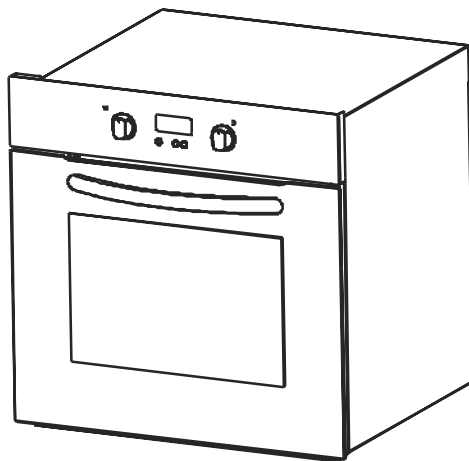



WALTHAM

WTP64IX

FR

**NOTICE D'INSTALLATION ET
D'UTILISATION DU FOUR
ENCASTRABLE PYROLYSE**





Chère cliente, cher client, Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée. Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour utiliser cet four conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité. Avant de commencer à utiliser votre four, nous vous suggérons de lire cette notice qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien et l'utilisation. Pour le montage de votre four, contactez un technicien qualifié.


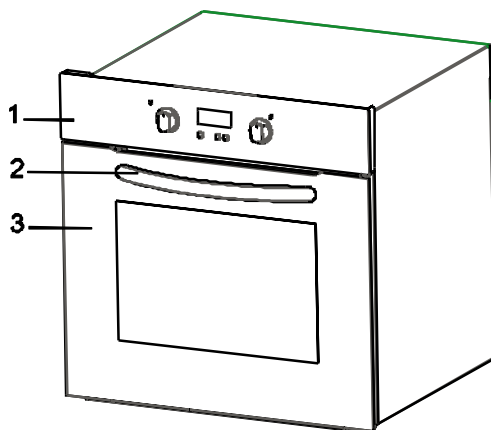


Table des matières

- 1-Présentation et dimensions du four**
- 2-Avertissements**
- 3-Préparation pour l'installation et l'utilisation**
- 4-Utilisation du four**
- 5-Nettoyage et entretien du four**
- 6-Service après-vente et transport**



Four encastrable

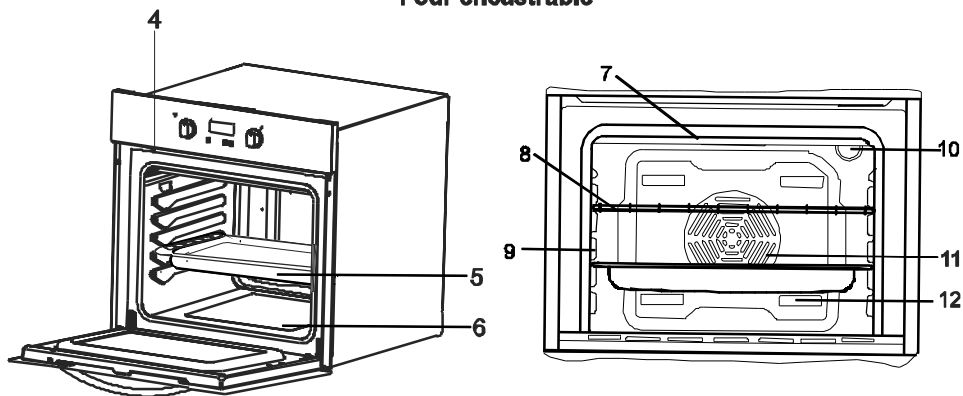


Figure 1

LISTE DES ELEMENTS DU FOUR :

- 1- Panneau de commande
- 2- Poignée
- 3- Porte du four
- 4- Verrouillage de la porte
- 5- Lèche frite
- 6- Résistance inférieure
- 7- Résistance supérieure

- 8- Grille
- 9- Supports
- 10- Lampe du four
- 11- Ventilateur (derrière la tôle)
- 12- Sortie air brassé

Avertissements de sécurité

Lisez attentivement et entièrement cette notice avant l'utilisation de votre four, et conservez-la pour une consultation ultérieure.

La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (Tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

Pour l'installation et le nettoyage se reporter aux chapitres « installation » et « nettoyage ».

ATTENTION: Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

MISE EN GARDE : Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les enfants.

ATTENTION : Pendant l'utilisation tous les éléments accessible du four deviennent chauds, et gardent leur température élevée pendant un certains temps, même quand le four est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher du four. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

MISE EN GARDE : Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.

Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

MISE EN GARDE : les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant l'utilisation de la fonction pyrolyse.

MISE EN GARDE : Durant le cycle de nettoyage les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal, il est donc recommandé d'éloigner les enfants.

Ne faites aucune pression sur le fil électrique lors de l'installation de votre appareil de cuisson.

Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger

Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties. En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

AVERTISSEMENT D'INSTALLATION

N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage) Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc. Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

AVERTISSEMENT D'UTILISATION

Lors de la première mise en marche de votre appareil de votre four, il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.

Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.

Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement. Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.

Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement.

Certains fours électriques sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

AVERTISSEMENTS D'ENTRETIEN

Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

MISE EN GARDE : Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.

DANS LE BUT DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

PARTIE 3 : PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

Ce four moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez cette notice où vous trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et n'avoir aucun problème dans le futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour l'installation et les opérations de service. Ces informations doivent aussi être lues par le technicien qui va installer l'appareil.

CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIE POUR L'INSTALLATION DU FOUR

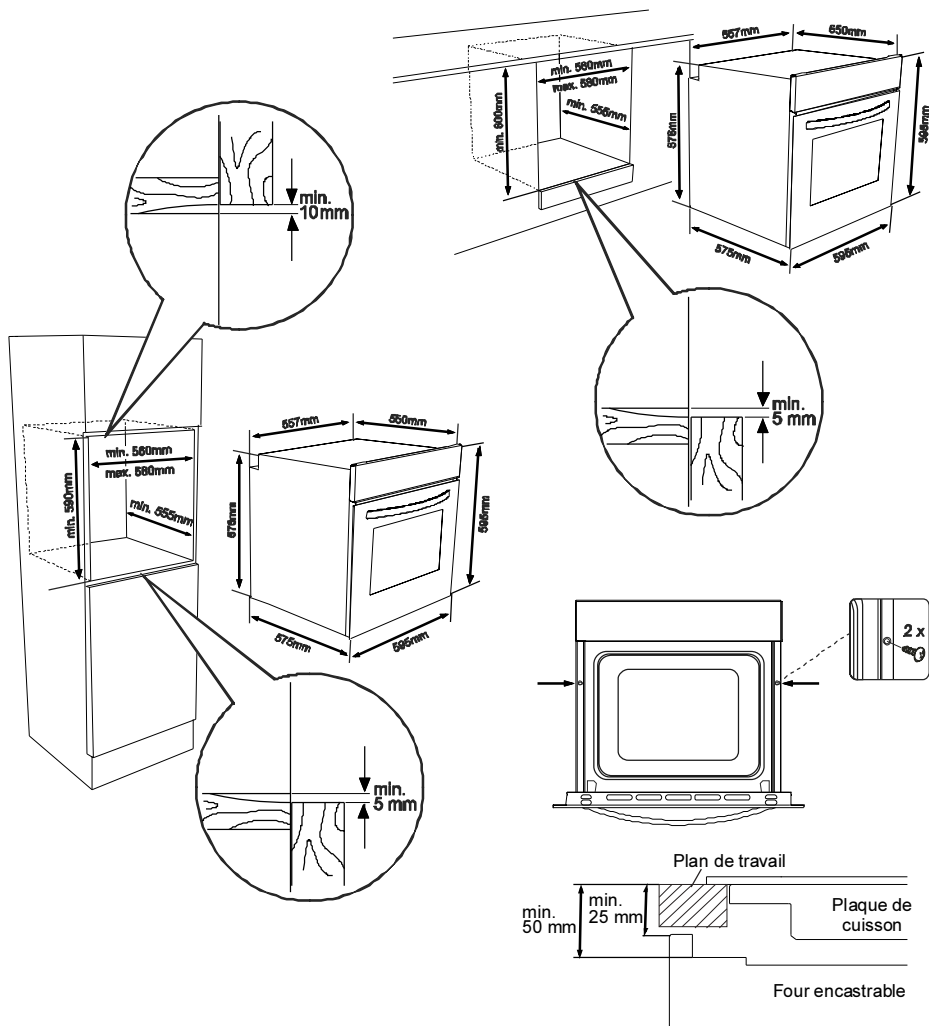
3.1. CHOIX DE L'ENDROIT D'INSTALLATION

Vous devez considérer certains facteurs quand vous choisissez l'endroit où vous allez installer le four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse!

- Quand vous choisissez l'endroit, il ne doit y avoir aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des habits imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.
- Le meuble où sera positionné le four (ainsi que les meubles à proximité) doivent être fabriqués avec des matériaux résistant à des températures supérieures à 90°C.

Pour faire une installation correcte, vous devez éviter le contact du four avec des parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée à cause de la chaleur qui émane du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service après vente.

3.2 INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE



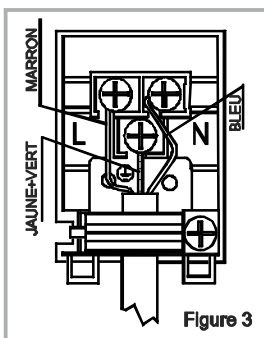
Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis.

Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance qui sépare le plan de travail du panneau supérieur du four doit être de 50 mm minimum. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du panneau de commande doit être d'au moins 25 mm.

3.3. BRANCHEMENT ET SECURITE DU FOUR ENCASTRABLE

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :

- Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis qui a le symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la Figure n°3. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur sur votre installation électrique existante, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur; doit obligatoirement être équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3mm (puissance 20A, type de fonctionnement à retardement)
- La prise de terre doit être au plus proche du four. Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après vente qui est seul habilité à le remplacer.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05W-F.
- Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.
- Ce four ne doit pas être installé sur une prise de courant avec une minuterie extérieure, un programmateur un système de commande à distance séparé.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous une tension de 220-240V. Si le courant que vous utilisez n'a pas la même valeur que celle-ci, contactez immédiatement le service après vente.



