

**HEISSLUFT-BACKEN**

Hierbei kommen das untere und das obere Heizelement zum Einsatz.

**HEISSLUFT-GRILL**

Hierbei werden das Grillelement und der Ventilator genutzt. Nutzen Sie diese Funktion mit geschlossener Ofentür bei Temperaturen von 50 °C bis max. 225 °C.

**GRILL**

Hierbei wird das obere Grillelement eingeschaltet. Lassen Sie den Ofen für fünf Minuten vorheizen. Nutzen Sie diese Funktion mit geschlossener Ofentür bei Temperaturen von 50 °C bis max. 225 °C. Der Grillvorgang sollte nicht länger als 30 Minuten dauern. Die besten Resultate für schnelle Bräunungsvorgänge (z. B. Toast) erhalten Sie, wenn Sie die oberste Einschubposition nutzen.

Hinweise zum Backen und Schmoren:

- **Der Fettfilter darf nur beim Schmoren eingesetzt werden. Vor Backvorgängen sollte der Filter entfernt werden. Bitte reinigen Sie den Filter nach allen Kochvorgängen.**
- Heizen Sie bitte den Ofen vor dem Backen vor.
- Stellen Sie bitte nichts auf den Ofenboden (auch kein Wasser oder Eis).

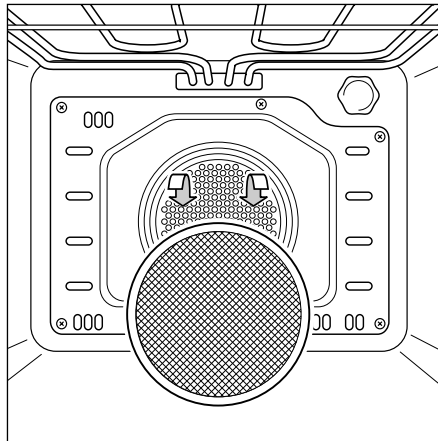
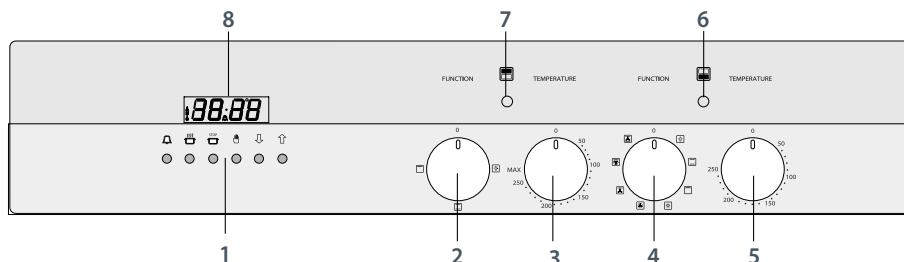


Abb.25 Entfernen des Fettfilters



Steuerfeld

- 1 Steuertasten (nur Hauptofen)
- 2 Funktionsschalter oberer Ofen
- 3 Temperaturschalter oberer Ofen
- 4 Funktionsschalter Hauptofen
- 5 Temperaturschalter Hauptofen
- 6 Temperatur-Leuchtanzeige Hauptofen
- 7 Temperatur-Leuchtanzeige oberer Ofen
- 8 Uhranzeige

Abbildung 26 Steuerfeld

Bitte beachten Sie folgende Hinweise vor der Benutzung des neuen Ofens:

- 1 Lesen Sie bitte aufmerksam diese Bedienungsanleitung, insbesondere den Abschnitt 'Sicherheits- und Warnhinweise'.
- 2 Entfernen Sie alle Zubehör- und Verpackungsteile aus dem Ofen.
- 3 Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Ofen kann erst nach dem Einstellen der Uhrzeit in Betrieb genommen werden.
- 4 Vorbereiten des Ofens:
 - Setzen Sie die Einschübe und Bleche ein. Wenn Sie die Einschubgestelle nicht verwenden möchten, schieben Sie die Einschübe und Grillpfanne wie in Abb. 27 beschrieben ein. Achten Sie beim Einschieben in die Metallführungen darauf, dass die Stopper nach unten und hinten ausgerichtet sind. Wenn die Einschubgestelle und Selbstreinigungselemente noch nicht ausgerüstet sind, beachten Sie zur Installation bitte den Abschnitt 'Pflege und Reinigung'.
 - Zeiten und Positionen für das erste Anheizen bei maximaler Temperatur:
 - 60 Minuten in der Position
 - 30 Minuten in der Position
 - 15 Minuten in der Position

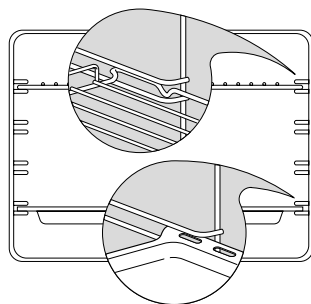
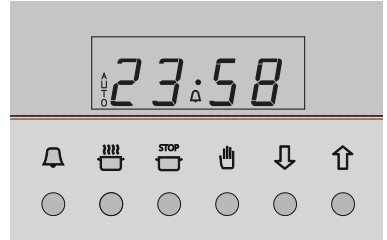


Abbildung 27 Korrekte Position für Einschübe und Pfanne

- 5 Wischen Sie dann den Ofen mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmittel aus und trocknen Sie ihn sorgfältig.

Tasten:**Timer****Kochzeit****Ende der Kochzeit****Manuelle Position; Abbrechen der Programmierung****Zum Verringern eines angezeigten Wertes oder Ändern der Alarmtonlautstärke****Zum Erhöhen eines angezeigten Wertes***Abbildung 28 Uhranzeige und Steuertasten***Leuchtanzeigen:****AUTO - blinkend - Auto-Programmierung ausgewählt, aber noch keine Werte festgelegt****AUTO - durchgehende Anzeige - Ofen eingestellt auf Automatisches Kochen****- Timerfunktion aktiv****AUTO - blinkt und Timer-Alarmton erklingt, wenn die Automatische Kochzeit eingestellt ist - Programmfehler (Die Tageszeit liegt zwischen dem kalkulierten Kochstart und dem Ende der Kochzeit)****Einstellen der Uhr**

Nach Erstanschluss oder einem Stromausfall von mehr als 15 Sekunden blinken die Anzeigen '0.00' und AUTO auf.

Um die Uhr einzustellen, drücken Sie zunächst die Taste  und dann die Tasten  und .

Hinweis: Durch das Ändern der Zeiteinstellung werden alle automatischen Programme deaktiviert.

Verwenden des Timers

Den Timer können Sie jederzeit verwenden - auch bei ausgeschaltetem Ofen. Der Ofen wird nicht über den Timer ausgeschaltet.

- Der Timer kann für 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.
- Um den Timer einzustellen, drücken Sie zunächst kurz auf die Taste  und stellen dann mit den Tasten  und  die gewünschte Zeit ein. Nach ein paar Sekunden zeigt die Uhr die aktuelle Uhrzeit an und in der Anzeige wird das Symbol  eingeblendet.
- Um die verbleibende Zeit zu kontrollieren, drücken Sie die Taste .
- Um die Timer-Funktion zu beenden, drücken Sie zunächst die Taste  und stellen dann die Zeit auf '0.00' zurück, indem Sie die Taste  drücken. Durch Drücken der Taste  schalten Sie den Timer aus.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Alarmton. Durch Drücken der Taste  schalten Sie den Timer aus.

Einstellen der Timer-Lautstärke

Sie können drei verschiedene Lautstärken für den Alarmton auswählen.

So stellen Sie die Lautstärke ein:

- 1 Kontrollieren Sie, dass die Uhr gestellt und der Timer nicht aktiviert ist.
- 2 Halten Sie dann die Taste  gedrückt. Der Timer-Alarmton erklingt.
- 3 Lassen Sie die Taste  los und drücken Sie sie dann erneut, um die nächste Lautstärke zu aktivieren. Die zuletzt gewählte Lautstärke wird gespeichert.

Hinweis: Bei einer Trennung des Ofens von der Netzstromversorgung wird die Lautstärke automatisch auf die höchste Stufe eingestellt.

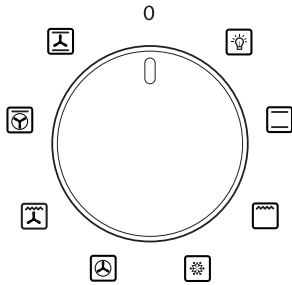


Abbildung 29 Funktionsschalter

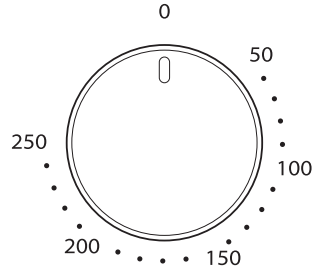


Abbildung 30 Temperaturschalter

- 1 Die gewünschte Funktion wählen Sie mit dem Funktionsschalter aus. Danach schaltet sich die Ofenbeleuchtung ein.
- 2 Die gewünschte Temperatur wählen Sie mit dem Temperaturschalter aus. Die Ofentemperatur-Leuchtanzeige (oberhalb des Temperaturschalters auf dem Steuerfeld) leuchtet so lange auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, und schaltet sich dann automatisch aus.
- 3 Nach Beenden des Kochens drehen Sie Funktions- und Temperaturschalter auf die Position O.

Hinweis: Drücken Sie die Taste  , wenn die Meldung **AUTO** aufblinkt oder durchgehend leuchtet.

**OFENBELEUCHTUNG**

Dabei wird nur das Ofenlicht eingeschaltet. Das Ofenlicht bleibt bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

**BACKEN**

Hierbei werden die unteren und oberen Elemente eingeschaltet. Das Backen ist die traditionellste Kochmethode. Bei dieser Funktion sollten Sie nur eine Lage zur Zeit zubereiten.

**GRILL**

Hierbei wird das obere Grillelement eingeschaltet. Lassen Sie den Ofen für fünf Minuten vorheizen. Nutzen Sie diese Funktion mit geschlossener Ofentür bei Temperaturen von 50 °C bis max. 225 °C. Der Grillvorgang sollte nicht länger als 30 Minuten dauern. Die besten Resultate für schnelle Bräunungsvorgänge (z. B. Toast) erhalten Sie, wenn Sie die oberste Einschubposition nutzen.

**AUFTAUEN**

Dabei wird nur der Ventilator eingeschaltet. Der Temperaturschalter wird auf die Stellung 0 gedreht. Der Ventilator verteilt die Luft im Ofeninnenraum und beschleunigt das Auftauen um ca. 30%. Hinweis: Diese Funktion ist nicht zum Kochen von Speisen geeignet.

**HEISSLUFT**

Hierbei werden das runde Heizelement und der Ventilator eingesetzt. Über die Funktion HEISSLUFT können Sie verschiedene Speisen gleichzeitig kochen. Die Funktion HEISSLUFT nutzen Sie am besten für das mehrlagige Zubereiten.

**HEISSLUFT-GRILL**

Hierbei werden das Grillelement und der Ventilator genutzt. Nutzen Sie diese Funktion mit geschlossener Ofentür bei Temperaturen von 50 °C bis max. 225 °C.

**AUFWÄRMEN**

Hierbei kommen das Rundelement und der Ventilator zum Einsatz. Stellen Sie die Temperatur zwischen 50 °C und 140 °C ein.

Hinweis: Diese Funktion ist nicht zum Kochen von Speisen geeignet.

**HEISSLUFT-BACKEN**

Hierbei kommen das untere und das obere Heizelement zum Einsatz.

Wichtiger Hinweis!

Sicherheitshinweis für Lebensmittel: Lassen Sie die Lebensmittel vor und nach dem Koch- oder Aufwärmvorgang nicht unnötig lange im Ofen. Zu lange (ungekühlte) Lagerung kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Bitte beachten Sie diesen Hinweis insbesondere an heißen Tagen.

Hinweise zum Backen und Schmoren:

- **Der Fettfilter darf nur beim Schmoren eingesetzt werden. Vor Backvorgängen sollte der Filter entfernt werden. Bitte reinigen Sie den Filter nach allen Kochvorgängen.**
- Heizen Sie bitte den Ofen vor dem Backen vor.
- Stellen Sie bitte nichts auf den Ofenboden (auch kein Wasser oder Eis).

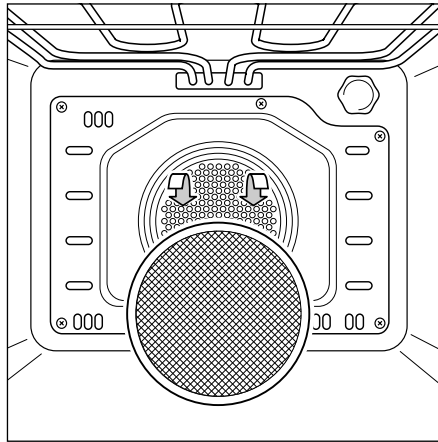


Abb.31 Entfernen des Fettfilters

Bei der automatischen Funktion können Sie den Ofen automatisch einschalten, kochen und ausschalten lassen.

- 1 Kontrollieren Sie, ob die korrekte Uhrzeit eingestellt ist.
- 2 Wählen Sie Funktion und Temperatur. Danach schaltet sich der Ofen ein.
- 3 Bestimmen Sie die Dauer des Kochvorgangs. Berücksichtigen Sie dabei ggf. die Vorheizzeit.
- 4 Drücken Sie dann die Taste . 0-00 wird eingeblendet. Wenn Sie die Tasten   bedienen, um die Kochzeit einzustellen, wird zudem die Anzeige AUTO eingeblendet.
- 5 Über die Taste  und dann die Tasten   stellen Sie die Einschaltzeit des Ofens ein.

Wenn der eingestellte Kochvorgang nicht sofort beginnt, werden die Tageszeit und die Anzeige AUTO in der Uhranzeige eingeblendet. Die Anzeige der Ofentemperatur und die Funktionsleuchten werden deaktiviert, der Ofen selbst schaltet sich aus und ist jetzt fertig programmiert für den Automatischen Kochvorgang.

Wenn Sie den Kochvorgang vorzeitig und manuell starten und nur automatisch beenden wollen, starten Sie einfach den Kochvorgang und folgen den Schritten 4 oder 5, um die Abschaltzeit einzustellen.

Nach Beginn des automatischen Kochvorgangs leuchtet weiterhin die Anzeige AUTO auf und der Ofen schaltet sich ein.

- Die verbleibende Kochzeit kontrollieren Sie über die Taste .
- Die Abschaltzeit kontrollieren Sie über die Taste .
- Einen Automatischen Kochvorgang können Sie jederzeit beenden, indem Sie die Taste  drücken und Temperatur- und Funktionsschalter auf die Stellung  drehen.

Bei Erreichen der Abschaltzeit schaltet sich der Ofen ab, der Alarmton erklingt und die Meldung AUTO wird eingeblendet.

- Drücken Sie die Taste , um den Alarmton zu deaktivieren und den Ofen in den manuellen Modus zu schalten.
- Drehen Sie dann Temperatur- und Funktionsschalter auf die Stellung .

Wichtiger Hinweis!

Sicherheitshinweis für Lebensmittel: Lassen Sie die Lebensmittel vor und nach dem Kochvorgang nicht unnötig lange im Ofen. Zu lange (ungekühlte) Lagerung kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Bitte beachten Sie diesen Hinweis insbesondere an heißen Tagen.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise vor der Benutzung des neuen Ofens:

- 1 Lesen Sie bitte aufmerksam diese Bedienungsanleitung, insbesondere den Abschnitt 'Sicherheits- und Warnhinweise'.
- 2 Entfernen Sie alle Zubehör- und Verpackungsteile aus dem Ofen.
- 3 Vorbereiten des Ofens:
 - Setzen Sie die Einschübe und Bleche ein - Abb.32 beschrieben ein. Achten Sie beim Einschieben in die Metallführungen darauf, dass die Stopper nach unten und hinten ausgerichtet sind.
 - Zeiten und Positionen für das erste Anheizen bei maximaler Temperatur:
 60 Minuten in der  Position
 15 Minuten in der  Position
- 4 Wischen Sie dann den Ofen mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmittel aus und trocknen Sie ihn sorgfältig.

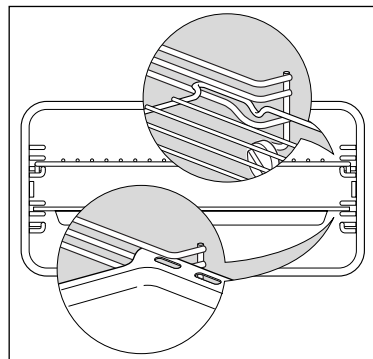


Abbildung 32 Korrekte Position für Einschübe und Pfanne

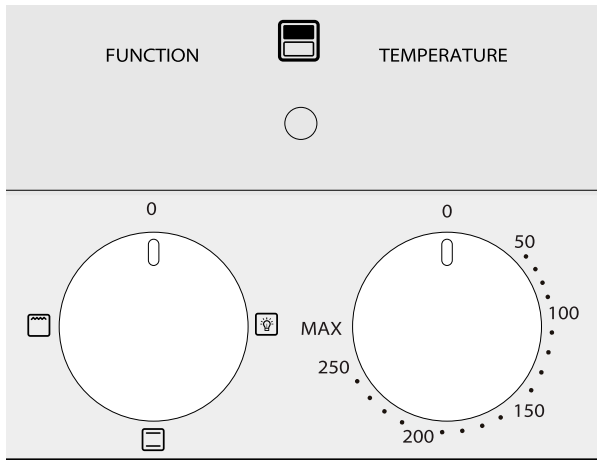


Abbildung 33 Funktions- und Temperaturschalter oberer Ofen



OFENBELEUCHTUNG

Dabei wird nur das Ofenlicht eingeschaltet. Das Ofenlicht bleibt bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.



BACKEN

Hierbei werden die unteren und oberen Elemente eingeschaltet. Das Backen ist die traditionellste Kochmethode. Bei dieser Funktion sollten Sie nur eine Lage zur Zeit zubereiten.



GRILL

Hierbei wird das obere Grillelement eingeschaltet. Lassen Sie den Ofen für fünf Minuten vorheizen. Nutzen Sie diese Funktion mit geschlossener Ofentür bei Temperaturen von 50 °C bis max. 225 °C. Der Grillvorgang sollte nicht länger als 30 Minuten dauern. Die besten Resultate für schnelle Bräunungsvorgänge (z. B. Toast) erhalten Sie, wenn Sie die oberste Einschubposition nutzen.

Hinweise zum Backen und Schmoren:

- Heizen Sie bitte den Ofen vor dem Backen vor.
- Stellen Sie bitte nichts auf den Ofenboden (auch kein Wasser oder Eis).

Wichtiger Hinweis!

Bitte beachten Sie Folgendes vor der Reinigung:

- *Lesen Sie bitte den Abschnitt "Sicherheits- und Warnhinweise" am Anfang dieses Handbuchs.*
- *Schalten Sie den Ofen über die Hauptsicherung aus.*
- *Lassen Sie den Ofen vor der Reinigung abkühlen.*
- *Bitte nutzen Sie keinen Dampfreiniger.*
- *Verwahren Sie keine entflammbaren Materialien im Ofen.*

Allgemeine Hinweise

- Wischen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch aus.
- Wischen Sie Kochreste auf. Verwenden Sie zur Reinigung der Ofenoberflächen bitte keine alkalischen oder säurehaltigen Mittel (wie Zitronensaft oder Essig).
- Bitte verwenden Sie keine chlor- oder säurebasierten Reinigungsmittel.

Die Reinigung der äußeren Oberflächen

Wichtiger Hinweis!

- *Bitte verwenden Sie zur Reinigung der äußeren Ofenoberflächen keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, Tücher oder Schwämme.*
- *Sollten ätzende Substanzen auf den Türgriff getropft sein, bitte diese sofort abwischen.*

Reinigen Sie die äußeren Ofenoberflächen regelmäßig mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Die Edelstahlflächen können zudem mit entsprechend geeigneten Reinigern und Poliermitteln gepflegt werden.

Hinweis: Bitte achten Sie bei der Verwendung handelsüblicher Edelstahlreiniger auf die Herstellerangaben auf der Verpackung. Sie dürfen keine Chloranteile enthalten, da diese korrodierend wirken und die Oberflächen des Ofens beschädigen könnten.

Reinigung des Ofeninnenraums (Einzelofenmodelle und unterer Ofen bei Doppelmodellen)

- Bitte verwenden Sie zur Reinigung der Ofeninnenraumbeschichtung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, Tücher oder Schwämme.
- Bitte nutzen Sie keine Ofenreiniger, aggressiven, ammoniak- oder säurebasierten oder alkalischen Reinigungsmittel oder Geschirrspülmittel zur Reinigung der Selbstreinigungselemente

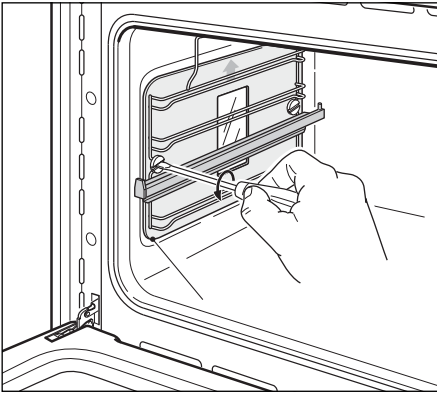


Abb.34 Entfernen der seitlichen Haltegestelle und Selbstreinigungselemente (nur bestimmte Modelle)

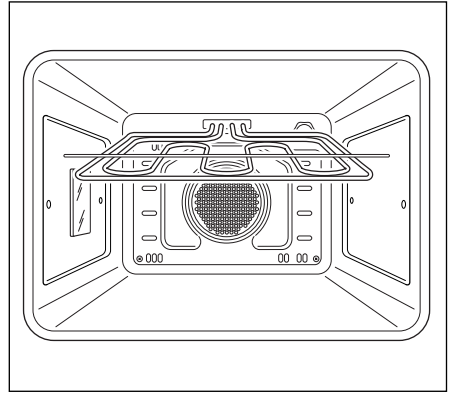


Abb.35 Absenken des Grillelements (nur bestimmte Modelle)

Für eine einfachere Reinigung können Sie die seitlichen Gestelle, die Ofentür und den Fettfilter entfernen. Nach der Entfernung der Haltegestelle lässt sich auch für eine einfachere Reinigung das obere Grillelement absenken (nur bestimmte Modelle). Das Grillelement verfügt über eine Selbstreinigungsfunktion.

Reinigung des oberen Ofens bei Doppelmodellen

- Bitte verwenden Sie zur Reinigung der Ofeninnenraumbeschichtung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, Tücher oder Schwämme.

Für eine bequemere Reinigung können Sie auch die seitlichen Haltegestelle entfernen.

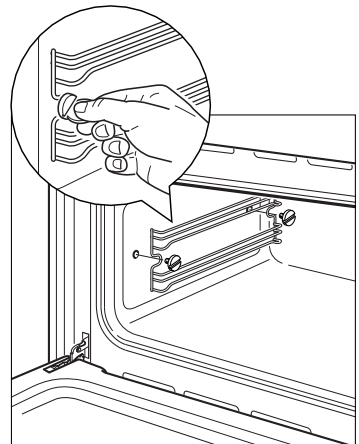


Abb. 36 Entfernen der Haltegestelle beim oberen Ofen

Reinigung der beschichteten Flächen

Reinigen Sie die beschichteten Innenflächen erst, wenn der Ofen abgekühlt ist, und verwenden Sie dazu Haushaltsreiniger oder ammoniakbasierte Reiniger. Sie können auch handelsübliche Ofenreiniger verwenden. Beachten Sie dabei bitte die Anleitungen der Hersteller.

Pflege der Selbstreinigungselemente (nur bestimmte Modelle)

Die Selbstreinigungselemente verfügen über eine spezielle Mikroporenbeschichtung, die dafür sorgt, dass Öl- und Fettverschmutzungen bei Kochvorgängen über 200° C absorbiert und entfernt werden. Wenn nach dem Kochen stark fettender Speisen die Elemente immer noch verschmutzt sein sollten, heizen Sie den Ofen auf maximaler Temperatur für eine Stunde, um den Selbstreinigungsvorgang auszuführen. Die seitlichen Elemente sind austauschbar. Achten Sie beim Austauschen darauf, dass sie mit dem Pfeil nach oben auf der richtigen Seite angebracht werden. Um die Selbstreinigungselemente entfernen zu können, müssen zunächst die Haltegestelle entfernt werden. (Siehe Abb. 34)

Bitte achten Sie beim Austauschen der Elemente auf diese Punkte:

- Die Pfeile müssen nach oben zeigen.
- Das Element mit einem Loch gehört auf die linke Ofenseite und bietet eine Öffnung für die Ofenlampe. Bitte setzen Sie nicht das Element ohne Loch über der Ofenlampe ein.

Bringen Sie dann wieder die Haltegestelle an den Ofenwänden an.

Hinweis: Die Rückseite des Ofens stellt ebenfalls ein Selbstreinigungselement dar. Dieses kann aber nicht ausgebaut werden.

Reinigung des Fettfilters (Einzelfofenmodelle und unterer Ofen bei Doppelmodellen)

Reinigen Sie den Fettfilter nach jedem Gebrauch. Wenn der Filter nicht vollständig sauber, sondern verstopft ist, kann der Ventilator Schaden nehmen. Bei normaler Verschmutzung reinigen Sie den Filter im Geschirrspüler oder per Handwäsche. Einen stark verschmutzten Filter legen Sie in einen Topf mit zwei Löffel Waschpulver oder einem Löffel Geschirrspülmittel ein. Bringen Sie dann das Waschwasser zum Kochen und lassen Sie den Filter 30 Minuten einweichen. Spülen Sie danach den Filter mit klarem Wasser aus und lassen Sie ihn trocknen.

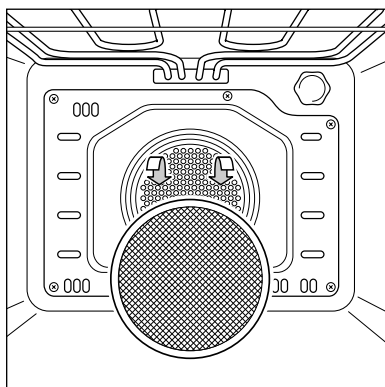


Abb.37 Entfernen des Fettfilters

Teleskop-Halter (nur bestimmte Modelle)

Die Teleskop-Halter für die Einschübe ermöglichen ein leichteres Einschieben und Herausziehen der Ofeneinschübe und Bleche. Auf der maximal herausfahrbaren Position werden die Teleskop-Halter automatisch abgestoppt. Reinigen Sie bitte die Teleskop-Halter nur mit einem feuchtem Tuch und mildem Reinigungsmittel. Reinigen Sie bitte die Teleskop-Halter nicht im Geschirrspüler, sondern weichen Sie sie bei Bedarf in Seifenwasser ein oder nutzen Sie Ofenreiniger.

So entfernen Sie einen Teleskop-Halter:

- 1 Lösen Sie die Schrauben eines seitlichen Haltegestells und entnehmen Sie es (Abb. 34).
- 2 Legen Sie das Haltegestell mit dem Teleskop-Halter so vor sich hin, dass der Teleskop-Halter unten ist.
- 3 Als nächstes werden die Sicherheitsclips entfernt. Diese Clips sichern den Teleskop-Halter am Haltegestell (siehe Pfeil 1 in Abb. 38).
- 4 Entfernen Sie die Clips von der Haltegestellstrebe (Pfeil 2 in Abb. 38).

So bringen Sie einen Teleskop-Halter am Haltegestell an:

- 1 Befestigen Sie das Haltegestell mit den Schrauben an der Ofenwand.
- 2 Legen Sie den Teleskop-Halter an einer der oberen Streben des Haltegestells an und lassen Sie ihn einrasten (Abb. 39). Es ist deutlich zu hören, wenn die Clips einrasten.

Wichtiger Hinweis!

Achten Sie bitte beim Anbringen der Teleskop-Halter auf folgende Punkte:

- Die Teleskop-Halter werden an der jeweiligen oberen Strebe des Haltegestells angebracht. An einer unteren Strebe können sie nicht befestigt werden.
- Bringen Sie die Teleskop-Halter so an, dass sie in Richtung der Ofentür laufen, siehe Abb. 39
- Bringen Sie die Teleskop-Halter so an, dass sie sich gegenüberliegend auf gleicher Höhe befinden.
- Richten Sie die Gestelle auf gleiche Höhe aus. Hinweis: Die Teleskop-Halter können nicht auf der obersten Haltegestell-Position angebracht werden.

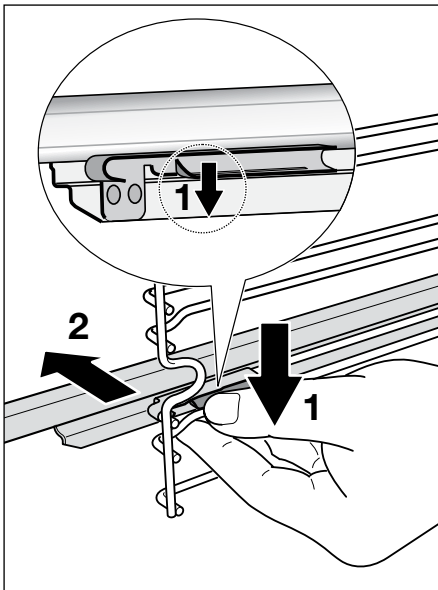


Abb.38 Entfernen der Teleskop-Halter

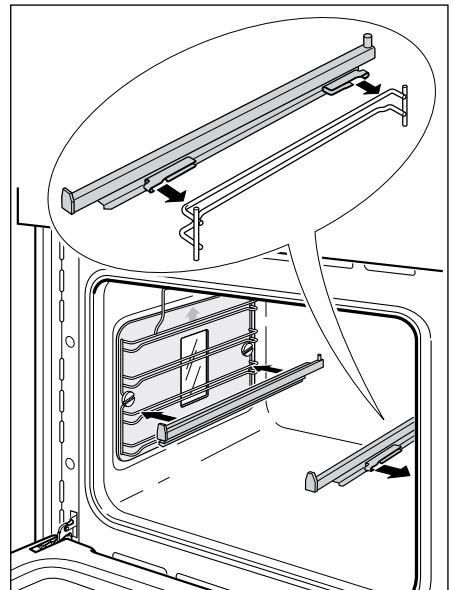


Abb. 39 Anbringen der Teleskop-Halter

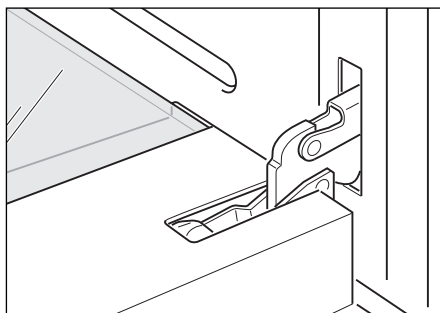
Die Reinigung des Ofentürglases

Bitte nutzen Sie zur Reinigung der Glasofentür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Schaber, die das Glas zerkratzen und ein Zerbrechen des Glases verursachen können.

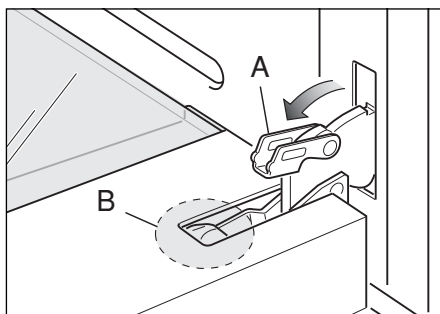
EINZELMODELLE

Entfernen des inneren und mittleren Glassegments

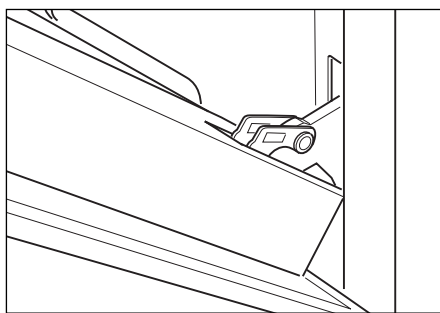
Die Ofentür beinhaltet insgesamt drei Glassegmente. Um diese reinigen zu können, müssen das innere und mittlere Segment entfernt werden.



(Abb. 40a)



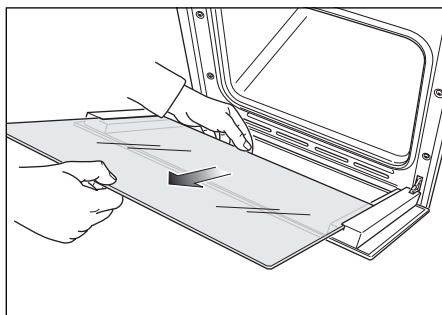
(Abb. 40b)



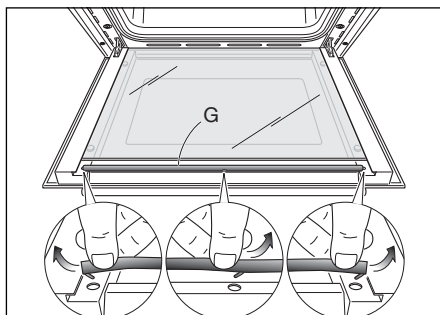
(Abb. 40c)

- 1 So entriegeln Sie die Ofentür:
 - Öffnen Sie vollständig die Tür (Abb. 40a).
 - Lösen Sie die Haltebügel "A" der Türarme links und rechts. (Abb. 40b)
 - Schließen Sie langsam die Tür (Abb. 40c), bis der linke und der rechte Türarm auf der Position "B" stehen (Abb. 40b)

- 2 So entnehmen Sie das innere Glassegment:
 - Entfernen Sie den Siegelstreifen "G", indem Sie die drei Haken herausziehen (Abb. 40d).
 - Entnehmen Sie vorsichtig das innere Glassegment (Abb. 40e)
 - Reinigen Sie das Glassegment mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es vollständig ab und legen Sie es auf eine weiche Unterlage.



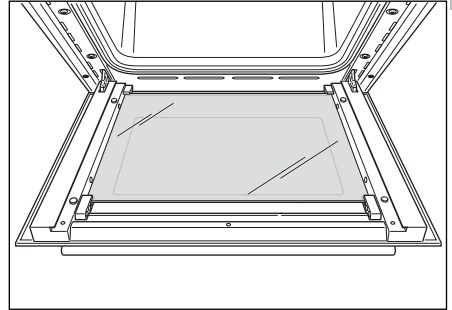
(Abb. 40e)



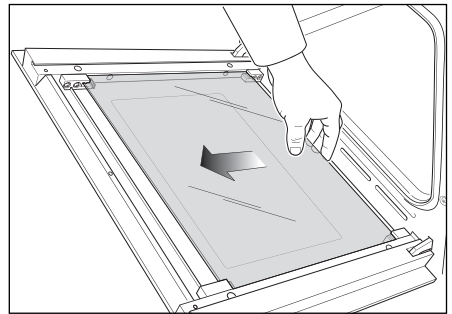
(Abb. 40d)

- 3 So entfernen Sie das mittlere Glassegment:
- Entfernen Sie das mittlere Glassegment durch vorsichtiges Bewegen von den Halteklammern, siehe Abb. 41b.
 - Heben Sie das Glassegment dann an der Unterseite an (Pfeil 1 in Abb. 41c) und ziehen Sie es vorsichtig aus den oberen Halteklammern heraus (Pfeil 2 in Abb. 41c).
 - Reinigen Sie das Glassegment mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es vollständig ab und legen Sie es auf eine weiche Unterlage.

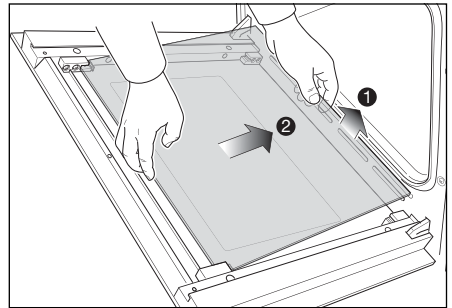
Jetzt können Sie auch die Innenseite des äußeren Glassegments reinigen.



(Abb. 41a)



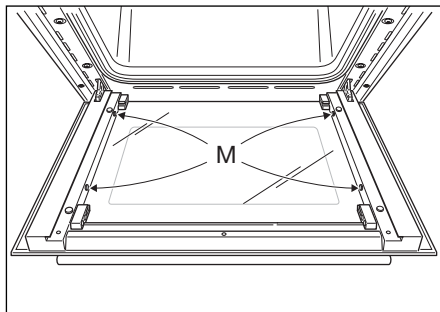
(Abb. 41b)



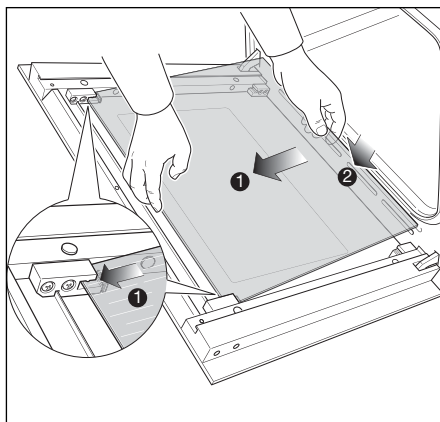
(Abb. 41c)

Wiedereinsetzen des inneren und mittleren Glassegments

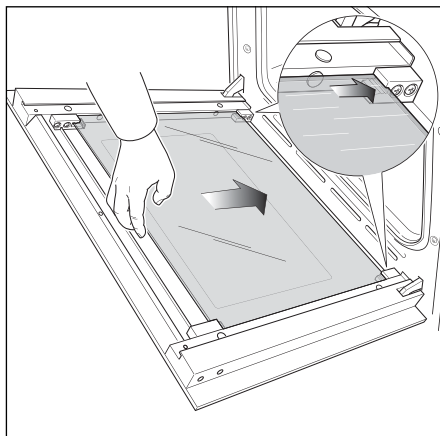
- 1 Gewährleisten Sie, dass die Tür offen ist (siehe Abb. 40a–40c).
- 2 So entfernen Sie das mittlere Glassegment:
 - Achten Sie auf die korrekte Position der vier Abstandshalter aus Gummi ("M" in Abb. 42a).
 - Achten Sie auf die richtige Ausrichtung des Glassegments. Orientieren Sie sich dabei an der Aufschrift auf dem Glassegment. Sie sollte in Ihrer Richtung lesbar sein.
 - Fügen Sie das Glassegment vorsichtig in die oberen Halteklammern ein (Pfeil 1 in Abb. 42b). Senken Sie dann das Glassegment ab und fügen Sie es in die unteren Halteklammern ein (Pfeil 2 in Abb. 42b). Schieben Sie dann das Glassegment in die richtige Position (Abb. 42c).



