

be attractive

be reliable

be smart

sauber

Horno multi función SHMP-01 I . Manual de usuario

Multifuction oven SHMP-01 I . User manual.

be useful

be efficient

be connected

be sauber

AGRADECIMIENTOS

Le agradecemos la compra de nuestro producto. Esperamos que saque el máximo provecho de todas las características y funciones que ofrece. Antes de utilizar el producto, por favor, lea con detenimiento y en su totalidad este Manual de Instrucciones. Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas. Asegúrese asimismo de que las personas que también vayan a utilizar el producto estén familiarizadas con estas instrucciones.

ATENCIÓN

- La primera vez que encienda el horno, puede que desprenda un olor desagradable. Ello es debido al agente adhesivo utilizado en los paneles aislantes del interior del horno. Es totalmente normal y, si ocurre, sólo tiene que esperar a que desaparezca el olor antes de introducir alimentos en el horno.
- El horno y sus zonas accesibles se calentarán durante su uso.
- Tome precauciones para evitar tocar las resistencias del horno.
- Mantener alejados del horno a los niños menores de 8 años a no ser que estén bajo la vigilancia constante de un adulto.
- Este horno no puede ser utilizado por niños mayores de 8 años o por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sea bajo la supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso de forma segura y de que comprendan los peligros relacionados. Deberá asegurarse de que los niños no jueguen con el horno. La limpieza y el mantenimiento del horno no deberá ser realizada por los niños sin supervisión.

- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal del horno, ya que podrían rallar la superficie y dañar el cristal.
- Durante su uso el horno se calienta mucho. Tome precauciones para evitar tocar las resistencias del interior del horno.
- Impida que los niños se acerquen al horno durante su uso.
- Asegúrese de que el horno esté desconectado antes de cambiar la bombilla interior para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Deberá implementarse un medio de desconexión en la instalación eléctrica fija de acuerdo con las especificaciones eléctricas correspondientes.
- Este horno ha sido diseñado para su uso domestico en interior. En caso de que fuera utilizado para otros fines, o se le diera un mal uso, la garantía de dos años quedaría anulada.

INDICADORES DE SEGURIDAD

- No utilice el horno descalzo/a. No toque el horno si tiene las manos o los pies mojados o húmedos.
- No abra frecuentemente la puerta del horno durante la cocción de la comida.
- El horno deberá ser instalado y puesto a punto por un técnico cualificado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño que pueda haber sido causado por su instalación en un lugar inadecuado o por parte de personal no cualificado.
- No deje nada encima de la puerta del horno cuando ésta se encuentra abierta, ya que podría volcar el horno o romper la puerta.
- Algunos componentes del horno pueden mantener el calor durante mucho tiempo; espere a que se enfrie completamente antes de tocar los puntos expuestos directamente al calor.
- Si no va a utilizar el horno durante mucho tiempo, le recomendamos que lo desenchufe.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, éste deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio técnico autorizado para evitar cualquier riesgo.
- Retire los restos excesivos de suciedad antes de limpiarlo; consulte los productos que pueden utilizarse dentro del horno durante su limpieza.
- Utilice sólo la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice un limpiador a vapor.

INSTALACIÓN DEL HORNO EN SU ESPACIO EN LA

COCINA Coloque el horno en el espacio reservado para este electrodoméstico en la cocina; puede colocarse debajo de una superficie de trabajo o en un armario vertical. Fije el horno en su lugar mediante dos tornillos utilizando los dos agujeros de fijación situados en el marco del horno. Para acceder a los agujeros de fijación, abra la puerta del horno. Para garantizar una ventilación adecuada, respete las medidas y las distancias de instalación indicadas.

IMPORTANTE

Para que el horno funcione adecuadamente, el espacio para el alojamiento del horno deberá ser el adecuado. Las superficies de la cocina contiguas al horno deberán ser de un material resistente al calor. Asegúrese de que los adhesivos de superficies hechas de paneles de madera barnizada pueden resistir temperaturas de al menos 120°C. Los plásticos o los adhesivos que no puedan soportar esas temperaturas se fundirán y se deformarán.