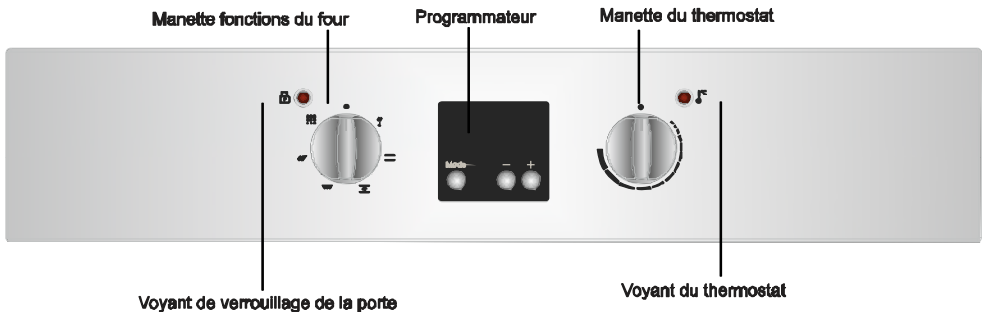
3.4. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

- **Votre four a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respecteraient pas ces consignes peuvent être dangereuses.**
- **Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui est évacuée sont extrêmement chauds. Ces éléments seront chauds pendant un certain temps même si le four est arrêté. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.**
- **Pour cuisiner dans votre four, vous devez régler les manettes de fonction et de de température ainsi que le programmateur, sinon le four ne fonctionnera pas.**
- **Quand la porte du four est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous pouvez déséquilibrer le four ou casser la porte.**
- **Débranchez le four quand il n'est pas utilisé.**
- **Protégez votre four contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière etc...**

PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

4.1 BANDEAU DE COMMANDE

Four encastrable



4.2. UTILISATION DU FOUR

Manette sélection fonctions du four:

Pour sélectionner les fonctions du four (Figure 4). (explication dans la page suivante, tableau 1). Vous devez positionner la manette sélection de fonction sur la position de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

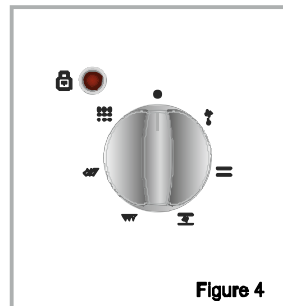


Figure 4

Manette thermostat du four:

Après avoir sélectionné une fonction, sélectionnez la température désirée. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat arrêtera les résistances et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température redescendra en dessous de la valeur indiquée.

Le thermostat connectera à nouveau les résistances et la lumière du thermostat s'allumera de nouveau.

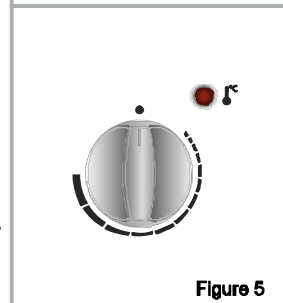


Figure 5

4.3. UTILISATION DE LA MANETTE SELECTION FONCTIONS DU FOUR



Décongélation :

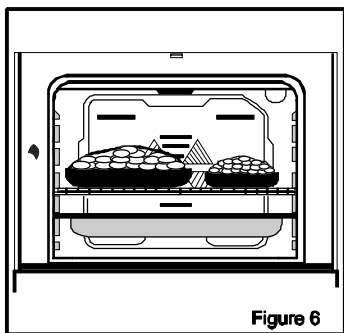


Figure 6

Vous pouvez commencer la décongélation en plaçant les aliments congelés dans le four et en plaçant le bouton dans le signal indiqué. Cette fonction ne cuit pas les aliments ; elle permet seulement de décongeler les aliments en peu de temps. Mettez l'aliment à dégivrer sur la grille que vous installerez sur le support de la troisième grille à partir du bas (figure 6). Pour recueillir l'eau qui s'accumulera du fait de la glace qui fond, insérez une plaque de four dans le inférieur.

Convection naturelle (Sole + Voute) Cuisson uniforme :

Dans ce type de cuisson appelé convection naturelle, la chaleur qui émane des résistances inférieure et supérieure garantit la cuisson de la partie inférieure et supérieure des aliments que vous êtes en train de cuisiner.

Positionnez la manette de fonction sur le symbole "Convection naturelle" et réglez la manette du thermostat à la température désirée (voir tableau de cuisson).. Après avoir effectué un préchauffage de 10 minutes, mettez les aliments dans le four. Laissez cuire les aliments dans le récipient adéquat pendant le temps recommandé. Cette fonction est idéale pour cuire les **gâteaux, pâtes au four, lasagne, pizza**.

Après la cuisson, remettez sur la position "0" les 2 manettes (fonctions du four et thermostat) et remettez le programmateur en position manuelle (en cas de cuisson avec programmation) . Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant sa porte ouverte.

Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher.

Convection ventilée (résistances supérieure + inférieure + ventilateur)

Cette position permet à l'air chaud provenant des résistances inférieure et supérieure de circuler dans le four au moyen du ventilateur.

Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

Fonction de gril rapide

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril et les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, utilisation des étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

Fonction nettoyage par pyrolyse

- Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, enlevez toutes les denrées qui seraient restées dans le four et veillez à ce que le four soit complètement vide.
- Ne laissez rien dans la cavité du four (récipients, grilles, plaque à pâtisserie, lèche-frite, gradins latéraux, etc) car tout ces éléments peuvent occasionner des dommages irréversibles au four.
- Assurez-vous d'avoir bien fermé la porte du four avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse.
- Une fois la fonction de nettoyage par pyrolyse activée, ne pas utiliser la table de cuisson si celle-ci se trouve au-dessus du four. Sinon, les deux appareils peuvent subir des surchauffes et être endommagés.
- Durant le cycle de nettoyage par pyrolyse, la porte du four devient chaude. Tenez les enfants à l'écart du four jusqu'à refroidissement.

À l'issu du processus de nettoyage par pyrolyse, l'écran réaffiche l'heure.

Nettoyage par pyrolyse

La cavité du four est revêtue d'un émail spécial résistant aux fortes températures. Durant l'opération de nettoyage pyrolyse, la température du four peut monter jusqu'à 475 °C. Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement pendant l'opération de nettoyage pyrolyse et le voyant "verrou" s'allume.

Pendant l'opération de nettoyage, la porte du four sera verrouillée (n'essayez pas de forcer l'ouverture). Lorsque le four aura complètement refroidi, le système se déverrouillera et permettra à nouveau l'ouverture de la porte.

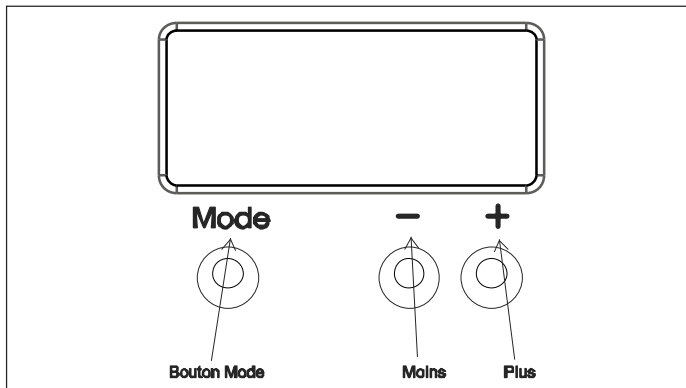
Le ventilateur tangentiel fonctionne pendant la fonction pyrolyse jusqu'au refroidissement du four.

Après chaque cycle de nettoyage par pyrolyse, il est conseillé de nettoyer tous les résidus d'aliments brûlés avec une éponge mouillée imbibée d'eau chaude, à l'intérieur de la cavité.

La durée du cycle pyrolyse est de 1h30 (temps indiqué par le programmeur). IL est possible de programmer ce cycle (voir programmation ci-dessous)

4.4. UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DU FOUR

Réglage et utilisation du programmeur du four



Réglage et utilisation du programmeur/minuterie du four

Symbole « Minutes restantes »



Symbole « Opération manuelle »

Symbole « fonctionnement automatique »

Après avoir branché votre appareil à l'alimentation du secteur pour la première fois, des chiffres clignoteront à l'écran de la minuterie. Avant de pouvoir sélectionner une fonction de cuisson ou régler une température, vous devez régler l'appareil en mode « Opération manuelle ». Pour sélectionner le mode « Opération manuelle », appuyez sur les touches « moins » ou « plus » du panneau de commande pendant que le commutateur de fonction du four est à la position « 0 ».

Réglage de l'heure du jour

Après le réglage du four pour un fonctionnement manuel, vous devez aussi régler l'heure du jour. Utilisez la touche « moins » et la touche « plus » pour ajuster l'heure qui apparaît à l'écran.

Après avoir réglé l'heure qu'il est, relâchez les touches « moins » et « plus ». Après 5 secondes, l'heure réglée sera effective et vous pourrez utiliser votre four.

Réglage de la fonction « Minutes restantes »

Vous avez la possibilité de régler la fonction « Minutes restantes » à tout moment, qu'une fonction du four ait été sélectionnée ou non. Vous pouvez régler une période de temps à l'aide de la fonction « Minutes restantes » et une alarme se fera entendre lorsque cette période de temps sera écoulée.

Appuyez une fois sur le bouton « Mode » ; la valeur 00:00 et le symbole des « Minutes restantes » s'affichent à l'écran. Indiquez la durée de la fonction « Minutes restantes » à l'aide des touches « moins » et « plus ».

Une fois que la période de temps souhaitée s'affiche à l'écran, relâchez les touches « moins » et « plus ». Le symbole de minutes restantes apparaîtra à l'écran. Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger cette période. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

Une alarme retentira à l'heure préalablement définie. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur les touches « moins » ou « plus ».

Réglage de la fonction Durée

Cette fonction vous permettra de régler une période de temps similaire à la fonction « minutes restantes ». Cependant, le four ne continuera plus à chauffer dès que la période réglée est écoulée

Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection de la fonction du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Le symbole de fonctionnement manuel apparaîtra à l'écran. Il est ensuite possible de régler la durée du temps de cuisson nécessaire. Appuyez deux fois sur la touche « mode » (jusqu'à ce que « dur » s'affiche à l'écran) pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez la

s'affiche à l'écran, relâchez les touches « moins » et « plus ». Le compte à rebours démarrera immédiatement et la lettre A apparaîtra à l'écran. Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger cette période. Pour ce faire, il suffit d'appuyer une fois sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

Une alarme retentit à la fin de la période réglée et le four s'arrête. La lettre A clignote et le symbole du chauffage disparaît. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel après l'utilisation de la fonction Durée. Vous devez appuyer sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel apparaît à sa place.

Important : Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection de la fonction du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».

Réglage de fonction Fin de la cuisson

Cette fonction est semblable à la fonction durée, car au lieu de se limiter à la sélection d'une période après laquelle le four s'arrêtera, cette fonction permet également de définir une heure du jour à laquelle vous souhaitez voir le four s'arrêter.

Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection de la fonction du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Le symbole de fonctionnement manuel apparaîtra à l'écran. Appuyez trois fois sur la touche « mode » (jusqu'à ce que « Fin de la cuisson » s'affiche à l'écran) pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez l'heure du jour à laquelle vous souhaitez que le four arrête la cuisson, en utilisant les touches « moins » et « plus ». La minuterie calculera le temps que durera la cuisson sur la base de l'heure que vous avez sélectionnée et l'affichera à l'écran. Une fois l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson s'arrête au cours de la journée enregistrée, relâchez les touches « moins » et « plus ». Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger cette période. Pour ce faire, il suffit d'appuyer deux fois sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

À échéance, le four s'arrête et une alarme se fait entendre. La lettre A clignotera et le symbole de chauffage disparaîtra. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel après utilisation de la fonction Fin de la cuisson. Vous devez appuyer sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A

Important : Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection de la fonction du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».

Réglage de la fonction Heure de début et Heure de fin

Grâce à cette fonction, vous pourrez régler une heure à laquelle le four commencera à fonctionner et une autre à laquelle il arrêtera de fonctionner.

Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection de la fonction du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Appuyez sur la touche « Mode » pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez la période de temps pendant laquelle vous souhaitez faire fonctionner le four, en utilisant les touches « moins » et « plus ». La lettre A apparaîtra à l'écran de la minuterie. Appuyez immédiatement sur la touche « mode » (« Fin de la cuisson » sera visible) pour que l'écran de la minuterie affiche une valeur de 00:00. Réglez l'heure de la journée à laquelle vous souhaitez que le four arrête de fonctionner, en utilisant les touches « moins » et « plus ». Le four calculera l'heure à laquelle il s'allumera pour que vos denrées soient cuites pendant la période de temps définie. Il se mettra automatiquement en marche après avoir atteint l'heure qu'il a calculée. À échéance, le four s'arrête et une alarme se fait entendre. La lettre A clignotera et le symbole de chauffage disparaîtra. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel, appuyez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel apparaît à sa place.

Important : Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection de la fonction du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».

Ajustement du signal audible

Pour ajuster le niveau du signal audible qui retentit, si vous avez appuyé trois sur le bouton « mode » lorsque le bouton de sélection de la fonction du four est sur 0, L3 apparaîtra à l'écran. Appuyez sur les boutons « Mode » ou « Mode » pour définir le niveau sonore à votre guise. Relâchez la touche « moins » pour que le niveau sonore du signal audible soit réglé.

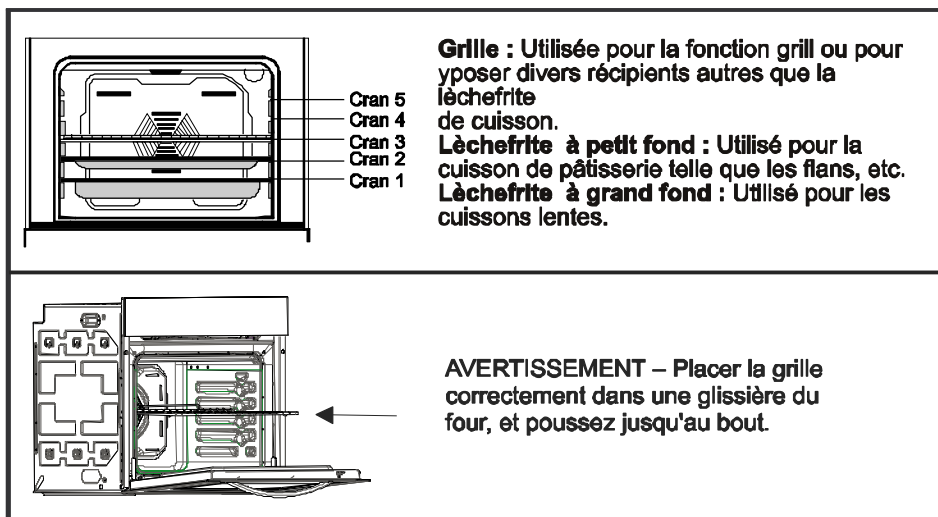
| RECETTES | SOLE-VOUTE | | | SOLE-VOUTE-CHALEUR BRASSEE | | | GRILL | | |
|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Période de cuisson (min) | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Période de cuisson (min) | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Période de cuisson (min) |
| Mille-feuilles | 170 - 180 | 1 - 2 | 35 - 45 | 170 - 190 | 1 - 2 | 25 - 35 | | | |
| Gâteau | 170 - 190 | 1 - 2 | 30 - 40 | 150 - 170 | 1 - 2 - 3 | 25 - 35 | | | |
| Biscuit | 170 - 190 | 1 - 2 | 30 - 40 | 150 - 170 | 1 - 2 - 3 | 25 - 35 | | | |
| Boulettes de viande grillée | | | | | | | 200 | 4 | 10 - 15 |
| Aliment équeux | 175 - 200 | 2 | 40 - 50 | 175 - 200 | 2 | 40 - 50 | | | |
| Poulet | 200 | 1 - 2 | 45 - 60 | 200 | 1 - 2 | 45 - 60 | 200 | * | 50 - 60 |
| Côtelette | | | | | | | 200 | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Bifteck | | | | | | | 200 | 4 | 15 - 25 |
| Gâteau cuit avec deux plaques | | | | | | | | | |
| Pain cuit avec deux plaques | | | | | | | | | |

Accessoires du four

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage.

La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le gril, utilisez les gradins 3 et 4 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.



5.1 Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.

Utilisez des produits en crème ou liquides qui ne contiennent pas ces particules. Au cas où les excédents de liquides ayant coulé dans votre four brûleraient, l'émail pourrait être abîmé. Nettoyez immédiatement les liquides ayant coulé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

Nettoyage de l'intérieur du four

Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Ne pas nettoyer avec des nettoyants secs ou en poudre.

Pour un nettoyage complet, vous pouvez utiliser la fonction pyrolyse, après avoir enlevé préalablement tous les résidus alimentaires et tous les accessoires (grille, lèche frite, récipient, etc.)

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé. **Débranchez le four** et vérifiez qu'il est froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en plac

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le four est bien branché
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, celui-ci n'est pas sur la position « Manuelle »
- Pour les modèles équipés d'un programmeur, celle-ci n'est peut être pas réglée.

Si le four ne chauffe pas :

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat du four.

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications fournies ci-dessus.

Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :

- Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat

Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente

6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter le four, gardez l'emballage original du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que la lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

Si vous n'avez pas l'emballage original :

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) du four contre les éventuels coups.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

| | | |
|--|------------------|--------------------|
| Marque | | WALTHAM |
| Modèle | | WTP64IX |
| Type de four | | ÉLECTRIQUE |
| Poids | kg | 34,2 (+/-2) |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnel | | 119,7 |
| Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée | | 105,0 |
| Classe énergétique | | A |
| Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle | kWh/cycle | 0,98 |
| Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée | kWh/cycle | 0,86 |
| Nombre de cavités | | 1 |
| Source de chaleur | | ÉLECTRIQUE |
| Volume | l | 64 |
| Ce four est conforme à la norme EN 60350-1. | | |

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.



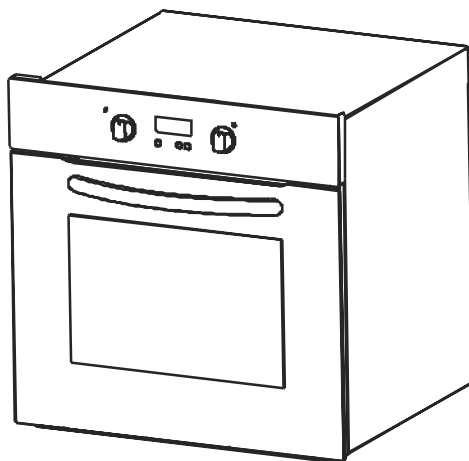
Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles : 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.

WALTHAM

WTP64IX

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL HORNO PIROLÍTICO EMPOTRADO





Estimado cliente:

Nuestro objetivo es ofrecer productos de calidad que superen sus expectativas; por ello, le ofrecemos productos fabricados en instalaciones modernas, sometidos cuidadosa y especialmente a pruebas de calidad.

Hemos elaborado este manual para ayudarle a utilizar de manera segura y con la máxima eficacia este aparato fabricado con la última tecnología.

Le recomendamos que antes de utilizar el horno, lea detenidamente esta guía que incluye la información básica para su instalación correcta y segura, además del mantenimiento y su forma de uso. Contacte con el servicio técnico autorizado más próximo a su domicilio para el montaje del mismo.





Índice

- 1- Presentación y tamaño del producto**
- 2- Advertencias**
- 3- Preparación para la instalación y el uso**
- 4- Uso del horno**
- 5- Limpieza y mantenimiento del horno**
- 6- Servicio técnico y transporte**



APARTADO 1: PRESENTACIÓN Y TAMAÑO DEL PRODUCTO

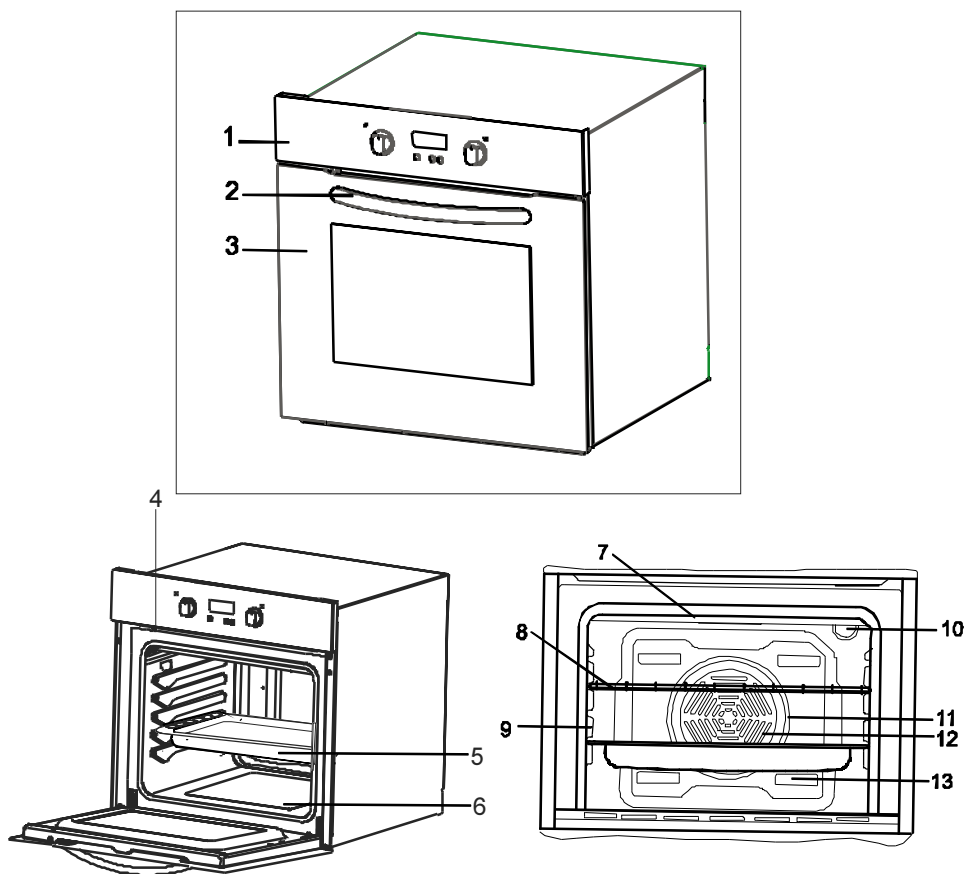


Ilustración 1

LISTA DE COMPONENTES:

- 1- Panel de mandos
- 2- Tirador
- 3- Puerta del Horno
- 4- Bloqueo de la Puerta
- 5- Bandeja
- 6- Resistencia Inferior del Horno (detrás de la placa)
- 7- Resistencia Superior del Horno (detrás de la placa)

- 8- Parrilla
- 9- Estantes
- 10- Luz del Horno
- 11- Turboreistencia del Horno (detrás de la placa)
- 12- Ventilador (detrás de la placa)
- 13- Rejillas de Salida de Aire

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ESTE MANUAL DETENIDA Y COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA;
GUÁRDELO PARA CONSULTARLO CUANDO SEA NECESARIO.

ESTE MANUAL SE HA REDACTADO PARA MÁS DE UN MODELO. SU COCINA PODRÍA NO
TENER ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ÉL. PRESTE ATENCIÓN A LAS
EXPLICAICONES QUE TENGAN ILUSTRACIONES MIENTRAS ESTÉ LEYENDO EL MANUAL DE
INSTRUCCIONES.