(Abb. 42a)

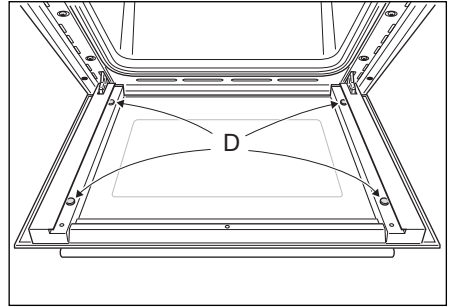


(Abb. 42b)

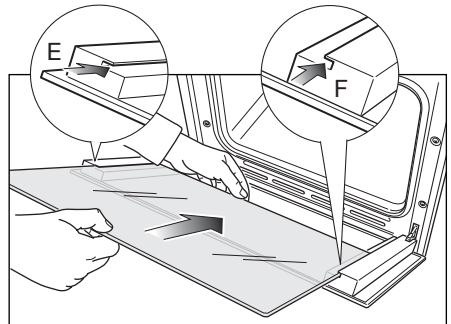


(Abb. 42c)

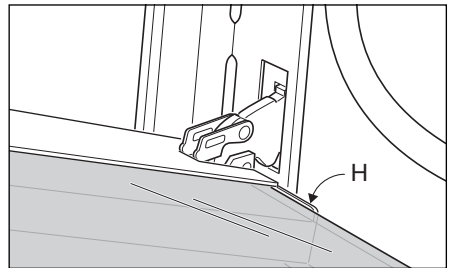
- 3 So entfernen Sie das mittlere Glassegment:
 - Achten Sie auf die korrekte Position der vier Abstandshalter aus Gummi ("D" in Abb. 43a).
 - Achten Sie auf die richtige Ausrichtung des Glassegments. Orientieren Sie sich dabei an der Aufschrift auf dem Glassegment. Sie sollte in Ihrer Richtung lesbar sein.
 - Fügen Sie das Glassegment in den linken ("E") und rechten ("F") Führungsschlitz bis zum Haltewinkel "H" ein (Abb. 43c).
 - Setzen Sie den Siegelstreifen "G" mit Hilfe der drei Haltehefen wieder ein. Achten Sie dabei bitte auf korrekten Sitz. (Abb. 43e).
- 4 Entriegeln Sie die Tür, indem Sie sie vollständig öffnen und die Haltebügel "A" auf den linken und rechten Türarm schieben (Abb. 43d).



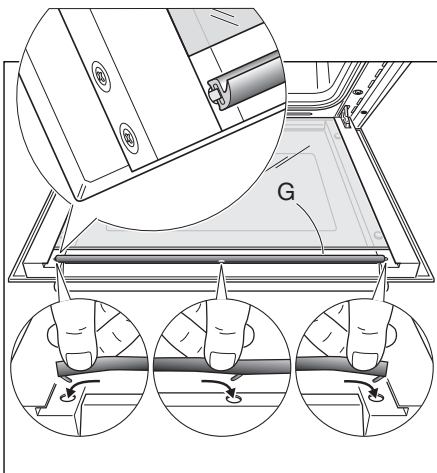
(Abb. 43a)



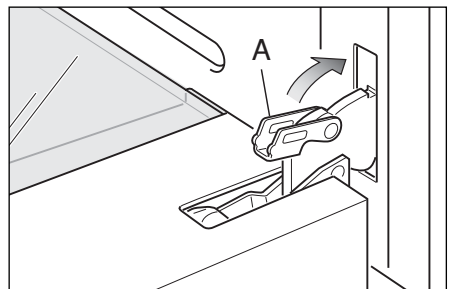
(Abb. 43b)



(Abb. 43c)



(Abb. 43e)



(Abb. 43d)

DOPPELMODELLE

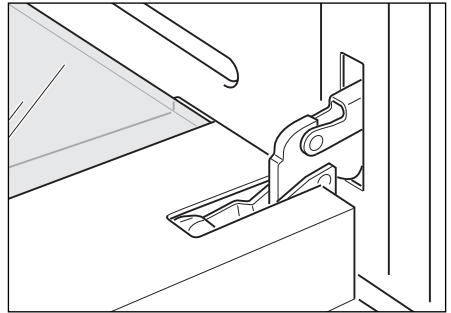
Die untere Ofentür beinhaltet insgesamt drei Glassegmente. Um diese reinigen zu können, müssen das innere und mittlere Segment entfernt werden.

Die obere Ofentür beinhaltet zwei Glassegmente. Um diese reinigen zu können, muss das innere Segment entfernt werden.

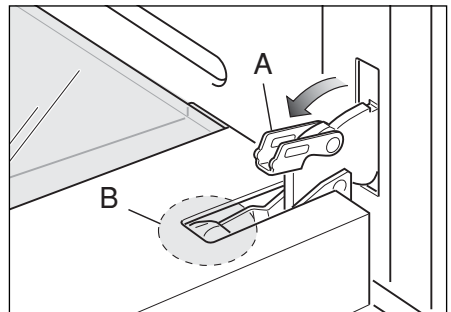
Untere Ofentür Entfernen des inneren und mittleren Glassegments

- 1 So entriegeln Sie die Ofentür:
 - Öffnen Sie vollständig die Tür (Abb. 44a).
 - Lösen Sie die Haltebügel "A" der Türarme links und rechts. (Abb. 44b)
 - Schließen Sie langsam die Tür (Abb. 44c), bis der linke und der rechte Türarm auf der Position "B" stehen (Abb. 44b).

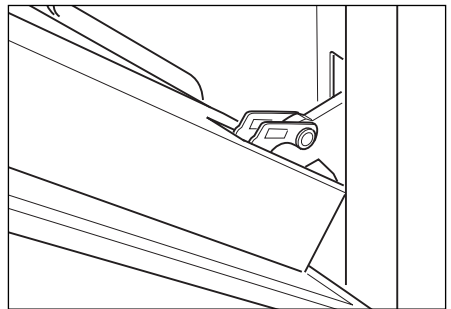
- 2 So entnehmen Sie das innere Glassegment:
 - Entnehmen Sie vorsichtig das innere Glassegment (Abb. 44d).
 - Reinigen Sie das Glassegment mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es vollständig ab und legen Sie es auf eine weiche Unterlage.



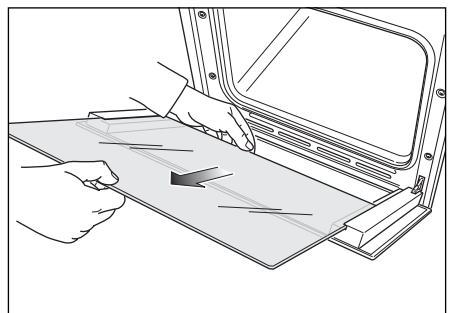
(Abb. 44a)



(Abb. 44b)



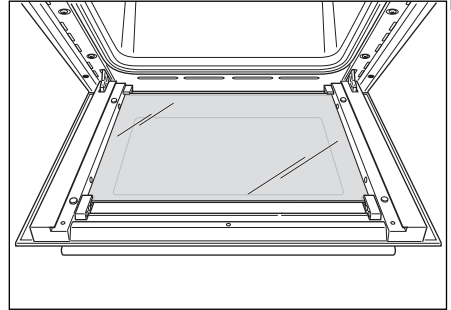
(Abb. 44c)



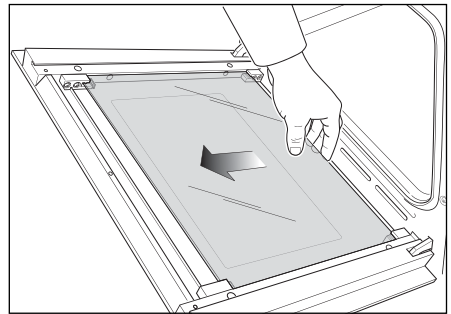
(Abb. 44d)

- 3 So entfernen Sie das mittlere Glassegment:
- Entfernen Sie das mittlere Glassegment durch vorsichtiges Bewegen von den Halteklammern, siehe Abb. 45b.
 - Heben Sie das Glassegment dann an der Unterseite an (Pfeil 1 in Abb. 45c) und ziehen Sie es vorsichtig aus den oberen Halteklammern heraus (Pfeil 2 in Abb. 45c).
 - Reinigen Sie das Glassegment mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es vollständig ab und legen Sie es auf eine weiche Unterlage.

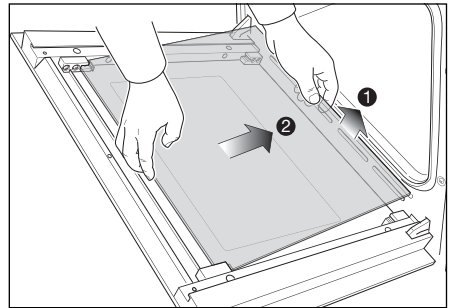
Jetzt können Sie auch die Innenseite des äußeren Glassegments reinigen.



(Abb. 45a)



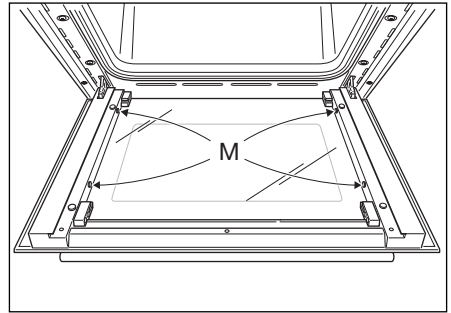
(Abb. 45b)



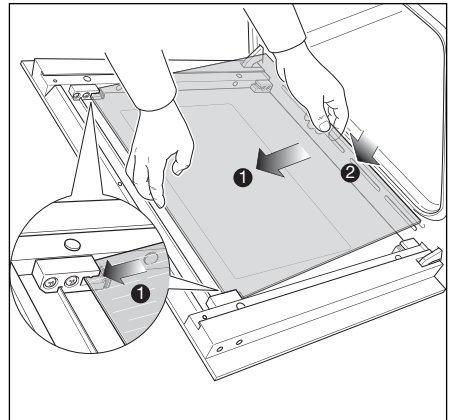
(Abb. 45c)

Wiedereinsetzen des inneren und mittleren Glassegments

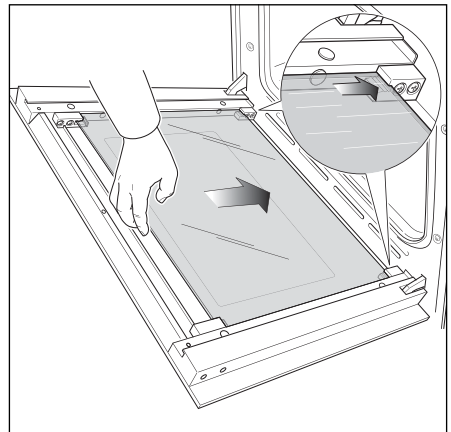
- 1 Gewährleisten Sie, dass die Tür offen ist (siehe Abb. 44a–44c).
- 2 So entfernen Sie das mittlere Glassegment:
 - Achten Sie auf die korrekte Position der vier Abstandshalter aus Gummi ("M" in Abb. 46a).
 - Achten Sie auf die richtige Ausrichtung des Glassegments. Orientieren Sie sich dabei an der Aufschrift auf dem Glassegment. Sie sollte in Ihrer Richtung lesbar sein.
 - Fügen Sie das Glassegment vorsichtig in die oberen Halteklammern ein (Pfeil 1 in Abb. 46b). Senken Sie dann das Glassegment ab und fügen Sie es in die unteren Halteklammern ein (Pfeil 2 in Abb. 46b). Schieben Sie dann das Glassegment in die richtige Position (Abb. 46c).



(Abb. 46a)

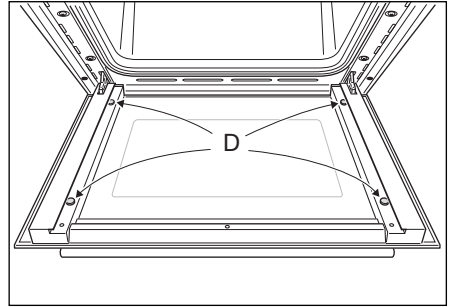


(Abb. 46b)

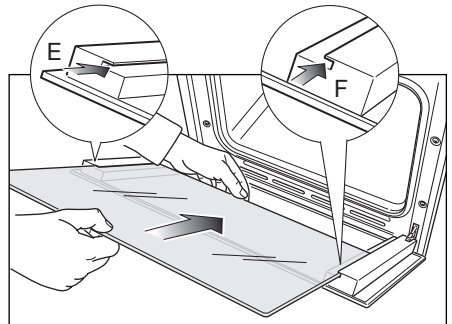


(Abb. 46c)

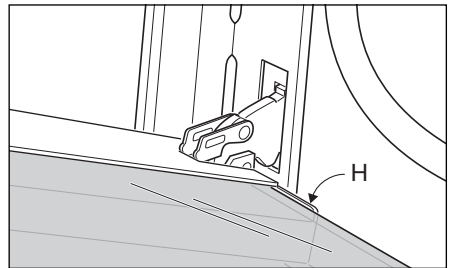
- 3 So setzen Sie das innere Glassegment wieder ein:
 - Achten Sie auf die korrekte Position der vier Abstandshalter aus Gummi ("M" in Abb. 47a).
 - Achten Sie auf die richtige Ausrichtung des Glassegments. Orientieren Sie sich dabei an der Aufschrift auf dem Glassegment. Sie sollte in Ihrer Richtung lesbar sein.
 - Fügen Sie das Glassegment in den linken ("E") und rechten ("F") Führungsschlitz bis zum Haltewinkel "H" ein (Abb. 47c).
- 4 Entriegeln Sie die Tür, indem Sie sie vollständig öffnen und die Haltebügel "A" auf den linken und rechten Türarm schieben (Abb. 47d).



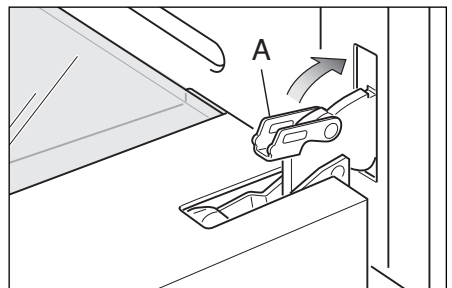
(Abb. 47a)



(Abb. 47b)



(Abb. 47c)

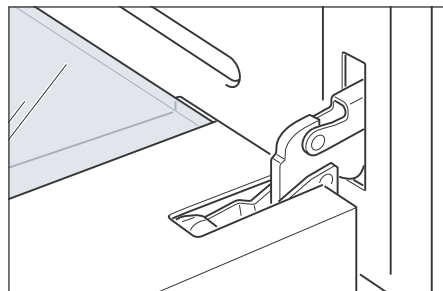


(Abb. 47d)

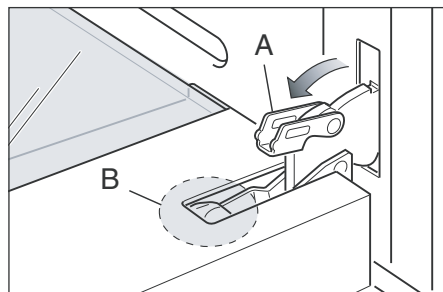
Obere Ofentür

- 1 So entriegeln Sie die Ofentür:
 - Öffnen Sie vollständig die Tür (Abb. 48b).
 - Lösen Sie die Haltebügel "A" der Türarme links und rechts. (Abb. 48b).
 - Schließen Sie langsam die Tür (Abb. 48c), bis der linke und der rechte Türarm auf der Position "B" stehen (Abb. 48b).
- 2 So entfernen Sie das innere Glassegment:
 - Entfernen Sie den Siegelstreifen "G", indem Sie die zwei Haken herausziehen (Abb. 48d).
 - Entnehmen Sie vorsichtig das innere Glassegment (Abb. 48e).
 - Reinigen Sie das Glassegment mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es danach gründlich.

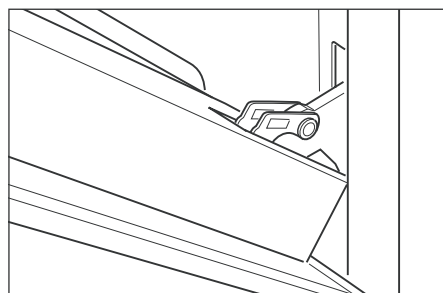
Jetzt können Sie auch die Innenseite des äußeren Glassegments reinigen.



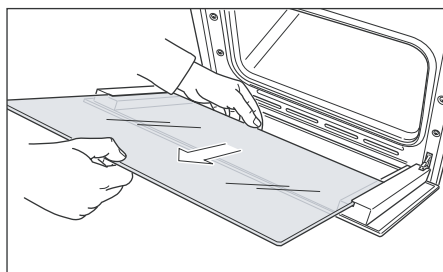
(Abb. 48a)



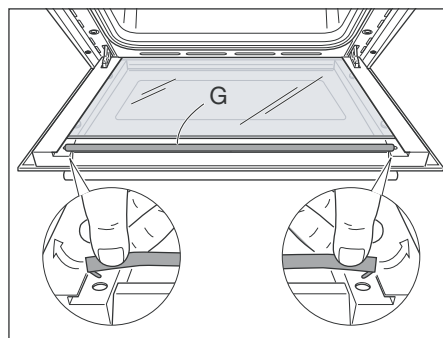
(Abb. 48b)



(Abb. 48c)

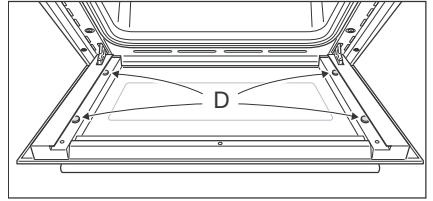


(Abb. 48e)

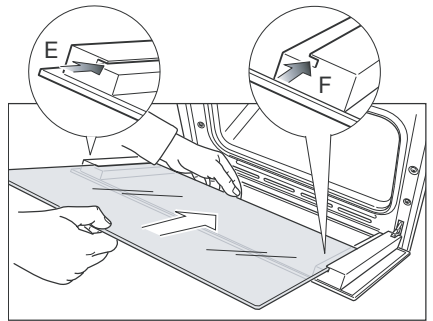


(Abb. 48d)

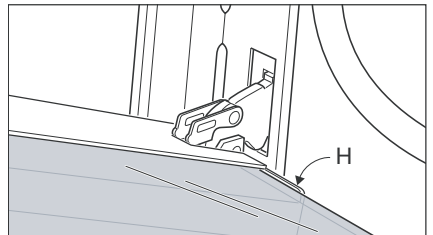
- 3 So entfernen Sie das innere Glassegment:
 - Achten Sie auf die korrekte Position der vier Abstandshalter aus Gummi ("D" in Abb. 49a).
 - Achten Sie auf die richtige Ausrichtung des Glassegments. Orientieren Sie sich dabei an der Aufschrift auf dem Glassegment. Sie sollte in Ihrer Richtung lesbar sein.
 - Fügen Sie das Glassegment in den linken ("E") und rechten ("F") Führungsschlitz (Abb. 49b) bis zum Haltewinkel "H" ein (Abb. 49c).
 - Setzen Sie den Siegelstreifen "G" mit Hilfe der zwei Haltehefen wieder ein. Achten Sie dabei bitte auf korrekten Sitz. (Abb. 49d) Hinweis: Der Abstandsschlitz zwischen der Oberseite des inneren Glases und dem Siegelstreifen dient der Ventilation (Abb. 49f).
- 4 Entsperren Sie die Tür wieder, indem Sie sie vollständig öffnen und die Haltebügel "A" auf den linken und rechten Türarm schieben.



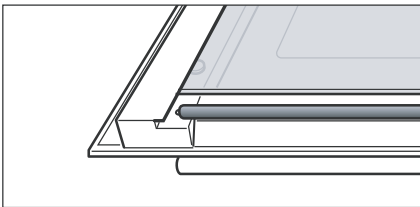
(Abb. 49a)



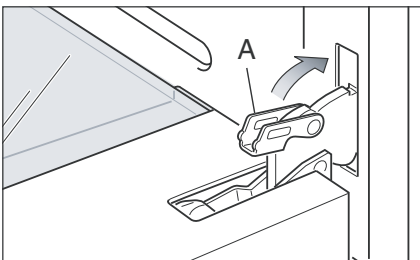
(Abb. 49b)



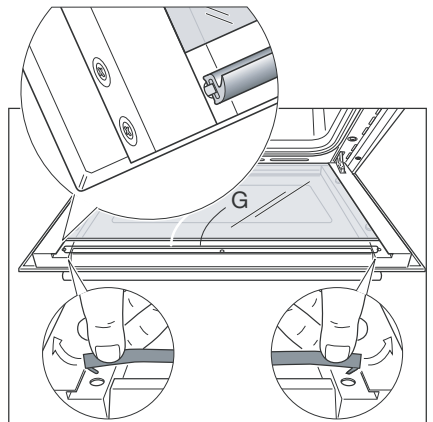
(Abb. 49c)



(Abb. 49f)



(Abb. 49e)



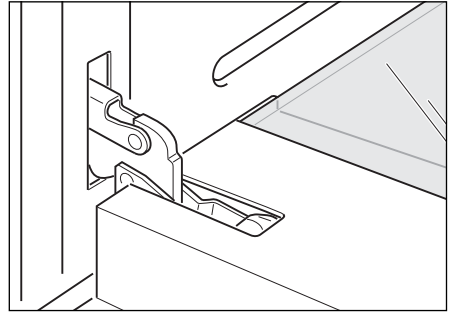
(Abb. 49d)

Entfernen der Ofentür

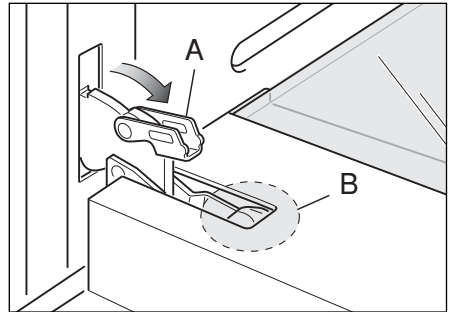
So können Sie die Ofentür ganz leicht entfernen:

- Öffnen Sie vollständig die Tür (Abb. 50a).
- Lösen Sie die Haltebügel "A" der Türarme links und rechts (Abb. 50b).
- Halten Sie die Tür wie in Abb. 50c.
- Schließen Sie vorsichtig die Tür, bis der linke und der rechte Türarm auf der Position "B" stehen (Abb. 50d).
- Ziehen Sie die Türarme in Richtung "C" heraus (Abb. 50e).
- Legen Sie die Tür auf einer weichen Unterlage ab.

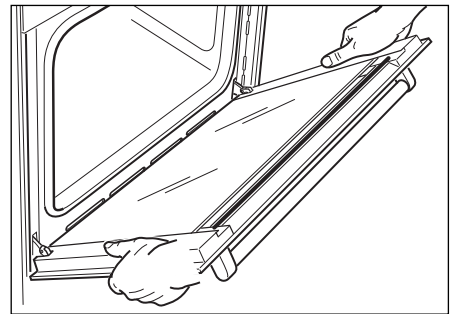
Zum Wiedereinsetzen der Tür führen Sie obere Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



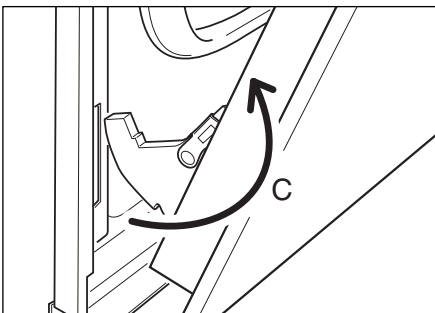
(Abb. 50a)



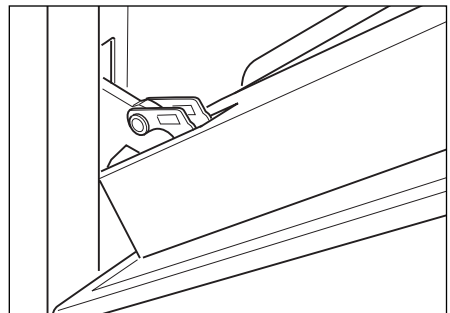
(Abb. 50b)



(Abb. 50c)



(Abb. 50e)



(Abb. 50d)

Ersetzen der Ofenlampe

Lassen Sie ggf. den Ofeninnenraum und die Heizelemente zunächst abkühlen.

Linke Lampe (nur Einzelofenmodelle und unterer Ofen bei Doppelmodellen):

- Entfernen Sie das Haltegestell (und, wenn ausgestattet, das Selbstreinigungselement), indem Sie die Schrauben herausdrehen.
- Drücken Sie die Schutzabdeckung A an der Oberseite nach unten und entfernen Sie die Abdeckung durch Drehung nach unten.

Wichtiger Hinweis!

Bitte keine Schraubenzieher oder ähnliche Werkzeuge zum Entfernen der Schutzabdeckung A verwenden. Durch Einsatz solcher Werkzeuge können die Beschichtung des Ofeninnenraums oder der Abdeckung beschädigt werden. Sie können diese Schritte allein per Hand durchführen.

- Entnehmen Sie die Glühbirne B und setzen Sie eine neue, hitzebeständige Glühbirne (300 °C) ein, die folgenden Spezifikationen entspricht: 230–240V, 50 Hz, 25W, E14.
- Setzen Sie die Schutzabdeckung A wieder ein. Gehen Sie dabei wie oben beschrieben, aber in umgekehrter Reihenfolge vor. **BITTE BEACHTEN: Die Haltenase auf der Innenseite der Abdeckung muss in Richtung der Lampe ausgerichtet sein.**
- Setzen Sie dann das Haltegestell (und, wenn ausgestattet, das Selbstreinigungselement) wieder ein.

Obere rechte Lampe:

- Entfernen Sie die Schutzabdeckung C.
- Entnehmen Sie die Glühbirne B und setzen Sie eine neue, hitzebeständige Glühbirne (300 °C) ein, die folgenden Spezifikationen entspricht: 230–240V, 50 Hz, 25W, E14.
- Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.

Hinweis: Das Ersetzen der Glühbirnen fällt nicht unter die Garantiebedingungen.

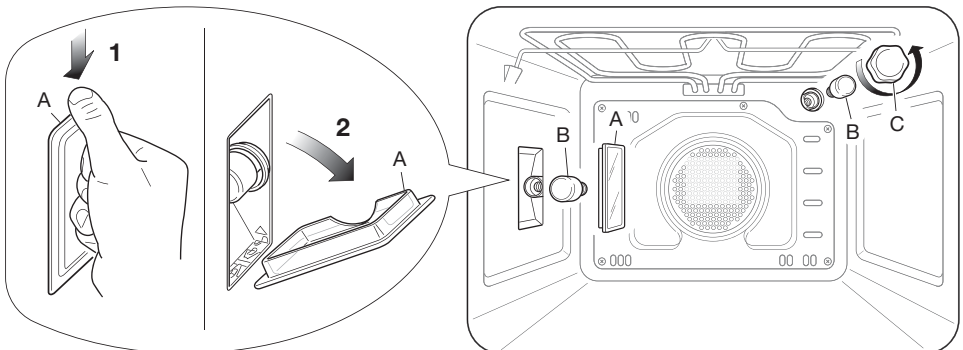


Abb. 51 Entfernen der Ofenlampen

Bevor Sie Service oder Hilfe in Anspruch nehmen ...

Im Problemfall können Sie einige Dinge selbst prüfen. Lesen Sie dazu die Installations- und Bedienungsanleitung und prüfen Sie folgende Punkte:

- 1 Kontrollieren Sie, dass der Ofen korrekt installiert ist.
- 2 Vergewissern Sie sich, dass Sie mit der Funktionsweise des Ofens vertraut sind.

Sollten Sie dennoch Hilfe benötigen, kontaktieren Sie den nächstgelegenen, autorisierten Fachhändler, wie auf der Servicekarte angeführt, oder finden Sie unsere Kontaktdaten im Internet unter:

www.fisherpaykel.com

Dieser Ofen entspricht hinsichtlich Design und Bauweise folgenden Normen und Spezifikationen:

In Neuseeland und Australien:

AS/NZS 60335-1 General Requirements for Domestic Electrical Appliances

AS/NZS 60335-2-6 Particular Requirements for Domestic Electrical Cooking Appliances

AS/NZS 1044 Electromagnetic Compatibility Requirements

In Europa:

Sicherheitsrichtlinie zur Niederspannung gemäß EWG 2006/95:

- DIN EN 60335-1 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch

- EN 60335-2-6 Besondere Anforderungen für ortsfeste Herde, Kochmulden, Backöfen und ähnliche Geräte

Sicherheitsrichtlinien gemäß EWG 89/336:

- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 Elektromagnetische Verträglichkeit



Sicherheitsrichtlinie EWG 93/68

Richtlinie 2002/96/EG des Europäischen Parlaments über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (nur gültig für Länder der Europäischen Union)

GB: Dieses Gerät ist markiert gemäß der Richtlinie 2002/96/EG des Europäischen Parlaments über Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Bitte gewährleisten Sie die korrekte Entsorgung dieses Produkts. Durch nicht korrekte Entsorgung können Umwelt und Menschen Schaden nehmen.

Das Symbol  auf dem Produkt oder den Begleitdokumenten des Produkts signalisiert, dass dieses Gerät nicht als normaler Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bitte nutzen Sie zur Entsorgung des Geräts die örtlichen Sammelpunkte, die Elektro- und Elektronik-Geräte entgegennehmen. Die Entsorgung des Geräts muss den örtlichen Auflagen und Bestimmungen entsprechen. Für mehr Informationen über die Handhabung, die Entsorgung und Recycling des Produkts kontaktieren Sie bitte die örtlichen Behörden, Sammelzentren oder das Fachgeschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Ασφάλεια & προειδοποιήσεις	146
Οδηγίες εγκατάστασης	150

ΜΟΝΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΕΠΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο για πρώτη φορά	158
Ρολόι και χρονοδιακόπτης	159
Πώς να χρησιμοποιείτε τον φούρνο σας	160
Λειτουργίες ψησίματος	161
Αυτόματο ψήσιμο	163

ΜΟΝΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο για πρώτη φορά	164
Ρολόι, χρονοδιακόπτης και αυτόματο σβήσιμο	165
Λειτουργίες ψησίματος	166

ΔΙΠΛΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ

Όταν χρησιμοποιείτε τον κύριο κάτω φούρνο για πρώτη φορά	168
Ρολόι και χρονοδιακόπτης	169
Χρήση του κύριου κάτω φούρνου	170
Λειτουργίες ψησίματος κάτω φούρνου	171
Αυτόματο ψήσιμο	173
Όταν χρησιμοποιείτε τον πάνω φούρνο για πρώτη φορά	174
Λειτουργίες ψησίματος πάνω φούρνου	175

Καθαρισμός και φροντίδα	176
Εγγύηση και σέρβις	192

Σημαντικό!

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Τα μοντέλα που εμφανίζονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης μπορεί να μην είναι διαθέσιμα σε όλες τις αγορές και μπορεί να τροποποιηθούν ανά πάσα στιγμή. Για τελευταίες πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα μοντέλα στη χώρα σας και τις προδιαγραφές τους, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.fisherpaykel.com ή επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο της Fisher & Paykel.

Εγκατάσταση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Πάντα να αποσυνδέετε τον φούρνο από το ρεύμα πριν κάνετε οποιεσδήποτε εργασίες συντήρησης ή επισκευές.

Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει θανάσιμος κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος να κοπείτε

Προσοχή – οι άκρες και οι γωνίες κόβουν.

Αν δεν προσέξετε, μπορεί να τραυματιστείτε ή να κοπείτε.

Σημαντικά μέτρα ασφαλείας

- Για να αποφύγετε τους κινδύνους, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Παρακαλούμε να δώσετε τις οδηγίες στον τεχνικό που θα αναλάβει την εγκατάσταση της συσκευής, μπορεί έτσι να αποφύγετε περιττές επιβαρύνσεις στο κόστος εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση του φούρνου και η σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να γίνεται μόνο από αρμόδιο τεχνικό.
- Αν για την τοποθέτηση της συσκευής απαιτούνται αλλαγές στην οικιακή ηλεκτρική εγκατάσταση, πρέπει να καλέσετε αρμόδιο ηλεκτρολόγο. Ο ηλεκτρολόγος πρέπει, επίσης, να ελέγξει αν ο κλάδος της ηλεκτρικής εγκατάστασης που καταλήγει στην πρίζα επαρκεί για το ρεύμα που θα τραβάει ο φούρνος.
- Ο φούρνος πρέπει να γειωθεί.
- Για να συνδέσετε τον φούρνο στο ρεύμα, μη χρησιμοποιείτε αντάπτορες, μειωτές ή πολύπριζα, γιατί μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και ανάφλεξη.
- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες οικοδομικούς κανονισμούς και κανονισμούς ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.
- Αν δεν γίνει σωστά η εγκατάσταση του φούρνου, μπορεί να μην ισχύσει η εγγύηση και ο κατασκευαστής να μην αναλαμβάνει καμία ευθύνη.

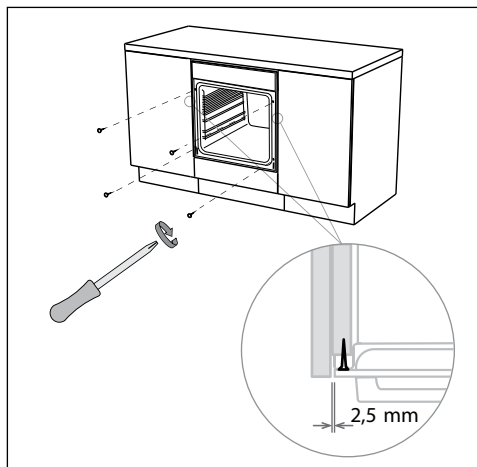
Πριν τοποθετήσετε τον φούρνο, φροντίστε:

- Να παρεμβάλλεται κατάλληλος διακόπτης αποσύνδεσης στην καλωδίωση της ηλεκτρικής εγκατάστασης, τοποθετημένος και συνδεδεμένος σύμφωνα με τον κανονισμό εσωτερικών ηλεκτρικών εγκαταστάσεων. Ο διακόπτης να είναι κατάλληλου τύπου και να παρεμβάλλεται στο ηλεκτρικό κύκλωμα, εξασφαλίζοντας διάκενο αέρα 3 mm ανάμεσα στις επαφές όλων των πόλων, σύμφωνα με τον κανονισμό εσωτερικών ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.
Σε Αυστραλία και Νέα Ζηλανδία, πρέπει να τοποθετηθεί κατάλληλος διακόπτης με διάκενο 3 mm στον αγωγό φάσης της καλωδίωσης της ηλεκτρικής εγκατάστασης.
- Η πρίζα σύνδεσης του φούρνου (αν υπάρχει) να είναι έξω από το ντουλάπι όπου θα τοποθετηθεί ο φούρνος, αν η συσκευή πρόκειται να τοποθετηθεί χωρίς κενό από τον τοίχο.
- Ο ηλεκτρολόγος να αφήσει ελεύθερο μήκος καλωδίου τουλάχιστον 1,5 m (και όχι πάνω από 2 m) μέσα στο ντουλάπι, ώστε να διευκολύνεται η τοποθέτηση και η συντήρηση της συσκευής. Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με καυτά μεταλλικά μέρη.

- Ο φούρνος να τοποθετηθεί πάνω σε επιφάνεια που αντέχει το βάρος του.
- Ο πάγκος και τα τοιχώματα του ντουλαπιού όπου θα τοποθετηθεί ο φούρνος να είναι κάθετα μεταξύ τους και οριζόντια, και να έχουν τις κατάλληλες διαστάσεις.
- Το ύψος από το δάπεδο να επιτρέπει την άνετη χρήση.
- Η πόρτα του φούρνου να ανοίγει τελειώς χωρίς να βρίσκει πουθενά.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας καταστραφεί, να αντικατασταθεί από το εργοστάσιο, εξουσιοδοτημένο σέρβις ή αρμόδιο τεχνικό ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος.

Όταν τοποθετήσετε τον φούρνο

- Δεν πρέπει να κολλήσετε τον φούρνο μέσα στα ντουλάπια χρησιμοποιώντας σιλικόνη ή κόλλα. Κάτι τέτοιο κάνει πολύ δύσκολη τη μελλοντική συντήρηση ή επισκευή του φούρνου. Στην περίπτωση αυτή, η Fisher & Paykel δεν καλύπτει το κόστος αφαίρεσης του φούρνου ή ζημιά που θα προκληθεί κατά την αφαίρεση του φούρνου.
- Για να στηρίξετε τον φούρνο στο ντουλάπι, χρησιμοποιήστε τις βίδες που διατίθενται. Μη σφίγγετε υπερβολικά τις βίδες. (Δείτε την εικ. 1)
- Μη στηρίζετε και μην ακουμπάτε βαριά αντικείμενα στην πόρτα του φούρνου.
- Μη σηκώνετε τον φούρνο από τη λαβή της πόρτας.



Εικόνα 1 Στήριξη του φούρνου στο ντουλάπι

Λειτουργία

Ο εντοιχιζόμενος φούρνος σας έχει σχεδιαστεί με προσοχή για ασφαλή λειτουργία σε φυσιολογικές συνθήκες χρήσης. Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο σας, φροντίστε να τηρείτε τις εξής οδηγίες:

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Κλείστε το ρεύμα προς τον φούρνο πριν αλλάξετε ασφάλειες ή λάμπα στον φούρνο.

Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει θανάσιμος κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!



Κίνδυνος να καείτε

Διάφορα μέρη του φούρνου που είναι εύκολα σε πρόσβαση

ζεσταίνονται πολύ όταν λειτουργεί ο φούρνος.

Για να αποφύγετε τα εγκαύματα, κρατήστε τα παιδιά μακριά από τον φούρνο.

Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες μέσα στον φούρνο.

Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή άλλου είδους ανάλογη προστασία για να πιάσετε τις σχάρες ή τα σκεύη μέσα στον φούρνο.