Una vez que el horno esté instalado en su lugar, aíse completamente todos los componentes eléctricos. Se trata de un requisito legal sobre seguridad. Todos los elementos de protección deberán estar firmemente fijados en su lugar, de forma que no puedan retirarse sin utilizar herramientas. Retire la parte trasera del armario o espacio destinado al horno para garantizar una ventilación adecuada. Entre la parte posterior del horno y la pared o superficie contigua deberá haber un mínimo de 45 mm.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Una vez desempaquetado el horno, asegúrese de que no presente ningún tipo de daño. Si tuviera alguna duda sobre ello, no lo utilice y contacte con un servicio técnico cualificado. Mantenga los materiales de embalaje como bolsas de plástico, poliestireno o clavos fuera del alcance de los niños.



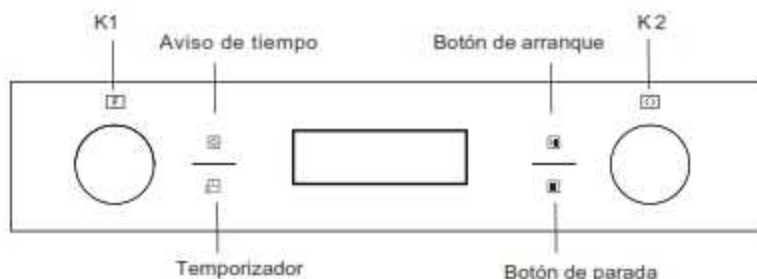
CONDICIONES DE LA GARANTÍA COMERCIAL

Este horno tiene una garantía de reparación de dos años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o el ticket de compra. Esta garantía solo será efectiva en España.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

- Los aparatos utilizados para uso profesional o no exclusivamente doméstico, en establecimientos industriales o comerciales.
- Los aparatos utilizados indebidamente, de manera no conforme a las instrucciones de uso.
- Los aparatos desmontados o manipulados por personas ajenas a los Servicios Técnicos autorizados.
- Las operaciones periódicas de mantenimiento del producto.
- Las averías producidas por causas fortuitas, siniestros de fuerza mayor o derivados de una instalación incorrecta.
- Los materiales rotos o deteriorados por desgaste o uso normal del aparato: juntas, plásticos, cristales, escobillas, etc.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO



Símbolo	Descripción
	Lámpara del horno: Permite controlar el progreso de cocción sin tener que abrir la puerta del horno.
	Descongelar: La circulación de la temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los alimentos congelados sin tener que utilizar calor. Es una forma suave pero rápida de acelerar el tiempo de descongelación de platos preparados, etc..
	Calentador inferior: Se aplica calor sólo por el lado inferior del horno. Utilice esta opción para dorar el lado inferior de la comida. Esta función es adecuada para recetas de cocina lentas o para calentar las comidas.
	Ambas resistencias: Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo para proporcionar una cocción convencional. Conseguirá mejores resultados si coloca los alimentos en el centro del horno.
	Horno de convección con ventilador: Una combinación de ambas resistencias y ventilador, permite una cocción más igualada y un ahorro de energía entre 30/40%. Los alimentos quedan ligeramente dorados por el exterior y tiernos por el interior.
	Función Grill: La resistencia interior se enciende y se apaga para mantener una determinada temperatura. Para obtener mejores resultados, coloque la rejilla en una posición superior para alimentos pequeños, y una posición inferior para alimentos grandes..
	Doble Grill: Doble Grill: Funciona la resistencia radiante superior y el grill al mismo tiempo. La temperatura puede estar dentro del intervalo de 60-250°C. La temperatura por defecto es 250°C.
	Doble Grill y ventilador: Doble Grill y ventilador: La parte radiante superior y el grill están trabajando a la vez junto con el ventilador. La temperatura puede estar dentro del intervalo de 60-250°C. La temperatura por defecto es 250 °C.
	Convección: Una resistencia tras el ventilador proporciona calor para cocinar mediante convección. En el modo de convección el ventilador automático mejora la circulación del aire dentro del horno y crea calor para la cocción. La temperatura puede estar dentro del rango de 60-250°C. La temperatura estándar es 165°C.
Pyrolytic mode	Función pirolítica: Cuando seleccionamos el modo función de limpieza pirolítica, la pantalla led muestra "PYA". La temperatura estándar es 450°C. El tiempo del programa puede durar entre 1:30 o 2:00 horas.

INSTRUCCIONES DE OPERACIONES

1. Ajuste del reloj

Después de enchufar la unidad, el símbolo "0:00" aparecerá en el display.