Advertencias Generales de Seguridad

- Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, personas con discapacidades mentales, físicas y sensoriales, e incluso personas con falta de experiencia/conocimiento, siempre y cuando se les vigile o instruya en el uso del mismo, de modo seguro y que entiendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del mismo sin vigilancia.
- ADVERTENCIA: El aparato se calienta durante su uso, así como también se calientas sus partes accesibles. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores. Mantenga alejados a los menores de 8 años, a menos que los vigile constantemente.
- ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde cosas sobre la superficie de cocción.
- ADVERTENCIA: En caso de que la superficie esté agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.
- El aparato se calienta durante su uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores del interior del horno.



- Los mangos sostenidos por poco tiempo se pueden calentar durante el uso.
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno ni ninguna otra superficie del horno, pues se puede rayar, y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.
- No utilice aparatos de vapor para la limpieza del aparato.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la bombilla; con ello evitará la posibilidad de cualquier descarga eléctrica.
- **ATENCIÓN:** Cuando el gratinador o el grill estén usándose, es posible que las piezas estén calientes. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Deberá sacar todas las piezas y accesorios (estantes, rejillas y demás) durante la limpieza pirolítica.

- El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales, así como con los reglamentos aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Podría correr riesgos si realiza la instalación o reparación una persona que no pertenezca al servicio técnico oficial. Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.
- Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas, presión del gas, o tensión y frecuencia eléctrica), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato.
- **ATENCIÓN:** Este producto está destinado únicamente al uso doméstico en interiores, no debiendo utilizarse para ningún otro propósito ni ninguna otra aplicación, como un uso no doméstico o su uso en un entorno comercial.
- No trate de levantar o mover el aparato tirando del asa de la puerta.
- Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.
- Asegúrese de que el cable de corriente no se dañe ni retuerza durante la instalación. Si el cable de corriente está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.
- Cuando la puerta delantera está abierta, no permita que los niños se suban a la puerta o se sienten sobre ella.

Advertencias sobre la Instalación

- No utilice el horno hasta que esté totalmente instalado.
- La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una

- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Los materiales utilizados para el embalaje (nylon, grapas, corchos, etc...) pueden ser perjudiciales para los niños; por tanto, deben recogerse y desecharse de inmediato.

- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

- Los muebles y materiales anexos al aparato deberán estar preparados para soportar temperaturas mínimas de 100°C.

Durante el uso

- Cuando utilice el horno por primera vez, habrá un cierto olor producido por los materiales aislantes y calentadores. Por esta razón, y antes de usar el horno, hágalo funcionar en vacío y a máxima temperatura durante 45 minutos. Al mismo tiempo, necesita ventilar correctamente el lugar donde se encuentra instalado el horno.

- Tanto las partes internas como externas del horno se calientan durante su uso. Dé siempre un paso atrás cuando abra la puerta del horno, a fin de permitir que salga cualquier acumulación de vapor o calor. Existe el riesgo de quemaduras.

- No coloque materiales inflamables ni combustibles en, ni cerca de, el aparato cuando lo esté utilizando.

- Utilice siempre guantes de horno para quitar y volver a colocar los alimentos en el mismo.

- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Pueden prenderse fuego por el calor extremo. Nunca vierta agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas provocadas en esta situación y apague el fuego.

- Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.

- Asegúrese de que los mandos de la cocina estén siempre en la posición "0" (apagado) cuando no la esté utilizando.

- Las bandejas se inclinan al tirar de ellas. Tenga cuidado de no derramar los líquidos calientes.

- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no introduzca nada en ellos. Puede desequilibrar el aparato o romper la tapa.

- No introduzca objetos pesados ni inflamables (p. ej. nylon, bolsas de plástico, papel, ropa, etc.) dentro del cajón inferior. Esto incluye recipientes con accesorios de plástico (por ejemplo, asas).

- No cuelgue toallas, paños ni trapos en el aparato ni en sus tiradores.

Durante la limpieza y el mantenimiento

- Apague siempre el aparato antes de limpiarlo o realizar cualquier tarea de mantenimiento. Podrá hacerlo tras apagar el aparato, o desconectar éste de la corriente.

- No quite las perillas de los mandos para limpiar la banda frontal.

POR EFICIENCIA Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.



APARTADO 3: PREPARACIÓN PARA LA INSTALACIÓN Y EL USO

Este moderno, práctico y funcional horno se ha fabricado con piezas y materiales de la mayor calidad y satisfará sus necesidades en todos los aspectos. Asegúrese de leer este manual para obtener los mejores resultados y no tener ningún problema en el futuro. La información dada a continuación contiene las reglas necesarias para colocar el aparato y realizar las tareas de mantenimiento correctamente. Estas reglas deberán ser leídas sin falta, especialmente por parte de los técnicos que colocarán el aparato.

¡CONTACTE CON EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO PARA LA INSTALACIÓN DEL HORNO!

3.1. ELECCIÓN DEL LUGAR PARA EL HORNO

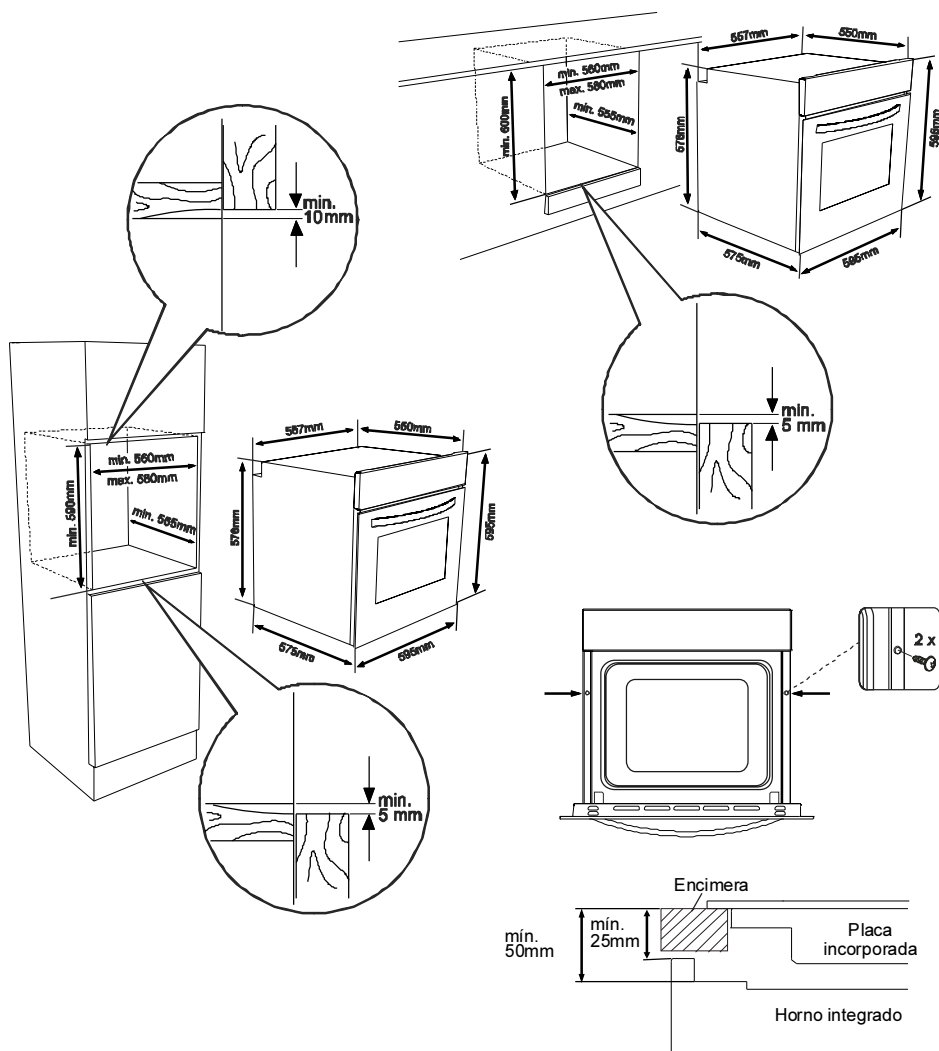
Deben considerarse diversos aspectos a la hora de elegir un lugar para el horno. Asegúrese de tener en cuenta las recomendaciones que daremos a continuación para evitar problemas y cualquier situación peligrosa que pudiera ocasionarse.

- Cuando elija un lugar para el horno, debe prestarse atención de que no haya cerca materiales inflamables o combustibles, tales como cortinas, hule, etc., que pueden prender fuego rápidamente.
- Los muebles anexos al horno deben estar fabricados con materiales resistentes a temperaturas que superen los 50 °C.

Las dimensiones y el material del mueble donde se instale el horno deben ser los adecuados, y resistente a los aumentos de la temperatura. Para realizar una instalación correcta, se debe evitar el contacto con partes eléctricas o aisladas. Las partes aisladas se deben colocar de tal manera que no se puedan quitar utilizando ningún tipo de herramienta. No se recomienda instalar el aparato cerca de un frigorífico o de un congelador. De lo contrario, se verá afectado el funcionamiento de los aparatos antes mencionados debido al calor que emana el horno. Después de sacar el horno de su envoltorio, asegúrese de que no esté dañado. Si cree que el aparato tiene cualquier daño, no lo utilice y contacte con el servicio técnico autorizado de inmediato.



3.2. INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRADO



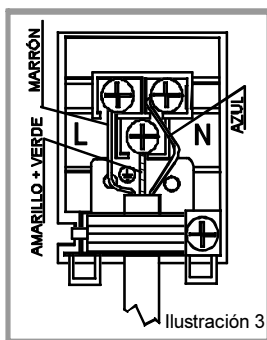
Introduzca el horno en el mueble empujándolo hacia dentro. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los agujeros situados en el marco del horno. Apriete los tornillos cuando el marco del horno entre en contacto con la superficie de madera del armario.

Si el horno se instala bajo una placa, la distancia entre la encimera y el panel superior del horno debe ser de 50mm como mínimo y la distancia entre la encimera y la parte superior del panel de control debe ser de 25mm como mínimo.

3.3. CABLEADO Y SEGURIDAD DEL HORNO EMPOTRADO

En el momento de realizar el cableado se deben cumplir las siguientes instrucciones:

- El cable de toma a tierra debe estar conectado con el tornillo con la marca de conexión a tierra. La conexión del cable debe ser como se muestra en la Ilustración 3. Si en el lugar de la instalación no hay toma de tierra que cumpla con la normativa, llame al servicio técnico autorizado de inmediato. Hay que instalar un seccionador omnipolar en el interior del circuito de alimentación con una abertura del contacto de al menos 3 mm (nominal 20 A, de tipo de retardo funcionamiento).
- La toma a tierra debe estar cerca del aparato. No utilice nunca un cable extensor.
- El cable de corriente no debe estar en contacto con la superficie caliente del aparato.
- Si se daña el cable de corriente, contacte con el servicio técnico autorizado. Sólo el servicio técnico autorizado puede cambiar el cable de corriente.
- El servicio técnico autorizado debe realizar el cableado del aparato. Se debe utilizar un cable de corriente H050VV-F.
- Si el cableado es defectuoso, puede dañar el aparato. Dicho daño no se encuentra cubierto por la garantía.
- El aparato está diseñado para conectarlo a una corriente de 220-240V~. Si ésta fuera diferente al valor dado, llame al servicio técnico autorizado de inmediato.