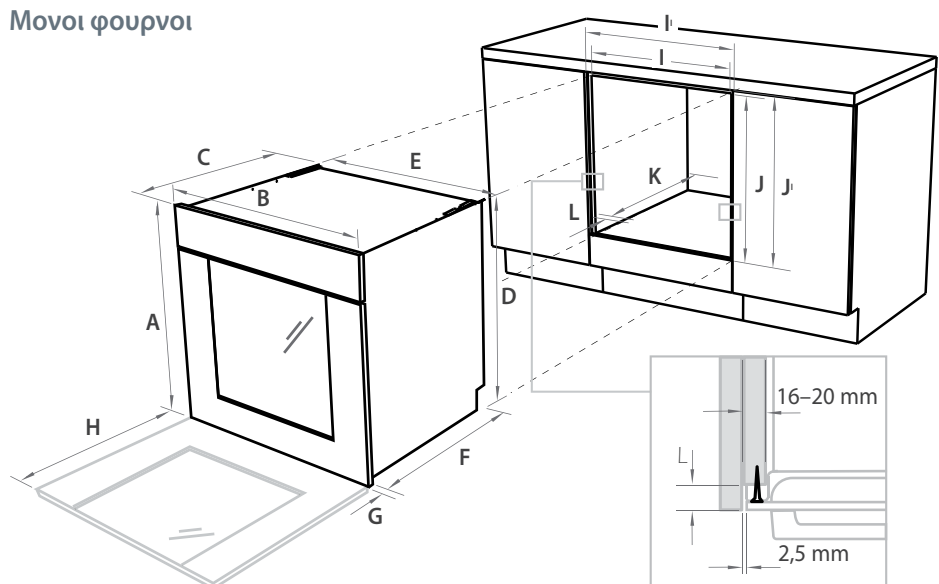
Προσέξτε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.

Αφήστε τον ζεστό αέρα ή τον ατμό να βγει πριν βγάλετε ή βάλετε το φαγητό.

Σημαντικά μέτρα ασφαλείας

- Διακόπτης απομόνωσης παροχής: Φροντίστε ο φούρνος να συνδέεται στο ηλεκτρικό κύκλωμα με διακόπτη ο οποίος να απομονώνει πλήρως τον φούρνο από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Οι οικιακές συσκευές δεν είναι κατάλληλες για να παίζουν τα παιδιά.
- Τα παιδιά, ή άτομα με αναπηρία που επηρεάζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή, πρέπει να καθοδηγούνται στη χρήση της από κάποιον υπεύθυνο. Πρέπει να είστε σίγουροι ότι τα παιδιά, ή τα άτομα με αναπηρία, είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή αυτή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή τους γύρω τους.
- Ασφαλής μεταχείριση των φαγητών: Τα φαγητά πρέπει να παραμένουν στο φούρνο όσο το δυνατόν λιγότερο πριν και μετά το ψήσιμο. Αυτό είναι αναγκαίο για να αποτραπούν μολύνσεις από μικροοργανισμούς που μπορεί να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή όταν κάνει ζέστη.
- Μην αφήνετε αλουμινόχαρτο, πιάτα, ταψιά, νερά ή πάγους πάνω στο δάπεδο του φούρνου κατά το ψήσιμο, γιατί θα καταστραφεί ανεπανόρθωτα η επίστρωση.
- Μη στηρίζετε και μην ακουμπάτε βαριά αντικείμενα στην πόρτα του φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που χαράζουν ή σκληρές μεταλλικές σπάτουλες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου γιατί θα χαράξουν την επιφάνεια με κίνδυνο να σπάσει το τζάμι.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή σε κανένα σημείο του φούρνου.
- Προσοχή. Μπορεί να βγαίνει ζεστός αέρας κάτω από το ταμπλό του φούρνου όταν λειτουργεί το σύστημα ψύξης του φούρνου.

Μονοι φούρνοι



Τα σχήματα τοποθέτησης είναι ενδεικτικά και μόνο

Εικόνα 2 Διαστάσεις φούρνου και ντουλαπιού

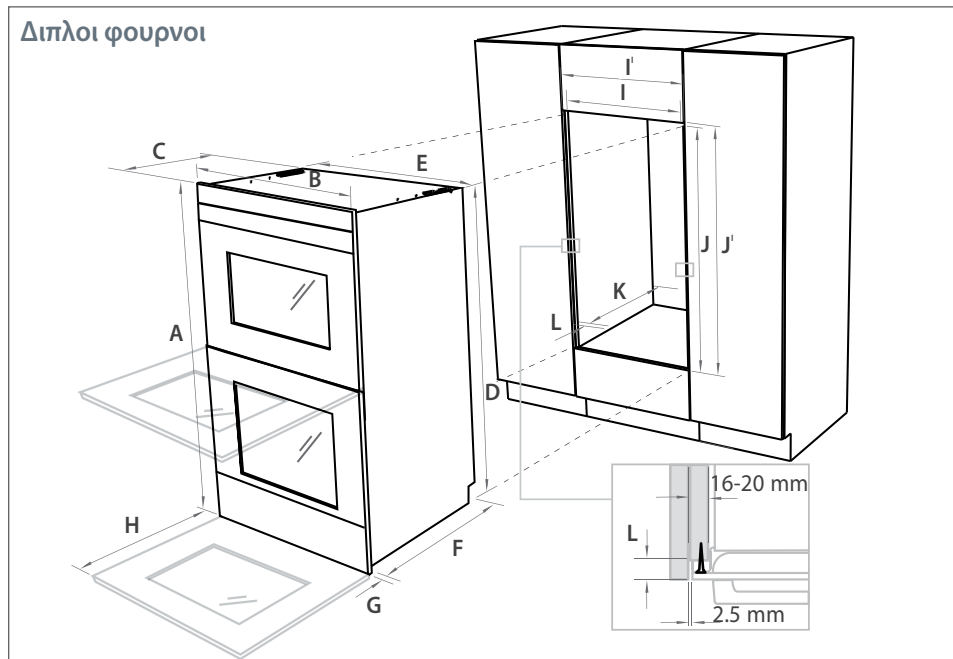
Διαστάσεις φούρνου και ντουλαπιού (mm)

A	Συνολικό ύψος* φούρνου	597
B	Συνολικό πλάτος φούρνου	595
C	Συνολικό βάθος φούρνου (χωρίς τη λαβή και τα κουμπιά)	567
D	Ύψος του πλαισίου	582
E	Πλάτος του πλαισίου	556
F	Βάθος του πλαισίου	545
G	Βάθος της πρόσοψης και του ταμπλό του φούρνου (χωρίς τα κουμπιά)	22
H	Βάθος της πόρτας του φούρνου (όταν είναι ανοικτή) (από την πρόσοψη του φούρνου)	445
I	Ελάχιστο εσωτερικό πλάτος του ντουλαπιού	560
I'	Συνολικό πλάτος του ντουλαπιού	600
J	Εσωτερικό ύψος του ντουλαπιού	585
J'	Συνολικό ύψος του ντουλαπιού	600
K	Ελάχιστο εσωτερικό πλάτος του ντουλαπιού	550
L	Διάκενο για τοποθέτηση χωρίς κενό	22

Σημείωση: Αν πρόκειται να τοποθετήσετε πάνω από τον φούρνο μαγειρική εστία, φροντίστε να μένει αρκετός χώρος για την εστία, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή της εστίας.

*Σε όλες τις διαστάσεις ύψους συνυπολογίζονται και τα πόδια τοποθετημένα.

Διπλοι φούρνοι



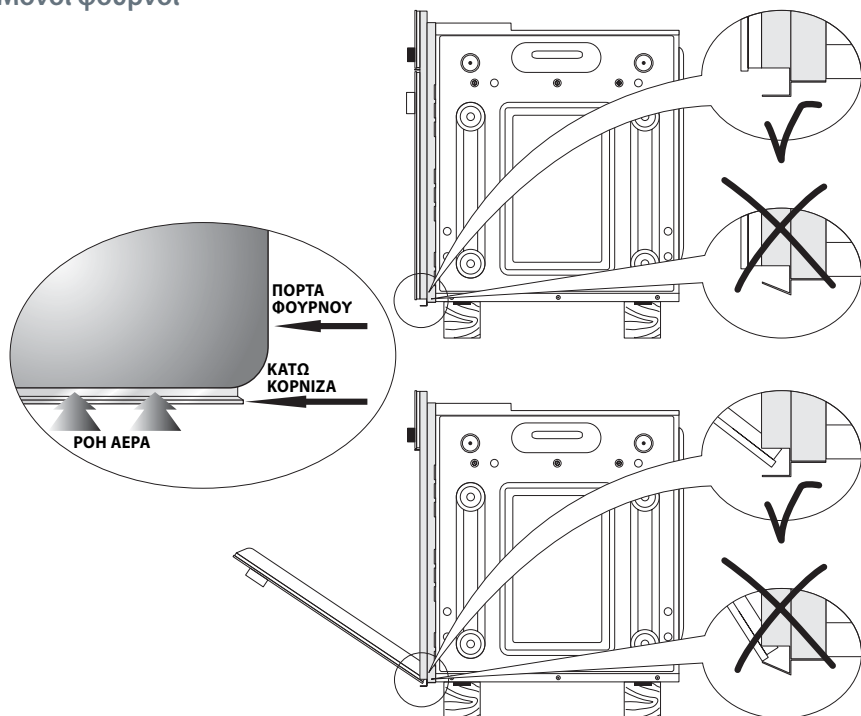
Εικόνα 3 Διαστάσεις φούρνου και ντουλαπιού

Διαστάσεις φούρνου και ντουλαπιού (mm)

A	Συνολικό ύψος* φούρνου	888
B	Συνολικό πλάτος φούρνου	595
C	Συνολικό βάθος φούρνου (χωρίς τη λαβή και τα κουμπιά)	567
D	Ύψος του πλαισίου	874
E	Πλάτος του πλαισίου	556
F	Βάθος του πλαισίου	545
G	Βάθος της πρόσοψης και του ταμπλό του φούρνου (χωρίς τα κουμπιά)	22
H	Βάθος της πόρτας του φούρνου (όταν είναι ανοικτή) (από την πρόσοψη του φούρνου)	271/445
I	Ελάχιστο εσωτερικό πλάτος του ντουλαπιού	560
I'	Συνολικό πλάτος του ντουλαπιού	600
J	Εσωτερικό ύψος του ντουλαπιού	877
J'	Συνολικό ύψος του ντουλαπιού	893
K	Ελάχιστο εσωτερικό πλάτος του ντουλαπιού	550
L	Διάκενο για τοποθέτηση χωρίς κενό	22

*Σε όλες τις διαστάσεις ύψους συνυπολογίζονται και τα πόδια τοποθετημένα.

Μονοι φούρνοι



Εικόνα 4 Σωστή και λανθασμένη τοποθέτηση της κορνίζας

Σημαντικό:

Προσέξτε να μην καταστρέψετε την κάτω κορνίζα του φούρνου.

Το κενό ανάμεσα στο κάτω μέρος της πόρτας και την κάτω κορνίζα του φούρνου είναι σημαντικό για τη σωστή κυκλοφορία του αέρα μέσα στον φούρνο.

Φροντίστε να ακουμπήσετε τον φούρνο πάνω σε ξύλινους τάκους ή κάτι ανάλογο όταν τον βγάλετε από το κουτί, όπως φαίνεται στην εικ. 4. Έτσι δεν υπάρχει κίνδυνος να γίνει καμιά ζημιά στην κάτω κορνίζα.

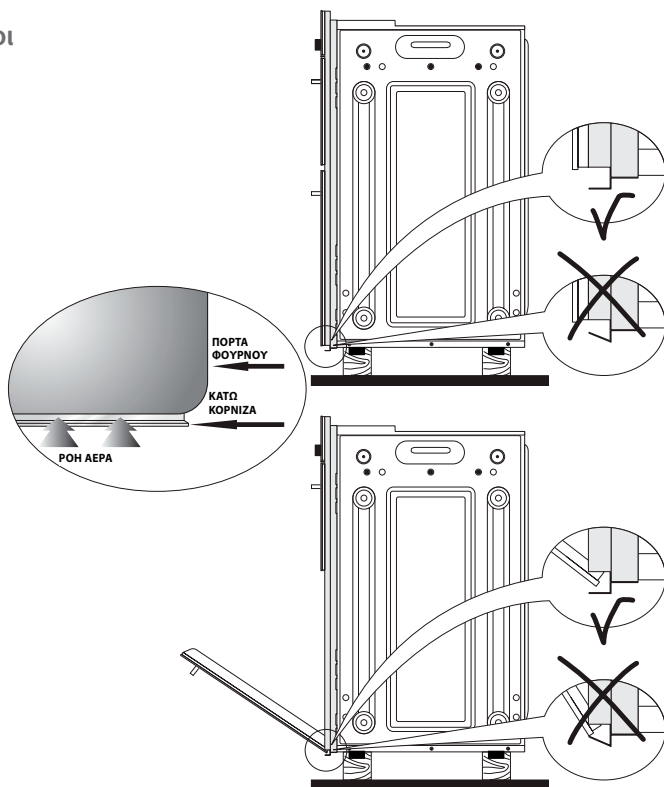
Μετά την τοποθέτηση του φούρνου ελέγξτε αν είναι εντάξει η κάτω κορνίζα. Ανοίξτε αργά την πόρτα του φούρνου σε τελείως ανοικτή θέση, ελέγχοντας αν μένει αρκετό κενό ανάμεσα στο κάτω μέρος της πόρτας και την κάτω κορνίζα.

Αν πάθει ζημιά η κάτω κορνίζα, ισώστε την και ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου ανοίγει τελείως χωρίς να βρίσκει στην κάτω κορνίζα.

Σημείωση: Τα πόδια μπορούν να αφαιρεθούν, φροντίστε όμως ο φούρνος να μην στηρίζεται στην κάτω κορνίζα.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιά που μπορεί να γίνει στον φούρνο λόγω κακής τοποθέτησης.

Διπλοί φούρνοι



Εικόνα 5 Σωστή και λανθασμένη τοποθέτηση της κορνίζας

Σημαντικό!

Προσέξτε να μην καταστρέψετε την κάτω κορνίζα του φούρνου.

Το κενό ανάμεσα στο κάτω μέρος της πόρτας και την κάτω κορνίζα του φούρνου είναι σημαντικό για τη σωστή κυκλοφορία του αέρα μέσα στον φούρνο.

Φροντίστε να ακουμπήσετε τον φούρνο πάνω σε ξύλινους τάκους ή κάτι ανάλογο όταν τον βγάλετε από το κουτί, όπως φαίνεται στην εικ. 5. Έτσι δεν υπάρχει κίνδυνος να γίνει καμιά ζημιά στην κάτω κορνίζα.

Μετά την τοποθέτηση του φούρνου ελέγξτε αν είναι εντάξει η κάτω κορνίζα. Ανοίξτε αργά την πόρτα του φούρνου σε τελείως ανοικτή θέση, ελέγχοντας αν μένει αρκετό κενό ανάμεσα στο κάτω μέρος της πόρτας και την κάτω κορνίζα.

Αν πάθει ζημιά η κάτω κορνίζα, ισώστε την και ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου ανοίγει τελείως χωρίς να βρίσκει στην κάτω κορνίζα.

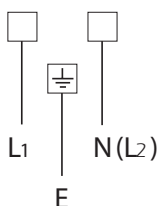
Σημείωση: Τα πόδια μπορούν να αφαιρεθούν, φροντίστε όμως ο φούρνος να μην στηρίζεται στην κάτω κορνίζα.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιά που μπορεί να γίνει στον φούρνο λόγω κακής τοποθέτησης.

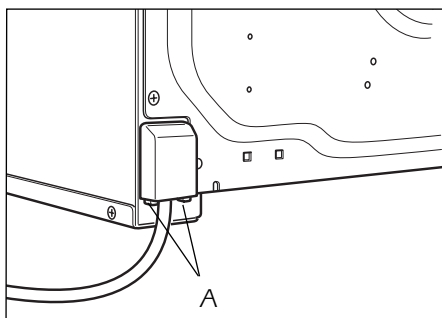
Μονοί φούρνοι

- Ξεκουμπώστε το κάλυμμα των ακροδεκτών βάζοντας ένα κατσαβίδι μέσα στις δύο εγκοπές "Α" (εικ. 7).
- Ανοίξτε τον σφιγκτήρα του καλωδίου, ξεβιδώνοντας τη βίδα "F" (εικ. 8), ξεβιδώστε τις βίδες των ακροδεκτών και αφαιρέστε το καλώδιο.
- Συνδέστε στους ακροδέκτες το καινούργιο καλώδιο τροφοδοσίας, το οποίο πρέπει να είναι κατάλληλου τύπου και διατομής, σύμφωνα με το σχήμα της εικ. 6.

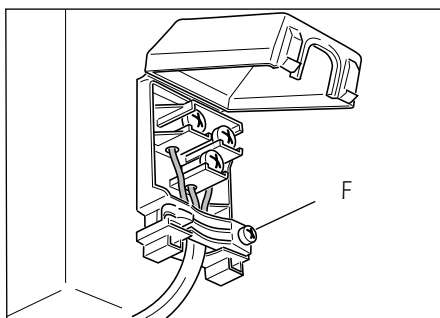
230-240 V~ 2350-2550W



Εικόνα 6



Εικόνα 7



Εικόνα 8

Καλώδιο τροφοδοσίας τύπου HO5RR-F

230-240 V ~

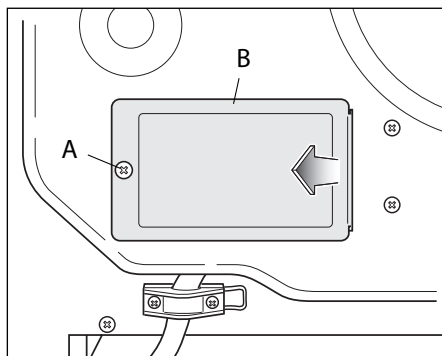
3 x 1,5 mm²

Διπλοί φούρνοι

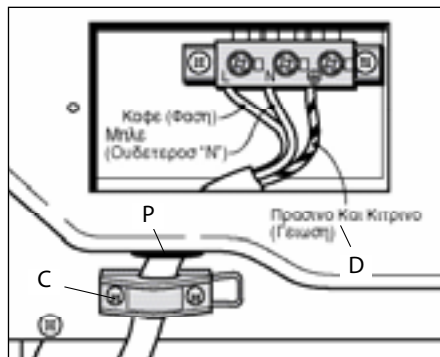
- Ξεβιδώστε τη βίδα A που συγκρατεί το κάλυμμα B πίσω από τον φούρνο (εικ. 9).
- Αφαιρέστε το κάλυμμα B.
- Αφαιρέστε τις βίδες C από τον σφιγκτήρα του καλωδίου (εικ. 10).
- Περάστε το ηλεκτρικό καλώδιο (τύπου V105 σε Αυστραλία και Νέα Ζηλανδία, τύπου H05RR-F σε Βρετανία και Ευρωπαϊκή ένωση - διατομής $3 \times 2.5 \text{ mm}^2$ 230-240 V ~ 4400-4800 W) μέσα στο προστατευτικό P.
- Συνδέστε το καλώδιο της φάσης και της γείωσης στον πίνακα συνδέσεων D.
- Οι αγωγοί του καλωδίου πρέπει να έχουν διαφορετικά χρώματα, σύμφωνα με τον εξής κώδικα:

ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΑΙ ΚΙΤΡΙΝΟ - ΓΕΙΩΣΗ $\perp$
ΜΠΛΕ - ΟΥΔΕΤΕΡΟΣ "N"
ΚΑΦΕ - ΦΑΣΗ "L"

- Ο αγωγός που έχει χρώμα ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΑΙ ΚΙΤΡΙΝΟ πρέπει να συνδεθεί στον ακροδέκτη με το γράμμα "E" ή το σύμβολο της γείωσης $\perp$ ή με χρώμα ΠΡΑΣΙΝΟ ή ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΑΙ ΚΙΤΡΙΝΟ.
- Ο αγωγός που έχει χρώμα ΜΠΛΕ πρέπει να συνδεθεί στον ακροδέκτη με το γράμμα "N" ή με χρώμα ΜΑΥΡΟ.
- Ο αγωγός που έχει χρώμα ΚΑΦΕ πρέπει να συνδεθεί στον ακροδέκτη με το γράμμα "L" ή με χρώμα ΚΟΚΚΙΝΟ
- Τοποθετήστε πάλι τον σφιγκτήρα που σφίγγει πάνω στο εξωτερικό περίβλημα του καλωδίου και βιδώστε τις βίδες C.
- Τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα B και στερεώστε το με τη βίδα A.



Εικόνα 9

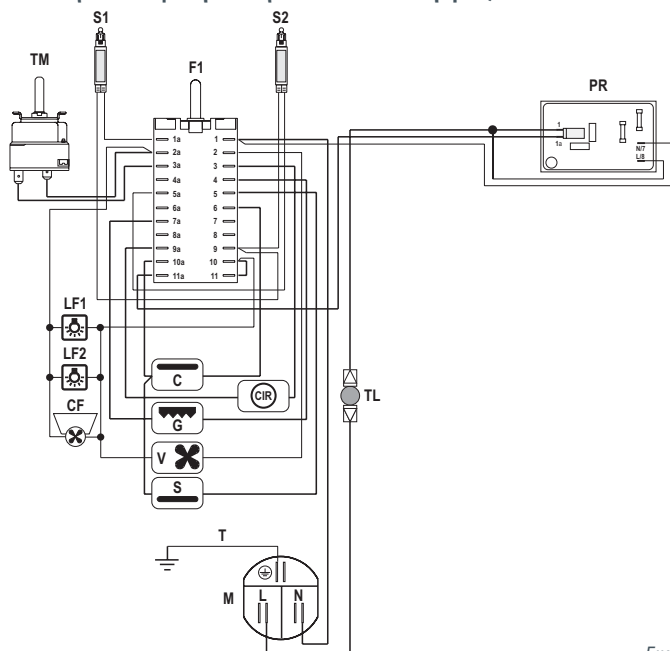


Εικόνα 10

Σημαντικό!

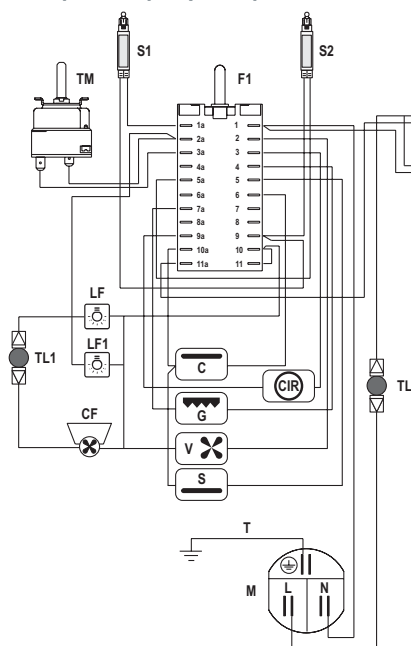
Η συσκευή πρέπει να γειωθεί.

Μοντέλα NZ AU μονού φούρνου με επτά λειτουργίες



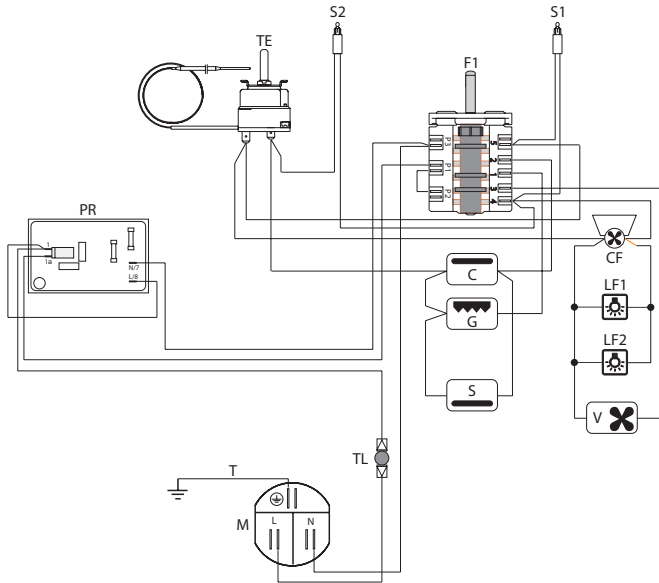
Εικόνα 11a

Μοντέλα GB IE EU μονού φούρνου με επτά λειτουργίες



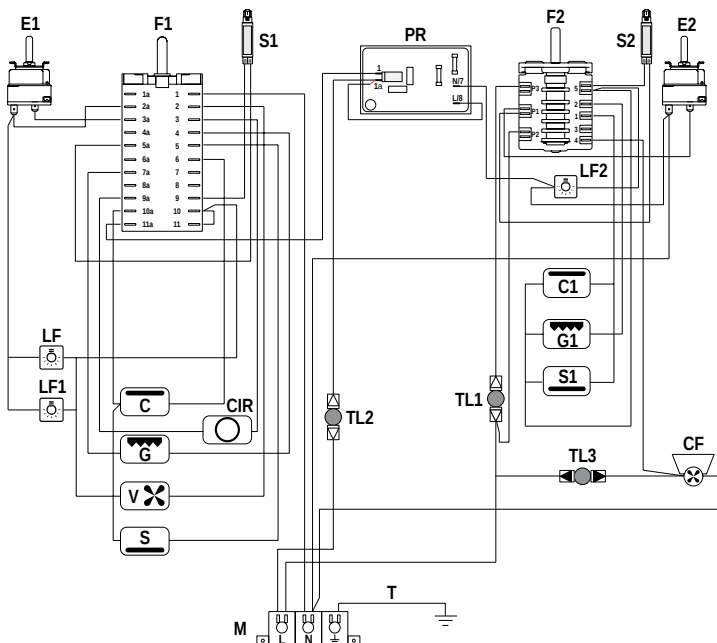
Εικόνα 11b

Μοντέλα μονού φούρνου με τέσσερις λειτουργίες



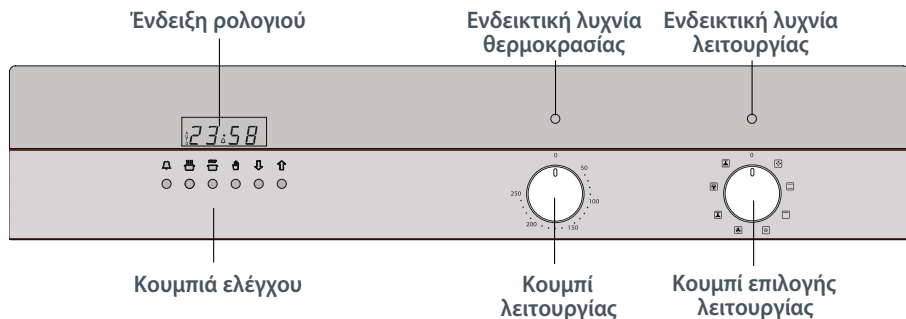
Εικόνα 12

Διπλοί φούρνοι



Εικόνα 13

Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο για πρώτη φορά



Εικόνα 14 Ταμπλό

Πριν χρησιμοποιήσετε τον νέο σας φούρνο, πρέπει να κάνετε τα εξής:

- 1 Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης, προσέχοντας ιδιαίτερα την ενότητα 'Ασφάλεια και προειδοποιήσεις' που ακολουθεί.
- 2 Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 3 Ρυθμίστε το ρολόι. Ο φούρνος δεν πρόκειται να λειτουργήσει αν δεν ρυθμίσετε προηγουμένως το ρολόι.
- 4 Ζεστάντε τον φούρνο:

- Τοποθετήστε μέσα τις σχάρες και τα ταψιά. Αν δεν χρησιμοποιείτε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, τότε τοποθετήστε τις σχάρες και το ταψί του γκριλ όπως φαίνεται στην Εικόνα 15. Περάστε τα ανάμεσα στους μεταλλικούς οδηγούς με την εγκοπή ασφαλείας προς τα κάτω και προς τα πίσω.

Αν τα στηρίγματα και τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν είναι ήδη τοποθετημένα, ανατρέξτε στην ενότητα 'Καθαρισμός και φροντίδα' για να δείτε πώς τοποθετούνται.

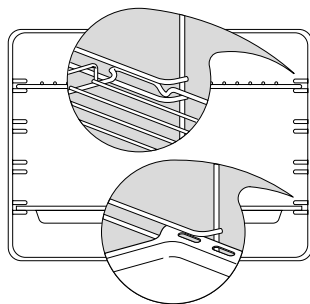
- Ζεστάντε τον φούρνο το πολύ για:

60 λεπτά στη θέση

30 λεπτά στη θέση

15 λεπτά στη θέση

- 5 Σκουπίστε τον φούρνο με υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό και στη συνέχεια στεγνώστε τον καλά.



Εικόνα 15 Σωστή θέση σχαρών και ταψιού

Κουμπιά:



Χρονοδιακόπτης



Χρόνος ψησίματος



Τέλος χρόνου ψησίματος



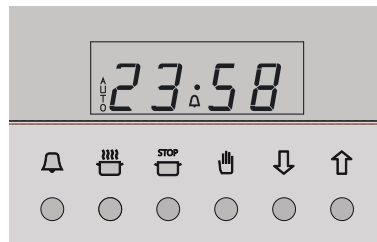
Μη αυτόματη λειτουργία, επίσης ακυρώνει το επιλεγμένο πρόγραμμα



Μειώνει τον αριθμό που εμφανίζεται στην οθόνη ή την ένταση του βομβητή



Αυξάνει τον αριθμό που εμφανίζεται στην οθόνη



Εικόνα 16 Ένδειξη ρολογιού και κουμπιά ελέγχου

Φωτεινά σύμβολα:

AUTO - αναβοσβήνει - ο φούρνος είναι σε αυτόματη λειτουργία αλλά δεν έχει προγραμματιστεί

AUTO - σταθερά αναμμένο - ο φούρνος έχει προγραμματιστεί για αυτόματο ψήσιμο



- λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης

AUTO - αναβοσβήνει και σημαίνει ο βομβητής του χρονοδιακόπτη όταν έχετε επιλέξει αυτόματο ψήσιμο - σφάλμα του προγράμματος. (Η υπολογιζόμενη ώρα έναρξης του ψησίματος έχει περάσει και ο χρόνος τερματισμού είναι μετά).

Ρύθμιση του ρολογιού

Όταν συνδέετε τον φούρνο στο ρεύμα ή μετά διακοπή ρεύματος άνω των 15 δευτερολέπτων, αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη AUTO και στο ρολόι η ένδειξη '0·00'.

Για να ρυθμίσετε το ρολόι, πατήστε το κουμπί και στη συνέχεια τα κουμπιά και .

Σημείωση: Αλλάζοντας την ώρα διαγράφεται το αυτόματο πρόγραμμα που έχει επιλεγεί.

Χρήση του χρονοδιακόπτη

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και αν δεν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Ο χρονοδιακόπτης δεν σβήνει τον φούρνο.

- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη για χρόνο έως και 23 ώρες και 59 λεπτά.
- Για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε το κουμπί μία φορά και στη συνέχεια τα κουμπιά και για να ρυθμίσετε τον χρόνο που θέλετε. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, το ρολόι εμφανίζει την ώρα με το σύμβολο στην οθόνη.
- Για να δείτε πόσος χρόνος απομένει, πατήστε το κουμπί .
- Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη πατήστε το κουμπί και μηδενίστε τον χρόνο σε '0·00' πατώντας το κουμπί . Πατήστε το κουμπί για να κλείσετε τον χρονοδιακόπτη.
- Όταν περάσει ο χρόνος, αρχίζει να σημαίνει ο βομβητής του χρονοδιακόπτη. Πατήστε το κουμπί για να σταματήσει.

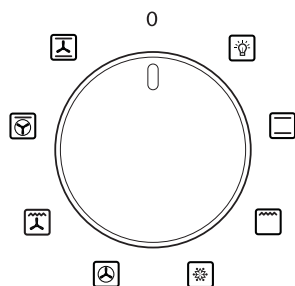
Ρύθμιση της έντασης του βομβητή

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις ρυθμίσεις της έντασης του βομβητή. Για να ρυθμίσετε την ένταση:

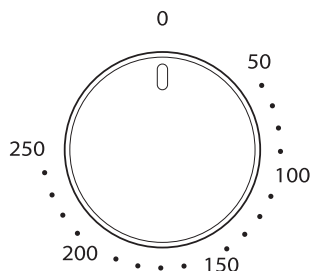
- 1 Ελέγξτε αν είναι ρυθμισμένο το ρολόι και αν δεν λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης.
- 2 Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί . Σημαίνει ο βομβητής του χρονοδιακόπτη.
- 3 Αφήστε το κουμπί και ξαναπατήστε το για να ακούσετε την επόμενη ρύθμιση της έντασης.

Αποθηκεύεται η τελευταία ρύθμιση της έντασης που θα επιλέξετε.

Σημείωση: Αν κοπεί το ρεύμα προς τον φούρνο, τότε η ένταση του βομβητή επανέρχεται στην ισχυρότερη ρύθμιση.



Εικόνα 17 Κουμπί επιλογής λειτουργίας



Εικόνα 18 Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας

- 1 Επιλέξτε λειτουργία χρησιμοποιώντας το κουμπί επιλογής λειτουργίας. Ανάβει το φως του φούρνου.
- 2 Επιλέξτε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας. Το λαμπάκι θερμοκρασίας του φούρνου, πάνω από το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας του φούρνου, ανάβει μέχρι ο φούρνος να φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία και στη συνέχεια σβήνει.
- 3 Όταν τελειώσετε το ψήσιμο, κλείστε το κουμπί επιλογής λειτουργίας και το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας γυρίζοντάς τα στη θέση 0.

Σημείωση: Πατήστε το κουμπί  αν αναβοσβήνει ή παραμένει σταθερά αναμμένη η ένδειξη **AUTO**.

**ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Ανάβει μόνο το φως του φούρνου. Το φως παραμένει αναμμένο σε όλες τις λειτουργίες του φούρνου.

**ΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ**

Ανάβουν η πάνω και η κάτω θερμική αντίσταση. Το ΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ είναι ο συνηθισμένος τρόπος ψησίματος. Στη λειτουργία αυτή είναι καλύτερα να ψήνετε φαγητό μόνο σε μία θέση του φούρνου.

**ΓΚΡΙΛ**

Ανάβει η αντίσταση του γκριλ στο πάνω μέρος του φούρνου. Προθερμάντε για πέντε λεπτά. χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή με την πόρτα του φούρνου κλειστή και τη θερμοκρασία μεταξύ 50°C και 225°C το μέγιστο. Μην ψήνετε ποτέ στο γκριλ πάνω από 30 λεπτά. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την πάνω πάνω θέση του φούρνου όταν θέλετε να ψήσετε κάτι γρήγορα.

**ΑΠΟΨΥΞΗ**

Ανοίγει μόνο ο ανεμιστήρας του φούρνου. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία με το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας στο 0. Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί αέρα σε όλο το φούρνο, επιταχύνοντας την απόψυξη κατά 30% περίπου.

Σημείωση: Η λειτουργία αυτή δεν προορίζεται για ψήσιμο.

**ΖΕΣΤΟΣ ΑΕΡΑΣ**

Ανάβει η κυκλική θερμική αντίσταση του ανεμιστήρα και ο ανεμιστήρας. Όταν ο φούρνος λειτουργεί στον ΖΕΣΤΟ ΑΕΡΑ μπορεί να ψήσει πολλά διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα. Χρησιμοποιήστε ΖΕΣΤΟ ΑΕΡΑ για να ψήσετε σε πολλές θέσεις ταυτόχρονα.

**ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ**

Ανάβει το γκριλ και ο ανεμιστήρας. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή με την πόρτα του φούρνου κλειστή και τη θερμοκρασία μεταξύ 50°C και 225°C το μέγιστο.

**ΖΕΣΤΑΜΑ**

Ανάβει η πάνω αντίσταση, η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 50°C και 140°C.

Σημείωση: Η λειτουργία αυτή δεν προορίζεται για ψήσιμο.



ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

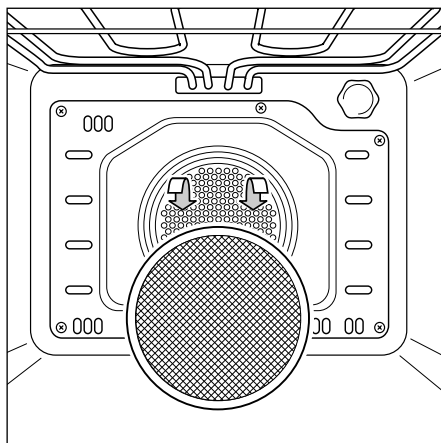
Ανάβουν η πάνω και η κάτω θερμική αντίσταση και ο ανεμιστήρας..

Σημαντικό!

Ασφαλής μεταχείριση των φαγητών: Τα φαγητά πρέπει να παραμένουν στο φούρνο όσο το δυνατόν λιγότερο πριν και μετά το ψήσιμο. Αυτό είναι αναγκαίο για να αποτραπούν μολύνσεις από μικροοργανισμούς που μπορεί να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή όταν κάνει ζέστη.

Παρατηρήσεις για ψήσιμο στο φούρνο και ψήσιμο στη σχάρα:

- Χρησιμοποιήστε το φίλτρο για τα λίπη μόνο για ψήσιμο στη σχάρα. Αφαιρέστε το πριν ψήσετε στο φούρνο. Πάντα να καθαρίζετε το φίλτρο μετά το ψήσιμο.
- Προθερμάντε τον φούρνο πριν από το ψήσιμο στο φούρνο.
- Μην αφήνετε οτιδήποτε και κυρίως όχι νερά και πάγο πάνω στο δάπεδο του φούρνου.



Εικ. 19 Αφαίρεση του φίλτρου για τα λίπη

Χρησιμοποιήστε το αυτόματο ψήσιμο για να ανάψει αυτόματα ο φούρνος, να ψήσει το φαγητό και στη συνέχεια να σβήσει.

- 1 Βεβαιωθείτε ότι το ρολόι δείχνει τη σωστή ώρα.
- 2 Επιλέξτε λειτουργία και θερμοκρασία. Ανάβει το φως του φούρνου.
- 3 Αποφασίστε πόση ώρα πρέπει να ψηθεί το φαγητό, συνυπολογίζοντας και την προθέρμανση, αν χρειάζεται.
- 4 Πατήστε το κουμπί  . Εμφανίζεται η ένδειξη 0:00. Ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά   . Εμφανίζεται η ένδειξη ΑΥΤΟ.
- 5 Επιλέξτε τι ώρα θέλετε να σβήσει ο φούρνος, πατώντας το κουμπί  και στη συνέχεια χρησιμοποιώντας τα κουμπιά  .