- 1> Presione " " la hora parpadeará.
- 2> Gire "K2" para ajustar la hora, (el tiempo debería de estar entre 0--23).
- 3> Presione " ", los minutos parpadearán.
- 4> Gire "K2" para ajustar los minutos, (el tiempo debería de estar entre 0--23).
- 5> Presione " " para finalizar el ajuste del reloj. "A" aparecerá, y el tiempo se iluminará.

2. Ajuste de función

- 1> Gire "K1" para elegir la función de cocción que desee. El símbolo relacionado se iluminará.
- 2> Gire "K2" para ajustar la temperatura.
- 3> Presione " " para confirmar el enchufado del horno.
- 4> Si el paso dos es ignorado, Presione " " para confirmar el enchufado y el tiempo determinado son 9 horas, el tiempo determinado aparecerá en la pantalla.

NOTA:

- 1> Los escalones dentro de cada intervalo de tiempo son los siguientes:
- 2> 0--0:30min: escalones de 1 minuto 0:30--9:00hour: escalones de 5 minutos
Los escalones para el ajuste de temperatura son 5°C, y la función del grill son 30°
- 3> Gire "K1" para ajustar el tiempo de cocción cuando la cocción empiece. Después presione " " to confirmar.
- Si " " no presiona dentro de 3 segundos, el horno volverá al tiempo previo para continuar la cocción.
- 4> Gire "K2" para ajustar la temperatura cuando la cocción comience. El indicador relacionado se iluminará. Después presione " " para comenzar la cocción. Si " " no se presiona en 3 segundos, el horno volverá a la temperatura previa para continuar la cocción.

3. Ajuste de la lámpara

- 1> Gire "K1" para seleccionar la función relevante, después el icono correspondiente se enchufará.
- 2> Presione " " el botón para empezar, "0:00" y el icono de la lámpara " " se iluminarán, y " : " parpadeará.

4. Función de consulta

En los siguientes estados, puede usar la función de consulta, después de 3 segundos volverá al estado actual.

- 1> Durante la función de trabajo, si el reloj está parado, presione el botón " " para ver el tiempo actual; si la función de recordatorio está parada, presione el botón " " para el tiempo de recuerdo.
- 2> El estado de recordatorio, si el reloj está parado, presione el botón " " para ver el tiempo actual.
- 3> En el estado de visualización del reloj, si la función de consulta está parada, presione el botón " " para ver el tiempo.

5. Función de cierre para niños

Para cerrar: presione " " y " " simultáneamente durante 3 segundos, sonará un pitido largo y el " " se iluminará.
Lock quitting: presione " " y " " simultáneamente durante 3 segundos, sonará un pitido largo indicando que el cierre de niños se ha arrancado.

Nota: Durante el modo de trabajo, si quiere parar la cocción, presione el botón de parada rápidamente. No necesita una presión larga.

6. Función de recordatorio

Esta función te ayudará a recordar que la cocción ha comenzado en un cierto tiempo desde 0:01 hasta 9:59.

Solo cuando el horno esté en modo standby, el el recordatorio puede ser parado. Sigue los siguientes pasos para ajustar el recordatorio.

- 1> Presione el botón de ajuste "".
- 2> Gire "K2" para ajustar el tiempo de recordatorio. (el tiempo debería estar dentro de 0--9)
- 3> Presione el botón de ajuste de recordatorio "" de nuevo.
- 4> Gire "K2" para ajustar el tiempo de recordatorio (el tiempo debería de estar dentro de 0--59)
- 5> Presione "" para ajustar la confirmación. El tiempo contará hacia atrás.

Nota: El timbre del horno sonará diez veces después de la hora de regreso a la hora cero. Puede cancelar el recordatorio durante el ajuste pulsando el botón de parada; Después de que el recordatorio se ha establecido, puede cancelarlo pulsando el botón STOP dos veces.

7. Función de comienzo/pausa/cancelación.

- 1> Si el tiempo de cocción ha sido ajustado, presione "" para comenzar a cocinar. Si la cocción se ha parado, presione "" para minimizar la cocción.
- 2> Durante el proceso de cocción, presione "" una vez para parar la cocción. Presione "" dos veces y cancele la cocción.