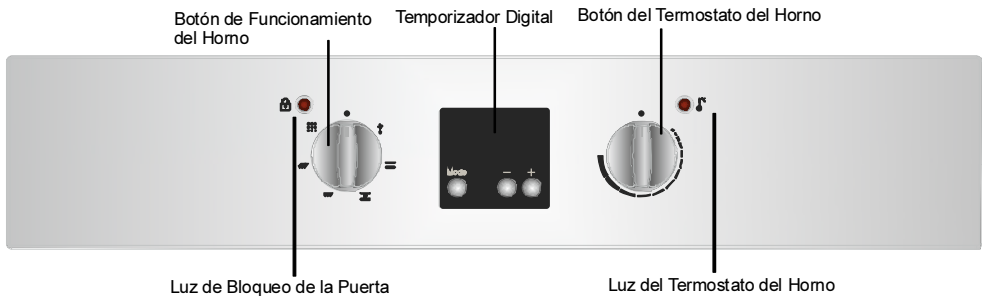
3.4. AVISOS DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES GENERALES

- Este aparato se fabrica conforme a las instrucciones de seguridad pertinentes y relacionadas con aparatos eléctricos. Sólo los técnicos del servicio de asistencia técnica autorizados por el fabricante podrán realizar las tareas de mantenimiento y reparación. Realizar la instalación y las reparaciones sin cumplir las normas puede ser peligroso.
- Cuando el aparato esté funcionando, la superficie externa se calentará. Los elementos que calientan la superficie interna del horno y el vapor estarán muy calientes. Estas secciones mantendrán el calor durante un cierto tiempo aunque el aparato esté apagado. Nunca toque las superficies calientes. Mantenga alejados a los niños.
- Para cocinar en el horno, se deben ajustar los botones de ajuste de temperatura y funcionamiento de horno y se debe programar el temporizador. De lo contrario, el horno no funcionará.
- Cuando la puerta del horno esté abierta o la bandeja esté extraída, no coloque nada encima de ellas. Puede afectar al equilibrio del aparato o romper la puerta.
- Desenchufe el aparato cuando esté funcionando.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo deje bajo el sol, lluvia, nieve, suciedad, etc.

APARTADO 4: USO DEL HORNO

4.1 PANELES DE MANDOS

Horno Empotrado



4.2. USO DEL HORNO

Botón Funcionamiento del Horno:

Para seleccionar las funciones del horno (ilustración 4) que se explican en el próximo apartado y en la tabla 1, ajuste a la vez el botón de selección de función y del termostato del horno a la temperatura que desee. De lo contrario, la etapa de función que seleccione no funcionará.

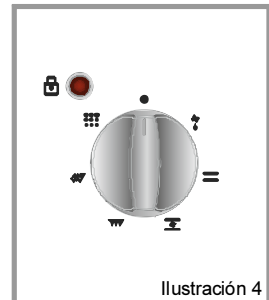


Ilustración 4

Botón del Termostato del Horno:

Para seleccionar el botón de funcionamiento del horno. En la pantalla se muestra la temperatura ajustada. Cuando la temperatura en el interior del horno alcance el valor fijado, el termostato cortará el circuito y la luz del mismo se apagará. Cuando la temperatura se encuentre por debajo del valor fijado, el termostato y la luz del termostato se encenderán nuevamente.

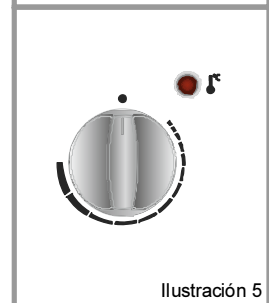


Ilustración 5

4.3. USO DEL BOTÓN DE CONTROL DE FUNCIONES DEL HORNO

Las funciones que se explican a continuación están disponibles según el modelo de producto.



Función de descongelación :



Ilustración 6

Para comenzar con el proceso de descongelación, coloque la comida congelada en el horno y ponga el botón en la marca indicada. Esta función no cocina ni hornea la comida, sólo ayuda a descongelarla en un corto período de tiempo. Coloque la comida que desee descongelar en el estante metálico pondrá en el tercer estante desde abajo hacia arriba (ilustración 6). Para recoger el agua acumulada por la descongelación, coloque una bandeja de horno en el estante inferior.



Función del calentador superior-inferior (cocción estática):

En este tipo de cocción que se conoce como el método tradicional, el calor se emana equitativamente desde las resistencias inferiores y superiores al horno, asegurando una cocción uniforme de la parte superior e inferior del alimento que esté cocinando. Ajuste el botón del termostato del horno a la temperatura recomendada en la tabla de cocción para el tipo de cocción que desee realizar. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos aproximadamente. Coloque la comida en un recipiente adecuado y déjela que se cocine durante el tiempo recomendado. Esta posición es una de las funciones principales para hacer **pasteles, bizcochos, dulces, pasta horneada, lasaña, o pizza.**

Cuando finalice la cocción u horneado, apague el botón de control de funciones del horno y el botón del termostato y cancele el programa del temporizador, en caso de estar disponible. Saque la comida del horno y colóquela en un lugar seguro. Asegúrese de que el horno se enfríe por completo, dejando la puerta del mismo abierta. **Debido a que el horno estará caliente, manténgase alejado del mismo y mantenga a los niños alejados.**



Función del turboventilador:

El turboventilador dispersa uniformemente el calor en el horno. Todos los alimentos que se encuentren en los estantes se cocinarán de manera uniforme.

Ajuste el botón del termostato a los grados deseados. Gire el botón de funciones para que apunte al símbolo de función Turbo. Después precaliente el horno durante 10 minutos y coloque los alimentos dentro de él, en recipientes apropiados. Esta función es adecuada para cocinar varios platos.

Si va a cocinar con dos bandejas a la vez, cuando ajuste la temperatura de cocción, seleccione la menor temperatura entre los niveles convenientes para los alimentos. Dichos niveles se indican en la tabla. Cocinar con dos bandejas requiere más tiempo de cocción que para una bandeja. Por lo general, los alimentos en las dos bandejas no terminan de cocinarse al mismo tiempo. Por lo tanto, saque la bandeja del horno cuyos alimentos ya estén cocinados y continúe con la otra bandeja.

Cuando finalice la cocción u horneado, apague el botón de control de funciones del horno y el del termostato y cancele el temporizador, en caso de estar disponible. Saque la comida del horno y colóquela en un lugar seguro. Asegúrese de que el horno se enfríe por completo, dejando la puerta del mismo abierta. **Debido a que el horno estará caliente, manténgase alejado del horno y mantenga a los niños alejados.**



Función del calentador inferior y del turboventilador:

Ésta es la posición en la cual el motor y las paletas del extractor hacen circular el aire que proviene de los calentadores superiores e inferiores.

Ajuste el botón del termostato del horno a la temperatura recomendada en la tabla de cocción para el tipo de cocción que desea realizar. Gire el botón del horno para que apunte al

símbolo de esta función, ajuste el temporizador al tiempo recomendado para la cocción y precaliente el horno durante 10 minutos aproximadamente. Coloque la comida en un recipiente adecuado, e introdúzcala en el horno para iniciar la cocción. En esta posición, por lo general, se hornean muy bien los pasteles. Todas las partes de los alimentos se cocinarán de manera uniforme en esta posición. **Adecuado para cocinar con una bandeja.**

Cuando finalice la cocción u horneado, apague el botón de control de funciones del horno y el de temperatura y cancele el temporizador, en caso de estar disponible. Saque la comida del horno y colóquela en un lugar seguro. Asegúrese de que el horno se enfríe por completo, dejando la puerta del mismo abierta. Debido a que el horno estará caliente, manténgase alejado del mismo y mantenga a los niños alejados.



Funciones de Parrilla y de Asado de Pollos :

Esta función se utiliza para hacer platos a la parrilla, asar pollos y rustir. Para cocinar a la parrilla, coloque los alimentos en la parrilla e introdúzcala en el estante más alto. Después de colocar la bandeja del horno en el 3er estante, puede comenzar con el asado. La bandeja que se coloque en el 3er estante recogerá la grasa que caiga de los alimentos. **La puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura se debe ajustar a 190°.**

Gire el botón del termostato del horno para que apunte a este valor de temperatura. Después de precalentar el horno durante 5 minutos, coloque los alimentos en él.

Cuando finalice la cocción, apague el botón de control de funciones del horno y el del termostato; cancele el temporizador, en caso de estar disponible. Saque la comida del horno y colóquela en un lugar seguro. Asegúrese de que el horno se enfríe por completo, dejando la puerta del mismo abierta. **Debido a que el horno estará caliente, manténgase alejado del horno y mantenga a los niños alejados.**



Función del calentador superior, de asar a la parrilla y de asar pollos :

Esta función se utiliza para asar más rápido y superficies más grandes, asar pollos y rustir (asar con el pincho giratorio). Para rustir/asar, utilice el pincho (ilustración 14). Para cocinar a la parrilla, coloque los alimentos en la parrilla e introdúzcala en el estante más alto. Después de colocar la bandeja del horno en el 3er estante, puede comenzar con el asado. La bandeja que se coloque en el 3er estante recogerá la grasa que caiga de los alimentos. **La puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura se debe ajustar a 190°.**

Gire el botón del termostato del horno para que apunte a este valor de temperatura. Después de precalentar el horno durante 5 minutos, coloque los alimentos en el horno.

Cuando finalice la cocción u horneado, apague el botón de control de funciones del horno y el del termostato; cancele el temporizador, en caso de estar disponible. Saque la comida del horno y colóquela en un lugar seguro. Asegúrese de que el horno se enfríe por completo, dejando la puerta del mismo abierta.



Debido a que el horno estará caliente, manténgase alejado del mismo y mantenga a los niños alejados



Asado a la Parrilla, Asado De Pollos y Función de Ventilador :

En esta función, se asegura una fritura completa dado que el extractor, el gratinador y el calentador superior trabajan juntos para llevar a cabo esta tarea. Esta función también se utiliza para asar más rápido y superficies más grandes, asar pollos y rustir (asar con el pincho giratorio). Para rustir/asar, utilice el pincho (ilustración 14). Para cocinar a la parrilla, coloque los alimentos en la parrilla e introdúzcala en el estante más alto. Después de colocar la bandeja del horno en el 3er estante, puede comenzar con el asado. La bandeja que se coloque en el 3º estante recogerá la grasa que caiga de los alimentos. **La puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura se debe ajustar a 190°.**

Gire el botón del termostato del horno para que apunte a este valor de temperatura. Después de precalentar el horno durante 5 minutos, coloque los alimentos en él.