Αν υπάρχει χρόνος αναμονής πριν αρχίσει το ψήσιμο, εμφανίζεται στην οθόνη η ώρα της ημέρας και η ένδειξη ΑΥΤΟ. Οι λυχνίες θερμοκρασίας και λειτουργίας του φούρνου σβήνουν, και ο φούρνος σβήνει, αλλά είναι πλέον προγραμματισμένος για αυτόματο ψήσιμο.

Αν θέλετε να ανάψετε εσείς τον φούρνο και θέλετε μόνο να σβήσει αυτόματα, ξεκινήστε κανονικά το ψήσιμο και στη συνέχεια ακολουθήστε το βήμα 4 ή το βήμα 5 για να ρυθμίσετε την ώρα που θα σβήσει ο φούρνος.

Όταν αρχίσει το αυτόματο ψήσιμο, εξακολουθεί να εμφανίζεται η ένδειξη ΑΥΤΟ και ανάβει ο φούρνος.

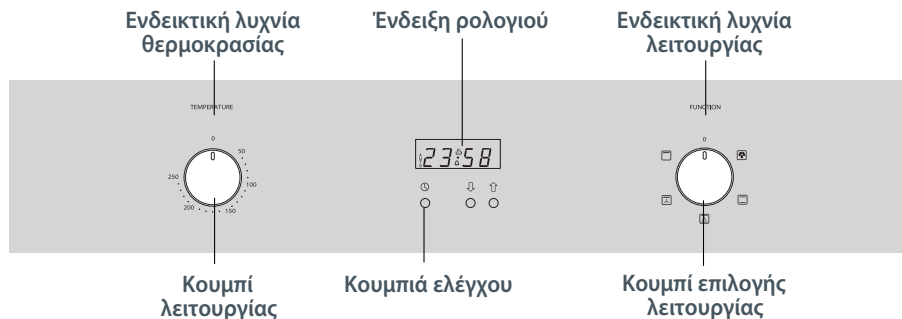
- Για να δείτε πόσος χρόνος απομένει, πατήστε το κουμπί .
- Για να δείτε τι ώρα είναι ρυθμισμένος να σβήσει ο φούρνος, πατήστε το κουμπί .
- Για να ακυρώσετε το αυτόματο ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί  και στη συνέχεια κλείστε τα κουμπιά ρύθμισης της θερμοκρασίας και επιλογής λειτουργίας, γυρίζοντάς τα στη θέση **0**.

Όταν φτάσει η προγραμματισμένη ώρα να σβήσει ο φούρνος, σημαίνει ο βομβητής και αναβοσβήνει η ένδειξη ΑΥΤΟ:

- Πατήστε το κουμπί  για να σταματήσει ο βομβητής και να επανέλθει ο φούρνος σε μη αυτόματη λειτουργία.
- Κλείστε τα κουμπιά ρύθμισης της θερμοκρασίας και επιλογής λειτουργίας, γυρίζοντάς τα στη θέση **0**.

Σημαντικό!

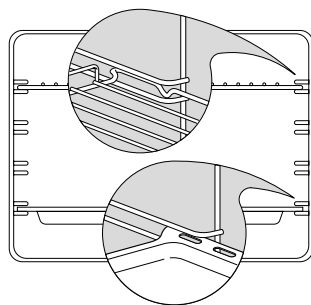
Ασφαλής μεταχείριση των φαγητών: Τα φαγητά πρέπει να παραμένουν στο φούρνο όσο το δυνατόν λιγότερο πριν και μετά το ψήσιμο. Αυτό είναι αναγκαίο για να αποτραπούν μολύνσεις από μικροοργανισμούς που μπορεί να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή όταν κάνει ζέση.



Εικόνα 20 Ταμπλό

Πριν χρησιμοποιήσετε τον νέο σας φούρνο, πρέπει να κάνετε τα εξής:

- 1 Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης, προσέχοντας ιδιαίτερα την ενότητα 'Ασφάλεια και προειδοποιήσεις' που ακολουθεί.
- 2 Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 3 Ρυθμίστε το ρολόι. Ο φούρνος δεν πρόκειται να λειτουργήσει αν δεν ρυθμίσετε προηγουμένως το ρολόι.
- 4 Ζεστάντε τον φούρνο:
 - Τοποθετήστε μέσα τις σχάρες και τα ταψιά. - Εικόνα 21.
Περάστε τα ανάμεσα στους μεταλλικούς οδηγούς με την εγκοπή ασφαλείας προς τα κάτω και προς τα πίσω.
Αν τα στηρίγματα και τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν είναι ήδη τοποθετημένα, ανατρέξτε στην ενότητα 'Καθαρισμός και φροντίδα' για να δείτε πώς τοποθετούνται.
 - Ζεστάντε τον φούρνο το πολύ για:
 - 60 λεπτά στη θέση 
 - 15 λεπτά στη θέση 
- 5 Σκουπίστε τον φούρνο με υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό και στη συνέχεια στεγνώστε τον καλά.



Εικόνα 21 Σωστή θέση σχαρών και ταψιού

Ρύθμιση του ρολογιού

Όταν συνδέετε τον φούρνο στο ρεύμα ή μετά από διακοπή ρεύματος αναβοσβήνει στο ρολόι η ένδειξη '0:00'.

Για να ρυθμίσετε το ρολόι, πατήστε το κουμπί  και στη συνέχεια ρυθμίστε με τα κουμπιά  και .



Εικόνα 22 Ένδειξη ρολογιού και κουμπιά ελέγχου

Χρήση του χρονοδιακόπτη

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί για χρόνο 99 λεπτών και 50 δευτερολέπτων το μέγιστο. Για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε το κουμπί  ή το κουμπί  μέχρι να ρυθμίσετε τον χρόνο που θέλετε.

Μόλις τελειώσει ο χρόνος του χρονοδιακόπτη, σημαίνει ο βομβητής (έως και για επτά λεπτά). Πατήστε το κουμπί  για να σταματήσει.

Σημαντικό!

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη μόνο αν ο φούρνος είναι σβηστός (σε αναμονή). Αν ο φούρνος είναι αναμμένος, θα σβήσει όταν τελειώσει ο χρόνος του χρονοδιακόπτη.

Ψήσιμο με τον χρονοδιακόπτη

Ο φούρνος σβήνει αυτόματα όταν τελειώσει ο χρόνος στον οποίο έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, που μπορεί να φτάνει τα 99 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα το μέγιστο. Για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψήσιματος, πατήστε το κουμπί  ή το κουμπί  μέχρι το ρολόι να δείχνει τον χρόνο που θέλετε. Εμφανίζεται η ένδειξη AUTO.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου.

Ο φούρνος θα ανάψει αυτόματα και θα μείνει αναμμένος για όλο τον προκαθορισμένο χρόνο. Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.

Πατώντας το κουμπί  εμφανίζεται στο ρολόι ο χρόνος που απομένει.

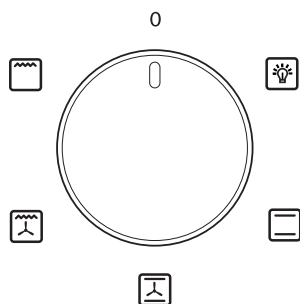
Όταν τελειώσει ο προκαθορισμένος χρόνος, ο φούρνος σβήνει, σβήνει η ένδειξη AUTO και αρχίζει να σημαίνει ο βομβητής (έως και για επτά λεπτά). Πατήστε το κουμπί  για να σταματήσει.

Ρύθμιση της έντασης του βομβητή

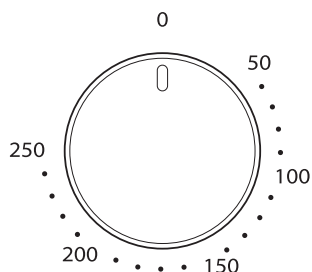
Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις ρυθμίσεις της έντασης του βομβητή. Για να ρυθμίσετε την ένταση:

- 1 Ελέγξτε αν είναι ρυθμισμένο το ρολόι και αν δεν λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης.
- 2 Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί . Σημαίνει ο βομβητής του χρονοδιακόπτη.
- 3 Αφήστε το κουμπί  και ξαναπατήστε το για να ακούσετε την επόμενη ρύθμιση της έντασης. Αποθηκεύεται η τελευταία ρύθμιση της έντασης που θα επιλέξετε.

Σημείωση: Αν κοπεί το ρεύμα προς τον φούρνο, τότε η ένταση του βομβητή επανέρχεται στην ισχυρότερη ρύθμιση.



Εικόνα 23 Κουμπί επιλογής λειτουργίας



Εικόνα 24 Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας

**ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Ανάβει μόνο το φως του φούρνου. Το φως παραμένει αναμμένο σε όλες τις λειτουργίες του φούρνου.

**ΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ**

Ανάβουν η πάνω και η κάτω θερμική αντίσταση. Το ΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ είναι ο συνηθισμένος τρόπος ψησίματος. Στη λειτουργία αυτή είναι καλύτερα να ψήνετε φαγητό μόνο σε μία θέση του φούρνου.

**ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ**

Ανάβουν η πάνω και η κάτω θερμική αντίσταση και ο ανεμιστήρας.

**ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ**

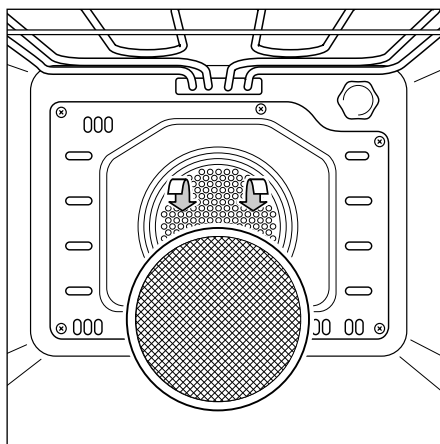
Ανάβει το γκριλ και ο ανεμιστήρας. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή με την πόρτα του φούρνου κλειστή και τη θερμοκρασία μεταξύ 50°C και 225°C το μέγιστο.

**ΓΚΡΙΛ**

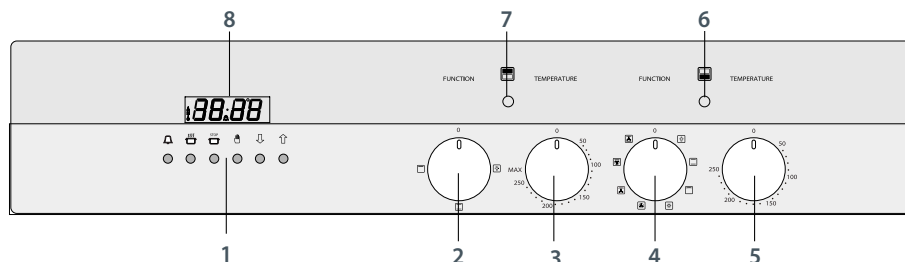
Ανάβει η αντίσταση του γκριλ στο πάνω μέρος του φούρνου. Προθερμάντε για πέντε λεπτά. χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή με την πόρτα του φούρνου κλειστή και τη θερμοκρασία μεταξύ 50°C και 225°C το μέγιστο. Μην ψήνετε ποτέ στο γκριλ πάνω από 30 λεπτά. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την πάνω πάνω θέση του φούρνου όταν θέλετε να ψήσετε κάτι γρήγορα.

Παρατηρήσεις για ψήσιμο στο φούρνο και ψήσιμο στη σχάρα:

- Χρησιμοποιήστε το φίλτρο για τα λίπη μόνο για ψήσιμο στη σχάρα. Αφαιρέστε το πριν ψήσετε στο φούρνο. Πάντα να καθαρίζετε το φίλτρο μετά το ψήσιμο.
- Προθερμάντε τον φούρνο πριν από το ψήσιμο στο φούρνο.
- Μην αφήνετε οτιδήποτε και κυρίως όχι νερά και πάγο πάνω στο δάπεδο του φούρνου.



Εικ.25 Αφαίρεση του φίλτρου για τα λίπη



Ταμπλό

Εικόνα 26 Ταμπλό

- 1 Κουμπιά ελέγχου (μόνο για τον κύριο φούρνο)
- 2 Κουμπί λειτουργίας πάνω φούρνου
- 3 Κουμπί θερμοκρασίας πάνω φούρνου
- 4 Κουμπί λειτουργίας κύριου φούρνου
- 5 Κουμπί θερμοκρασίας κύριου φούρνου
- 6 Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας κύριου φούρνου
- 7 Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας πάνω φούρνου
- 8 Ένδειξη ρολογιού

Πριν χρησιμοποιήσετε τον νέο σας φούρνο, πρέπει να κάνετε τα εξής:

- 1 Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης, προσέχοντας ιδιαίτερα την ενότητα 'Ασφάλεια και προειδοποιήσεις' που ακολουθεί.
- 2 Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 3 Ρυθμίστε το ρολόι. Ο φούρνος δεν πρόκειται να λειτουργήσει αν δεν ρυθμίσετε προηγουμένως το ρολόι.
- 4 Ζεστάντε τον φούρνο:

- Τοποθετήστε μέσα τις σχάρες και τα ταψιά. Αν δεν χρησιμοποιείτε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, τότε τοποθετήστε τις σχάρες και το ταψί του γκριλ όπως φαίνεται στην Εικόνα 27. Περάστε τα ανάμεσα στους μεταλλικούς οδηγούς με την εγκοπή ασφαλείας προς τα κάτω και προς τα πίσω.

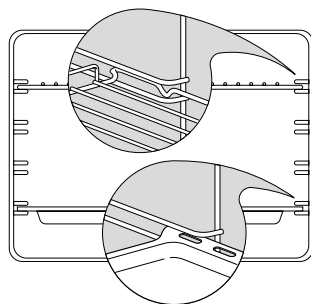
Αν τα στηρίγματα και τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν είναι ήδη τοποθετημένα, ανατρέξτε στην ενότητα 'Καθαρισμός και φροντίδα' για να δείτε πώς τοποθετούνται.

- Ζεστάντε τον φούρνο το πολύ για:

60 λεπτά στη θέση

30 λεπτά στη θέση

15 λεπτά στη θέση



Εικόνα 27 Σωστή θέση σχαρών και ταψιού

- 5 Σκουπίστε τον φούρνο με υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό και στη συνέχεια στεγνώστε τον καλά.

Κουμπιά:



Χρονοδιακόπτης



Χρόνος ψησίματος



Τέλος χρόνου ψησίματος

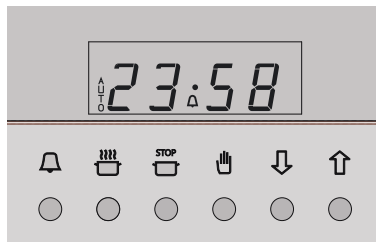
Μη αυτόματη λειτουργία, επίσης ακυρώνει το επιλεγμένο πρόγραμμα



Μειώνει τον αριθμό που εμφανίζεται στην οθόνη ή την ένταση του βομβητή



Αυξάνει τον αριθμό που εμφανίζεται στην οθόνη



Εικόνα 28 Ένδειξη ρολογιού και κουμπιά ελέγχου

Φωτεινά σύμβολα:

AUTO - αναβοσβήνει - ο φούρνος είναι σε αυτόματη λειτουργία αλλά δεν έχει προγραμματιστεί

AUTO - σταθερά αναμμένο - ο φούρνος έχει προγραμματιστεί για αυτόματο ψήσιμο



- λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης

AUTO - αναβοσβήνει και σημαίνει ο βομβητής του χρονοδιακόπτη όταν έχετε επιλέξει αυτόματο ψήσιμο - σφάλμα του προγράμματος. (Η υπολογιζόμενη ώρα έναρξης του ψησίματος έχει περάσει και ο χρόνος τερματισμού είναι μετά).

Ρύθμιση του ρολογιού

Όταν συνδέετε τον φούρνο στο ρεύμα ή μετά διακοπή ρεύματος άνω των 15 δευτερολέπτων, αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη AUTO και στο ρολόι η ένδειξη '0·00'.

Για να ρυθμίσετε το ρολόι, πατήστε το κουμπί και στη συνέχεια τα κουμπιά και .

Σημείωση: Αλλάζοντας την ώρα διαγράφεται το αυτόματο πρόγραμμα που έχει επιλεγεί.

Χρήση του χρονοδιακόπτη

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και αν δεν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Ο χρονοδιακόπτης δεν σβήνει τον φούρνο.

- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη για χρόνο έως και 23 ώρες και 59 λεπτά.
- Για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε το κουμπί μία φορά και στη συνέχεια τα κουμπιά και για να ρυθμίσετε τον χρόνο που θέλετε. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, το ρολόι εμφανίζει την ώρα με το σύμβολο στην οθόνη.
- Για να δείτε πόσος χρόνος απομένει, πατήστε το κουμπί .
- Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη πατήστε το κουμπί και μηδενίστε τον χρόνο σε '0·00' πατώντας το κουμπί . Πατήστε το κουμπί για να κλείσετε τον χρονοδιακόπτη.
- Όταν περάσει ο χρόνος, αρχίζει να σημαίνει ο βομβητής του χρονοδιακόπτη. Πατήστε το κουμπί για να σταματήσει.

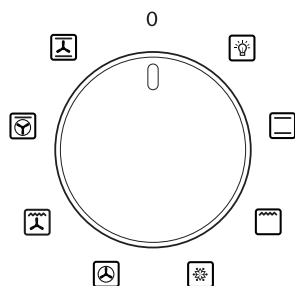
Ρύθμιση της έντασης του βομβητή

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις ρυθμίσεις της έντασης του βομβητή. Για να ρυθμίσετε την ένταση:

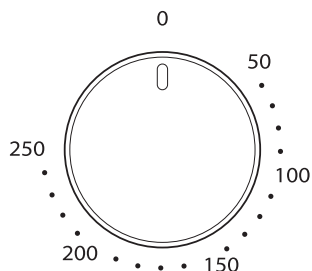
- 1 Ελέγξτε αν είναι ρυθμισμένο το ρολόι και αν δεν λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης.
- 2 Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί . Σημαίνει ο βομβητής του χρονοδιακόπτη.
- 3 Αφήστε το κουμπί και ξαναπατήστε το για να ακούσετε την επόμενη ρύθμιση της έντασης.

Αποθηκεύεται η τελευταία ρύθμιση της έντασης που θα επιλέξετε.

Σημείωση: Αν κοπεί το ρεύμα προς τον φούρνο, τότε η ένταση του βομβητή επανέρχεται στην ισχυρότερη ρύθμιση.



Εικόνα 29 Κουμπί επιλογής λειτουργίας



Εικόνα 30 Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας

- 1 Επιλέξτε λειτουργία χρησιμοποιώντας το κουμπί επιλογής λειτουργίας. Ανάβει το φως του φούρνου.
- 2 Επιλέξτε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας. Το λαμπάκι θερμοκρασίας του φούρνου, πάνω από το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας του φούρνου, ανάβει μέχρι ο φούρνος να φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία και στη συνέχεια σβήνει.
- 3 Όταν τελειώσετε το ψήσιμο, κλείστε το κουμπί επιλογής λειτουργίας και το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας γυρίζοντάς τα στη θέση 0.

Σημείωση: Πατήστε το κουμπί  αν αναβοσβήνει ή παραμένει σταθερά αναμμένη η ένδειξη **AUTO**.

**ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Ανάβει μόνο το φως του φούρνου. Το φως παραμένει αναμμένο σε όλες τις λειτουργίες του φούρνου.

**ΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ**

Ανάβουν η πάνω και η κάτω θερμική αντίσταση. Το ΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ είναι ο συνηθισμένος τρόπος ψησίματος. Στη λειτουργία αυτή είναι καλύτερα να ψήνετε φαγητό μόνο σε μία θέση του φούρνου.

**ΓΚΡΙΛ**

Ανάβει η αντίσταση του γκριλ στο πάνω μέρος του φούρνου. Προθερμάντε για πέντε λεπτά. χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή με την πόρτα του φούρνου κλειστή και τη θερμοκρασία μεταξύ 50°C και 225°C το μέγιστο. Μην ψήνετε ποτέ στο γκριλ πάνω από 30 λεπτά. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την πάνω πάνω θέση του φούρνου όταν θέλετε να ψήσετε κάτι γρήγορα.

**ΑΠΟΨΥΞΗ**

Ανοίγει μόνο ο ανεμιστήρας του φούρνου. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία με το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας στο 0. Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί αέρα σε όλο το φούρνο, επιταχύνοντας την απόψυξη κατά 30% περίπου.

Σημείωση: Η λειτουργία αυτή δεν προορίζεται για ψήσιμο.

**ΖΕΣΤΟΣ ΑΕΡΑΣ**

Ανάβει η κυκλική θερμική αντίσταση του ανεμιστήρα και ο ανεμιστήρας. Όταν ο φούρνος λειτουργεί στον ΖΕΣΤΟ ΑΕΡΑ μπορεί να ψήσει πολλά διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα. Χρησιμοποιήστε ΖΕΣΤΟ ΑΕΡΑ για να ψήσετε σε πολλές θέσεις ταυτόχρονα.

**ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ**

Ανάβει το γκριλ και ο ανεμιστήρας. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή με την πόρτα του φούρνου κλειστή και τη θερμοκρασία μεταξύ 50°C και 225°C το μέγιστο.

**ΖΕΣΤΑΜΑ**

Ανάβει η πάνω αντίσταση, η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 50°C και 140°C.

Σημείωση: Η λειτουργία αυτή δεν προορίζεται για ψήσιμο.



ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

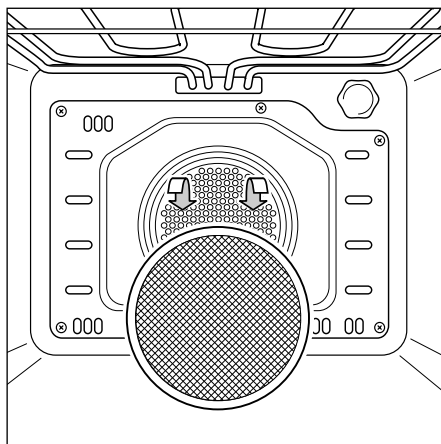
Ανάβουν η πάνω και η κάτω θερμική αντίσταση και ο ανεμιστήρας..

Σημαντικό!

Ασφαλής μεταχείριση των φαγητών: Τα φαγητά πρέπει να παραμένουν στο φούρνο όσο το δυνατόν λιγότερο πριν και μετά το ψήσιμο. Αυτό είναι αναγκαίο για να αποτραπούν μολύνσεις από μικροοργανισμούς που μπορεί να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή όταν κάνει ζέστη.

Παρατηρήσεις για ψήσιμο στο φούρνο και ψήσιμο στη σχάρα:

- Χρησιμοποιήστε το φίλτρο για τα λίπη μόνο για ψήσιμο στη σχάρα. Αφαιρέστε το πριν ψήσετε στο φούρνο. Πάντα να καθαρίζετε το φίλτρο μετά το ψήσιμο.
- Προθερμάντε τον φούρνο πριν από το ψήσιμο στο φούρνο.
- Μην αφήνετε οτιδήποτε και κυρίως όχι νερά και πάγο πάνω στο δάπεδο του φούρνου.



Εικ.31 Αφαίρεση του φίλτρου για τα λίπη

Χρησιμοποιήστε το αυτόματο ψήσιμο για να ανάψει αυτόματα ο φούρνος, να ψήσει το φαγητό και στη συνέχεια να σβήσει.

- 1 Βεβαιωθείτε ότι το ρολόι δείχνει τη σωστή ώρα.
- 2 Επιλέξτε λειτουργία και θερμοκρασία. Ανάβει το φως του φούρνου.
- 3 Αποφασίστε πόση ώρα πρέπει να ψηθεί το φαγητό, συνυπολογίζοντας και την προθέρμανση, αν χρειάζεται.
- 4 Πατήστε το κουμπί  . Εμφανίζεται η ένδειξη 0:00. Ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά   . Εμφανίζεται η ένδειξη ΑΥΤΟ.
- 5 Επιλέξτε τι ώρα θέλετε να σβήσει ο φούρνος, πατώντας το κουμπί  και στη συνέχεια χρησιμοποιώντας τα κουμπιά  .

Αν υπάρχει χρόνος αναμονής πριν αρχίσει το ψήσιμο, εμφανίζεται στην οθόνη η ώρα της ημέρας και η ένδειξη ΑΥΤΟ. Οι λυχνίες θερμοκρασίας και λειτουργίας του φούρνου σβήνουν, και ο φούρνος σβήνει, αλλά είναι πλέον προγραμματισμένος για αυτόματο ψήσιμο.

Αν θέλετε να ανάψετε εσείς τον φούρνο και θέλετε μόνο να σβήσει αυτόματα, ξεκινήστε κανονικά το ψήσιμο και στη συνέχεια ακολουθήστε το βήμα 4 ή το βήμα 5 για να ρυθμίσετε την ώρα που θα σβήσει ο φούρνος.

Όταν αρχίσει το αυτόματο ψήσιμο, εξακολουθεί να εμφανίζεται η ένδειξη ΑΥΤΟ και ανάβει ο φούρνος.

- Για να δείτε πόσος χρόνος απομένει, πατήστε το κουμπί .
- Για να δείτε τι ώρα είναι ρυθμισμένος να σβήσει ο φούρνος, πατήστε το κουμπί .
- Για να ακυρώσετε το αυτόματο ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί  και στη συνέχεια κλείστε τα κουμπιά ρύθμισης της θερμοκρασίας και επιλογής λειτουργίας, γυρίζοντάς τα στη θέση **Ο**.

Όταν φτάσει η προγραμματισμένη ώρα να σβήσει ο φούρνος, σημαίνει ο βομβητής και αναβοσβήνει η ένδειξη ΑΥΤΟ:

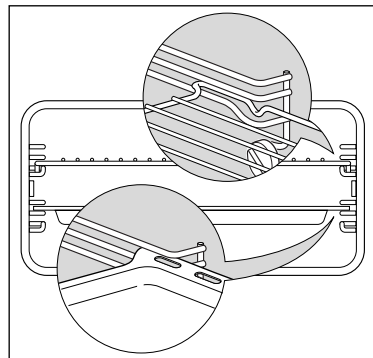
- Πατήστε το κουμπί  για να σταματήσει ο βομβητής και να επανέλθει ο φούρνος σε μη αυτόματη λειτουργία.
- Κλείστε τα κουμπιά ρύθμισης της θερμοκρασίας και επιλογής λειτουργίας, γυρίζοντάς τα στη θέση **Ο**.

Σημαντικό!

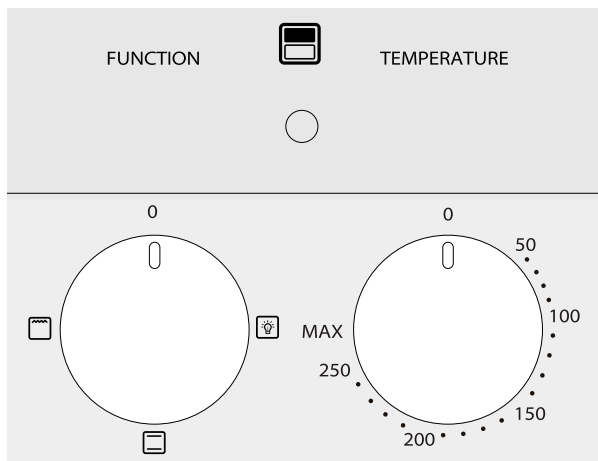
Ασφαλής μεταχείριση των φαγητών: Τα φαγητά πρέπει να παραμένουν στο φούρνο όσο το δυνατόν λιγότερο πριν και μετά το ψήσιμο. Αυτό είναι αναγκαίο για να αποτραπούν μολύνσεις από μικροοργανισμούς που μπορεί να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή όταν κάνει ζέση.

Πριν χρησιμοποιήσετε τον νέο σας φούρνο, πρέπει να κάνετε τα εξής:

- 1 Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης, προσέχοντας ιδιαίτερα την ενότητα 'Ασφάλεια και προειδοποιήσεις' που ακολουθεί.
- 2 Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 3 Ζεστάντε τον φούρνο:
 - Τοποθετήστε μέσα τις σχάρες και τα ταψιά - Εικόνα 27. Περάστε τα ανάμεσα στους μεταλλικούς οδηγούς με την εγκοπή ασφαλείας προς τα κάτω και προς τα πίσω.
 - Ζεστάντε τον φούρνο το πολύ για:
 - 60 λεπτά στη θέση 
 - 15 λεπτά στη θέση 
- 5 Σκουπίστε τον φούρνο με υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό και στη συνέχεια στεγνώστε τον καλά.



Εικόνα 32 Σωστή θέση σχαρών και ταψιού



Εικόνα 33 Κουμπιά λειτουργίας και θερμοκρασίας πάνω φούρνου



ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ανάβει μόνο το φως του φούρνου. Το φως παραμένει αναμμένο σε όλες τις λειτουργίες του φούρνου.



ΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ

Ανάβουν η πάνω και η κάτω θερμική αντίσταση. Το ΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ είναι ο συνηθισμένος τρόπος ψησίματος. Στη λειτουργία αυτή είναι καλύτερα να ψήνετε φαγητό μόνο μία θέση του φούρνου.



ΓΚΡΙΛ

Ανάβει η αντίσταση του γκριλ στο πάνω μέρος του φούρνου. Προθερμάντε για πέντε λεπτά. χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή με την πόρτα του φούρνου κλειστή και τη θερμοκρασία μεταξύ 50°C και 225°C το μέγιστο. Μην ψήνετε ποτέ στο γκριλ πάνω από 30 λεπτά. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την πάνω πάνω θέση του φούρνου όταν θέλετε να ψήσετε κάτι γρήγορα.

Παρατηρήσεις για ψήσιμο στο φούρνο και ψήσιμο στη σχάρα:

- Προθερμάντε τον φούρνο πριν από το ψήσιμο στο φούρνο.
- Μην αφήνετε οτιδήποτε και κυρίως όχι νερά και πάγο πάνω στο δάπεδο του φούρνου.

Σημαντικό!

Πριν καθαρίσετε τον φούρνο σας, παρακαλούμε να κάνετε τα εξής:

- Διαβάστε αυτές τις οδηγίες, καθώς και την παράγραφο 'Ασφάλεια και προειδοποιήσεις' στην αρχή αυτών των οδηγιών.
- Κλείστε το ρεύμα προς τον φούρνο.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει κρύνσει αρκετά για να μπορείτε να τον αγγίξετε χωρίς να καείτε.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.
- Μη αφήνετε εύφλεκτα υλικά μέσα στον φούρνο.

Γενικές συμβουλές

- Σκουπίστε τον φούρνο μετά από κάθε χρήση.
- Σκουπίστε τους λεκέδες. Μη αφήνετε αλκαλικές ή όξινες ουσίες (όπως λεμόνι ή ξύδι) πάνω στις επιφάνειες του φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα με βάση τη χλωρίνη ή οξέα.

Καθαρισμός του φούρνου εξωτερικά

Σημαντικό!

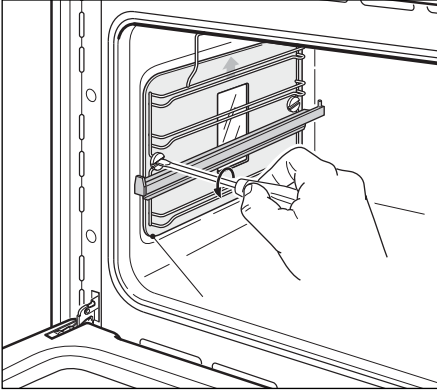
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά, πανιά ή σφουγγάρια που χαράζουν στις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου.
- Σκουπίστε αμέσως καυστικά καθαριστικά αν πέσουν πάνω στον φούρνο ή τη λαβή της πόρτας.

Σκουπίζετε συχνά τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου, χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και ήπιο οικιακό απορρυπαντικό. Η ανοξείδωτη επιφάνεια μπορεί επίσης να καθαριστεί με ειδικό καθαριστικό και γυαλιστικό.

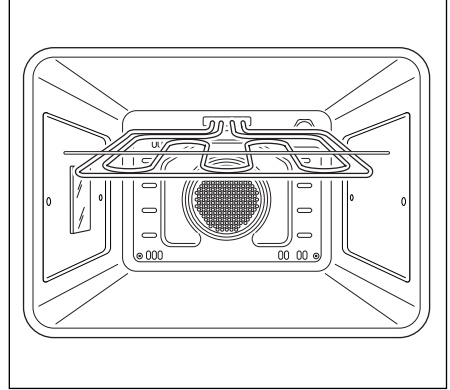
Σημείωση: Αν επιλέξετε να χρησιμοποιήσετε καθαριστικό για ανοξείδωτα του εμπορίου, διαβάστε προσεκτικά την ετικέτα για να βεβαιωθείτε ότι δεν περιέχει χλωριούχες ενώσεις, γιατί είναι διαβρωτικές και μπορεί να καταστρέψουν την εμφάνιση του φούρνου σας.

Καθαρισμός του φούρνου εσωτερικά (μονά μοντέλα και κάτω φούρνος διπλών μοντέλων)

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά, πανιά ή σφουγγάρια που χαράζουν για να καθαρίσετε το σμάλτο.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, καθαριστικά που χαράζουν, καθαριστικά με βάση την αμμωνία, προϊόντα που περιέχουν οξέα ή αλκάλια, και απορρυπαντικά για να καθαρίσετε τα καταλυτικά τοιχώματα.



Εικ.34 Αφαίρεση πλευρικών σχαρών και καταλυτικών τοιχωμάτων (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)



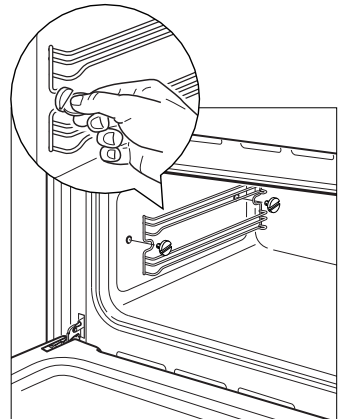
Εικ.35 Η αντίσταση του γκριλ πέφτει (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Για να καθαρίσετε τον φούρνο ευκολότερα, μπορείτε να βγάλετε τις πλευρικές σχάρες, την πόρτα του φούρνου και το φίλτρο για τα λίπη. Μόλις αφαιρέσετε τις πλευρικές σχάρες, πέφτει και η πάνω αντίσταση του γκριλ για να μπορείτε να καθαρίσετε ακόμα πιο εύκολα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα). Η αντίσταση του γκριλ είναι αυτοκαθαριζόμενη.

Καθαρισμός του πάνω φούρνου των διπλών μοντέλων

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά, πανιά ή σφουγγάρια που χαράζουν για να καθαρίσετε το σμάλτο.

Για να καθαρίσετε ευκολότερα, μπορείτε να βγάλετε τις πλευρικές σχάρες.



Εικ. 36 Αφαίρεση των πλευρικών σχαρών του πάνω φούρνου

Καθαρισμός της σμάλτινης επιφάνειας

Καθαρίστε τη σμάλτινη επιφάνεια στο εσωτερικό του φούρνου αφού κρυώσει, χρησιμοποιώντας οικιακά απορρυπαντικά ή καθαριστικό με βάση την αμμωνία. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καθαριστικά φούρνου του εμπορίου, αν ακολουθήσετε προσεκτικά τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Φροντίδα των καταλυτικών τοιχωμάτων (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Τα καταλυτικά τοιχώματα είναι καλυμμένα με ένα ειδικό μικροπορώδες σμάλτο που απορροφά και καίει τα λάδια και τα λίπη όταν ο φούρνος ψήνει στους 200°C. Αν, μετά το ψήσιμο πολύ λιπαρών φαγητών, τα τοιχώματα εξακολουθούν να είναι λερωμένα, ζεστάντε τον φούρνο για μία με μιάμιση ώρα για να αυτοκαθαριστούν. Τα πλαϊνά τοιχώματα είναι αναστρέψιμα. Φροντίστε να τα τοποθετήσετε με το βέλος προς τα πάνω και στη σωστή πλευρά. Για να βγάλετε τα πλευρικά καταλυτικά τοιχώματα πρέπει πρώτα να ξεβιδώσετε τις πλευρικές σχάρες. Δείτε την εικ. 34.

Όταν τοποθετήσετε πάλι τα τοιχώματα, φροντίστε:

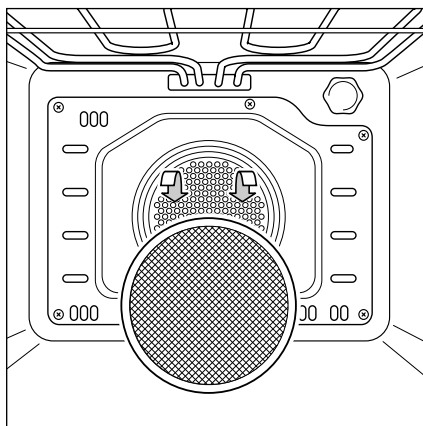
- Τα βέλη να δείχνουν προς τα πάνω
- Να τοποθετήσετε το τοίχωμα με την τρύπα στην αριστερή πλευρά του φούρνου, έτσι ώστε να φαίνεται η λάμπα. Μην βάλετε το τοίχωμα χωρίς τρύπα στην πλευρά που βρίσκεται η λάμπα του φούρνου.

Στη συνέχεια, βιδώστε πάλι τις πλευρικές σχάρες στα τοιχώματα του φούρνου.

Σημείωση: Το πίσω τοίχωμα του φούρνου είναι και αυτό καταλυτικό, αλλά δεν είναι αναστρέψιμο και δεν πρέπει να αφαιρείται.

Καθαρισμός του φίλτρου για τα λίπη (μονά μοντέλα και κάτω φούρνος διπλών μοντέλων)

Καθαρίστε το φίλτρο για τα λίπη μετά από κάθε χρήση. Αν δεν καθαριστεί το φίλτρο, μπλοκάρεται ο ανεμιστήρας και μειώνεται η διάρκεια ζωής της αντίστασης του ανεμιστήρα. Για απλούς λεκέδες, πλύντε το φίλτρο σε πλυντήριο πιάτων, στο απλό πλύσιμο. Αν το φίλτρο είναι πολύ λερωμένο, βάλτε το μέσα σε μια κατσαρόλα με νερό και δύο κουταλιές της σούπας απορρυπαντικό ρούχων σε σκόνη ή μία κουταλιά της σούπας απορρυπαντικού πιάτων σε σκόνη. Βράστε το και αφήστε το να μουλιάσει για τουλάχιστον 30 λεπτά. Πλύντε το φίλτρο με καθαρό νερό και στεγνώστε το.