8. Función de ahorro de energía

- 1> En estado de espera y de recordatorio, presione "" durante tres segundos, la luz del display se apagará y se ajustará el modo de ahorro de energía
- 2> Si bajo el estado de espera, no hay ninguna operación en 10 min, la luz del display se apagará y se entrará en el modo de ahorro de energía.
- 3> Bajo el modo de ahorro de energía, presione cualquier llave o gire cualquier llave que pueda poner el modo de ahorro de energía.

9. Función de reserva

- 1> Para usar la función de reserva, el reloj debe ajustarse de antemano. Después, en el momento de ajuste de reloj, el tiempo de reserva para que el horno empiece a cocinar debería fijarse (a> Presione el botón de ajuste de reserva "".
b> Gire "K2" para fijar el tiempo de reserva. El tiempo debería estar dentro de 0--23.c>Presione el botón de ajuste de reserva "" de nuevo; d> Gire "K2" para fijar los minutos de reserva. El tiempo debería estar dentro de 0--59 pero no presione el reloj esta vez. Después, gire la llave "K1" para elegir la función.
- 2> Presione el botón "" para ajustar el tiempo de cocción y la temperatura. Después gire la llave "K1" para ajustar el tiempo, y "K2" para ajustar la temperatura
- 3> Presione "" el botón para finalizar el ajuste de cocción, y el reloj aparecerá en la pantalla siempre con su signo "" iluminado. Pero no otros signos funcionales están presentados. El tiempo puede ser comprobado presionando ""; 3 segundos más tarde en la pantalla aparecerá el reloj de nuevo.
- 4> En el tiempo de reserva, la cocción comenzará automáticamente después de un pitido. El símbolo de reserva "" se apagará, y otro signo indicativo trabaja normalmente.

10. Función pirolítica

Esta función permite limpiar perfectamente toda la cavidad del horno.

- 1>Gire "K1" para seleccionar la función pirolítica. La pantalla del LED aparecerá "PYA".
- 2> Presione "" para confirmar la cocción. El tiempo estándar son 2 horas."PYA" aparecerá en la pantalla LED.
- 3> Gire "K1" para cambiar el tiempo pirolítico. Se puede seleccionar 2 niveles de tiempo "1:30 o 2:00"

NOTA:

- A) Cuando la puerta del horno no esté cerrada, el botón de arranque estará invalidado. La pantalla LED aparecerá "PUERTA" y "PYA".
- B) Cuando la temperatura del horno sea mas alta de 320°C, el botón de arranque estará invalidado. La pantalla LED mostrará "FRIO" y "PYA". Cuando la temperatura central del horno esté por debajo de 200°C, presione el botón cancelar una vez, se pausará; presione de nuevo y volverá al estado de espera. Si es más alta de 200°C, presione el botón cancelar una vez, ello volverá al estado de espera directamente

Nota:

- 1. El estado de lámpara y descongelación no puede ser reservado.
- 2. Durante el estado de reserva, presione el botón cancelar una vez, el menú de reserva del tiempo y la temperatura aparecerá con el menú constantemente. Presione de nuevo, vuelva a la pantalla del reloj, o presione el botón de encendido para volver al estado de reserva.
- 3. La función de recuerdo está invalidada durante el estado de reserva.

11.NOTA

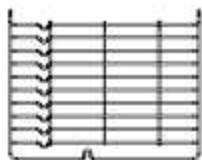
- 1> La lámpara del horno estarán en todas sus funcioneas.
- 2> Una vez el programa ha sido ajustado y el botón "B" no ha sido presionado dentro de 5 minutos, el tiempo actual será mostrado o volverá al estado de espera. El programa de ajuste será invalidado.
- 3> El timbre sonará una vez cuando se presione efectivamente, si no se presiona efectivamente no tendrá respuestas.
- 4> El timbre sonará 5 veces para recordar que tu cocción ha finalizado.

ACCESORIOS

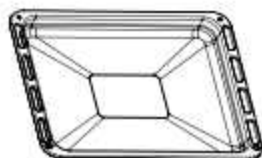
Parrillas: Para gratinar platos o colocar recipientes para asar u hornear alimentos.



Soporte desmontable: Este soporte se sitúa en el lado derecho y en el lado izquierdo del horno, pudiéndose quitar para limpiar las paredes del horno. (sólo para modelos específicos).



Bandeja universal: Para cocinar grandes cantidades de alimentos como bizcochos, repostería, alimentos congelados, etc... o para recoger la grasa o vertidos de cocción de carne.