Cuando finalice la cocción, apague el botón de control de funciones del horno y el termostato; cancele el temporizador, en caso de estar disponible. Saque el alimento cocinado u horneado del horno, colóquelo en un lugar seguro y asegúrese de que el horno se enfríe por completo dejando la puerta del horno abierta. **Debido a que el horno estará caliente, manténgase alejado del mismo y mantenga a los niños alejados.**



Función de limpieza pirolítica

- **Antes de activar la función de limpieza pirolítica, elimine cualquier derrame excesivo y asegúrese de que el horno está vacío.** No deje nada dentro del horno (por ejemplo, sartenes, parrillas, bandeja de hornear, grasera, etc), ya que en gran medida podría dañarlos.
- Antes de activar la función de limpieza pirolítica, retire las parrillas del horno y los soportes.
- Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada antes de activar la función de limpieza pirolítica.
- Cuando la función de limpieza pirolítica esté en marcha, es recomendable no usar una placa de cocción si se monta encima del horno. Esto podría causar un sobrecalentamiento y daños a ambos aparatos.
- Durante el ciclo de limpieza pirolítica la puerta del horno se calienta. Los niños deben mantenerse alejados hasta que se haya enfriado.

Al final del proceso de limpieza pirolítica, la pantalla muestra la hora del día. La puerta del horno quedará bloqueada cuando se ponga en marcha la función pirolítica.

La duración es de 90 minutos piro y no se puede cambiar.



Limpeza pirolítica

La cavidad del horno está recubierta con un esmalte especial resistente a altas temperaturas. Durante la limpieza pirolítica, la temperatura interior del horno puede alcanzar unos 475°C hace residuos de la quemadura de alimentos.

Para su seguridad, durante la limpieza pirolítica, la puerta del horno se bloquea automáticamente.

Después de la finalización de la limpieza, la puerta del horno se bloqueará hasta que la cavidad del horno se haya enfriado.

El ventilador refrigerador funciona durante la cocción para quitar todos los restos de comida con una esponja húmeda.

Se aconseja secar el horno con una esponja húmeda con agua caliente después de cada ciclo de limpieza pirolítica

Durante la limpieza pirolítica, se notará algún olor debido a la destrucción de los restos de comida, es normal.

Durante la limpieza pirolítica, la habitación donde el horno está instalado debe estar suficientemente ventilada.

4.4 USO DE LA PARTE DEL HORNO

Ajuste y uso del programador/temporizador del horno

Seleccionar el modo de funcionamiento manual



Después de conectar el aparato al suministro eléctrico por primera vez, los números en la pantalla del temporizador parpadearán. Antes de poder seleccionar una función de cocción o de ajustar una temperatura, debe configurar el aparato al modo de «funcionamiento manual». Para seleccionar el modo de funcionamiento manual, pulse los botones «menos» o «más» en el panel de control mientras el interruptor de función del horno está en la posición «0»

Ajustar la hora del día

Después de configurar el horno para el funcionamiento manual, debe también ajustar la hora. Use los botones «menos» y «más» para ajustar el tiempo que aparece en la pantalla.

Después de poner la hora correcta en la pantalla, suelte los botones «menos» y «más». Después de 5 segundos, la hora se fijará en la pantalla y podrá usar el horno.

Configurar la función de aviso por minutos

Puede configurar el avisador por minutos en cualquier momento, sin importar si se ha seleccionado una función del horno. Puede ajustar un período de tiempo usando el avisador por minutos y sonará una alarma cuando este periodo de tiempo haya transcurrido.

Pulse el botón de «modo» una vez, la pantalla mostrará un valor de 00:00 y un «símbolo de avisador por minutos». Ajuste el período de tiempo a partir del cual desea que el avisador por minutos inicie la cuenta atrás, usando los botones «menos» y «más».

Una vez que la pantalla muestre el tiempo de la cuenta atrás deseado, suelte los botones «menos» y «más».

El símbolo del aviso de minutos aparecerá en la pantalla del temporizador. Una vez que se haya configurado un tiempo de cuenta atrás, es posible acortar o alargar el tiempo con los botones «menos» o «más» después de pulsar el botón de «modo» una vez.

Cuando el tiempo de cuenta atrás haya transcurrido sonará una alarma. La alarma puede silenciarse pulsando los botones «modo», «más» o «menos».

Ajustar la duración de la función

Esta función le permitirá configurar un tiempo de cuenta atrás similar a la función de aviso de minutos. De todas formas, el horno ya no calentará una vez haya transcurrido el periodo de cuenta atrás.

Use la perilla de control del termostato para ajustar la perilla de selección de la temperatura y de la función del horno para seleccionar el modo de cocción que necesite. Se mostrará en pantalla el símbolo de funcionamiento manual. En este momento es posible ajustar la duración del tiempo de cocción que necesite. Pulse el botón de «modo» dos veces (hasta ver «parar» en la pantalla) y la pantalla mostrará un valor de 00:00. Ajuste el periodo de tiempo a partir del cual desea que el avisador por minuto inicie la cuenta atrás, usando los botones «menos» y «más». Una vez que la pantalla muestre el tiempo de la cuenta atrás deseado, suelte los botones «menos» y «más». La cuenta atrás se iniciará automáticamente y la letra A aparecerá en la pantalla. Una vez que se haya configurado un tiempo de cuenta atrás, es posible acortar o alargar el tiempo con los botones «menos» o «más» después de pulsar el botón de «modo» dos veces.

Cuando el tiempo de cuenta atrás haya transcurrido sonará una alarma y el horno se apagará. La palabra A parpadeará y el símbolo de calentamiento desaparecerá. Para silenciar el señal auditivo y volver al modo de funcionamiento manual del horno, una vez que la duración se haya usado. Debe pulsar los botones «modo», «más» o «menos», la palabra A desaparecerá de la pantalla y el símbolo de funcionamiento manual aparecerá en su lugar.

Importante: Si no gira la perilla de control del termostato y la perilla de selección de la función del horno a la posición 0, el aparato continuará funcionando tan pronto como pulse los botones «modo», «más» o «menos».

Configuración de la función de finalización de cocción

Esta función es similar a la función de duración, de todas maneras, en vez de seleccionar un periodo de tiempo después del cual desea que el horno se apague, también le permite seleccionar la hora del día en que desea que el horno se apague.

Use la perilla de control del termostato para ajustar la perilla de selección de la temperatura y de la función del horno para seleccionar el modo de cocción que necesite. Se mostrará en pantalla el símbolo de funcionamiento manual. Pulse el botón de «modo» tres veces (hasta ver «fin» en la pantalla) y la pantalla mostrará un valor de 00:00. Ajuste el periodo de tiempo a partir del cual desea que el avisador por minuto inicie la cuenta atrás, usando los botones «menos» y «más». El temporizador calculará cuánto durará el tiempo de cocción, según la hora del día que ha seleccionado, y lo mostrará en la pantalla. Una vez que la hora del día en que quiere que el horno pare la cocción se muestre en pantalla, suelte los botones «menos» y «más». Una vez que se haya configurado un tiempo de cuenta atrás, es posible acortar o alargar el tiempo con los botones «menos» o «más» después de pulsar el botón de «modo» tres veces.

Cuando la hora del día alcance el fin de la hora de cocción configurada, el horno se apagará y sonará la alarma. La letra A parpadeará y el símbolo de calentamiento desaparecerá. Para silenciar el señal auditivo y volver al modo de funcionamiento manual del horno, una vez que la función de finalización de cocción se haya usado. Debe pulsar los botones «modo», «más»

o «menos», la palabra A desaparecerá de la pantalla y el símbolo de funcionamiento manual aparecerá en su lugar.

Importante: Si no gira la perilla de control del termostato y la perilla de selección de la función del horno a la posición 0, el aparato continuará funcionando tan pronto pulse los botones «modo», «más» o «menos».

Configurar la función de inicio y finalización

Esta función le permitirá configurar la hora en que el horno se encenderá y en la que el horno se apagará.

Use la perilla de control del termostato para ajustar la perilla de selección de la temperatura y de la función del horno para seleccionar el modo de cocción que necesite. Pulse el botón de «modo» dos veces (hasta ver «parar» en la pantalla) y la pantalla mostrará un valor de 00:00. Ajuste el periodo de tiempo durante el cual desea llevar a cabo la cocción, usando los botones «menos» y «más». La palabra A aparecerá en la pantalla del temporizador. Pulse el botón de «modo» inmediatamente (hasta ver «Parar» en la pantalla) y la pantalla del temporizador mostrará un valor de 00:00. Configure la hora del día en que quiere que el horno se apague, usando los botones «menos» y «más».

El horno calculará la hora en que necesita encenderse para que los alimentos se cocinen durante el periodo de tiempo seleccionado. Se encenderá automáticamente, una vez que alcance la hora del día que ha calculado. Cuando la hora del día alcance el fin de la hora de cocción configurada, el horno se apagará y sonará la alarma. La letra A parpadeará y el símbolo de calentamiento desaparecerá. Para silenciar la señal auditiva y volver al modo de funcionamiento manual, pulse los botones «modo», «más» o «menos». La letra A desaparecerá de la pantalla y el símbolo de funcionamiento manual aparecerá en su lugar.

Importante: Si no gira las perillas de control del termostato y de selección de la función de horno a la posición 0, el aparato continuará funcionando tan pronto como pulse los botones de «modo», «más» o «menos».

Ajusta de la señal audible

Para ajustar el nivel de volumen de la señal audible, pulse el botón de «modo» tres veces mientras la perilla de selección de horno está en la posición «0». L3 aparecerá en pantalla. Puede ajustar el nivel de volumen pulsando los botones «menos» o «más». Para fijar el nivel de volumen de la señal audible suelte el botón «menos».



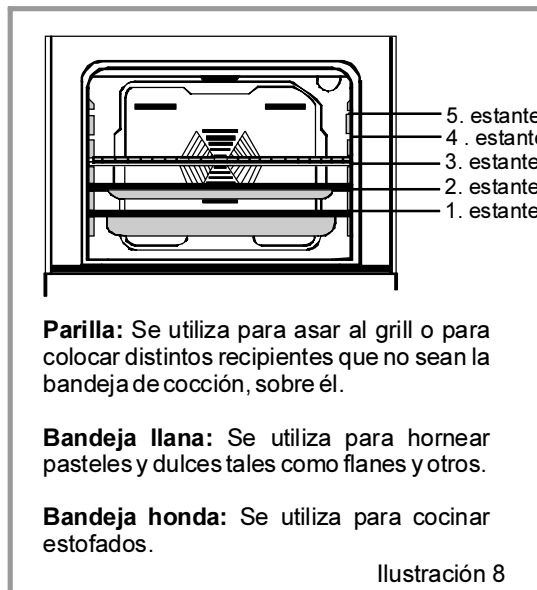
| PLATOS | TURBO | | | INFERIOR-SUPERIOR | | | VENTILADOR INFERIOR-SUPERIOR | | | PARRILLA GRILL | | |
|----------------|------------------------|----------------|--------------------------|------------------------|----------------|--------------------------|------------------------------|----------------|--------------------------|------------------------|----------------|--------------------------|
| | Posic. Termostato (°C) | Posic. Estante | Tiempo de cocción (min.) | Posic. Termostato (°C) | Posic. Estante | Tiempo de cocción (min.) | Posic. Termostato (°C) | Posic. Estante | Tiempo de cocción (min.) | Posic. Termostato (°C) | Posic. Estante | Tiempo de cocción (min.) |
| m-eiEaE-e-~ | 170 - 180 | N=J=O=J | =85 - 45 | 170 - 190 | N=J=O | 35 - 45 | 170 - 180 | N=J=O | 25 - 35 | | | |
| Ucã-ãCcê-C~ | 150 - 170 | N=J=O=J | =90 - 40 | 170 - 190 | N=J=O | 30 - 40 | 150 - 170 | N=J=O=J | =P25 - 35 | | | |
| m-eiEaEê | 150 - 170 | N=J=O=J | =P25 - 35 | 170 - 190 | N=J=O | 30 - 40 | 150 - 170 | N=J=O=J | =P25 - 35 | | | |
| d-ããEir-ê | ~ | ~ | ~ | | | | | | | | | |
| ã-ã-~eããã-~ | | | | | | | | | | | | |
| mã-r(çê) | 175 - 200 | P | 40 - 50 | 175 - 200 | O | 40 - 50 | 175 - 200 | =O | 40 - 50 | | | |
| A-ãCcêcê | | | | 200 | N=J=O | 45 - 60 | 200 | N=J=O | 45 - 60 | * | 50 - 60 | |
| mçããçê | | | | | | | | | | 200 | P=J=Q | 15 - 25 |
| çêlEê | | | | | | | | | | 200 | =Q | 15 - 25 |
| ~aêlEaê | | | | | | | | | | | | |
| m-eilEaEeLaE | 180 - 180 | N=J=Q | 30 - 40 | | | | | | | | | |
| Ccêã-A-ãCcêã-ê | | | | | | | | | | | | |
| ããããEeEãE | 170 - 190 | N=J=Q | 35 - 45 | | | | | | | | | |
| Ccêã-A-ãCcêã-ê | | | | | | | | | | | | |