Εικ.37 Αφαίρεση του φίλτρου για τα λίπη

Τηλεσκοπικοί βραχίονες (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, τα ταψιά και οι σχάρες του φούρνου τοποθετούνται ευκολότερα και με μεγαλύτερη ασφάλεια. Οι σχάρες και τα ταψιά σταματούν όταν τραβηχτούν τελείως έξω. Σκουπίστε τους βραχίονες με υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό μόνο. Μην τους πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, μουλιάστε τους σε νερό με σαπούνι ή καθαρίστε τους με καθαριστικό φούρνου.

Για να βγάλετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες:

- 1 Βγάλετε τις πλευρικές σχάρες ξεβιδώνοντας τις βίδες που τις συγκρατούν (εικ. 34).
- 2 Ακουμπήστε κάτω τις πλευρικές σχάρες με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες από κάτω.
- 3 Βρείτε τις ασφάλειες. Οι ασφάλειες πιάνουν πάνω στο σύρμα της πλευρικής σχάρας (βέλος 1 στην εικ. 38).
- 4 Τραβήξτε τις ασφάλειες για να τις ξεκουμπώσετε από το σύρμα (βέλος 2 στην εικ. 38).

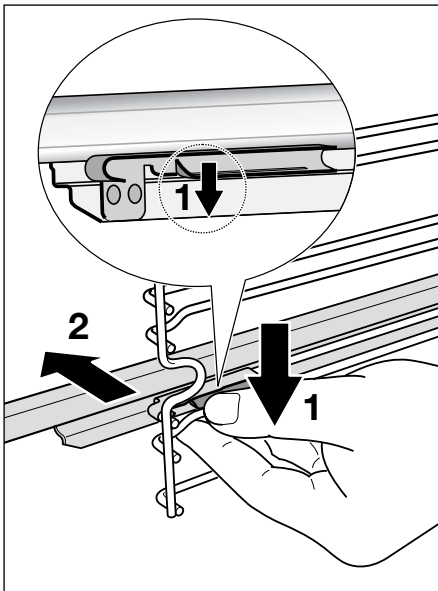
Για να τοποθετήσετε πάλι τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στις πλευρικές σχάρες:

- 1 Βιδώστε τις πλευρικές σχάρες στα τοιχώματα του φούρνου.
- 2 Τοποθετήστε τον τηλεσκοπικό βραχίονα στο πάνω πάνω σύρμα της πλευρικής σχάρας και πιέστε (εικ. 39). Θα ακούσετε το κλικ όταν η ασφάλεια κουμπώσει πάνω στο σύρμα.

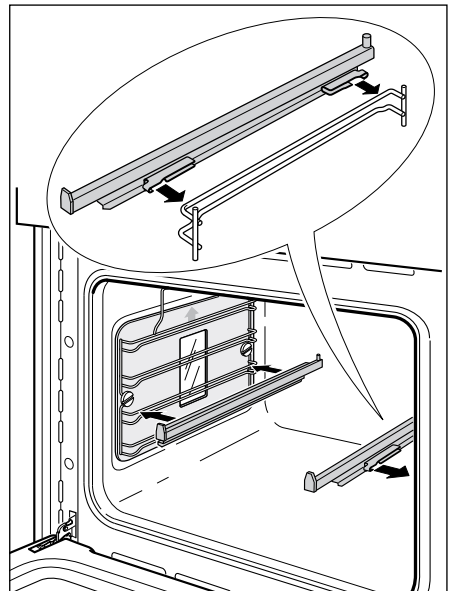
Σημαντικό!

Όταν τοποθετείτε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, φροντίστε:

- Να τοποθετήσετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στο πάνω σύρμα της σχάρας. Δεν μπαίνουν στο κάτω σύρμα.
- Να τοποθετήσετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες έτσι ώστε να ανοίγουν προς τα έξω, όπως φαίνεται στην εικ. 39.
- Να κουμπώσετε και τις δύο πλευρές κάθε τηλεσκοπικού βραχίονα.
- Να κουμπώσετε και τις δύο πλευρές στο ίδιο επίπεδο. Σημείωση: Δεν μπορείτε να τοποθετήσετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στην τελευταία θέση της σχάρας προς τα πάνω.



Εικ.38 Αφαίρεση των τηλεσκοπικών βραχιόνων



Εικ.39 Επανατοποθέτηση των τηλεσκοπικών βραχιόνων

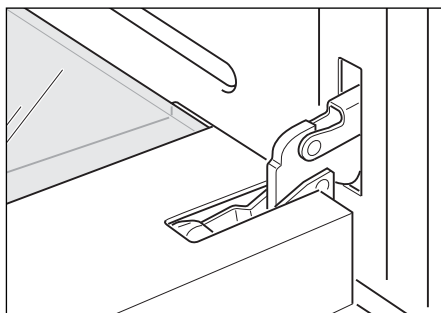
Καθαρισμός του τζαμιού της πόρτας του φούρνου

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που χαράζουν ή σκληρές μεταλλικές σπάτουλες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου γιατί θα χαράξουν την επιφάνεια με κίνδυνο να σπάσει το τζάμι.

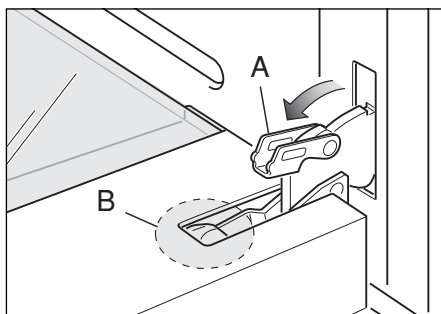
MONA MONTELA

Αφαίρεση του εσωτερικού και του μεσαίου τζαμιού

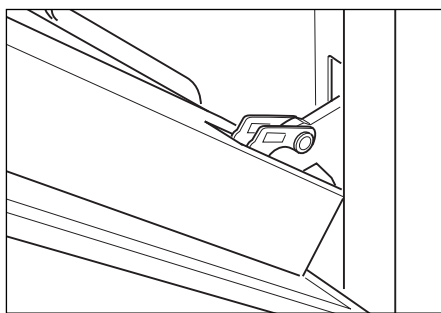
Η πόρτα του φούρνου έχει τριπλό τζάμι. Για να καθαρίσετε και τα τρία τζάμια, πρέπει να βγάλετε το εσωτερικό και το μεσαίο τζάμι.



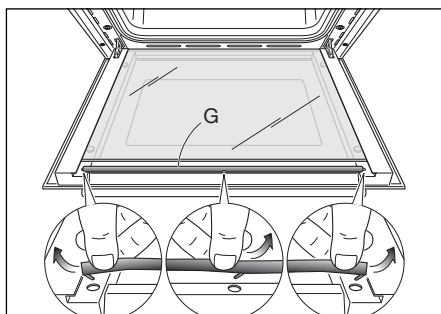
Εικ. 40a



Εικ. 40b

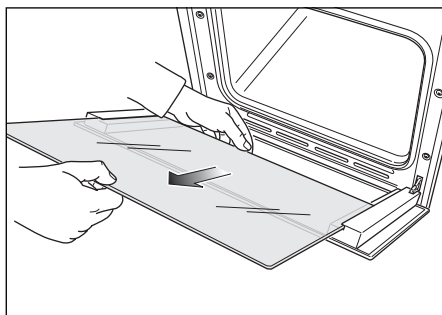


Εικ. 40c



Εικ. 40d

- 1 Κουμπώστε την πόρτα σε ανοικτή θέση:
 - Ανοίξτε τελείως την πόρτα του φούρνου (εικ. 40a).
 - Ανοίξτε τελείως τον μοχλό "A" στον αριστερό και τον δεξιό μεντεσέ (εικ. 40b).
 - Κλείστε σιγά την πόρτα (εικ. 40c) μέχρι ο αριστερός και ο δεξιός μεντεσές να κουμπώσουν στο σημείο "B" της πόρτας (εικ. 40b).
- 2 Βγάλτε το εσωτερικό τζάμι:
 - Αφαιρέστε το λάστιχο "G" ξεκουμπώνοντας τα τρία άγκιστρα που το συγκρατούν (εικ. 40d).
 - Τραβήξτε προσεκτικά έξω το εσωτερικό τζάμι (εικ. 40e).
 - Καθαρίστε το τζάμι με κατάλληλο καθαριστικό. Στεγνώστε καλά το τζάμι και ακουμπήστε το πάνω σε μαλακή επιφάνεια.

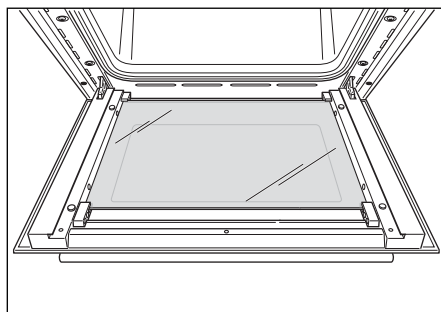


Εικ. 40e

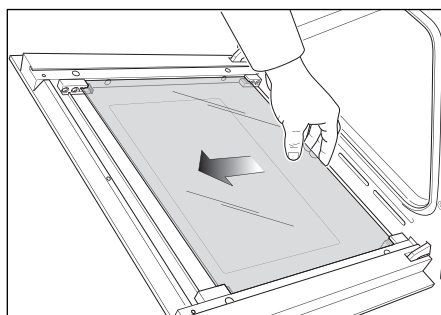
3 Βγάλτε το μεσαίο τζάμι:

- Ξεκουμπώστε προσεκτικά το μεσαίο τζάμι από τα κάτω άγκιστρα, μετακινώντας το όπως φαίνεται στην εικ. 41b.
- Σηκώστε προσεκτικά το τζάμι από το κάτω μέρος (βέλος 1 στην εικ. 41c) και αφαιρέστε το τραβώντας το έξω από τα πάνω άγκιστρα (βέλος 2 στην εικ. 41c).
- Καθαρίστε το τζάμι με κατάλληλο καθαριστικό. Στεγνώστε καλά το τζάμι και ακουμπήστε το πάνω σε μαλακή επιφάνεια.

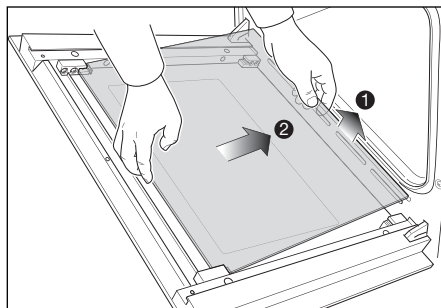
Τώρα μπορείτε να καθαρίσετε και το εξωτερικό τζάμι από μέσα.



Εικ. 41a



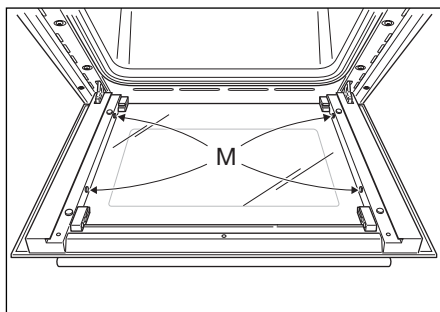
Εικ. 41b



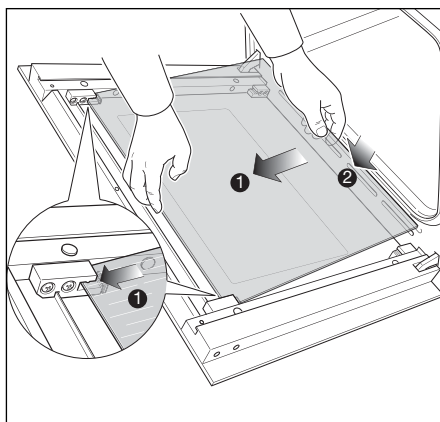
Εικ. 41c

Τοποθέτηση του μεσαίου και του εσωτερικού τζαμιού

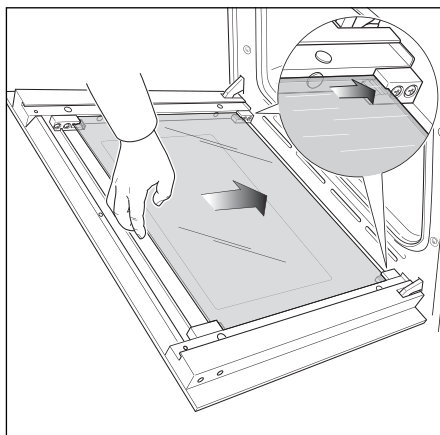
- 1 Φροντίστε να κουμπώσετε την πόρτα σε ανοικτή θέση (δείτε τις εικόνες 40a–40c).
- 2 Τοποθετήστε πάλι το μεσαίο τζάμι:
 - Ελέγξτε αν είναι στη θέση τους τα τέσσερα λάστιχα ("M" στην εικ. 42a).
 - Φροντίστε να κρατάτε το τζάμι με τον σωστό τρόπο. Πρέπει να διαβάζονται τα γράμματα όπως το κρατάτε μπροστά σας.
 - Περάστε προσεκτικά το πάνω μέρος του τζαμιού στα πάνω άγκιστρα (βέλος 1 στην εικ. 42b) και στη συνέχεια κατεβάστε το τζάμι και περάστε το κάτω μέρος μέσα στα κάτω άγκιστρα (βέλος 2 στην εικ. 42b) και πιέστε το τζάμι στη θέση του (εικ. 42c).



Εικ. 42a

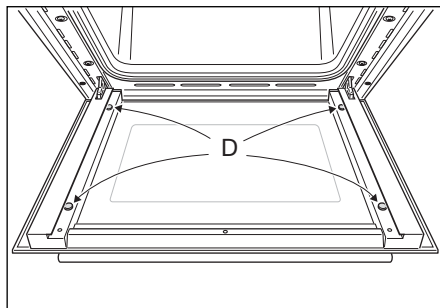


Εικ. 42b

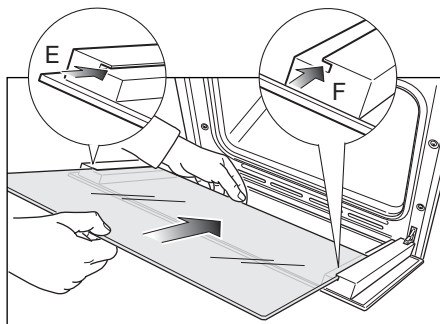


Εικ. 42c

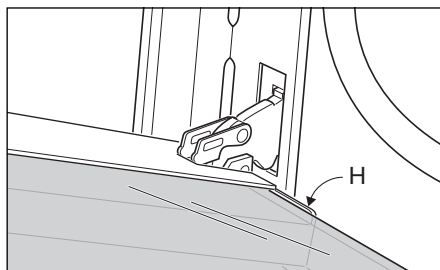
- 3 Τοποθετήστε πάλι το μεσαίο τζάμι:
 - Ελέγξτε αν είναι στη θέση τους τα τέσσερα λάστιχα ("D" στην εικ. 43a).
 - Φροντίστε να κρατάτε το τζάμι με τον σωστό τρόπο. Πρέπει να διαβάζονται τα γράμματα όπως το κρατάτε μπροστά σας.
 - Περάστε το τζάμι στον αριστερό οδηγό "Ε" και τον δεξιό οδηγό "F" μέχρι να πιάσει στα άγκιστρα "H" (εικ. 43c).
 - Τοποθετήστε το λάστιχο "G" και κουμπώστε τα τρία άγκιστρα που το συγκρατούν. Φροντίστε να το τοποθετήσετε με τον σωστό τρόπο (εικ. 43e).
- 4 Ξεκουμπώστε την πόρτα του φούρνου ανοίγοντάς την τελείως και κλείνοντάς τον μοχλό "Α" στον αριστερό και τον δεξιό μεντεσέ (εικ. 43d).



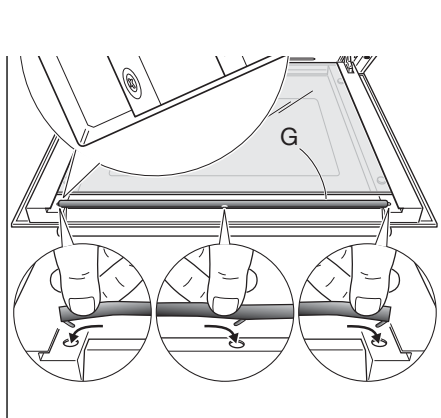
Εικ. 43a



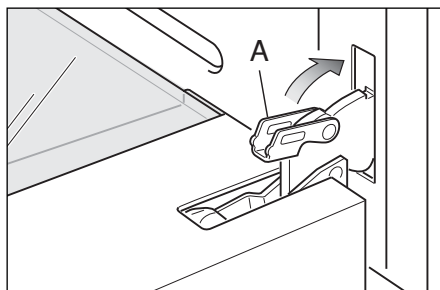
Εικ. 43b



Εικ. 43c



Εικ. 43e



Εικ. 43d

ΔΙΠΛΑ ΜΟΝΤΕΛΑ

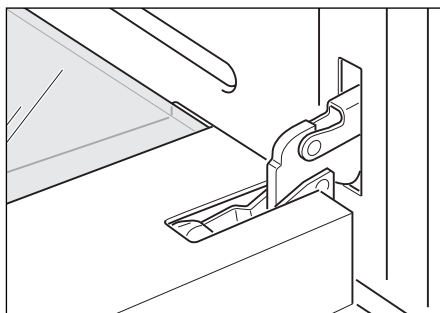
Η πόρτα του κάτω φούρνου έχει τριπλό τζάμι. Για να καθαρίσετε και τα τρία τζάμια, πρέπει να βγάλετε το εσωτερικό και το μεσαίο τζάμι.

Η πόρτα του πάνω φούρνου έχει διπλό τζάμι. Για να καθαρίσετε και τα δύο τζάμια, πρέπει να βγάλετε το εσωτερικό τζάμι.

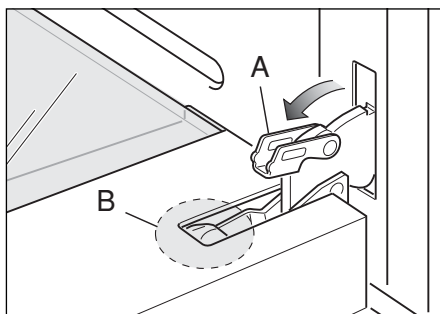
Πόρτα κάτω φούρνου

Αφαίρεση του εσωτερικού και του μεσαίου τζαμιού

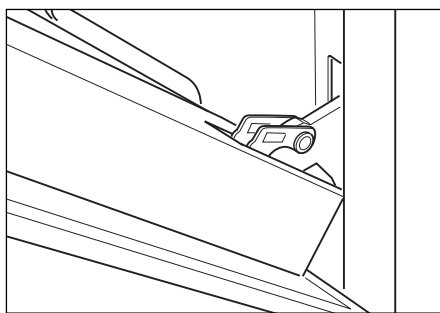
- 1 Κουμπώστε την πόρτα σε ανοικτή θέση:
 - Ανοίξτε τελείως την πόρτα του φούρνου (εικ. 44a).
 - Ανοίξτε τελείως τον μοχλό "Α" στον αριστερό και τον δεξιό μεντεσέ (εικ. 44b).
 - Κλείστε σιγά την πόρτα (εικ. 44c) μέχρι ο αριστερός και ο δεξιός μεντεσές να κουμπώσουν στο σημείο "Β" της πόρτας (εικ. 44b).
- 2 Βγάλετε το εσωτερικό τζάμι:
 - Τραβήξτε προσεκτικά έξω το εσωτερικό τζάμι (εικ. 44d).
 - Καθαρίστε το τζάμι με κατάλληλο καθαριστικό. Στεγνώστε καλά το τζάμι και ακουμπήστε το πάνω σε μαλακή επιφάνεια.



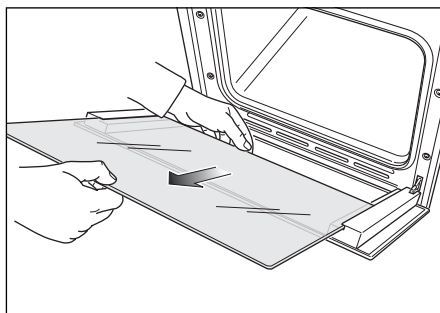
Εικ. 44a



Εικ. 44b



Εικ. 44c

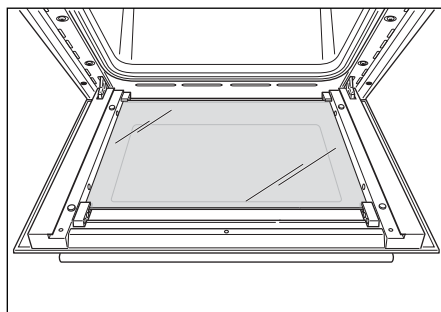


Εικ. 44d

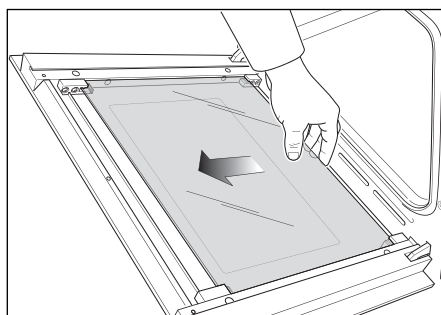
3 Βγάλτε το μεσαίο τζάμι:

- Ξεκουμπώστε προσεκτικά το μεσαίο τζάμι από τα κάτω άγκιστρα, μετακινώντας το όπως φαίνεται στην εικ. 45b.
- Σηκώστε προσεκτικά το τζάμι από το κάτω μέρος (βέλος 1 στην εικ. 45c) και αφαιρέστε το τραβώντας το έξω από τα πάνω άγκιστρα (βέλος 2 στην εικ. 45c).
- Καθαρίστε το τζάμι με κατάλληλο καθαριστικό. Στεγνώστε καλά το τζάμι και ακουμπήστε το πάνω σε μαλακή επιφάνεια.

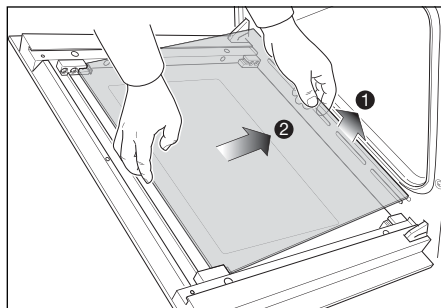
Τώρα μπορείτε να καθαρίσετε και το εξωτερικό τζάμι από μέσα.



Εικ. 45a



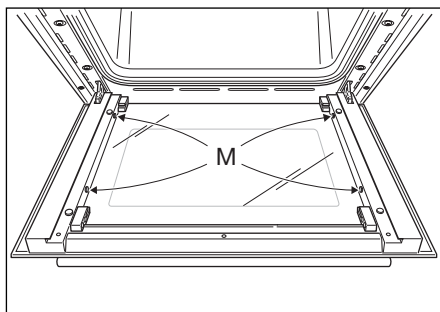
Εικ. 45b



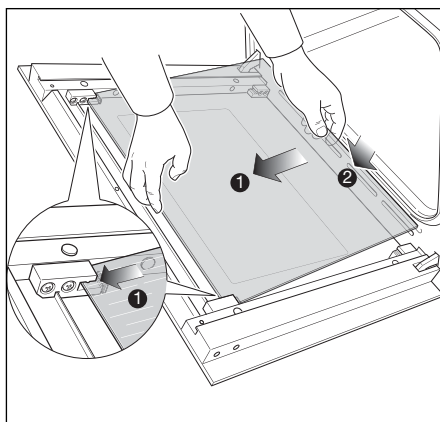
Εικ. 45c

Τοποθέτηση του μεσαίου και του εσωτερικού τζαμιού

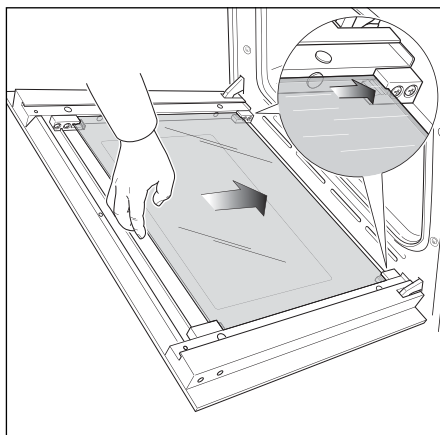
- 1 Φροντίστε να κουμπώσετε την πόρτα σε ανοικτή θέση (δείτε τις εικόνες 44a–44c).
- 2 Τοποθετήστε πάλι το μεσαίο τζάμι:
 - Ελέγξτε αν είναι στη θέση τους τα τέσσερα λάστιχα ("M" στην εικ. 46a).
 - Φροντίστε να κρατάτε το τζάμι με τον σωστό τρόπο. Πρέπει να διαβάζονται τα γράμματα όπως το κρατάτε μπροστά σας.
 - Περάστε προσεκτικά το πάνω μέρος του τζαμιού στα πάνω άγκιστρα (βέλος 1 στην εικ. 46b) και στη συνέχεια κατεβάστε το τζάμι και περάστε το κάτω μέρος μέσα στα κάτω άγκιστρα (βέλος 2 στην εικ. 46b) και πιέστε το τζάμι στη θέση του (εικ. 46c).



Εικ. 46a

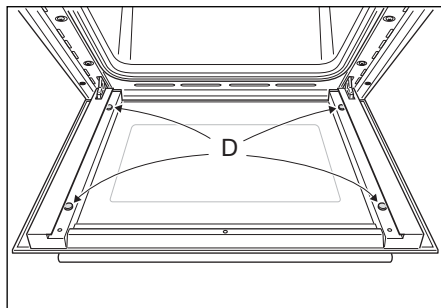


Εικ. 46b

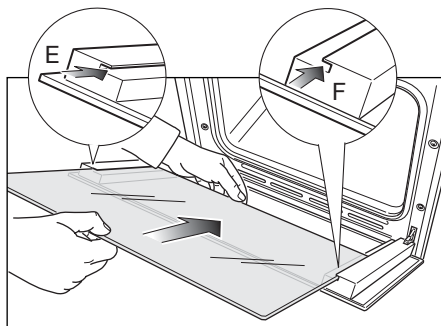


Εικ. 46c

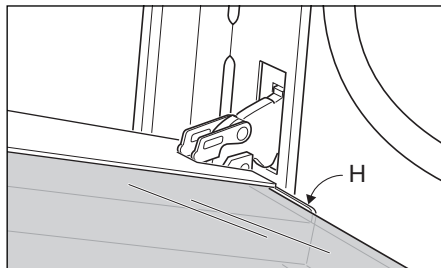
- 3 Τοποθετήστε πάλι το εσωτερικό τζάμι:
- Ελέγξτε αν είναι στη θέση τους τα τέσσερα λάστιχα ("D" στην εικ. 47a).
 - Φροντίστε να κρατάτε το τζάμι με τον σωστό τρόπο. Πρέπει να διαβάζονται τα γράμματα όπως το κρατάτε μπροστά σας.
 - Περάστε το τζάμι στον αριστερό οδηγό "Ε" και τον δεξιό οδηγό "F" μέχρι να πιάσει στα άγκιστρα "H" (εικ. 47c).
- 4 Ξεκουμπώστε την πόρτα του φούρνου ανοίγοντάς την τελείως και κλείνοντας τον μοχλό "Α" στον αριστερό και τον δεξιό μεντεσέ (εικ. 47d).



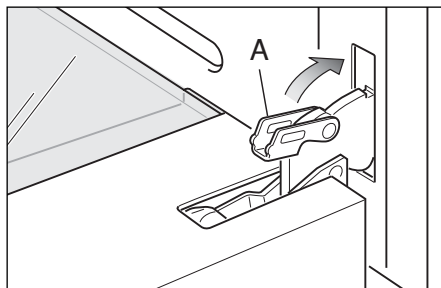
Εικ. 47a



Εικ. 47b



Εικ. 47c

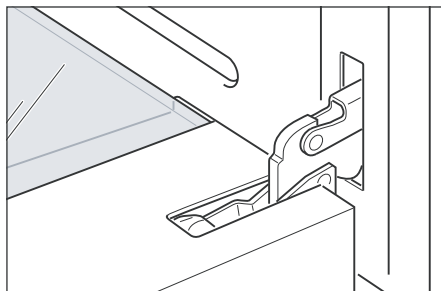


Εικ. 47d

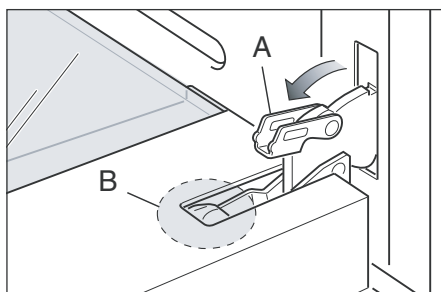
Πόρτα πάνω φούρνου

- 1 Κουμπώστε την πόρτα σε ανοικτή θέση:
 - Ανοίξτε τελείως την πόρτα του φούρνου (εικ. 48b).
 - Ανοίξτε τελείως τον μοχλό "Α" στον αριστερό και τον δεξιό μεντεσέ. (εικ. 48b).
 - Κλείστε σιγά την πόρτα (εικ. 48c) μέχρι ο αριστερός και ο δεξιός μεντεσές να κουμπώσουν στο σημείο "Β" της πόρτας (εικ. 48b).
- 2 Τοποθετήστε πάλι το εσωτερικό τζάμι:
 - Αφαιρέστε το λάστιχο "G" ξεκουμπώνοντας τα τρία άγκιστρα που το συγκρατούν (εικ. 48d).
 - Τραβήξτε προσεκτικά έξω το εσωτερικό τζάμι (εικ. 48e).
 - Καθαρίστε το τζάμι με κατάλληλο καθαριστικό. Στεγνώστε το καλά.

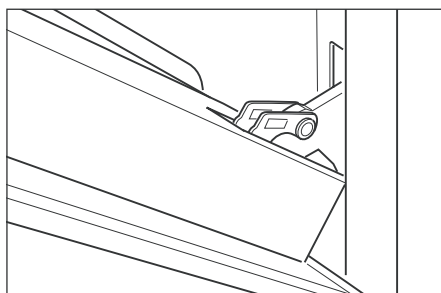
Τώρα μπορείτε να καθαρίσετε και το εξωτερικό τζάμι από μέσα.



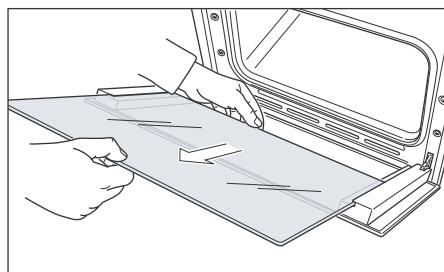
Εικ. 48a



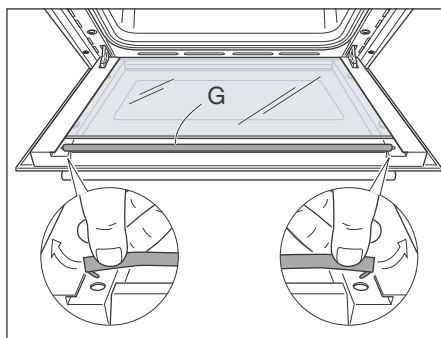
Εικ. 48b



Εικ. 48c



Εικ. 48e



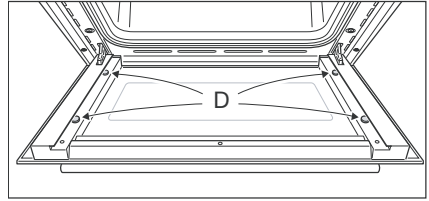
Εικ. 48d

3 Τοποθετήστε πάλι το εσωτερικό τζάμι:

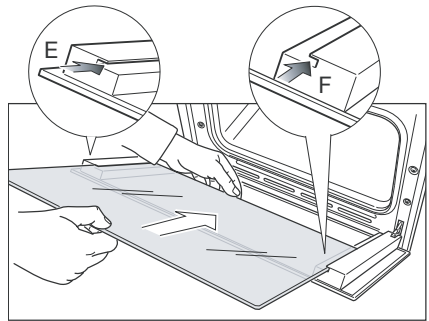
- Ελέγξτε αν είναι στη θέση τους τα τέσσερα λάστιχα ("D" στην εικ. 49a).
- Φροντίστε να κρατάτε το τζάμι με τον σωστό τρόπο. Πρέπει να διαβάζονται τα γράμματα όπως το κρατάτε μπροστά σας.
- Περάστε το τζάμι στον αριστερό "Ε" και στον δεξιό "F" οδηγό (εικ. 49b) μέχρι να κουμπώσει στα άγκιστρα "Η" (εικ. 49c).
- Τοποθετήστε το λάστιχο "G" και κουμπώστε τα δύο άγκιστρα που το συγκρατούν. Φροντίστε να το τοποθετήσετε με τον σωστό τρόπο. (εικ. 49d).

Σημείωση: Το κενό ανάμεσα στο πάνω μέρος του εσωτερικού τζαμιού και το λάστιχο είναι για να κυκλοφορεί ο αέρας (εικ. 49f).

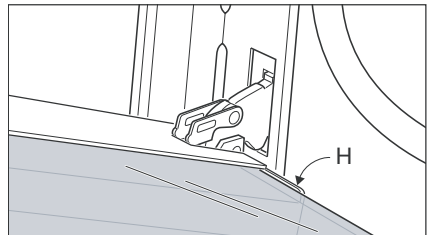
- ### 4 Ξεκουμπώστε την πόρτα του φούρνου ανοίγοντάς την τελείως και κλείνοντας τον μοχλό "Α" στον αριστερό και τον δεξιό μεντεσέ.



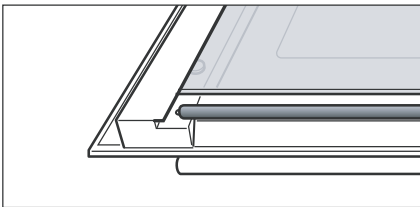
Εικ. 49a



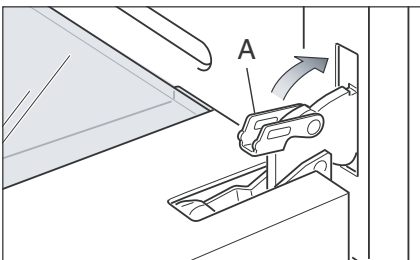
Εικ. 49b



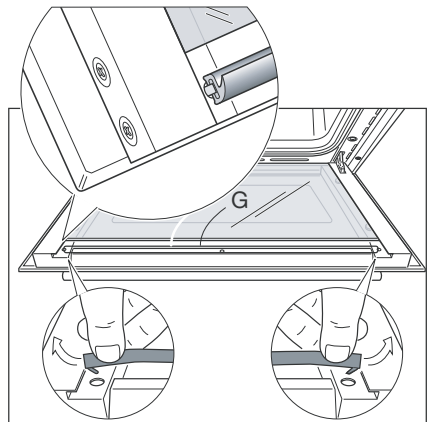
Εικ. 49c



Εικ. 49f



Εικ. 49e



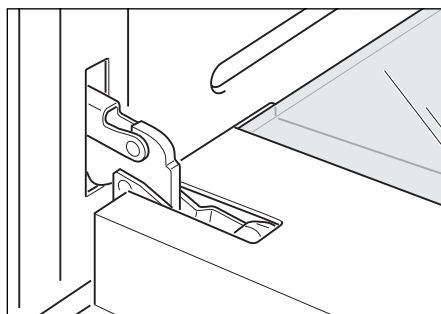
Εικ. 49d

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

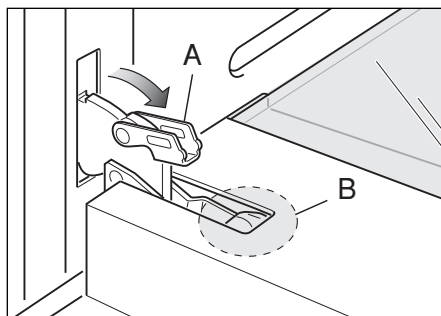
Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα, ως εξής:

- Ανοίξε την πόρτα τελείως (εικ. 50a).
- Ανοίξε τελείως τον μοχλό "Α" στον αριστερό και τον δεξιό μεντεσέ (εικ. 50b).
- Κρατήστε την πόρτα (εικ. 50c).
- Κλείστε σιγά την πόρτα μέχρι ο μοχλός "Α" του αριστερού και του δεξιού μεντεσέ να κουμπώσουν στο σημείο "Β" της πόρτας (εικ. 50d).
- Τραβήξτε τα άγκιστρα των μεντεσέδων από τη θέση τους, ακολουθώντας το βέλος "C" (εικ. 50e).
- Ακουμπήστε την πόρτα πάνω σε μαλακή επιφάνεια.

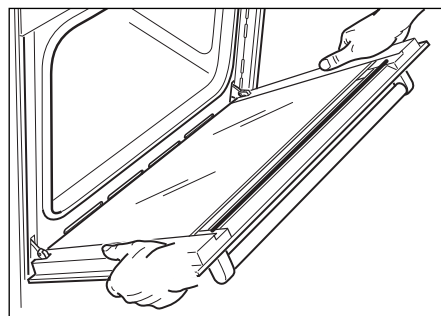
Για να τοποθετήσετε πάλι την πόρτα, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα με αντίστροφη σειρά.



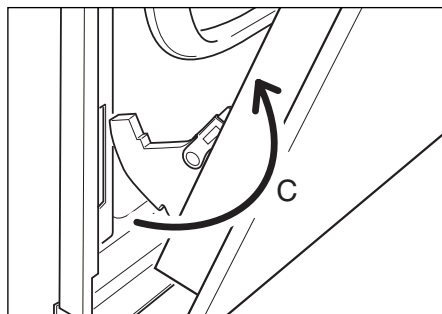
Εικ. 50a



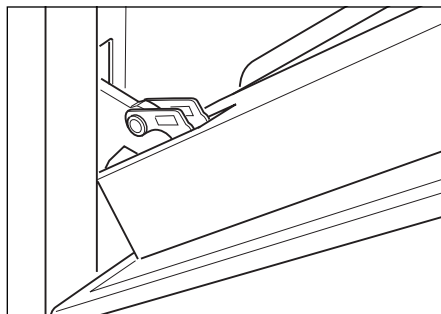
Εικ. 50b



Εικ. 50c



Εικ. 50e



Εικ. 50d

Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου

Αφήστε τον θάλαμο και τις θερμικές αντιστάσεις του φούρνου να κρυώσουν.