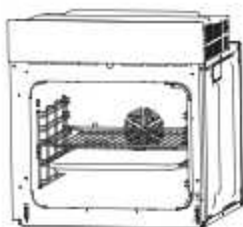


Guías telescópicas: Algunos de los modelos contienen guías telescópicas para facilitar el uso del horno. Estas guías telescópicas podrían ser desmontadas para limpiarlas, desenroscando los tornillos que se utilizan para fijarlo. (sólo para modelos específicos)



AVISO SOBRE LA COLOCACIÓN DE LAS PARRILAS:

Para un uso seguro de las parrillas, es obligatorio colocarlas siempre entre los raíles laterales del horno. Ello garantizará una correcta retirada de la parrilla y que los alimentos calientes no se deslicen ni se caigan.



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

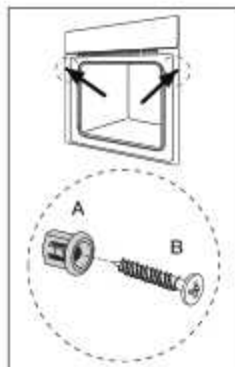
La bombilla de iluminación del horno es una bombilla especial resistente a altas temperaturas (220-240V, 25-40W). Para sustituirla, proceder de la siguiente manera:

- Desenchufe el horno o desconecte de la corriente.
- Desenrosque la cubierta de vidrio y sustituya la bombilla por otra del mismo tipo.
- Vuelva a enroscar la cubierta de vidrio en su sitio.



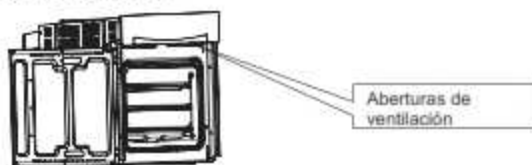
FIJACIÓN DEL HORNO EN SU COMPARTIMIENTO

1. Coloque el horno en su compartimiento.
2. Abra la puerta del horno.
3. Fije el horno en su compartimiento de la cocina con los dos fijadores "A", que encajan en los agujeros del marco del horno, y con los dos tornillos "B" para madera.

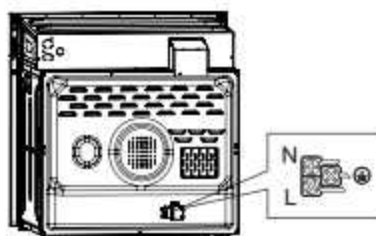


ABERTURAS DE VENTILACIÓN

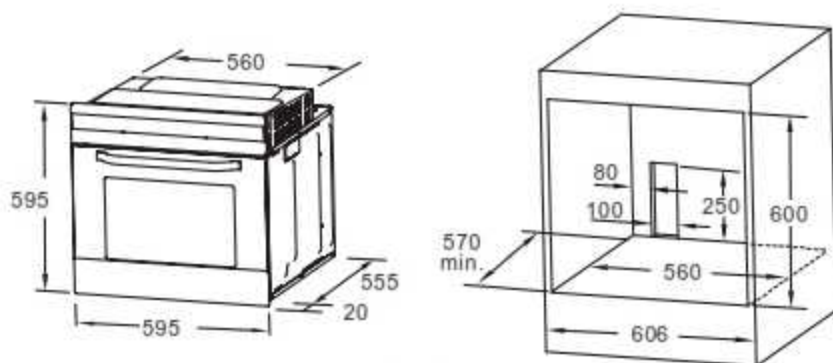
Una vez finalizado la cocción, la temperatura de las aberturas de ventilación será mayor de 70 grados. La ventilación a través de las aberturas seguirá funcionando, hasta que la temperatura comience a estar por debajo de 60 grados.



CONEXIÓN DEL HORNO



INSTALACIÓN



Nota :

1. Solo son admisibles las desviaciones expuestas.
2. En el hueco de encastre no está incluido el interruptor principal.

NOTA: El número de de accesorios incluidos dependerá del modelo del horno que haya adquirido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para un buen aspecto y funcionamiento, debe de mantener el horno limpio. El moderno diseño del horno facilita su mantenimiento, reduciéndolo al mínimo. Los elementos del horno que entren en contacto con los alimentos deberán ser limpiados regularmente.

- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desenchufe el horno.
- Sitúe todos los mandos en posición OFF.
- Espere a que el interior del horno se enfríe hasta estar ligeramente caliente; la limpieza es más fácil si el horno está un poco caliente.
- Limpie las superficies con un trapo, una esponja o un estropajo suave y húmedo, y a continuación, séquelas con un trapo. En caso de que esté muy sucio, utilice agua caliente y un producto de limpieza no abrasivo.
- No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal del horno, ya que podrían rallar la superficie y dañar el cristal.
- Evite el contacto con sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre, etc...) con los elementos de acero inoxidable.
- No utilice un limpiador de alta presión para limpiar el horno.
- Las bandejas para horno pueden lavarse con un detergente suave.

Este aparato electrodoméstico está etiquetado de acuerdo a la Directiva europea 2002/96/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos. Al garantizar el desecho correcto de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Este símbolo en el producto indica que no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Debe ser depositado en un punto de recogida de residuos destinado al reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Su eliminación debe realizarse de acuerdo con la normativa legal de respeto al medio ambiente. Para más información sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto.



ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During pyrolytic cleaning, accessible parts may become hotter than normal. Young children should be kept away.
- During pyrolytic cleaning, the probe is to be removed.
removed.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

IMPORTANT

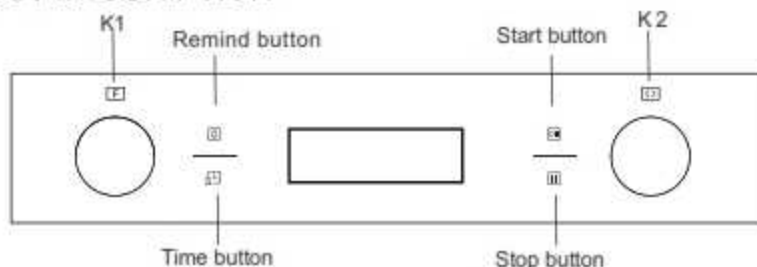
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions.(except pyrolytic function)
	Defrost :The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat .It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Convection with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration,saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note:This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.
Pyrolytic mode	Pyrolytic function:When the function set to prolytic mode, LED display "PYA". The default temperature is 450°C . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols "0:00" will be visible on the display.

- 1> Press "", the hour figures flashes.
- 2> Rotate "K2" to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).
- 3> Press "", the minutes flashes.
- 4> Rotate "K2" to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).
- 5> Press " " to finish the clock settings. ":" will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show "0:00".

2. Function Setting

- 1> Rotate "K1" to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated.
- 2> Rotate "K2" to adjust the temperature.
- 3> Press " " to confirm the start of cooking.
- 4> If step 2 is ignored, Press " " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:

- 1>The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:
0-0:30min: step 1 minute 0:30-9:00hour :step 5 minutes
- 2>The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the radiant grilling function is 30°C.
- 3>Rotate "K1" to adjust the cooking time when cooking begins. Then press " " to confirm.
If " " not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
- 4>Rotate "K2" to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated.
Then press " " to start cooking. If " " not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperature to continue cooking.

3. Lamp Setting

- 1> Rotate "K1" to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
- 2> Press " " button to start, "0:00" and lamp icon " " will light up, ":" flashes.

4. Inquiring function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

- 1> During working state, if the clock was set, press " " button to see the current time; if the reminder function was set, press " " button to see the time of reminder.
- 2> In reminding state, if the clock was set, press " " button to see the current time.
- 3> In clock display state, if the reservation function was set, press " " button to see the time of reservation.

5. Child lock function

To Lock : press " " and " " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the " " will be illuminated.

Lock quitting : press " " and " " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

6. Reminder Function:

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.

Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button "";
- 2> Rotate "K2" to set the hour time of reminder. (Time should be within 0-9).
- 3> Press reminder setting button " " again;
- 4> Rotate "K2" to set minute time of reminder. (Time should be within 0-59).
- 5> Press " " to confirm setting. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

- 1> If the cooking time has been set, press " " to start cooking.
If the cooking is paused, press " " to resume cooking.
- 2> During cooking process, press " " once to pause the cooking.
Press " " twice to cancel the cooking.