* çAããE=Acã=ãCcAUÊi=çE=eçããç=ê-çç

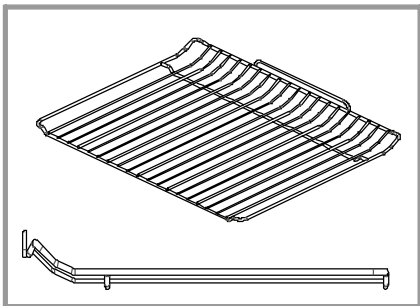
4.5. ACCESORIOS DEL HORNO

Se recomienda que utilice los recipientes indicados en la tabla en función de los alimentos que se cocinen en el horno. También puede utilizar envases de vidrio, moldes para pasteles y bandejas de horno especiales para su uso en el horno disponibles en el mercado. Preste atención a la información que el fabricante ofrece acerca de este tema. Si se utilizan recipientes pequeños, colóquelos en la parrilla interna justo en el medio de la misma. La información que se ofrece a continuación está pensada para el uso de recipientes esmaltados.

Si la comida que desea cocinar no cubre totalmente la bandeja del horno o se saca del congelador, o bien, si se utiliza una bandeja para recoger el jugo que pierde la comida durante el asado, es posible que la bandeja se deforme debido a las altas temperaturas durante la cocción o fritura. Éste es un efecto físico normal que se provoca durante la transferencia de calor. No deje la bandeja de vidrio o recipiente en un ambiente frío inmediatamente después de cocinar en ellos. No los coloque sobre superficies frías y mojadas. Colóquelos sobre un paño seco para que se enfríen lentamente. De lo contrario, la bandeja o recipiente de vidrio se puede romper. Si va a asar a la parrilla, le recomendamos que coloque la parrilla sobre la bandeja suministrada con el horno (en caso de que su producto incluya este elemento). Así, el aceite que salpique o se pierda no ensuciará el interior del horno. Si va a utilizar la parrilla grande, coloque una bandeja en uno de los estantes inferiores para evitar la acumulación de grasas. Para facilitar la limpieza, añada un poco de agua en la bandeja. Cuando ase a la parrilla, utilice el estante 3 ó 4. Engrase la parrilla para evitar que la comida se pegue a la misma.

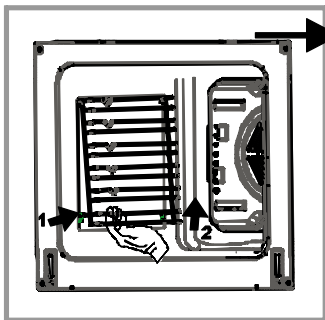


Rejilla anti-vuelco para bandejas



- Para colocar la parrilla correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.
- La rejilla anti-vuelco debe colocarse en el interior del horno.

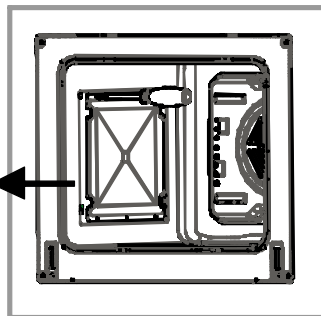
Extracción de la parrilla



Saque la parrilla tal como se muestra en la ilustración. Tras liberarla de los clips, levántela.

Quite los tornillos G de cada panel catalítico esmaltado.

Extracción del panel catalítico



APARTADO 5: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

5.1. LIMPIEZA

Antes de limpiar el horno, asegúrese de que todos los botones de control estén apagados y el aparato esté frío. Desenchufe el aparato.

No utilice materiales de limpieza con partículas que puedan rayar las partes esmaltadas y pintadas del horno. Utilice limpiadores en gel o líquidos que no posean partículas. No utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, esponjas metálicas o herramientas contundentes dado que pueden dañar la superficie. Si el excedente de líquido que se derrama en su horno se quema, puede dañar el esmalte. Limpie de inmediato cualquier derrame. No utilice aparatos de vapor para la limpieza del horno.

Cómo limpiar el interior del horno

Asegúrese de desenchufar el horno antes de comenzar a limpiarlo. Podrá limpiar mejor el interior del horno si está ligeramente templado. Limpie el horno con un paño suave humedecido con agua y jabón después de cada uso. Luego, vuelva a limpiarlo con un paño húmedo y séquelo. No limpie el horno con limpiadores secos o en polvo. No es necesario limpiar la parte posterior y los laterales del armazón interno de productos con armazones de esmalte catalítico. Sin embargo, se recomienda que lo cambie después de un cierto período de tiempo y de acuerdo con el uso.

- * La junta de la puerta se puede limpiar con una esponja empapada en agua tibia. No utilice limpiadores abrasivos ni resquebraje la junta.
- * Compruebe de forma periódica el estado de las juntas del horno. Si estuvieran dañadas, contacte con el servicio técnico autorizado más cercano para que procedan a sustituir las.

5.2. MANTENIMIENTO

Sustitución de la luz del horno

Se recomienda que esta tarea la realice el servicio técnico autorizado. Desenchufe el horno y asegúrese de que esté frío. Después de quitar la tapa, saque la bombilla. Coloque la nueva bombilla, resistente a 300°C, que podrá encontrar en los establecimientos autorizados. Después, coloque la tapa de protección de la bombilla en su lugar. Después de esto, el horno estará listo para ser usado.



APARTADO 6: SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

6.1. REQUISITOS ANTES DE CONTACTAR CON EL SERVICIO TÉCNICO

Si el horno no funciona:

El horno puede estar desconectado debido a un apagón. En los modelos con temporizador, puede que el mismo no esté ajustado.

Si el horno no calienta:

La temperatura puede no haberse ajustado con el interruptor del calentador del horno.

Si la lámpara del interior del horno no se enciende:

Debe comprobar que haya corriente eléctrica. Debe comprobar que las bombillas funcionen. Si no funcionan, puede cambiarlas siguiendo las instrucciones dadas para ello.

Cocción (si la parte superior y la inferior no cocinan igual):

Controle la ubicación de los estantes, el período de cocción y los valores de calor de acuerdo con el manual.

Si aun siguiendo estos pasos sigue teniendo problemas, comuníquese con el servicio técnico autorizado.

6.2. INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL TRANSPORTE

Si debe transportar el aparato:

Guarde el embalaje original para utilizarlo cuando deba transportar el aparato. Siga las señales de transporte de la caja. Sujete el horno con cinta en las partes superiores; sujete también las puntas y cabezales, así como los porta cacerolas a los paneles del mismo.

Coloque un papel entre la cubierta superior y el panel del cocción, cubra la cubierta superior y luego péguela con cinta a las superficies laterales del horno.

Pegue cartón o papel con cinta adhesiva en la cubierta frontal del vidrio interior del horno: será conveniente que las bandejas y la parrilla del horno no dañen la cubierta del mismo durante su traslado. También debe cubrir los laterales.

Si no tiene el embalaje original:

Tome las medidas necesarias para evitar que las superficies externas (de vidrio o esmaltadas) no se golpeen.



| | | |
|---|-----------|----------------|
| Marca | | WALTHAM |
| Modelo | | WTP64IX |
| Tipo de horno | | ELÉCTRICO |
| Masa | Kg | 34,2 (+/-2) |
| Índice de eficiencia energética – convencional | | 119,7 |
| Índice de eficiencia energética – ventilación forzada | | 105,0 |
| Clase energética | | A |
| Consumo de energía (electricidad) - convencional | kWh/ciclo | 0,98 |
| Consumo de energía (electricidad) –ventilación forzada | kWh/ciclo | 0,86 |
| Número de cavidades | | 1 |
| Fuente de calor | | ELÉCTRICO |
| Volumen | L | 64 |
| Este horno cumple con EN 60350-1 | | |
| Trucos para ahorrar energía | | |
| <p>Horno</p> <ul style="list-style-type: none"> -A ser posible, cocine los alimentos juntos. - Mantenga el tiempo de precalentamiento durante poco tiempo. -No prolongue el tiempo de cocción. -No olvide apagar el horno al final de la cocción. - No abra la puerta del horno durante el periodo de cocción. | | |



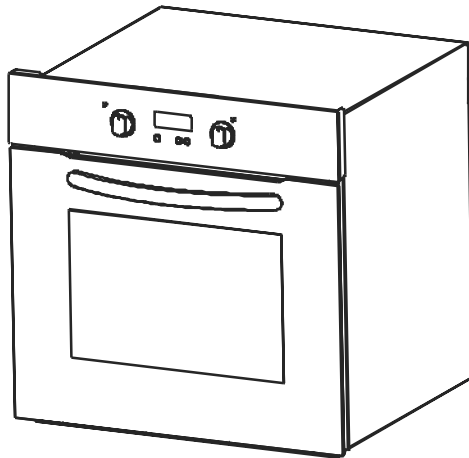
Este símbolo en el aparato o en su embalaje indica que no debe tratarse como basura doméstica. En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida selectiva adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al desechar este producto de forma correcta evitará las posibles consecuencias nocivas para el medio ambiente y la salud de las personas que podrían derivar de la mala gestión del producto como residuo. Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con su ayuntamiento, servicio de recogida selectiva de desechos o con la tienda en la que lo adquirió.

WALTHAM

WTP64IX

DE

**Bedienungs- und
Installationsanweisungen
zum
Pyrolyse-Einbauofen**





Sehr geehrter Kunde,

Unser Ziel ist es, Ihnen hochqualitative Produkte bieten zu können, die mehr leisten, als Sie erwarten. Dazu werden unsere Produkte in modernen Fertigungsstätten produziert und ganz besonders auf ihre Qualität getestet.

Diese Anleitung wurde erstellt, um Sie bei der sicheren und effektiven Bedienung Ihres Gerätes zu unterstützen, das unter Einsatz aktuellster Technologien für Sie hergestellt wurde.

Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch: Sie enthält grundlegende Informationen zur richtigen und sicheren Installation, zur Wartung und natürlich auch zum Gebrauch. Zum Anschluss Ihres Produktes wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.