Αριστερή λάμπα (μόνο μονά μοντέλα και κάτω φούρνος διπλών μοντέλων):

- Αφαιρέστε την πλευρική σχάρα (και το πλευρικό καταλυτικό τοίχωμα, αν υπάρχει) ξεβιδώνοντας τις βίδες που τη συγκρατούν.
- Πιέστε το προστατευτικό κάλυμμα Α από πάνω προς τα κάτω και γυρίστε το προς τα έξω, γύρω από την κάτω πλευρά του, για να το αφαιρέσετε.

Σημαντικό!

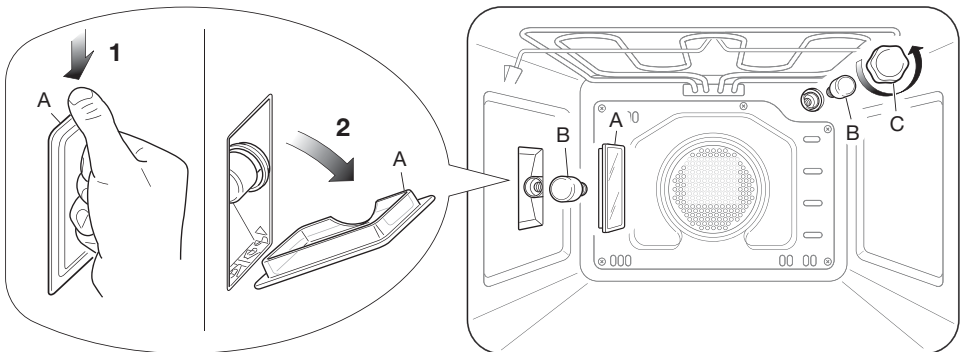
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε κατσαβίδια ή άλλα εργαλεία για να βγάλετε το κάλυμμα Α. Μπορεί να γίνει ζημιά στο σμάλτο του φούρνου ή τη βάση της λάμπας. Χρησιμοποιήστε μόνο τα χέρια σας.

- Ξεβιδώστε και αντικαταστήστε τον λαμπτήρα Β με καινούργιο, κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες (300°C) των ιδίων προδιαγραφών: 230–240V 50 Hz, 25W, E14.
- Τοποθετήστε πάλι το προστατευτικό κάλυμμα Α κάνοντας τις ίδιες ενέργειες με την αντίστροφη σειρά. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η εγκοπή στην εσωτερική πλευρά του καλύμματος πρέπει να είναι στραμμένη προς το μέρος του λαμπτήρα.
- Τοποθετήστε πάλι την πλευρική σχάρα (και το πλευρικό καταλυτικό τοίχωμα, αν υπάρχει).

Πάνω δεξιά λάμπα:

- Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα C.
- Ξεβιδώστε και αντικαταστήστε τον λαμπτήρα Β με καινούργιο, κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες (300°C) των ιδίων προδιαγραφών: 230–240V 50 Hz, 25W, E14.
- Τοποθετήστε πάλι το προστατευτικό κάλυμμα.

Σημείωση: Η αντικατάσταση λαμπτήρων του φούρνου δεν καλύπτεται από την εγγύηση.



Εικ.51 Αφαίρεση λαμπτήρων του φούρνου

Πριν καλέσετε το σέρβις ή τεχνικό...

Δείτε τι μπορείτε να κάνετε μόνοι σας. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης και τις οδηγίες χρήσης και ελέγξτε τα εξής:

- 1 Αν η συσκευή είναι εγκατεστημένη σωστά.
- 2 Αν γνωρίζετε καλά την κανονική χρήση της συσκευής.

Αν ελέγξετε αυτά τα σημεία και εξακολουθείτε να χρειάζεστε βοήθεια, συμβουλευθείτε το εγχειρίδιο εγγύησης και σέρβις για τις λεπτομέρειες της εγγύησης και το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο σέρβις ή επικοινωνήστε μαζί μας από την ιστοσελίδα μας:

www.fisherpaykel.com

Ο φούρνος αυτός έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους παρακάτω κανονισμούς και προδιαγραφές:

Σε Νέα Ζηλανδία και Αυστραλία:

AS/NZS 60335-1 Γενικές απαιτήσεις για οικιακές ηλεκτρικές συσκευές

AS/NZS 60335-2-6 Ειδικές απαιτήσεις για οικιακές ηλεκτρικές συσκευές

AS/NZS 1044 Απαιτήσεις ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας

Στην Ευρώπη:

Απαιτήσεις ασφαλείας της Ευρωπαϊκής Οδηγίας “χαμηλής τάσης” 2006/95:

EN 60335-1 Γενικές απαιτήσεις για οικιακές ηλεκτρικές συσκευές

EN 60335-2-6 Ειδικές απαιτήσεις για οικιακές ηλεκτρικές συσκευές

Απαιτήσεις ασφαλείας της Ευρωπαϊκής Οδηγίας “ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας” 89/336:

- Απαιτήσεις Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3



Απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 93/68.

Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί διαχείρισης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αποβλήτων (WEEE) (μόνο για τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης)

GR Η συσκευή αυτή φέρει κατάλληλη σήμανση βάσει της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2002/96/EK περί διαχείρισης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αποβλήτων (WEEE). Φροντίζοντας να πετάξετε αυτό το προϊόν στο σωστό μέρος, συμβάλλετε στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία που θα μπορούσαν, σε αντίθετη περίπτωση, να προκληθούν αν πετάξετε απλά αυτό το προϊόν στα σκουπίδια.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν, επισημαίνει ότι τη συσκευή αυτή δεν πρέπει να την πετάτε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Αντίθετα, πρέπει να την παραδώσετε σε πιστοποιημένο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η αποκομιδή πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την ισχύουσα περιβαλλοντική νομοθεσία για την αποκομιδή αποβλήτων. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με την επεξεργασία, αποκομιδή και ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την αρμόδια υπηρεσία του δήμου, την υπηρεσία αποκομιδής των οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε το προϊόν.

Sicurezza e avvisi	194
Istruzioni per l'installazione	198

MODELLI FORNO SINGOLO A SETTE FUNZIONI

Primo uso del forno	206
Orologio e timer	207
Uso del forno	208
Funzioni di cottura	209
Cottura automatica	211

MODELLI FORNO SINGOLO A QUATTRO FUNZIONI

Primo uso del forno	212
Orologio, timer e spegnimento automatico	213
Funzioni di cottura	214

MODELLI A DOPPIO FORNO

Primo uso del forno principale inferiore	216
Orologio e timer	217
Uso del forno principale inferiore	218
Funzioni di cottura forno inferiore	219
Cottura automatica	221
Primo uso del forno superiore	222
Funzioni di cottura forno superiore	223

Cura e pulizia	224
Garanzia e assistenza	240

Importante!

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

È possibile che il modello mostrato in questa guida per l'utente non sia disponibile su tutti i mercati ed è soggetto a variazioni in qualsiasi momento. Per dettagli correnti relativi ai modelli e le caratteristiche tecniche disponibili nel vostro paese, si rimanda al nostro sito web www.fisherpaykel.com oppure di rivolgersi al proprio rivenditore Fisher & Paykel locale.

Installazione

! AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

Staccare sempre il forno dall'alimentazione di rete prima di eseguire interventi di manutenzione o riparazione.

La mancata osservanza di questo avviso può provocare la morte o scossa elettrica.

! AVVERTENZA!

Pericolo bordi taglienti

Attenzione - i bordi del pannello sono affilati

Una mancata attenzione può portare a tagli e ferite.

Misure importanti di sicurezza

- Per evitare di correre pericoli, seguire attentamente queste istruzioni prima di installare o usare il prodotto.
- Si prega di rendere le informazioni disponibili alla persona che si occupa dell'installazione del prodotto poiché questo porta a una riduzione dei costi di installazione.
- Questo forno deve essere installato e le connessioni elettriche effettuate all'alimentazione generale da un tecnico autorizzato.
- Se l'installazione richiede un'alterazione dell'impianto elettrico domestico, chiamare un elettricista qualificato. L'elettricista deve controllare anche che il cavo della presa della corrente sia adatto a sostenere l'elettricità assorbita dal forno.
- Il forno deve essere dotato di messa a terra.
- Non usare adattatori, riduttori o dispositivi di ripartizione nella connessione del forno all'alimentazione di rete, poiché questi possono provocare surriscaldamento e bruciature.
- L'installazione deve essere conforme ai regolamenti elettrici e edilizi locali.
- Un'installazione del forno eseguita in modo errato potrebbe invalidare eventuali richieste danni e responsabilità effettuate in garanzia.

Prima di installare il forno assicurarsi che:

- L'impianto di alimentazione sia installato un interruttore automatico, montato e posizionato in conformità ai regolamenti e normative locali per quanto concerne gli impianti elettrici. L'interruttore deve essere di tipo omologato installato sull'impianto fisso e fornire uno spazio aria di separazione di 3 mm tra i contatti in tutti i poli in conformità ai regolamenti locali concernenti gli impianti elettrici. In Australia e in Nuova Zelanda, deve essere installato un interruttore di tipo omologato con un'aria di 3mm sul conduttore attivo (di fase) del cablaggio fisso.
- La posizione della presa della corrente per il collegamento del forno (se montata) deve essere all'esterno della cavità se il prodotto viene montato a filo con il muro posteriore.
- L'elettricista monta un cavo di alimentazione lungo almeno 1,5 m (e non oltre 2 m) all'interno della cavità per facilitare l'installazione e assistenza del prodotto. Il cavo di alimentazione generale non deve entrare in contatto con il metallo rovente.

- Il forno sarà appoggiato su una superficie in grado di sostenere il suo peso.
- Il piano di lavoro e la cavità sono in squadra e in piano, e sono delle dimensioni necessarie.
- L'altezza dal pavimento è determinato dalla comodità dell'utente.
- La porta del forno può aprirsi completamente senza ostacoli.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, questo deve essere sostituito dal fabbricante o da un suo centro di assistenza o tecnico parimenti qualificato.

Installazione del forno

- Non sigillare il forno nell'armadietto con silicone o colla. Questo rende difficile l'assistenza al prodotto in futuro. Fisher & Paykel non rimborsano i costi di rimozione del forno, o se vengono provocati danni durante la rimozione.
- Usare le viti fornite in dotazione per fissare il forno agli armadietti. Non serrare eccessivamente le viti. (Vedere la figura 1)
- Non stare in piedi sulla porta del forno aperta, o posizionarvi oggetti pesanti.
- Non usare la maniglia della porta per sollevare il forno.

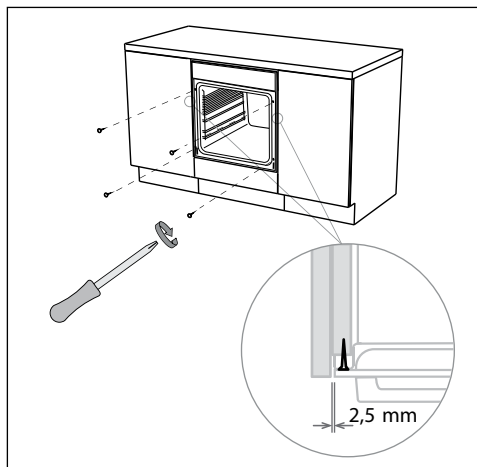


Figura 1 Fissaggio del forno all'armadietto

Funzionamento

Questo forno ad incasso è stato progettato con cura al fine di garantire un funzionamento sicuro con procedure normali di cottura. Quando si usa il forno, tenere sempre presenti le linee guida:

⚠ AVVERTENZA!



Pericolo di scossa elettrica

Spegnere il forno alla presa della parete prima di sostituire la lampadina del forno o un fusibile.

La mancata osservanza di questo avviso può provocare la morte o scossa elettrica.

⚠ AVVERTENZA!



Pericolo superficie bollente

I componenti accessibili diventano molto caldi quando il forno è in uso.

Tenere lontani i bambini per evitare bruciature e scottature .

Non toccare le superfici calde all'interno del forno.

Usare guanti da forno o altre protezioni quando si maneggiano superfici calde quali ripiani o piatti da forno.

Fare attenzione quando si apre la porta.

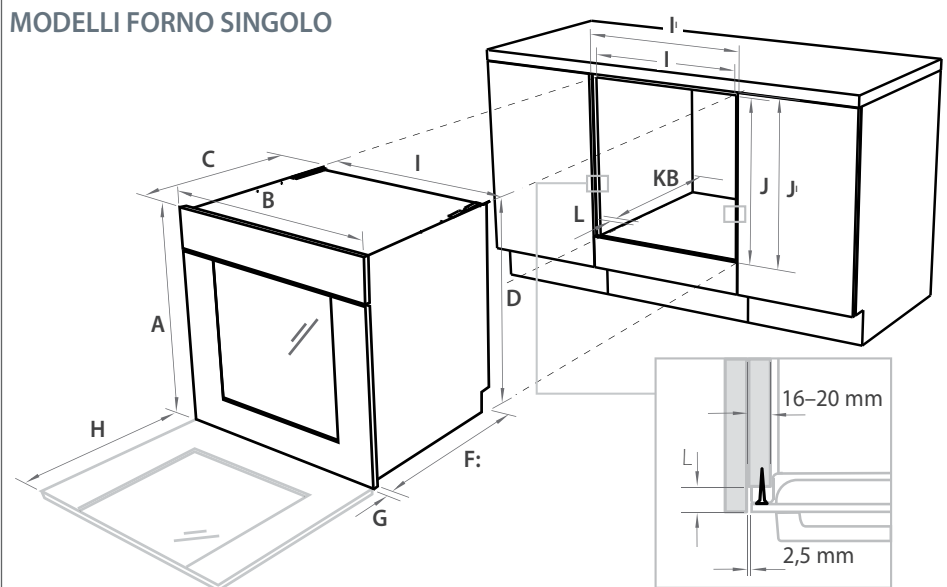
Prima di rimuovere o rimettere cibo, lasciare fuoriuscire l'aria calda o vapore.

Il mancato rispetto di questa regola potrebbe causare bruciature o scottature.

Misure importanti di sicurezza

- *Interruttore di isolamento: assicurarsi che questo forno sia connesso a un circuito dotato di un interruttore di isolamento, in grado di fornire un isolamento completo dall'alimentazione.*
- *Gli elettrodomestici non sono stati progettati per il gioco dei bambini.*
- *I bambini o le persone che abbiano una disabilità che non permette loro di usare l'elettrodomestico devono essere sempre accompagnati da una persona responsabile che li possa istruire all'uso. L'istruttore deve essere soddisfatto dei risultati e sicuro che essi siano in grado di utilizzare l'elettrodomestico senza pericolo per loro stessi o ciò che li circonda.*
- *Trattamento sicuro del cibo: lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.*
- *Non posizionare foglio di alluminio, piatti, vassoi, acqua o ghiaccio sul fondo del forno durante la cotture, poiché così agendo si danneggerebbe in modo irreversibile lo smalto.*
- *Non stare in piedi sulla porta del forno aperta, o posizionarvi oggetti pesanti.*
- *Non usare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta del forno, poiché così facendo si graffiarebbe la superficie, e potrebbe avere come conseguenza la rottura del vetro.*
- *Non usare un pulitore a vapore per pulire qualsiasi elemento del forno.*
- *Attenzione. L'aria calda può fuoriuscire da sotto il pannello di controllo come parte del sistema di raffreddamento del forno.*

MODELLI FORNO SINGOLO



Gli schemi di installazione servono solo a scopo illustrativo

Figura 2 Dimensioni dell'armadietto e del prodotto

Dimensione del prodotto e armadietti (mm)

A	altezza complessiva* del prodotto	597
B	larghezza complessiva del prodotto	595
C	profondità complessiva del prodotto (escluse la maniglia e le manopole)	567
D	altezza del telaio	582
E	larghezza del telaio	556
F	profondità del telaio	545
G	profondità del telaio e pannello di controllo (escluso le manopole)	22
H	profondità della porta del forno (aperta) (misurata dal lato anteriore del telaio del forno)	445
I	larghezza minima all'interno della cavità	560
I'	larghezza complessiva della cavità	600
J	altezza interna della cavità	585
J'	altezza complessiva della cavità	600
KB	profondità minima all'interno della cavità	550
L	aria richiesta per il montaggio dell'armadietto incassato	22

Nota: quando si installa il piano di cottura sopra al forno assicurarsi che venga data aria sufficiente al piano di cottura come riportato dalle istruzioni fornite dal fabbricante.

*Tutte le dimensioni in altezza includono i piedini montati.

MODELLI A DOPPIO FORNO

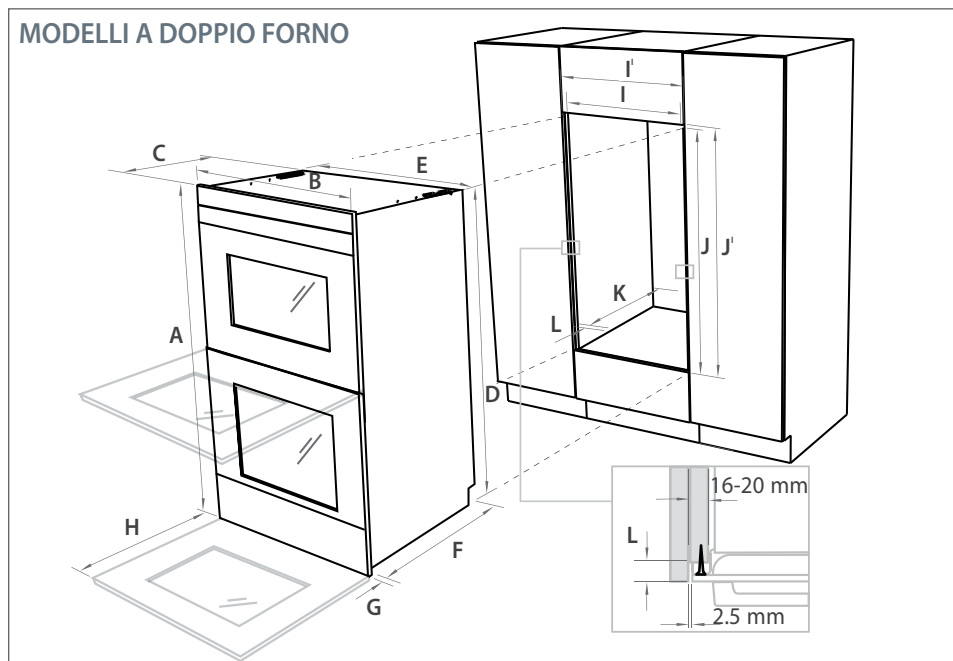


Figura 3 Dimensioni dell'armadietto e del prodotto

Dimensione del prodotto e armadietti (mm)

A	altezza complessiva* del prodotto	888
B	larghezza complessiva del prodotto	595
C	profondità complessiva del prodotto (escluse la maniglia e le manopole)	567
D	altezza del telaio	874
E	larghezza del telaio	556
F	profondità del telaio	545
G	profondità del telaio e pannello di controllo (escluso le manopole)	22
H	profondità della porta del forno (aperta) (misurata dal lato anteriore del telaio del forno)	271/445
I	larghezza minima all'interno della cavità	560
I'	larghezza complessiva della cavità	600
J	altezza interna della cavità	877
J'	altezza complessiva della cavità	893
KB	profondità minima all'interno della cavità	550
L	aria richiesta per il montaggio dell'armadietto incassato	22

*Tutte le dimensioni in altezza includono i piedini montati.

Modelli forno singolo

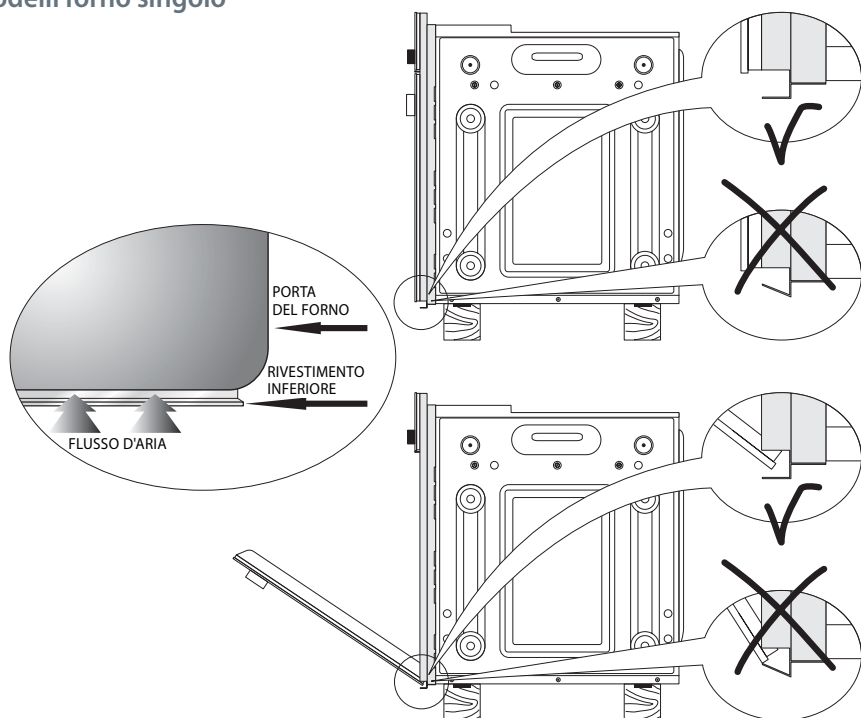


Figura 4 Posizionamento corretto e scorretto del rivestimento

Importante:

Fare particolare attenzione a non rovinare il rivestimento inferiore del forno.

Lo spazio tra la parte inferiore della porta e il rivestimento inferiore è importante per garantire una circolazione corretta di aria nel forno.

Quando si rimuove il forno dal materiale di imballaggio assicurarsi che il forno sia appoggiato su blocchi di legno o supporti simili come indicato dalla figura 4. Questo previene danni al rivestimento inferiore.

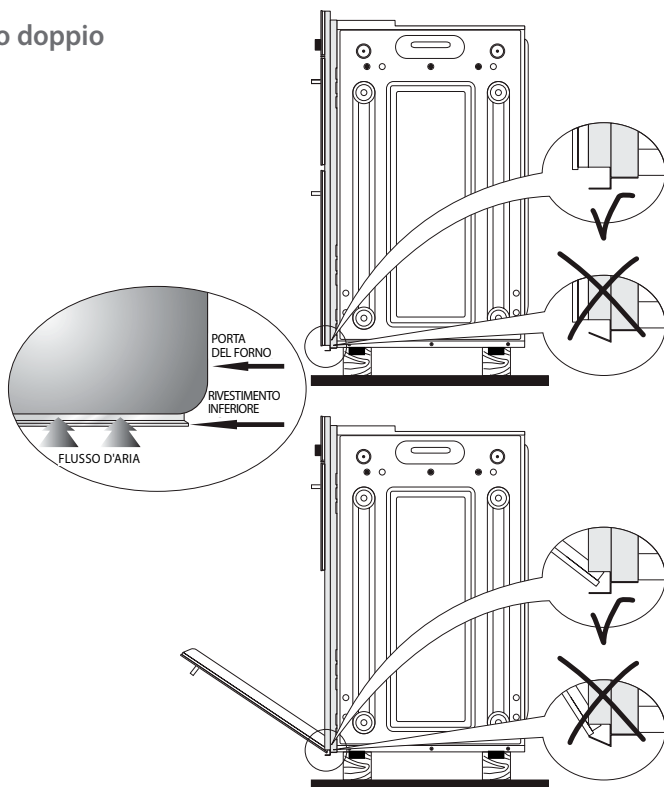
Terminata l'installazione assicurarsi che il rivestimento inferiore sia integro. Aprire lentamente la porta del forno fino alla sua apertura completa accertandosi che vi sia spazio sufficiente tra la sezione inferiore della porta e il rivestimento inferiore.

Nel caso il rivestimento inferiore dovesse essere danneggiato, raddrizzare il rivestimento e assicurarsi che la porta del forno si apra completamente senza impedimenti dal rivestimento inferiore.

Nota: i piedini possono essere rimossi, ma assicurarsi che il forno non poggi sul rivestimento inferiore.

Il costruttore non accetta responsabilità per eventuali danni risultanti al forno come conseguenza di un'installazione errata.

Modelli a forno doppio



Importante:

Fare particolare attenzione a non rovinare il rivestimento inferiore del forno.

Figura 5 Posizionamento corretto e scorretto del rivestimento

Lo spazio tra la parte inferiore della porta e il rivestimento inferiore è importante per garantire una circolazione corretta di aria nel forno.

Quando si rimuove il forno dal materiale di imballaggio assicurarsi che il forno sia appoggiato su blocchi di legno o supporti simili come indicato dalla figura. 5. Questo previene danni al rivestimento inferiore.

Terminata l'installazione assicurarsi che il rivestimento inferiore sia integro. Aprire lentamente la porta del forno fino alla sua apertura completa accertandosi che vi sia spazio sufficiente tra la sezione inferiore della porta e il rivestimento inferiore.

Nel caso il rivestimento inferiore dovesse essere danneggiato, raddrizzare il rivestimento e assicurarsi che la porta del forno si apra completamente senza impedimenti dal rivestimento inferiore.

Nota: i piedini possono essere rimossi, ma assicurarsi che il forno non poggi sul rivestimento inferiore.

Il costruttore non accetta responsabilità per eventuali danni risultanti al forno come conseguenza di un'installazione errata.

Modelli a forno singolo

- Sganciare la piastra terminale inserendo un cacciavite nei due ganci "A" (figura 7).
- Aprire il fermo del cavo svitando la vite "F" (figura 8), svitare le viti del morsetto e rimuovere il cavo.
- Connettere il nuovo cavo di alimentazione, di tipo e sezione adatti, alla piastra terminale come indicato dalla figura 6.

230-240 V~ 2350-2550W

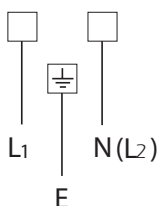


Figura 6

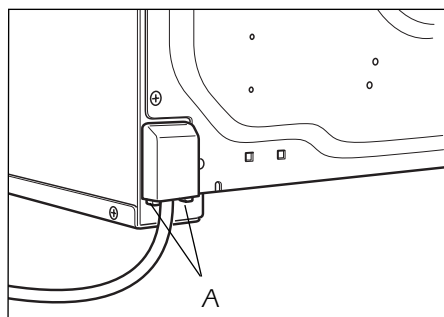


Figura 7

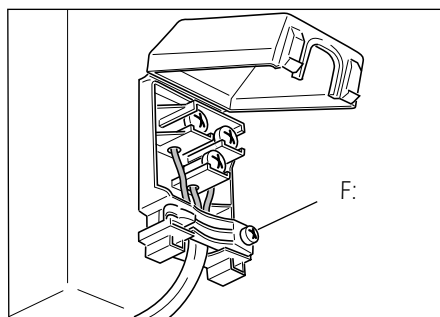


Figura 8

Cavo alimentazione sezione tipo HO5RR-F

230-240 V ~ 3 x 1,5 mm²

Modelli a forno doppio

- Svitare la vite A che fissa la piastra di copertura B dietro al forno (Figura 9).
- Rimuovere la piastra di copertura B.
- Rimuovere le viti C dal serracavo (Figura 10).
- Inserire il cavo di rete (tipo V105 per AU e NZ, tipo H05RR-F per UK e EU - 3x2,5 mm² sezione 230–240 V ~ 4400–4800 W) nella protezione del cavo P.
- Connettere i cavi di fase e di terra alla morsettiera D.
- I fili di questo elettrodomestico devono essere codificati a colore in conformità al seguente codice:

VERDE E GIALLO - TERRA $\perp$

BLU - NEUTRO "N"

MARRONE - FASE "L"

- Il filo di colore VERDE E GIALLO deve essere connesso al morsetto contrassegnato dalla lettera "E" o dal simbolo di Terra $\perp$ oppure di colore VERDE o VERDE E GIALLO.
- Il filo di colore BLU deve essere connesso al morsetto contrassegnato dalla lettera "N" oppure di colore NERO.
- Il filo di colore MARRONE deve essere connesso al morsetto contrassegnato dalla lettera "L" oppure di colore ROSSO.
- Riposizionare il serracavo in modo che serri la guaina esterna del cavo e serrare le viti C.
- Rimontare la piastra coperchio B fissandola con la vite A.

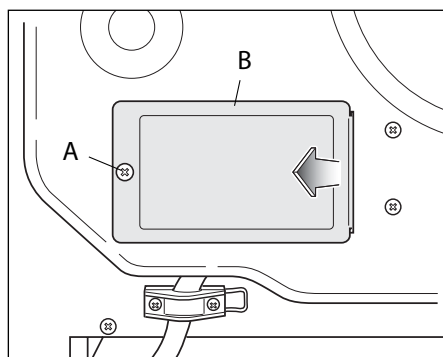


Figura 9

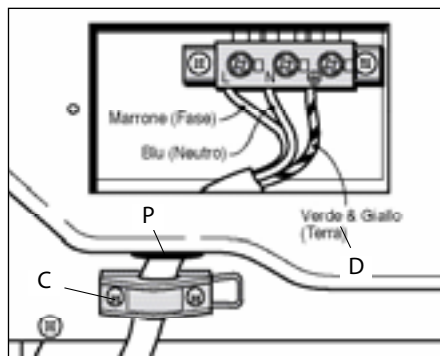


Figura 10

Importante:

Questa apparecchiatura deve essere fornita di messa a terra.

Modelli di forno singolo a sette funzioni NZ AU

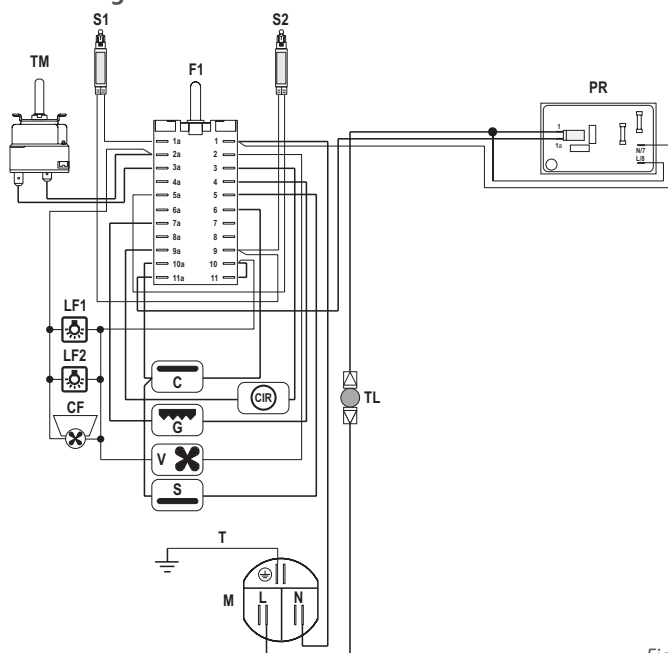


Figura 11a

Modelli di forno singolo a sette funzioni GB IE EU

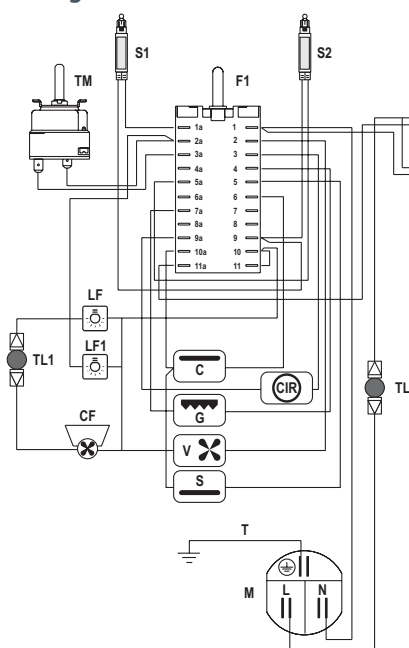


Figura 11b

Modelli di forno a quattro funzioni

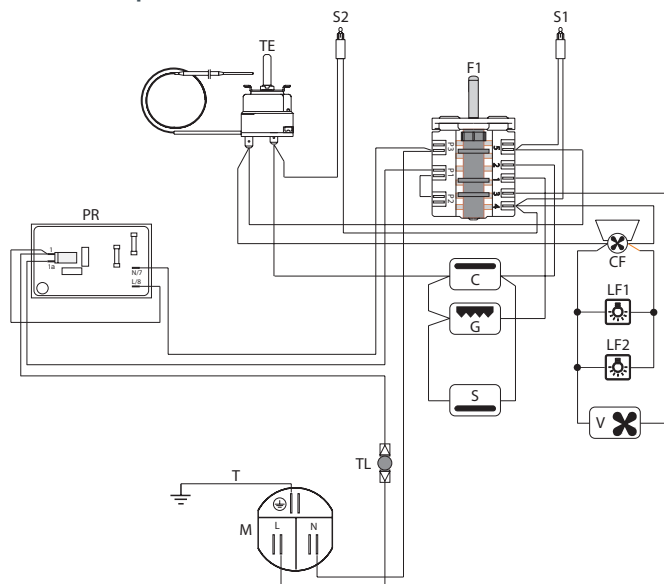


Figura 12

Modelli a forno doppio

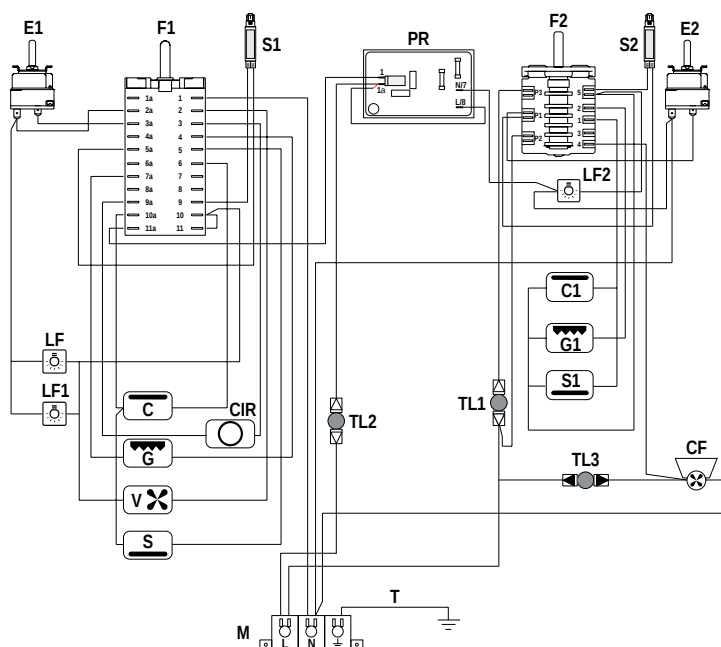


Figura 13

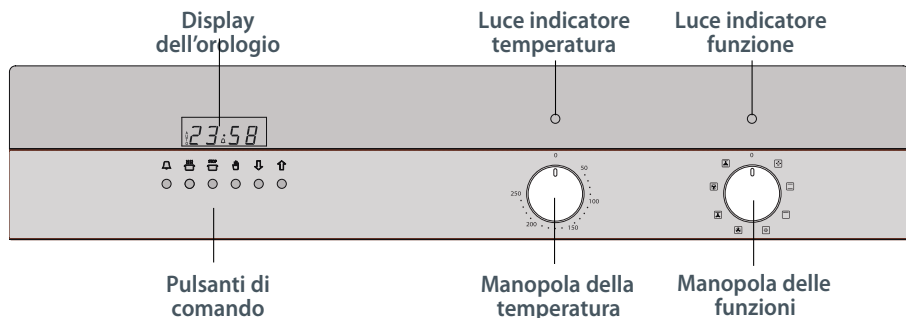


Figura 14 Pannello di controllo

Prima di usare il forno, si prega di:

- 1 Leggere questa guida dell'utente, prendere nota della sezione 'Sicurezza e avvertenze'.
- 2 Rimuovere tutti gli accessori e imballaggio.
- 3 Impostare l'orologio. Il forno non funzionerà fino a quando non sia impostato l'orologio.
- 4 Condizioni del forno:

- Inserire ripiani e leccarde. Se non si stanno usando i supporti del ripiano scorrevole, allora far scorrere ripiani e leccarda come mostrato alla figura 15. Inserirli nelle guide metalliche, con la tacca di blocco di sicurezza verso il basso e sul retro.

Se le guide laterali e i pannelli catalitici non sono già stati montati, vedere la sezione "Pulizia e Manutenzione" per vedere come procedere.

- Riscaldare il forno per un massimo di:

60 minuti nella posizione 

30 minuti nella posizione 

15 minuti nella posizione 

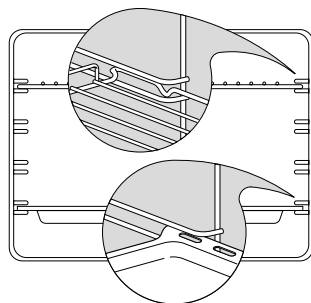


Figura 15 Posizione corretta dei ripiani e leccarda

- 5 Pulire il forno dei residui con un panno umido e un detergente leggero, asciugare bene.

Pulsanti:

-  **Timer**
-  **Tempi di cottura**
-  **Termine del tempo di cottura**
-  **Posizione manuale; e cancella il programma impostato**
-  **Diminuisce il numero mostrato sul display o modifica il volume dei bip**
-  **Aumenta il numero mostrato sul display**

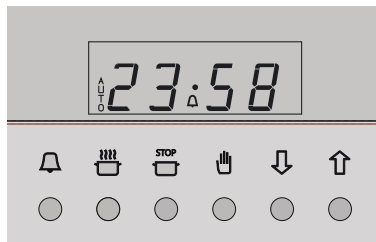


Figura 16 Display dell'orologio e pulsanti di controllo

Simboli illuminati:

AUTO - lampeggiante - forno nella posizione automatica ma non programmato

AUTO - illuminazione fissa - forno impostato sulla cottura automatica

 - funzionamento con timer

AUTO - lampeggiante e segnale acustico del timer quando si imposta il tempo di cottura automatico - errore del programma. (L'ora del giorno si trova tra l'ora programmata di avvio e termine della cottura)

Impostazione dell'orologio

Quando si effettua la prima connessione, o dopo un'interruzione della corrente di più di 15 secondi, '0:00' e **AUTO** lampeggiano sullo schermo.