8. Energy-Saving Function

- 1> In waiting state and reminding state, press " " for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- 2> If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- 3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

9. Pyrolytic Function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

- 1> Rotate "K1" to select the pyrolytic function. LED will display "PYA".
- 2> Press " " to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, "PYA" will display on the LED.
- 3> Rotate "K1" to change the pyrolytic time. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

Note:

- A) When the oven door was not closed, pressing start button will be invalid. The LED will display "DOOR" and "PYA".
- B) When the oven's center temperature is higher than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display "COOL" and "PYA". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to waiting state. If higher than 200°C, press cancel button once, it will return to waiting state directly.
- C) Open the door when the oven is working, the LED will display "DOOR" and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.

D) Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.

E) When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.

10. Reservation function

- 1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set (a> Press reservation setting button ""; b> Rotate "K2" to set the hour time of reservation. Time should be within 0–23. c> Press reservation setting button " " again; d> Rotate "K2" to set minute time of reservation. Time should be within 0–59.), but don't press clock this time. Next, turn knob "K1" to choose function.
- 2> Press " " button to set cooking time and temperature. Then turn knob "K1" to adjust time, and "K2" to adjust temperature.
- 3> Press the " " button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign " " always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing " ". 3 seconds later the screen will show clock again.
- 4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol " " will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

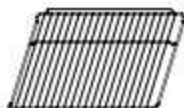
1. Lamp, defrost, probe can't be reserved.
2. During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.
3. Reminder function is invalid during reservation status.

11. Note

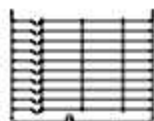
- 1> The oven lamp will be on for all functions.(except pyrolytic function)
- 2> Once the cooking programme has been set and the "  " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
- 3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
- 4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

ACCESSORIES

Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

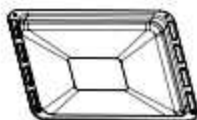


Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.



NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)

Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

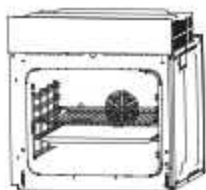


NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)

SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should use with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

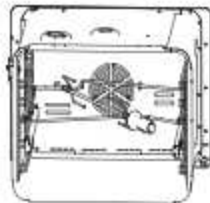


OR

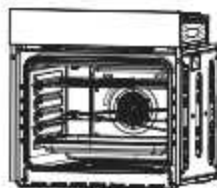


USE OF ROTISSERIE ACCESSORIES

The rotisserie works in combination with the grill element to heat the food equally. At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.



OR



BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

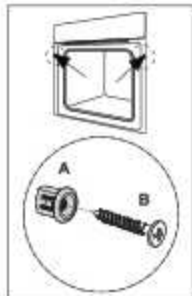
- 1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3> Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V , T300°C halogen lamps.



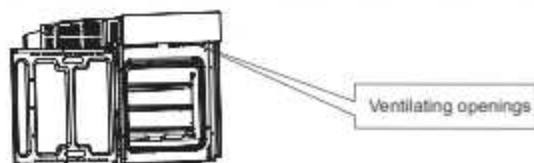
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders " A " which fit the holes in the oven frame and fit the two screws " B ".

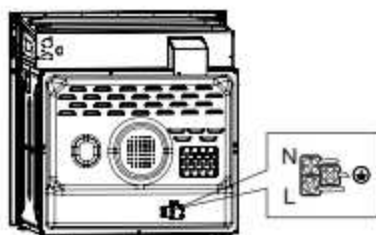


VENTILATING OPENINGS

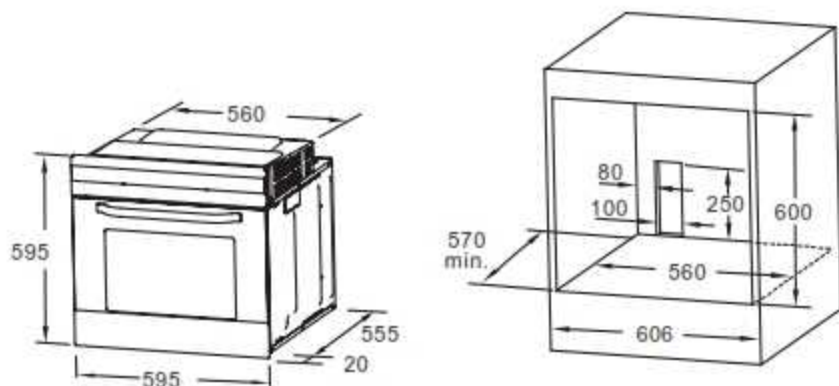
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE).

By ensuring this product is disposed 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 indicates that this product 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.