Per impostare l'orologio, premere il pulsante , poi i pulsanti  e .

Nota: La modifica dell'ora cancellerà qualsiasi programma automatico impostato.

Uso del timer

Si può usare il timer in qualsiasi momento, anche quando il forno non è in uso. Il timer non spegne il forno.

- Il programma timer può essere impostato per un periodo fino a 23 ore e 59 minuti.
- Per impostare il timer, premere il pulsante , poi i pulsanti  e  per impostare l'ora desiderata. Dopo alcuni secondi l'orologio mostrerà l'ora del giorno con il simbolo  nel display.
- Per controllare il tempo rimanente premere il pulsante .
- Per annullare il timer, premere il pulsante  e quindi azzerare l'ora a '0:00' premendo il pulsante . Premere il pulsante  per disattivare il timer.
- Quando termina il tempo, il timer inizia a suonare. Premere il pulsante  per disattivare il timer.

Impostazione del volume del timer

È possibile selezionare uno dei tre livelli di volume per il suono del timer. Per regolare il volume:

- 1 Verificare che l'orologio sia impostato e che il timer non sia attivato.
- 2 Tenere premuto il pulsante . Il timer emetterà un segnale acustico.
- 3 Rilasciare il pulsante  e premerlo nuovamente per riprodurre il livello successivo di volume. L'ultimo livello selezionato viene memorizzato.

Nota: in caso di interruzione di corrente, il volume del segnale acustico verrà riportato al livello di volume più elevato.

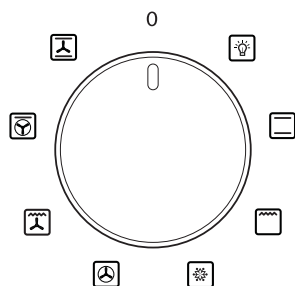


Figura 17 Manopola delle funzioni

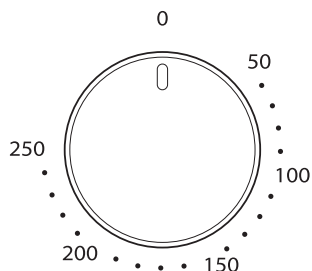


Figura 18 Manopola della temperatura

- 1 Selezionare le funzione utilizzando la manopola delle funzioni. Si accendono le luci del forno.
- 2 Selezionare la temperatura utilizzando la manopola di controllo della temperatura. La spia luminosa della temperatura del forno, posta sul pannello di controllo sopra alla manopola della temperatura, rimane illuminata fino al raggiungimento della temperatura impostata del forno, poi si spegne.
- 3 Quando è terminata la cottura, portare le manopole di controllo delle funzioni e della temperatura nella posizione di spento 0.

Nota: premere il pulsante  quando la parola **AUTO** lampeggia o rimane illuminata fissa.

**LAMPADA FORNO**

Solo quando si accende il ventilatore del forno. Rimane acceso in tutte le funzioni di cottura.

**COTTURA AL FORNO**

Si accendono gli elementi di cottura superiore e inferiore. COTTURA AL FORNO è il metodo tradizionale di cottura. È meglio cucinare su un solo ripiano alla volta con questa funzione.

**GRILL**

L'elemento del grill posto nella parte superiore del forno si accende. Preriscaldare per cinque minuti. Usare con la porta del forno chiusa e la manopola della temperatura tra 50 °C e 225 °C max. Non usare il grill per un periodo superiore a 30 minuti per volta. Per i migliori risultati, utilizzare la posizione superiore del ripiano quando si desidera una doratura veloce (ad esempio, per tostare).

**SBRINAMENTO**

Si accende solo il ventilatore del forno. Usare con la manopola della temperatura impostata su O. La ventola circola l'aria nel forno, velocizzando il processo di scongelamento di circa il 30%.
Nota: questa funzione non è per la cottura di cibo.

**VENTILAZIONE FORZATA**

Si accendono entrambi l'elemento circolare e il ventilatore. Il forno impostato su VENTILAZIONE FORZATA può cucinare cibi diversi contemporaneamente. Usare la VENTILAZIONE FORZATA per la cottura su più piani.

**GRILL A VENTILAZIONE**

Entrambi grill e ventilatore si accendono. Usare con la porta del forno chiusa e la manopola della temperatura tra 50 °C e 225 °C max.

**CALDO**

L'elemento superiore, l'elemento circolare e il ventilatore si accendono. Impostare tra 50 °C e 140 °C.
Nota: questa funzione non è per la cottura di cibo.



COTTURA AL FORNO CON VENTILAZIONE

Si accendono la ventola e gli elementi di cottura superiore e inferiore.

Importante!

Trattamento sicuro del cibo: lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura o sbrinamento. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.

Note su arrostitire e cuocere al forno:

- Usare il filtro del grasso solo per arrostitire. Rimuovere prima di cuocere al forno. Pulire sempre il filtro dopo la cottura.
- Prima di cuocere al forno preriscaldare il forno.
- Non posizionare niente, incluso acqua, sul fondo del forno.

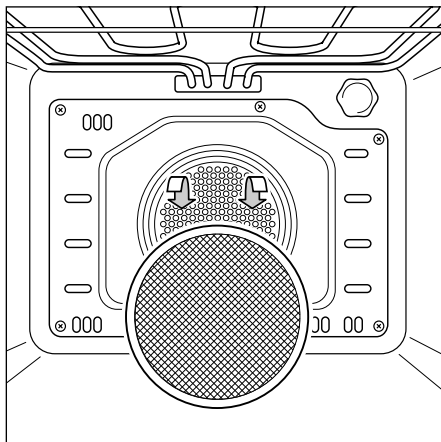


Figura 19 Rimozione del filtro del grasso

Usare la funzione di cottura automatica per accendere automaticamente il forno, cuocere e poi spegnere il forno.

- 1 Verificare che l'orologio indichi l'ora corretta.
- 2 Selezionare la funzione e la temperatura. Il forno si accende.
- 3 Decidere quali saranno i tempi di cottura, lasciando, se necessario, il tempo necessario al preriscaldamento.
- 4 Premere il pulsante  , verrà visualizzato 0-00. L'icona AUTO viene visualizzata anche quando si inizia premendo i pulsanti   per impostare il tempo di cottura.
- 5 Selezionare l'ora in cui si desidera spegnere il forno premere il pulsante  , e poi usando i pulsanti  .

Se c'è tempo prima di avviare la cottura, sul display sono visualizzati l'ora corrente del giorno e AUTO. Le luci della temperatura del forno e funzioni si spengono e il forno si spegnerà, ma è ora impostato per il funzionamento automatico.

Se si è già tornati a casa per accendere il forno e si desidera solo spegnerlo automaticamente, avviare la cottura come normale, poi seguire il passo 4 o 5 per spegnere il forno.

All'avvio della cottura automatica, l'icona AUTO viene sempre visualizzata e il forno viene acceso.

- Per controllare il tempo rimanente premere il pulsante .
- Per vedere l'ora di spegnimento, premere il pulsante .
- Per annullare la cottura automatica in qualsiasi momento, premere il pulsante  e portare le manopole della temperatura e funzioni nella posizione di spento .

Al raggiungimento dell'ora prevista per lo spegnimento, il forno si spegne, il timer emette un bip e la scritta AUTO inizia a lampeggiare:

- Premere il pulsante  per arrestare i bip e tornare alla modalità manuale.
- Ruotare le manopole della temperatura e delle funzioni portandole nella posizione .

Importante!

Trattamento sicuro del cibo: lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.

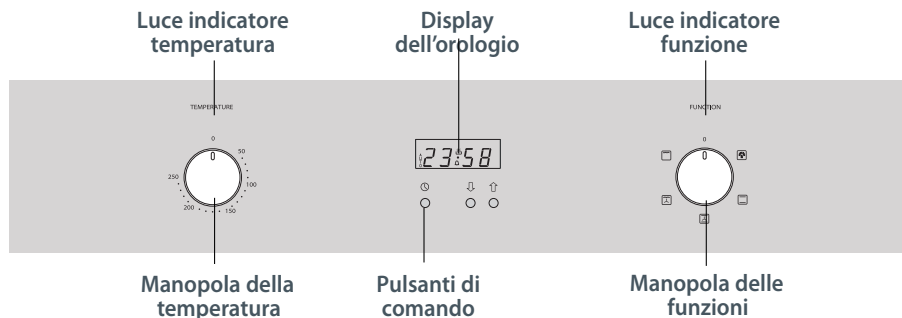


Figura 20 Pannello di controllo

Prima di usare il forno, si prega di:

- 1 Leggere questa guida dell'utente, prendere nota della sezione 'Sicurezza e avvertenze'.
- 2 Rimuovere tutti gli accessori e imballaggio.
- 3 Impostare l'orologio. Il forno non funzionerà fino a quando non sia impostato l'orologio.
- 4 Condizioni del forno:

- Inserire ripiani e leccarde - figura 21. Inserirli nelle guide metalliche, con la tacca di blocco di sicurezza verso il basso e sul retro.

Se le guide laterali e i pannelli catalitici non sono già stati montati, vedere la sezione "Pulizia e Manutenzione" per vedere come procedere.

- Riscaldare il forno per un massimo di:

60 minuti nella posizione

15 minuti nella posizione

- 5 Pulire il forno dei residui con un panno umido e un detergente leggero, asciugare bene.

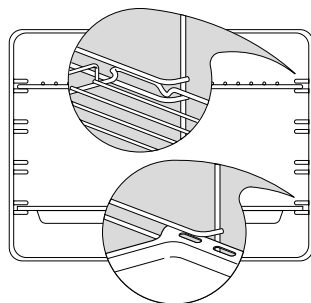


Figura 21 Posizione corretta dei ripiani e leccarda

Impostazione dell'orologio

Quando il forno viene connesso per la prima volta, o dopo un'interruzione della corrente lampeggiano sul display le scritte, '0-00'.

Per impostare l'orologio, premere il pulsante  quindi i pulsanti  oppure .



Figura 22 Display dell'orologio e pulsanti di controllo

Uso del timer

Il timer può essere impostato per un periodo massimo di 99 minuti e 50 secondi.

Per impostare il timer, premere il pulsante  o  fino a quando non avrete impostato il tempo desiderato.

Una volta trascorso il tempo predefinito, il timer inizia a suonare (per una durata fino a sette minuti). Premere il pulsante  per spegnere.

Importante!

Nota: Il timer può essere usato solo quando il forno non è in funzione (o in standby). Se il forno è in funzione, si spegnerà appena il tempo predefinito sarà trascorso.

Cottura con spegnimento automatico

Questo spegne automaticamente la cottura allo scadere di un periodo predefinito, per un periodo massimo di 99 minuti e 50 secondi.

Per impostare i tempi di cottura, premere il pulsante  o  fino alla visualizzazione sul display del tempo richiesto. Il simbolo AUTO viene visualizzato sul display.

Regolare la temperatura del forno

Il forno inizia immediatamente a funzionare e manterrà la cottura per il tempo stabilito. Il display effettua il conto alla rovescia del tempo restante.

Premere il pulsante  per vedere il tempo.

Una volta che il tempo predefinito è passato, il forno si spegne, il simbolo AUTO si spegne e il timer suona (per la durata fino a sette minuti). Premere il pulsante  per spegnere.

Impostazione del volume del timer

È possibile selezionare uno dei tre livelli di volume per il suono del timer. Per regolare il volume:

- 1 Verificare che l'orologio sia impostato e che il timer non sia attivato.
- 2 Tenere premuto il pulsante . Il timer emetterà un segnale acustico.
- 3 Rilasciare il pulsante  e premerlo nuovamente per riprodurre il livello successivo di volume. L'ultimo livello selezionato viene memorizzato.

Nota: in caso di interruzione di corrente, il volume del segnale acustico verrà riportato al livello di volume più elevato.

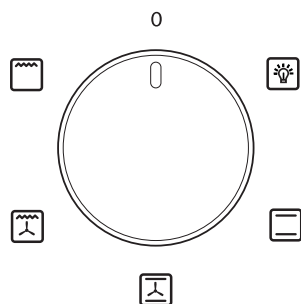


Figura 23 Manopola delle funzioni

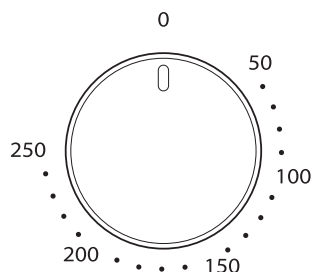


Figura 24 Manopola della temperatura

**LAMPADA FORNO**

Solo quando si accende il ventilatore del forno. Rimane acceso in tutte le funzioni di cottura.

**COTTURA AL FORNO**

Si accendono gli elementi di cottura superiore e inferiore. COTTURA AL FORNO è il metodo tradizionale di cottura. È meglio cucinare su un solo ripiano alla volta con questa funzione.

**COTTURA AL FORNO CON VENTILAZIONE**

Si accendono la ventola e gli elementi di cottura superiore e inferiore.

**GRILL A VENTILAZIONE**

Entrambi grill e ventilatore si accendono. Usare con la porta del forno chiusa e la manopola della temperatura tra 50 °C e 225 °C max.

**GRILL**

L'elemento del grill posto nella parte superiore del forno si accende. Preriscaldare per cinque minuti. Usare con la porta del forno chiusa e la manopola della temperatura tra 50 °C e 225 °C max. Non usare il grill per un periodo superiore a 30 minuti per volta. Per i migliori risultati, utilizzare la posizione superiore del ripiano quando si desidera una doratura veloce (ad esempio, per tostare).

Note su arrostitire e cuocere al forno:

- **Usare il filtro del grasso solo per arrostitire. Rimuovere prima di cuocere al forno. Pulire sempre il filtro dopo la cottura.**
- Prima di cuocere al forno preriscaldare il forno.
- Non posizionare niente, incluso acqua, sul fondo del forno.

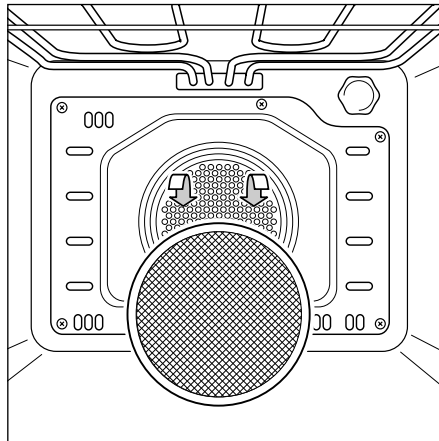


Figura 25 Rimozione del filtro del grasso

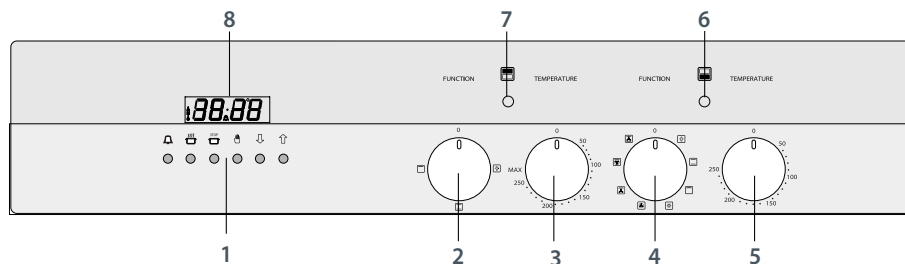


Figura 26 Pannello di controllo

Pannello di controllo

- 1 Pulsanti di controllo (solo per il forno principale)
- 2 Manopola delle funzioni forno superiore
- 3 Manopola della temperatura forno superiore
- 4 Manopola delle funzioni forno principale
- 5 Manopola della temperatura forno principale
- 6 Spia luminosa della temperatura forno principale
- 7 Spia luminosa della temperatura forno superiore
- 8 Display orologio

Prima di usare il forno, si prega di:

- 1 Leggere questa guida dell'utente, prendere nota della sezione 'Sicurezza e avvertenze'.
- 2 Rimuovere tutti gli accessori e imballaggio.
- 3 Impostare l'orologio. Il forno non funzionerà fino a quando non sia impostato l'orologio.
- 4 Condizioni del forno:
 - Inserire ripiani e leccarde. Se non si stanno usando i supporti del ripiano scorrevole, allora far scorrere ripiani e leccarda come mostrato alla figura 27. Inserirli nelle guide metalliche, con la tacca di blocco di sicurezza verso il basso e sul retro.
 - Se le guide laterali e i pannelli catalitici non sono già stati montati, vedere la sezione "Pulizia e Manutenzione" per vedere come procedere.
 - Riscaldare il forno per un massimo di:
 - 60 minuti nella posizione
 - 30 minuti nella posizione
 - 15 minuti nella posizione
- 5 Pulire il forno dei residui con un panno umido e un detergente leggero, asciugare bene.

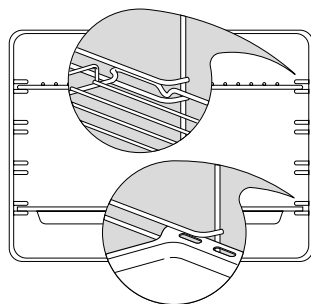


Figura 27 Posizione corretta dei ripiani e leccarda

Pulsanti:

-  **Timer**
-  **Tempi di cottura**
-  **Termine del tempo di cottura**
-  **Posizione manuale; e cancella il programma impostato**
-  **Diminuisce il numero mostrato sul display o modifica il volume dei bip**
-  **Aumenta il numero mostrato sul display**

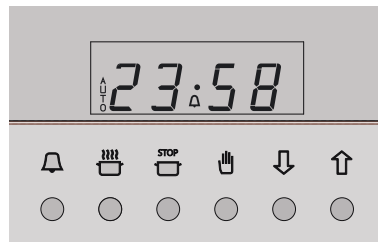


Figura 28 Display dell'orologio e pulsanti di controllo

Simboli illuminati:

AUTO - lampeggiante - forno nella posizione automatica ma non programmato

AUTO - illuminazione fissa - forno impostato sulla cottura automatica

-  **Cottura in corso**
-  **Funzionamento con timer**

 e **AUTO** - lampeggiante - errore del programma.
(L'ora del giorno è tra l'ora programmata di avvio e termine della cottura)

Impostazione dell'orologio

Quando si effettua la prima connessione, o dopo un'interruzione della corrente, '0.00' lampeggia sullo schermo.

Per impostare l'orologio, premere il pulsante  , poi i pulsanti  e .

Nota: La modifica dell'ora cancellerà qualsiasi programma automatico impostato.

Uso del timer

Si può usare il timer in qualsiasi momento, anche quando il forno non è in uso. Il timer non spegne il forno.

Il programma timer può essere impostato per un periodo fino a 23 ore e 59 minuti.

- Per impostare il timer, premere il pulsante  , poi i pulsanti  e .
- Per controllare il tempo rimanente premere il pulsante .
- Quando termina il tempo, il timer inizia a suonare. Premere qualsiasi pulsante per spegnere.

Impostazione del volume del timer

È possibile selezionare uno dei tre livelli di volume per il suono del timer. Per regolare il volume:

- 1 Verificare che l'orologio sia impostato e che il timer non sia attivato.
- 2 Tenere premuto il pulsante  . Il timer emetterà un segnale acustico.
- 3 Rilasciare il pulsante  e premerlo nuovamente per riprodurre il livello successivo di volume. L'ultimo livello selezionato viene memorizzato.

Nota: in caso di interruzione di corrente, il volume del segnale acustico verrà riportato al livello di volume più elevato.

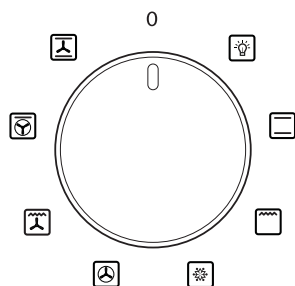


Figura 29 Manopola delle funzioni

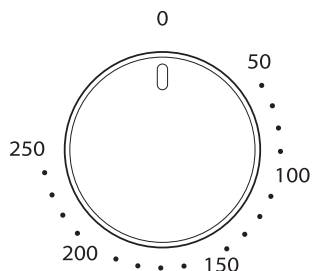


Figura 30 Manopola della temperatura

- 1 Selezionare le funzione utilizzando la manopola delle funzioni. Si accendono le luci del forno.
- 2 Selezionare la temperatura utilizzando la manopola di controllo della temperatura. La spia luminosa della temperatura del forno, posta sul pannello di controllo sopra alla manopola della temperatura, rimane illuminata fino al raggiungimento della temperatura impostata del forno, poi si spegne.
- 3 Quando è terminata la cottura, portare le manopole di controllo delle funzioni e della temperatura nella posizione di spento 0.

Nota: premere il pulsante  quando la parola **AUTO** lampeggia o rimane illuminata fissa.



LAMPADA FORNO

Solo quando si accende il ventilatore del forno. Rimane acceso in tutte le funzioni di cottura.



COTTURA AL FORNO

Si accendono gli elementi di cottura superiore e inferiore. COTTURA AL FORNO è il metodo tradizionale di cottura. È meglio cucinare su un solo ripiano alla volta con questa funzione.



GRILL

L'elemento del grill posto nella parte superiore del forno si accende. Preriscaldare per cinque minuti. Usare con la porta del forno chiusa e la manopola della temperatura tra 50 °C e 225 °C max. Non usare il grill per un periodo superiore a 30 minuti per volta. Per i migliori risultati, utilizzare la posizione superiore del ripiano quando si desidera una doratura veloce (ad esempio, per tostare).



SBRINAMENTO

Si accende solo il ventilatore del forno. Usare con la manopola della temperatura impostata su 0. La ventola circola l'aria nel forno, velocizzando il processo di scongelamento di circa il 30%. Nota: questa funzione non è per la cottura di cibo.



VENTILAZIONE FORZATA

Si accendono entrambi l'elemento circolare e il ventilatore. Il forno impostato su VENTILAZIONE FORZATA può cucinare cibi diversi contemporaneamente. Usare la VENTILAZIONE FORZATA per la cottura su più piani.



GRILL A VENTILAZIONE

Entrambi grill e ventilatore si accendono. Usare con la porta del forno chiusa e la manopola della temperatura tra 50 °C e 225 °C max.



CALDO

L'elemento superiore, l'elemento circolare e il ventilatore si accendono. Impostare tra 50 °C e 140 °C. Nota: questa funzione non è per la cottura di cibo.



COTTURA AL FORNO CON VENTILAZIONE

Si accendono la ventola e gli elementi di cottura superiore e inferiore.

Importante!

Trattamento sicuro del cibo: lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura o sbrinamento. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.

Note su arrostitire e cuocere al forno:

- Usare il filtro del grasso solo per arrostitire. Rimuovere prima di cuocere al forno. Pulire sempre il filtro dopo la cottura.
- Prima di cuocere al forno preriscaldare il forno.
- Non posizionare niente, incluso acqua, sul fondo del forno.

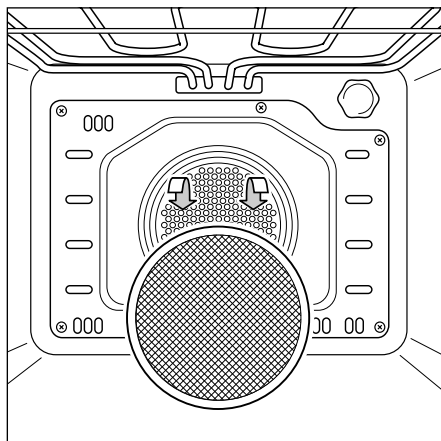


Figura 31 Rimozione del filtro del grasso

Usare la funzione di cottura automatica per accendere automaticamente il forno, cuocere e poi spegnere il forno.

- 1 Verificare che l'orologio indichi l'ora corretta.
- 2 Selezionare la funzione e la temperatura. Il forno si accende.
- 3 Decidere quali saranno i tempi di cottura, lasciando, se necessario, il tempo necessario al preriscaldamento.
- 4 Premere il pulsante  , verrà visualizzato 0-00. L'icona AUTO viene visualizzata anche quando si inizia premendo i pulsanti   per impostare il tempo di cottura.
- 5 Selezionare l'ora in cui si desidera spegnere il forno premere il pulsante  , e poi usando i pulsanti  .

Se c'è tempo prima di avviare la cottura, sul display sono visualizzati l'ora corrente del giorno e AUTO. Le luci della temperatura del forno e funzioni si spengono e il forno si spegnerà, ma è ora impostato per il funzionamento automatico.

Se si è già tornati a casa per accendere il forno e si desidera solo spegnerlo automaticamente, avviare la cottura come normale, poi seguire il passo 4 o 5 per spegnere il forno.

All'avvio della cottura automatica, l'icona AUTO viene sempre visualizzata e il forno viene acceso.

- Per controllare il tempo rimanente premere il pulsante .
- Per vedere l'ora di spegnimento, premere il pulsante .
- Per annullare la cottura automatica in qualsiasi momento, premere il pulsante  e portare le manopole della temperatura e funzioni nella posizione di spento .

Al raggiungimento dell'ora prevista per lo spegnimento, il forno si spegne, il timer emette un bip e la scritta AUTO inizia a lampeggiare:

- Premere il pulsante  per arrestare i bip e tornare alla modalità manuale.
- Ruotare le manopole della temperatura e delle funzioni portandole nella posizione .

Importante!

Trattamento sicuro del cibo: lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.

Prima di usare il forno, si prega di:

- 1 Leggere questa guida dell'utente, prendere nota della sezione 'Sicurezza e avvertenze'.
- 2 Rimuovere tutti gli accessori e imballaggio.
- 3 Condizioni del forno:
 - Inserire ripiani e leccarde - figura 32. Inserirli nelle guide metalliche, con la tacca di blocco di sicurezza verso il basso e sul retro.
 - Riscaldare il forno per un massimo di:
60 minuti nella posizione 
15 minuti nella posizione 
- 4 Pulire il forno dei residui con un panno umido e un detergente leggero, asciugare bene.

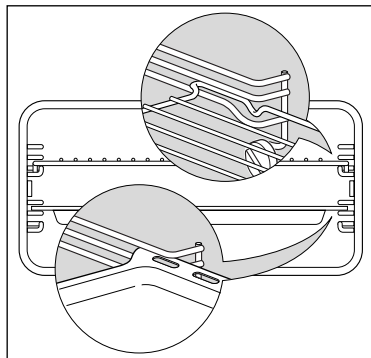


Figura 32 Posizione corretta dei ripiani e leccarda

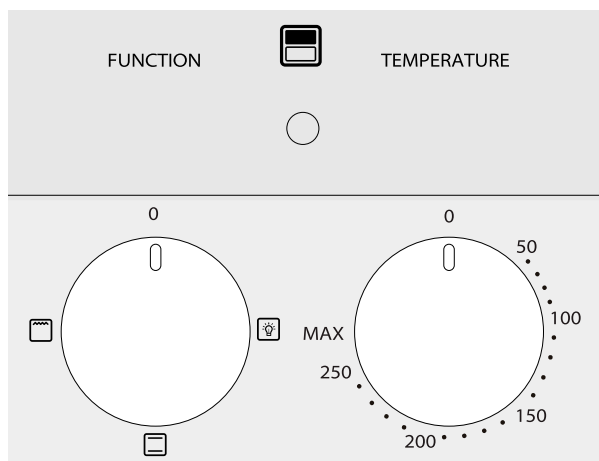


Figura 33 Manopole delle funzioni e temperatura del forno superiore



LAMPADA FORNO

Solo quando si accende il ventilatore del forno. Rimane acceso in tutte le funzioni di cottura.



COTTURA AL FORNO

Si accendono gli elementi di cottura superiore e inferiore. COTTURA AL FORNO è il metodo tradizionale di cottura. È meglio cucinare su un solo ripiano alla volta con questa funzione.



GRILL

L'elemento del grill posto nella parte superiore del forno si accende. Preriscaldare per cinque minuti. Usare con la porta del forno chiusa e la manopola della temperatura tra 50°C e 225°C max. Non usare il grill per un periodo superiore a 30 minuti per volta. Per i migliori risultati, utilizzare la posizione superiore del ripiano quando si desidera una doratura veloce (ad esempio, per tostare).

Importante!

Prima di iniziare con la pulizia dell'interno del forno, si prega di:

- *Leggere queste istruzioni relative alla pulizia e la sezione "Sicurezza e avvisi" all'inizio della guida.*
- *Spegnere il forno alla presa di alimentazione alla parete.*
- *Assicurarsi che il forno non abbia una temperatura troppo elevata e si possa toccare con sicurezza.*
- *Non usare un pulitore al vapore.*
- *Non conservare sostanze infiammabili nel forno.*

Consigli generali

- Dopo ogni uso pulire il forno con un panno.
- Pulire i versamenti. Evitare di lasciare sostanze alcaliniche o acide (come succo di limone o aceto) sulla superficie del forno.
- Non usare prodotti per la pulizia a base di cloro o acido.

Pulizia esterna del forno

Importante!

- *Non usare detergenti abrasivi, panni o tamponi sulle superfici esterne del forno.*
- *Rimuovere immediatamente detergenti caustici se vengono versati sulla maniglia del forno.*

Pulire le superfici esterne del forno spesso, usando un liquido detergente casalingo e acqua calda. L'acciaio inossidabile può anche essere pulito con un detergente adatto e lucido.

Nota: se si decide di usare un prodotto detergente commerciale, leggere attentamente l'etichetta delle istruzioni per assicurarvi che non contenga composti al cloro poiché questi sono corrosivi e possono danneggiare l'aspetto del forno.

Pulire l'interno del forno (modelli singoli e forno doppio inferiore)

- Non usare prodotti, panni o tamponi abrasivi per pulire lo smalto.
- Non usare sui pannelli catalitici del forno prodotti per la pulizia del forno, prodotti abrasivi, detergenti a base di ammoniaca o altri detergenti (non disponibile con tutti i modelli).

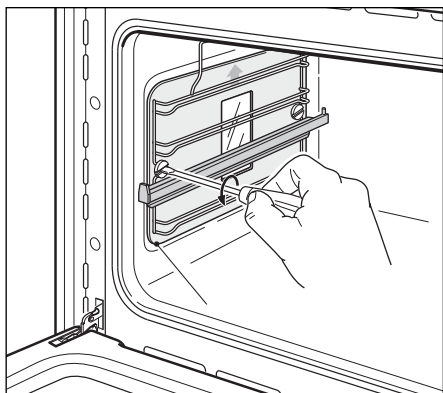


Figura34 Rimozione delle griglie laterali e pannelli catalitici (solo alcuni modelli)

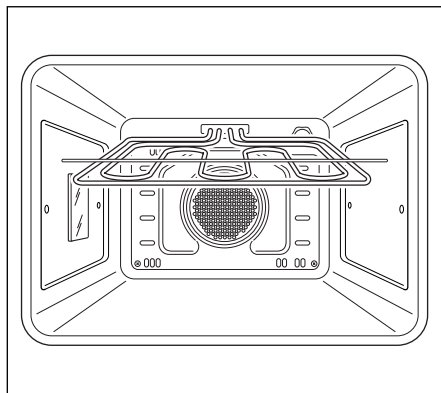


Figura35 Elemento griglia ribaltabile (solo alcuni modelli)

Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere le griglie laterali, la porta del forno e il filtro dei grassi. Una volta rimosse le griglie laterali, anche l'elemento grill superiore si stacca per facilitare la pulizia (solo alcuni modelli). L'elemento grill è autopulente.

Pulire il forno doppio superiore

- Non usare prodotti, panni o tamponi abrasivi per pulire lo smalto.

Per facilitare la pulizia, rimuovere le griglie laterali.

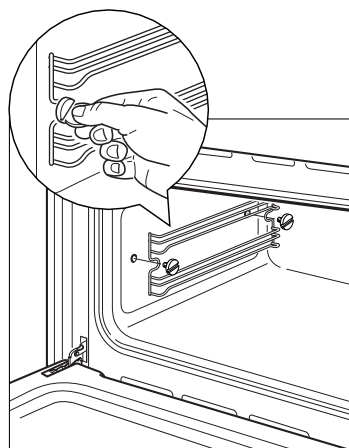


Figura 36 Rimozione delle griglie laterali del forno superiore

Pulizia della cavità smaltata

Pulire lo smalto sull'interno del forno quando si è raffreddato, usando detergenti casalinghi o un detergente a base di ammoniaca. Si possono anche utilizzare prodotti specifici per la pulizia del forno reperibili in commercio a patto che le istruzioni del produttore vengano seguite alla lettera.

Cura dei pannelli catalitici (solo alcuni modelli)

I pannelli catalitici sono coperti di uno smalto speciale microporoso che assorbe e elimina gli schizzi di olio e grasso durante la cottura normale a temperature superiori a 200 °C. Se, dopo avere cucinato cibi molto grassi, i pannelli rimangono sporchi, riscaldare il forno al massimo per un ora, un ora e mezza, e si puliranno da soli. I pannelli laterali sono invertibili. Assicurarsi che essi vengano sostituiti con la freccia volta verso l'alto e sul lato corretto. Per rimuovere i pannelli catalitici laterali è necessario per prima cosa svitare le griglie laterali. Vedere la figura 34.

Quando sostituite i pannelli, assicuratevi che:

- Le frecce siano puntate verso l'alto
- Il pannello con il foro sia sulla parete sinistra del forno, in modo che vi sia un foro per la luce del forno. Non posizionare il pannello catalitico senza foro sopra alla luce del forno.

Poi avvitare nuovamente la griglia laterale sulla parete del forno.

Nota: il pannello posteriore del forno è anche un rivestimento catalitico, ma non è reversibile e non può essere spostato.

Pulizia del filtro del grasso

Pulire il filtro del grasso dopo ogni uso. Se il filtro non viene pulito, si ostruirà diminuendo la durata di esercizio dell'elemento ventilatore. Con sporcizia normale, posizionare il filtro in una lavastoviglie con lavaggio normale. Se il filtro è molto sporco, metterlo in una pentola con due cucchiaini di polvere per lavatrice o un cucchiaino di polvere per lavaggio piatti. Portare a ebollizione e lasciare ammollo per almeno 30 minuti. Risciacquare il filtro con acqua pulita e asciugare.

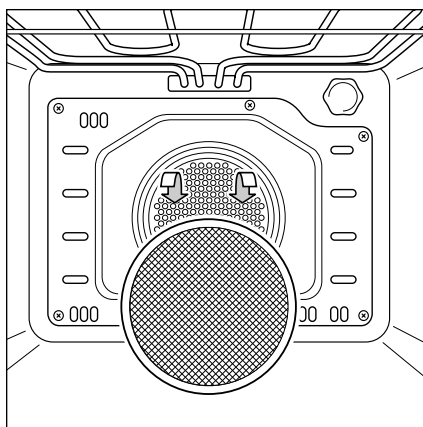


Figura 37 Rimozione del filtro del grasso

Supporti scorrevoli per griglia (solo su alcuni modelli)

I supporti telescopici scorrevoli per la griglia rendono più facile e sicuro la rimozione di leccarde e griglie. Si bloccano appena estratte alla massima posizione. Pulire i supporti con un panno umido pulito e un liquido detergente dolce. Non lavarli nella lavastoviglie, immergerli in acqua saponosa o usare pulitore per forni.

Per rimuovere i supporti scorrevoli per griglia:

- 1 Rimuovere le griglie laterali svitando le viti di fissaggio (figura 34).
- 2 Appoggiare il supporto scorrevole per griglia e griglie laterali, con sotto il supporto scorrevole per griglia.
- 3 Individuare i blocchi di sicurezza. Questi sono le linguette che si agganciano sopra alla griglia laterale (freccia 1 nella figura 38).
- 4 Rimuovere i blocchi di sicurezza dal filo per liberare il filo (freccia 2 nella figura 38)

Per fissare nuovamente il supporto scorrevole per griglia sulle griglie laterali:

- 1 Poi avvitare nuovamente la griglia laterale sulla parete del forno.
- 2 Inserire il supporto scorrevole per griglia sul filo superiore della griglia e premere (figura 39). Si sentirà un clic con il blocco di sicurezza che si aggancia al filo.

Importante!

Quando si monta un supporto scorrevole per griglia, assicurarsi che siano inseriti:

- Le guide di scorrimento sul filo superiore di una griglia. Non possono essere montati sul filo inferiore.
- Le guide di scorrimento in modo che scorrano verso la porta del forno, come indicato dalla figura 39
- Entrambi lati di ciascun paio di guide di scorrimento.
- Entrambi lati sullo stesso livello. Nota: non è possibile inserire i supporti scorrevoli della griglia nella posizione di griglia superiore.

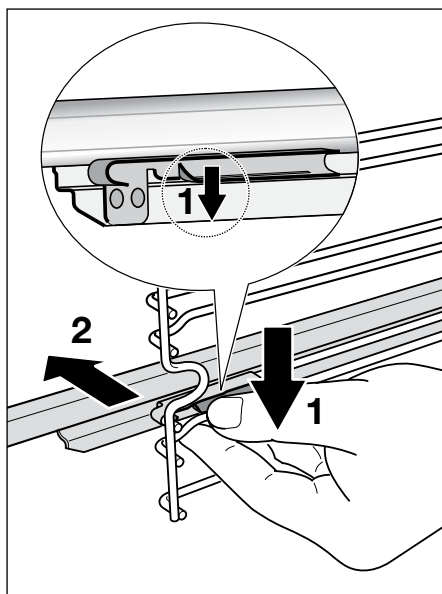


Figura 38 Rimozione dei supporti di scorrimento dei ripiani

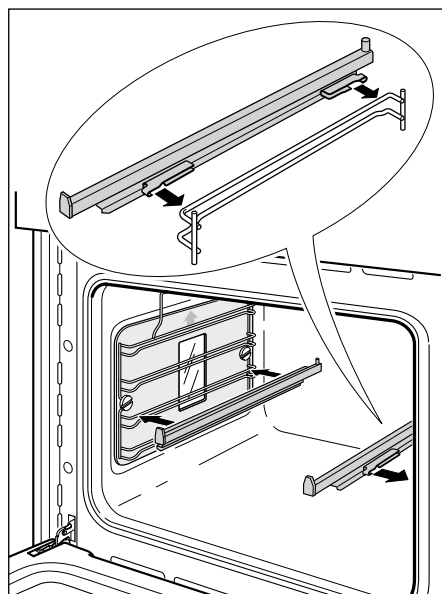


Figura 39 Rimontaggio dei supporti di scorrimento dei ripiani

Pulizia del vetro della porta del forno

Non usare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta del forno, poiché così facendo si graffierebbe la superficie, e potrebbe avere come conseguenza la rottura del vetro.

MODELLI SINGOLI

Rimozione dei pannelli di vetro interno e centrale

La porta del forno ha un vetro a tre strati. Per pulirli è necessario rimuovere i pannelli interno e centrale.

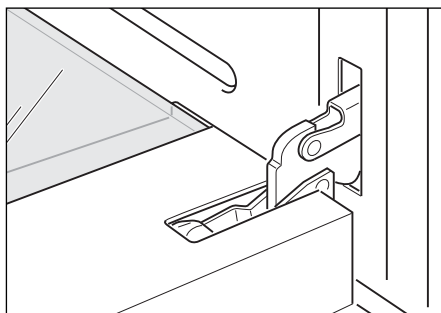


Figura 40a

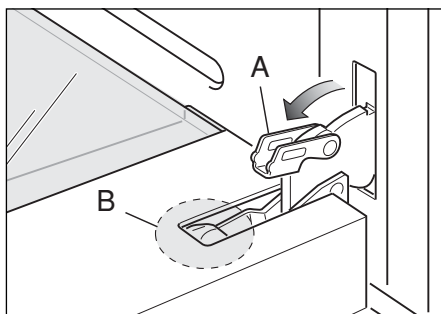


Figura 40b

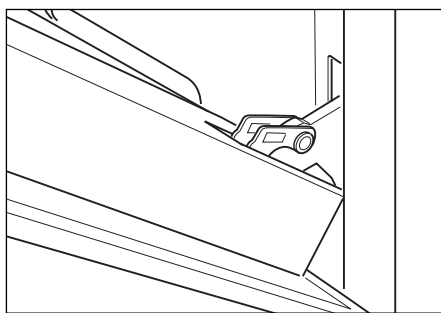


Figura 40c

- 1 Bloccare la porta in posizione aperta:
 - Aprire completamente la porta del forno (Figura 40a).
 - Aprire completamente la leva "A" sulle cerniere sinistra e destra. (Figura 40b).
 - Chiudere dolcemente la porta (figura 40c) fino a quando le cerniere sinistra e destra non vengono agganciate all'elemento "B" della porta (Figura 40b)
- 2 Rimuovere il pannello interno:
 - Rimuovere la tenuta "G" sganciando i tre ganci di fissaggio (figura 40d).
 - Estrarre dolcemente il pannello interno di vetro (Figura 40e).
 - Pulire il vetro con un detergente apposito. Asciugare bene e posizionare su una superficie morbida.

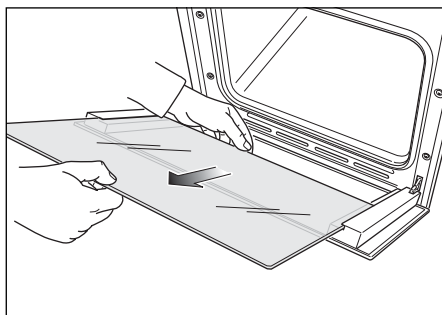


Figura 40e

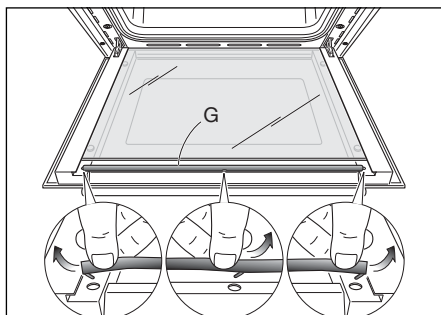


Figura 40d

- 3** Rimuovere il pannello centrale:
- Sganciare dolcemente il pannello di vetro centrale dai dispositivi di chiusura di fondo muovendo come indicato dalla figura 41b.
 - Sollevare dolcemente il bordo inferiore del pannello (freccia 1 nella figura 41c) e rimuovere estraendolo dai dispositivi di chiusura superiori (freccia 2 nella figura 41c).
 - Pulire il vetro con un detergente apposito. Asciugare bene e posizionare su una superficie morbida.

Adesso è possibile pulire il lato interno del vetro esterno.

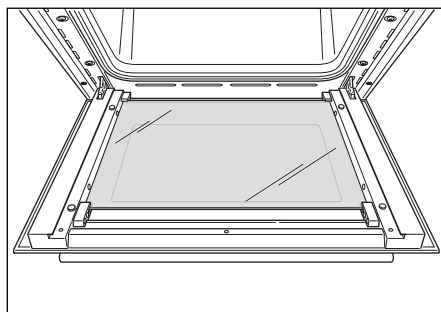


Figura 41a

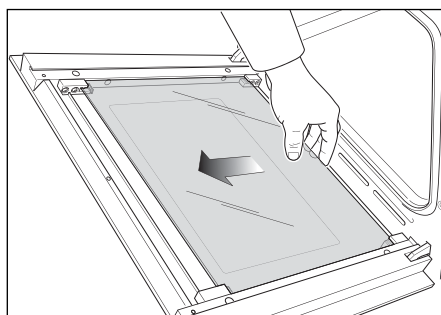


Figura 41b

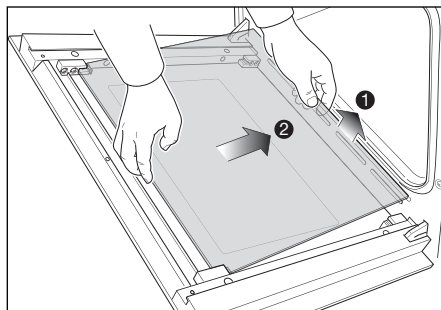


Figura 41c

Sostituzione dei pannelli di vetro interno e centrale

- 1 Assicurarsi che la porta sia bloccata aperta (vedere le figure 40a–40c).
- 2 Sostituire il pannello centrale:
 - Assicurarsi che i quattro tamponi di gomma siano in posizione ("M" nella figura 42a).
 - Assicurarsi di tenere il pannello nel verso corretto. Dovreste essere in grado di leggere le parole mentre lo guardate.
 - Inserire gentilmente il bordo superiore del pannello nei dispositivi di chiusura superiori (freccia 1 nella figura 42b), poi abbassare il pannello e inserire il bordo inferiore nei dispositivi di chiusura inferiori (freccia 2 nella figura 42b); e poi scorrere in posizione il pannello (Figura 42c).

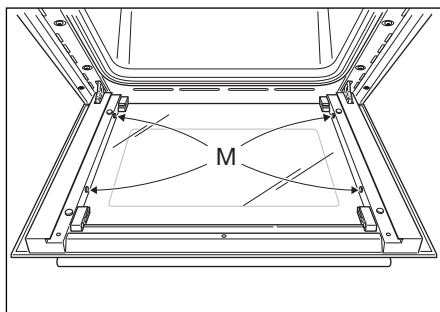


Figura 42a

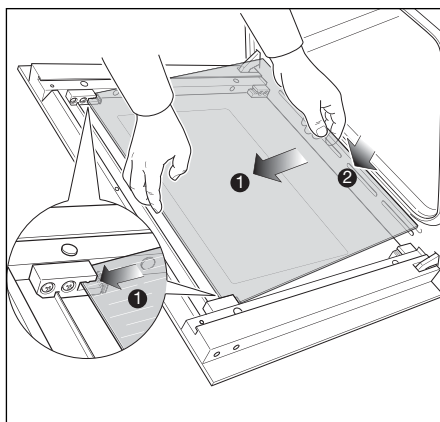


Figura 42b

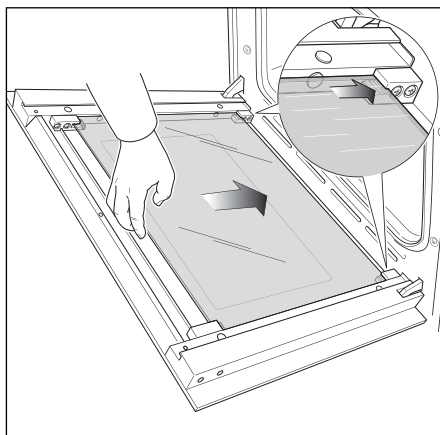


Figura 42c

- 3 Sostituire il pannello interno:
 - Assicurarsi che i quattro tamponi di gomma siano in posizione ("D" nella figura 43a).
 - Assicurarsi di tenere il pannello nel verso corretto. Dovreste essere in grado di leggere le parole mentre lo guardate.
 - Inserire il pannello nelle guide di scorrimento sinistra "E" e destra "F", e scorrere dolcemente sui fermi "H" (figura 43c).
 - Rimontare la tenuta "G" agganciando i tre ganci di fissaggio. Assicurarsi che sia stata inserita in modo corretto (Figura 43e).
- 4 Sbloccare la porta del forno aprendola completamente e chiudendo la levetta "A" sulle cerniere sinistra e destra (figura 43d).

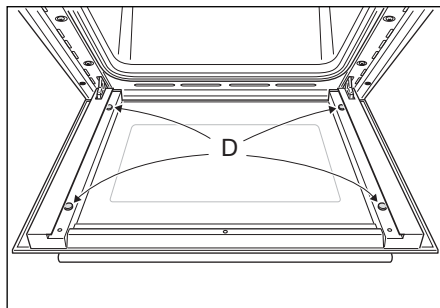


Figura 43a

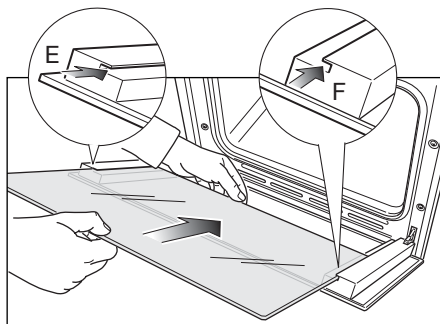


Figura 43b

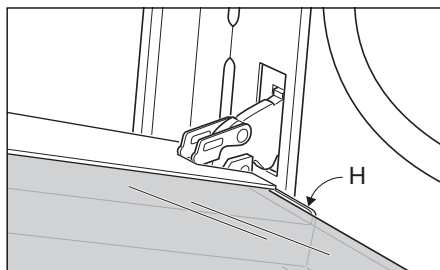


Figura 43c

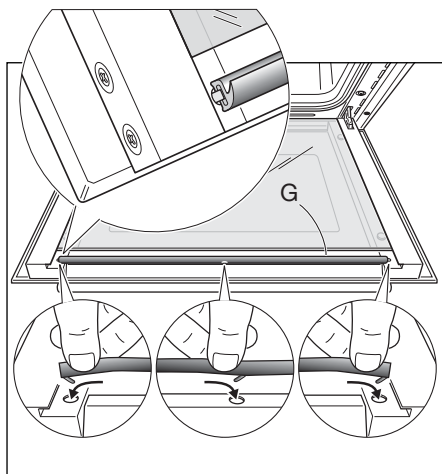


Figura 43e

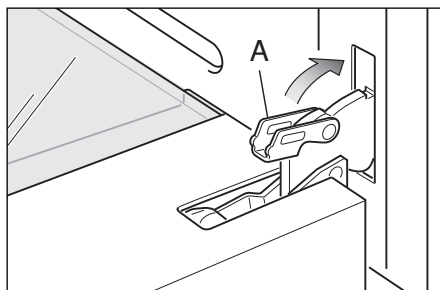


Figura 43d

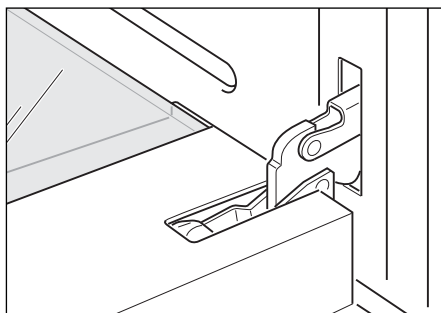
MODELLI DOPPI

Il forno inferiore ha tre pannelli di vetro. Per pulirli è necessario rimuovere i pannelli interno e centrale.

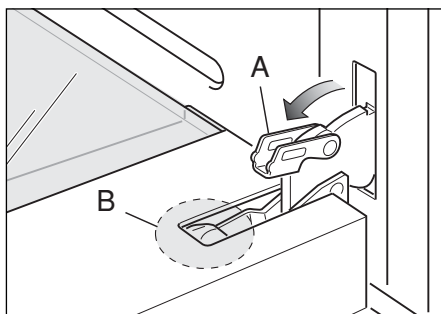
La porta del forno superiore ha due pannelli. Per pulirli, è necessario rimuovere il pannello interno.

Porta forno inferiore Rimozione dei pannelli di vetro interno e centrale

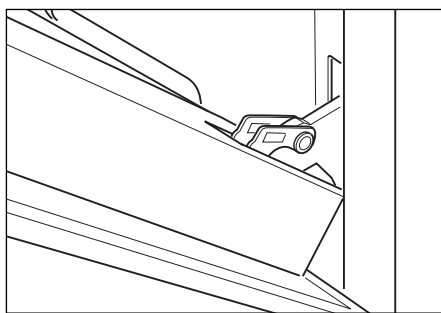
- 1 Bloccare la porta in posizione aperta:
 - Aprire completamente la porta del forno (Figura 44a).
 - Aprire completamente la leva "A" sulle cerniere sinistra e destra. (Figura 44b).
 - Chiudere dolcemente la porta (figura 44c) fino a quando le cerniere sinistra e destra non vengono agganciate all'elemento "B" della porta (Figura 44b).
- 2 Rimuovere il pannello interno:
 - Estrarre dolcemente il pannello interno di vetro (figura 44d).
 - Pulire il vetro con un detergente apposito. Asciugare bene e posizionare su una superficie morbida.



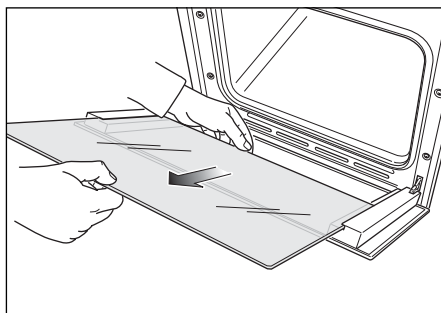
(Figura 44a)



(Figura 44b)



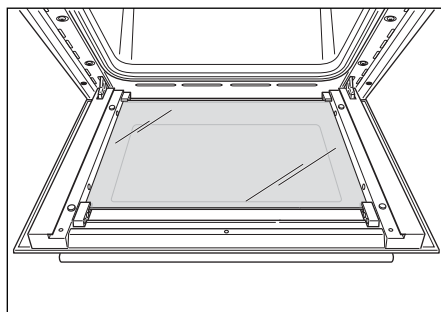
(Figura 44c)



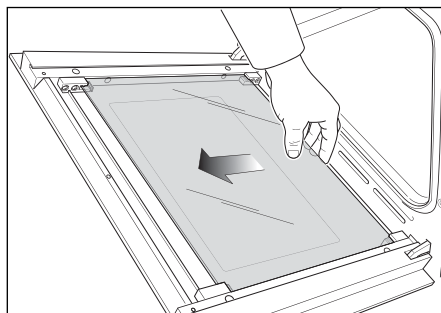
(Figura 44d)

- 3** Rimuovere il pannello centrale:
- Sganciare dolcemente il pannello di vetro centrale dai dispositivi di chiusura di fondo muovendo come indicato dalla figura 45b.
 - Sollevare dolcemente il bordo inferiore del pannello (freccia 1 nella figura 45c) e rimuovere estraendolo dai dispositivi di chiusura superiori (freccia 2 nella figura 45c).
 - Pulire il vetro con un detergente apposito. Asciugare bene e posizionare su una superficie morbida.

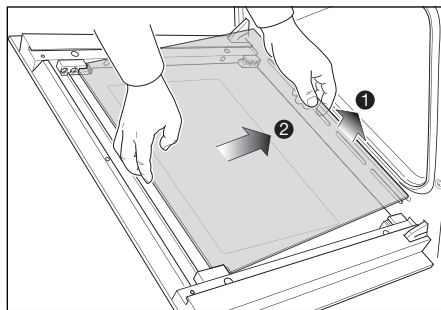
Adesso è possibile pulire il lato interno del vetro esterno.



(Figura 45a)



(Figura 45b)



(Figura 45c)

Sostituzione dei pannelli di vetro interno e centrale

- 1 Assicurarsi che la porta sia bloccata aperta (vedere le figure 44a–44c).
- 2 Sostituire il pannello centrale:
 - Assicurarsi che i quattro tamponi di gomma siano in posizione ("M" nella figura 46a).
 - Assicurarsi di tenere il pannello nel verso corretto. Dovreste essere in grado di leggere le parole mentre lo guardate.
 - Inserire gentilmente il bordo superiore del pannello nei dispositivi di chiusura superiori (freccia 1 nella figura 46b), poi abbassare il pannello e inserire il bordo inferiore nei dispositivi di chiusura inferiori (freccia 2 nella figura 46b); e poi scorrere in posizione il pannello (Figura 46c).

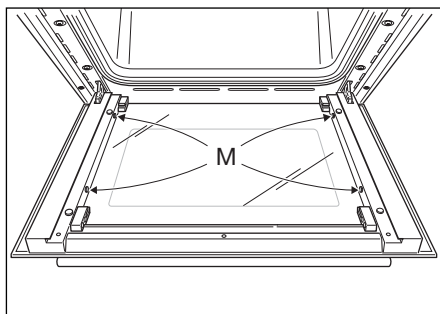


Figura 46a

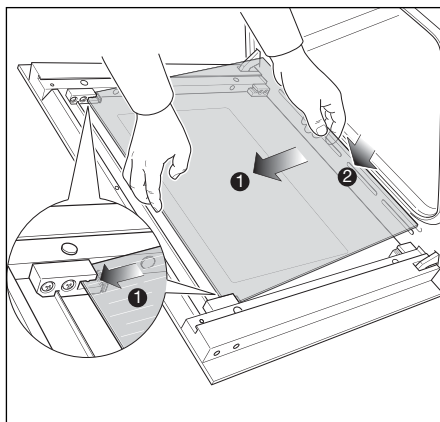


Figura 46b

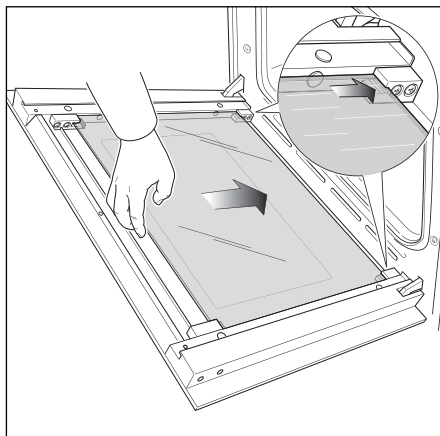


Figura 46c

- 3 Sostituire il pannello interno:
 - Assicurarsi che i quattro tamponi di gomma siano in posizione ("D" nella figura 47a).
 - Assicurarsi di tenere il pannello nel verso corretto. Dovreste essere in grado di leggere le parole mentre lo guardate.
 - Inserire il pannello nelle guide di scorrimento sinistra "E" e destra "F", e scorrere dolcemente sui fermi "H" (figura 47c).
- 4 Sbloccare la porta del forno aprendola completamente e chiudendo la levetta "A" sulle cerniere sinistra e destra (figura 47d).

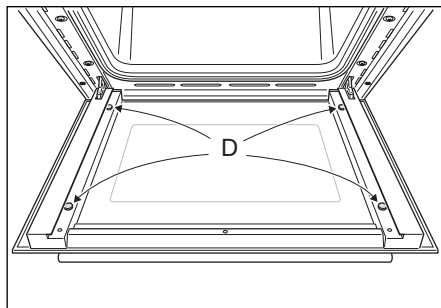


Figura 47a

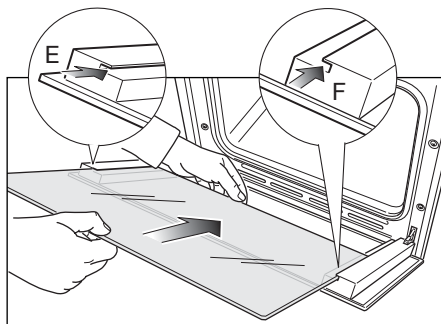


Figura 47b

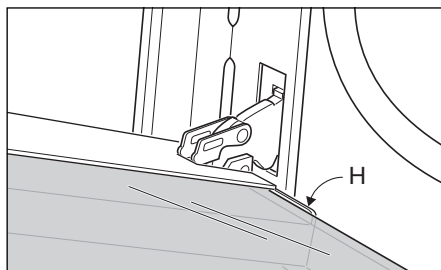


Figura 47c

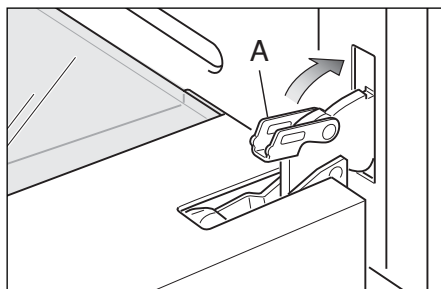


Figura 47d

Porta forno superiore

- 1 Bloccare la porta in posizione aperta:
 - Aprire completamente la porta del forno (Figura 48b).
 - Aprire completamente la leva "A" sulle cerniere sinistra e destra. (Figura 48b).
 - Chiudere dolcemente la porta (figura 48c) fino a quando le cerniere sinistra e destra non vengono agganciate all'elemento "B" della porta (Figura 48b).
- 2 Rimuovere il pannello interno:
 - Rimuovere la tenuta "G" sganciando i due ganci di fissaggio (figura 48d).
 - Estrarre dolcemente il pannello interno di vetro (Figura 48e).
 - Pulire il vetro con un detergente apposito. Asciugare bene.

Adesso potete pulire il lato interno del vetro esterno.

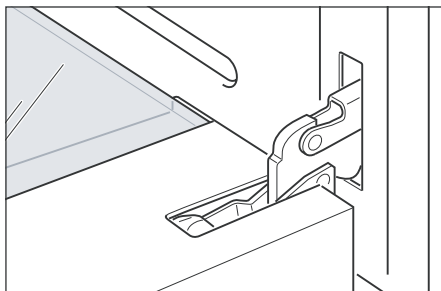


Figura 48a

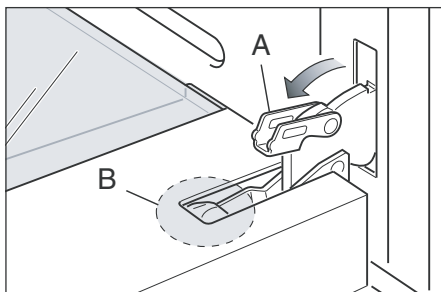


Figura 48b

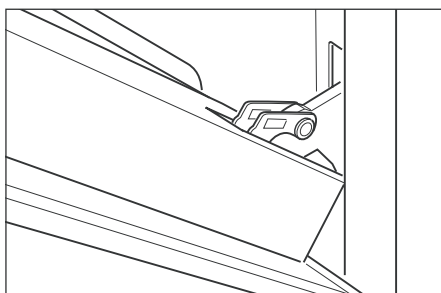


Figura 48c

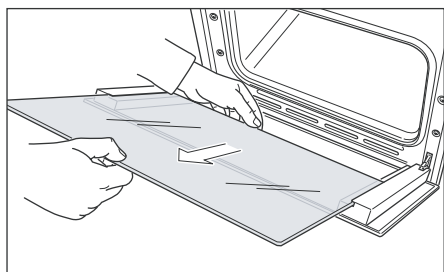


Figura 48e

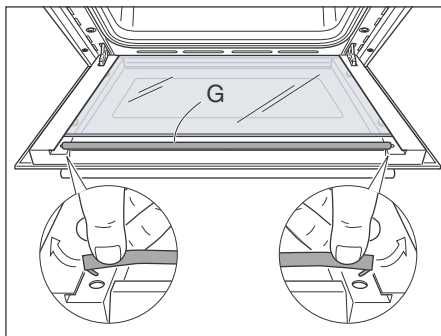


Figura 48d

- 3 Sostituire il pannello interno:
- Assicurarsi che i quattro tamponi di gomma siano in posizione ("D" nella figura 49a).
 - Assicurarsi di tenere il pannello nel verso corretto. Dovreste essere in grado di leggere le parole mentre lo guardate.
 - Inserire il pannello nelle guide di scorrimento sinistra "E" e destra "F" (Figura 49b), e scorrere dolcemente verso i fermi "H" (Figura 49c).
 - Rimuovere la tenuta "G" sganciando i due ganci di fissaggio. Assicurarsi che sia stata inserita in modo corretto. (Figura 49d).
Nota: lo spazio tra il bordo superiore del vetro interno e la guarnizione sigillata è per permettere la circolazione dell'aria (Figura 49f).
- 4 Sbloccare la porta del forno aprendola completamente e chiudendo la levetta "A" sulle cerniere sinistra e destra.

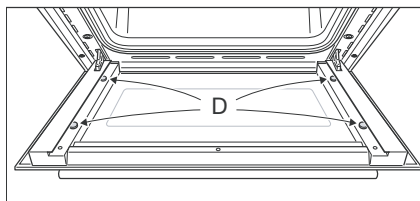


Figura 49a

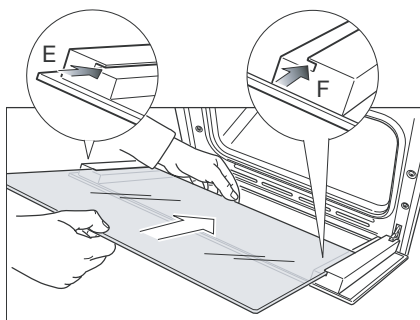


Figura 49b

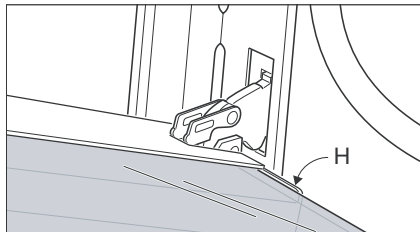


Figura 49c

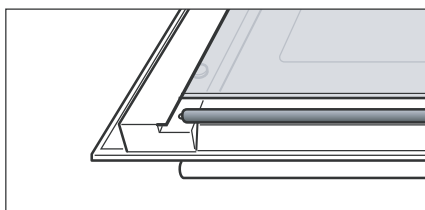


Figura 49f

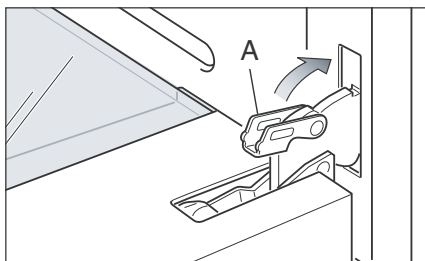


Figura 49e

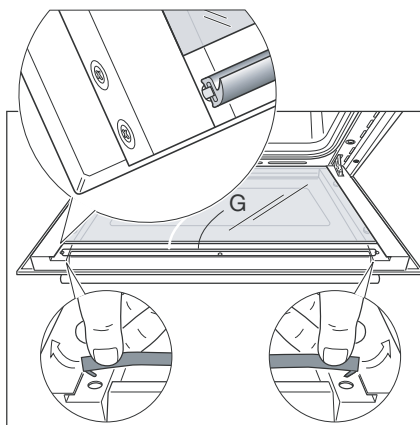


Figura 49d

Rimozione della porta del forno

La porta del forno può essere facilmente rimossa procedendo come segue:

- Aprire al massimo la porta (Figura 50a).
- Aprire completamente la leva "A" sulle cerniere sinistra e destra (Figura 50b).
- Tenere la porta (Figura 50c).
- Chiudere dolcemente la porta fino a quando le cerniere sinistra e destra "A" non siano agganciate sulla sezione "B" della porta (Figura 50d).
- Estrarre i ganci della cerniera dalla loro posizione seguendo la freccia "C" (Figura 50e).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.

Per rimontare la porta, ripetere i passaggi precedenti in ordine inverso.

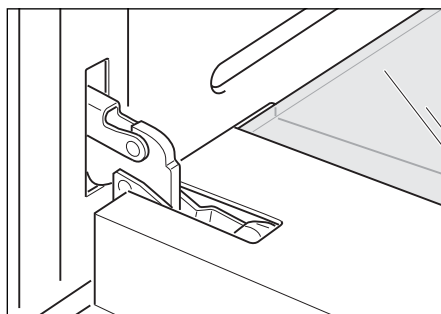


Figura 50a

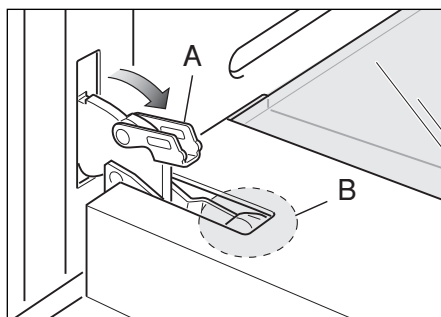


Figura 50b

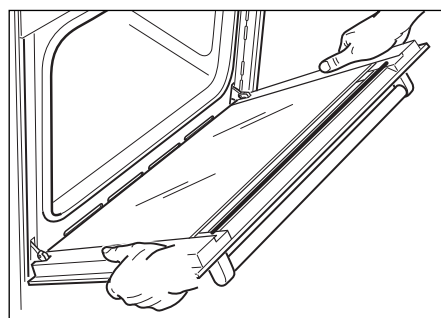


Figura 50c

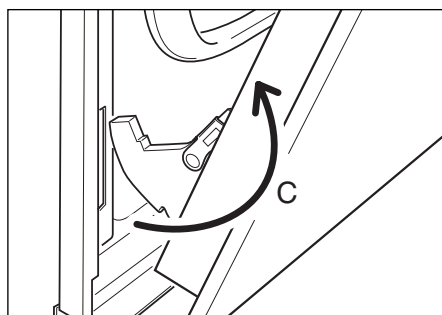


Figura 50e

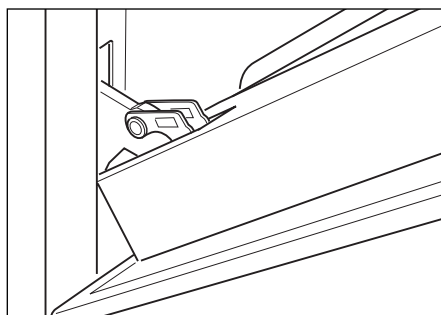


Figura 50d

Sostituzione della lampada del forno

Lasciare raffreddare la cavità del forno e gli elementi riscaldanti.

Lampada sinistra (solo modelli singoli e forno doppio inferiore):

- Rimuovere la griglia laterale (e il rivestimento catalitico laterale se presente) svitando le viti di fissaggio.
- Premere dall'alto verso il basso la copertura protettiva A e rimuoverla ruotandola sul lato basso.

Importante!

Non usare mai cacciavite o altri utensili per la rimozione del coperchio A. Questo potrebbe danneggiare lo smalto del forno o del portalampade. Usare solo le mani.

- Svitare e sostituire la lampadina B con una nuova adatta alle alte temperature (300°C) con le specifiche: 230–240V 50 Hz, 25W, E14.
- Rimettere il coperchio protettivo A procedendo in ordine inverso. **ATTENZIONE:** la tacca del bordo interno del coperchio deve essere orientata la lampada.
- Rimontare la griglia laterale (e rivestimento catalitico se presente).

Lampada superiore destra:

- Rimuovere il coperchio protettivo C.
- Svitare e sostituire la lampadina B con una nuova adatta alle alte temperature (300°C) con le specifiche: 230–240V 50 Hz, 25W, E14.
- Rimontare il coperchio di protezione.

Nota: La vostra garanzia non copre la sostituzione della lampadina del forno.

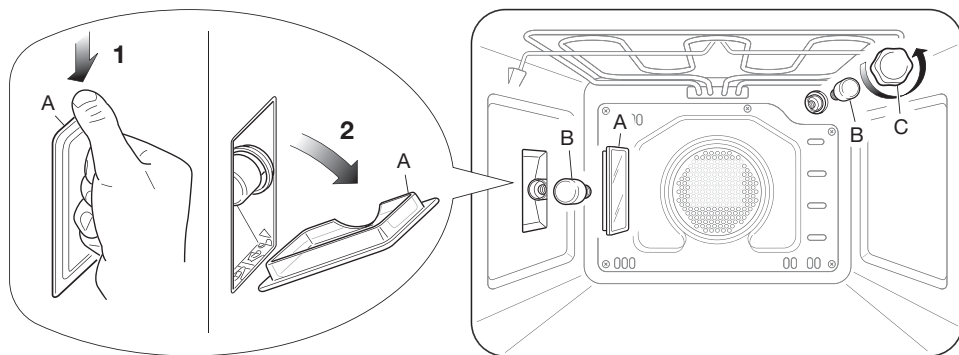


Figura 51 Rimozione delle lampade del forno

Prima di rivolgersi all'assistenza...

Controllare le cose che si possono fare in proprio. Consultare le istruzioni per l'installazione e la guida dell'utente e verificare che:

- 1 Il prodotto sia installato in modo corretto.
- 2 Si abbia familiarità con il funzionamento normale dell'elettrodomestico.

Se dopo avere controllato questi punti, si necessita ancora di assistenza, consultare il libretto di Assistenza e Garanzia per i dettagli relativi alla garanzia e l'indirizzo del Centro di Assistenza autorizzato più vicino, oppure contattarci tramite il nostro sito

www.fisherpaykel.com

Questo forno è stato progettato e costruito in conformità alle seguenti specifiche tecniche e normative:

In Nuova Zelanda e Australia:

AS/NZS 60335-1 Requisiti generali per elettrodomestici

AS/NZS 60335-2-6 Requisiti particolari per elettrodomestici per la cucina

AS/NZS 1044 Requisiti di compatibilità elettromagnetica

In Europa:

Requisiti di sicurezza della Direttiva CEE "Bassa Tensione" 2006/95:

EN 60335-1 Requisiti generali per elettrodomestici

EN 60335-2-6 Requisiti particolari per elettrodomestici per la cucina

Requisiti di sicurezza della direttiva CEE "EMC" 89/336:

- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 Requisiti di compatibilità elettromagnetica



Requisiti della Direttiva CEE (93/68)

Direttiva europea 2002/96/EC sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) (solo per i paesi dell'Unione Europea)

GB Questa apparecchiatura è contrassegnata in conformità alla direttiva europea 2002/96/EC sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Garantendo lo smaltimento corretto di questo prodotto, aiuterete a prevenire potenziali effetti negativi per l'ambiente e la salute umana che potrebbero seguire nel caso in cui il prodotto venisse smaltito in modo scorretto.

Il significato del simbolo  sul prodotto, o sui documenti che accompagnano il prodotto, indica che il prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici. Invece dovrà essere consegnato a un adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere eseguito in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate relative al trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto rivolgersi alla propria azienda di servizi ambientali all'ufficio di smaltimento delle apparecchiature elettroniche del negozio in cui avete acquistato il prodotto.

Copyright © Fisher & Paykel 2007. Tous droits réservés.
Les caractéristiques des produits figurant dans ce livret s'appliquent aux produits et modèles spécifiques décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration continue des produits, ces caractéristiques techniques peuvent changer à tout moment. Vous devrez par conséquent vérifier auprès de votre revendeur que ce livret décrit bien le produit commercialisé actuellement.

www.fisherpaykel.com

FR

Four encastré - guide d'utilisation

Date de publication : 09/2007

Référence 599455 A

F&P Italy Référence 1103070-β1

Copyright © Fisher & Paykel 2007. All rights reserved.
The product specifications in this booklet apply to the specific products and models described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement, these specifications may change at any time. You should therefore check with your Dealer to ensure this booklet correctly describes the product currently available.

www.fisherpaykel.com

GB IE

Built-in oven user guide

Published: 09/2007

Part No. 599455 A

F&P Italy Part No. 1103070-β1

Copyright © Fisher & Paykel 2007. Alle Rechte vorbehalten.
Die in diesem Handbuch angeführten Produkt-Spezifikationen beziehen sich auf dieses spezifische Produktmodell zum Zeitpunkt des Veröffentlichungsdatums. Änderungen der technischen Daten und der äußeren Gestaltung, die gemäß unserer Unternehmenspolitik der Verbesserung des Geräts dienen, bleiben vorbehalten. Bitte lassen Sie sich daher vom Verkäufer bestätigen, dass das vorliegende Handbuch die aktuelle Produktversion erläutert.

www.fisherpaykel.com

GE

Bedienungsanleitung Einbaufen

Veröffentlichungsdatum: 09/2007

Teilenummer: 599455 A

F&P Italy Teilenummer: 1103070-β1

Copyright© Fisher & Paykel 2007. Με την επιφύλαξη κάθε δικαιώματος.
Οι προδιαγραφές που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο ισχύουν για τα συγκεκριμένα προϊόντα και μοντέλα που περιγράφονται, κατά την ημερομηνία έκδοσης. Στα πλαίσια της πολιτικής μας για συνεχή βελτίωση των προϊόντων μας, αυτά τα τεχνικά χαρακτηριστικά μπορεί να μεταβληθούν ανά πάσα στιγμή. Πρέπει, επομένως, να ρωτήσετε τον αντιπρόσωπο αν αυτό το εγχειρίδιο ανταποκρίνεται στο μοντέλο που προμηθευτήκατε.

www.fisherpaykel.com

GR

Οδηγίες χρήσης εντοιχιζόμενου φούρνου

Έκδοση: 09/2007

Κωδικός 599455 A

F&P Italy Κωδικός 1103070-β1

Diritti di riproduzione © Fisher & Paykel 2007. Tutti i diritti riservati.
I dati tecnici del prodotto contenuti in questo manuale si riferiscono agli specifici prodotti e modelli descritti alla data di pubblicazione. Tali dati possono essere modificati in qualsiasi momento a seguito del continuo aggiornamento e perfezionamento tecnico praticato dalla nostra azienda. Si raccomanda pertanto di verificare presso il proprio rivenditore che il presente manuale descriva effettivamente il prodotto attualmente disponibile in commercio.

www.fisherpaykel.com

IT

Guida dell'utente per forno incassato

Pubblicato: 09/2007

Nr. parte 599455 A

F&P Italy Nr. parte 1103070-β1