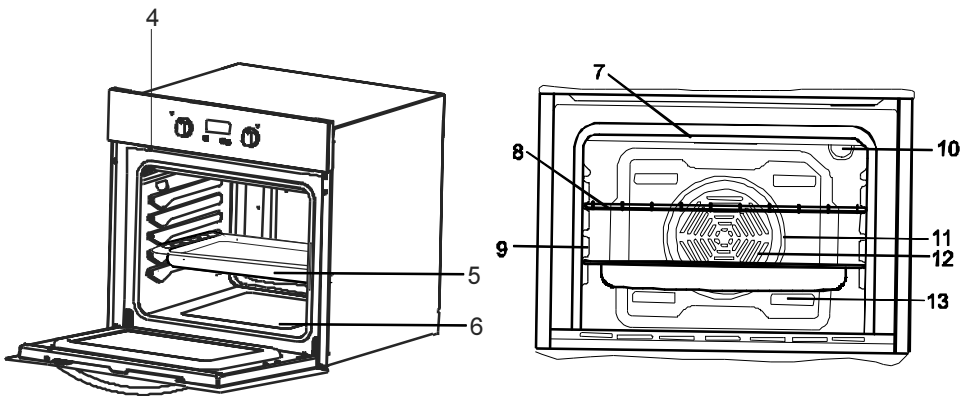
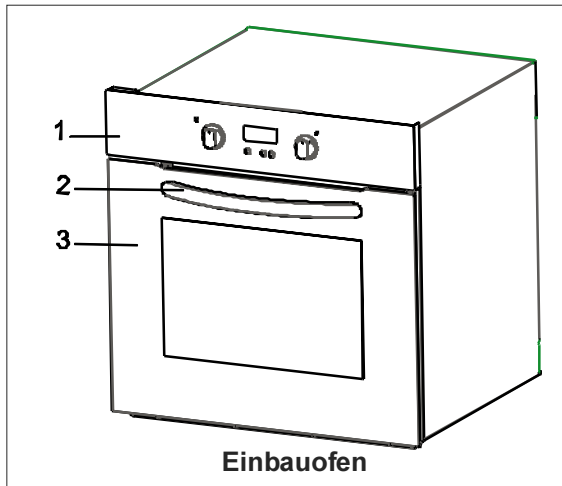




Inhalt

- 1- Erscheinungsbild und Größe des Produkts
- 2- Warnhinweise
- 3- Vorbereitungen für Installation und Gebrauch
- 4- Bedienung
- 5- Reinigung und Wartung Ihres Produktes
- 6- Service und Transport

TEIL 1: ERSCHEINUNGSBILD UND GRÖSSE DES PRODUKTS



KOMPONENTEN:

- | | |
|---|---|
| 1 - Bedienfeld | 8 - Grillrost |
| 2 - Griff | 9 - Einschübe |
| 3 - Ofentür | 10 - Ofenbeleuchtung |
| 4 - Kindersicherung | 11 - Turboheizelement (hinter der Platte) |
| 5 - Einsatz | 12 - Lüfter (hinter der Platte) |
| 6 - Unteres Heizelement (hinter der Platte) | 13 - Luftauslässe |
| 7 - Oberes Heizelement (hinter der Platte) | |

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM UND VOLLSTÄNDIG. BEVOR SIE IHR GERÄT VERWENDEN; BEWAHREN SIE SIE ZUM KÜNFTIGEN NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

DIESE ANLEITUNG WURDE FÜR MEHRERE MODELLE GESCHRIEBEN. DAHER KANN ES VORKOMMEN, DASS EINIGE IN DIESER ANLEITUNG BESCHRIEBENEN FUNKTIONEN NICHT AUF IHR MODELL ZUTREFFEN. ACHTEN SIE BEIM LESEN DER BETRIEBSANLEITUNG AUF AUSDRÜCKE MIT ABBILDUNGEN.

Allgemeine Sicherheitswarnungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen bedient werden, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind bzw. die einen Mangel an Erfahrung und Wissen aufweisen, sofern sie überwacht werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht beaufsichtigt werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht unter kontinuierlicher Beaufsichtigung stehen.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf den Kochflächen.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr ab.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben zu werden.

- Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Ofen zu berühren.
- Während der Benutzung können kurzzeitig festgehaltene Griffe heiß werden.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür sowie andere Oberflächen nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern, da diese die Oberfläche verkratzen und so zu Sprüngen und anderen Oberflächenschäden führen können.
- Benutzen Sie keinerlei Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes.
- **WARNUNG:** Stellen Sie vor Auswechslung der Lampe zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- **VORSICHT:** Erreichbare Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.

- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit allen lokalen und internationalen Standards und Richtlinien hergestellt.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Kundendiensttechnikern ausgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern durchgeführt werden, setzen Sie möglicherweise Gefahren aus. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Gerätes auf irgendeine Weise zu ändern oder zu modifizieren.

- Überzeugen Sie sich vor der Installation davon, dass örtliche Versorgung (Gasart und Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und Anforderungen des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die Voraussetzungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

- Vorsicht: Dieses Gerät ist ausschließlich darauf ausgelegt, Lebensmittel zu garen; es ist nur für den Indoor-Betrieb in Privathaushalten vorgesehen und darf nicht für andere Zwecke oder in anderen Applikationen eingesetzt werden, wie z. B. für die nicht-private Nutzung oder in einer kommerziellen Umgebung bzw. zum Beheizen von Räumen.

- Versuchen Sie nicht, das Gerät durch Ziehen am Türgriff anzuheben.

- Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit vorgenommen. Da das Glas springen kann, reinigen Sie es zur Vermeidung von Kratzern entsprechend vorsichtig. Achten Sie darauf, nicht mit Zubehör gegen das Glas zu schlagen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt wird. Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller, einer seiner Kundendienstniederlassungen oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommen kann.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Ofentür klettern oder darauf sitzen.

Warnhinweise zur Installation

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor es komplett installiert wurde.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden, die durch falsche Aufstellung/Installation durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass nichts während des Transports beschädigt wurde. Bei Schäden wenden Sie sich bitte umgehend an einen qualifizierten Kundendienstmitarbeiter. Da die Verpackungsmaterialien für Kinder gefährliche Teile enthalten können (Kunststoffe, Heftklammern, Hartschaum usw.), sollten sie umgehend gesammelt und aus der Reichweite von Kindern entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie das Gerät keiner Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee etc. aus.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schrank) müssen Temperaturen von mindestens 100 °C standhalten können.

Während der Verwendung

- Wenn Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, tritt ein ungewöhnlicher Geruch durch die Erwärmung von isolierenden Materialien und Heizelementen auf. Aus diesem Grund lassen Sie Ihren Ofen zunächst 45 Minuten lang bei maximaler Temperatureinstellung arbeiten, bevor Sie Lebensmittel damit zubereiten. Dabei achten Sie besonders auf eine gute Belüftung des Raumes, in dem Sie Ihr Produkt installiert haben.
- Während der Benutzung werden außen- und innenliegende Oberflächen heiß. Treten Sie beim Öffnen der Ofentür aufgrund des aus dem Ofen strömenden heißen Dampfes einen Schritt zurück. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Geben Sie im Betrieb keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das bzw. in die Nähe des Gerätes.
- Tragen Sie beim Herausnehmen und Hineingeben von Lebensmitteln immer Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie das Kochgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Ölen und Fetten (fest oder flüssig) arbeiten. Bei starker Hitze können sich diese Substanzen spontan entzünden. Geben Sie niemals Wasser auf durch Öl verursachtes Feuer. Ersticken Sie derart entstandene Flammen mit dem Deckel des jeweiligen Kochgeschirrs und schalten das Kochgerät ab.
- Trennen Sie die Stromversorgung, falls Sie das Gerät voraussichtlich lange Zeit nicht benutzen. Lassen Sie den Hauptschalter abgeschaltet.

Halten Sie bei Nichtbenutzung außerdem das Gasventil geschlossen.

- Stellen Sie sicher, dass die Knöpfe bei Nichtbenutzung immer auf die Position 0 (Stopp) eingestellt sind.
- Die Einschübe neigen sich beim Herausziehen leicht. Achten Sie darauf, keine heißen Flüssigkeiten zu verschütten.
- Stellen Sie nichts auf der geöffneten Ofentür oder Schublade ab. Das Gerät kann kippen, die Abdeckung schwer beschädigt werden.
- Geben Sie keine schweren oder entflammbaren bzw. entzündlichen Gegenstände (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff etc.) in die Schublade. Dazu zählt auch Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffen).
- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder dergleichen am Gerät oder seinen Griffen auf.

Während der Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät vor Aktionen wie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer ab. Sie können diese Arbeiten nach Abschalten oder Trennen der Stromversorgung ausführen.
- Entfernen Sie zur Reinigung des Bedienfeldes nicht die Bedienknöpfe.

**ZUR WAHRUNG DER SICHERHEIT UND EFFIZIENZ IHRES GERÄTES EMPFEHLEN
WIR, GRUNDSÄTZLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE EINZUSETZEN UND SICH BEI
PROBLEMEN AN UNSERE AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTMITARBEITER ZU
WENDEN.**

TEIL 3: VORBEREITUNGEN FÜR INSTALLATION UND GEBRAUCH

Dieser moderne, funktionale und praktische Ofen wurde mit Teilen und Materialien höchster Güte hergestellt und wird Ihre Ansprüche in jeder Hinsicht erfüllen. Vergessen Sie nicht, die Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit Sie gleich zu Anfang richtig und sicher mit dem Gerät arbeiten können und es auch in Zukunft nicht zu Problemen kommt. In den nachstehenden Informationen finden Sie bestimmte Regeln, die wichtig für richtige Aufstellung und Wartungsarbeiten sind. Diese Informationen sollten (insbesondere vom Installateur) mit besonderer Aufmerksamkeit gelesen werden.

WENDEN SIE SICH ZUR INSTALLATION IHRES OFENS AN DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST!

3.1. DER RICHTIGE PLATZ FÜR IHREN OFEN

Bei der Auswahl des richtigen Aufstellungsortes für Ihren Ofen müssen einige Punkte beachtet werden. Halten Sie sich in jedem Fall an unsere nachstehenden Empfehlungen, damit es später nicht zu Problemen oder gefährlichen Situationen kommt!

- Bei der Auswahl des richtigen Platzes für Ihren Ofen sollten Sie darauf achten, dass sich keine entflammaren oder explosiven Materialien in nächster Nähe befinden; dies können Vorhänge, ölige Tücher und ähnliche Materialien sein, die schnell Feuer fangen.
- Die Ihren Ofen umgebenden Möbel müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen, die auch Temperaturen von 50 °C oberhalb der Raumtemperatur aushalten.
- In Abbildung 1 finden Sie eine Darstellung der erforderlichen Gegebenheiten oder Änderungen hinsichtlich Wandschränken und Abzugshauben sowie der nötigen Minimalabstände zum Ofen und seinen Flächen. Demzufolge sollte die Abzugshaube mit einem minimalen Abstand von 65 cm von der Oberfläche des Kochfeldes angebracht werden. Ohne Abzugshaube sollte ein Abstand von mindestens 70 cm eingehalten werden.

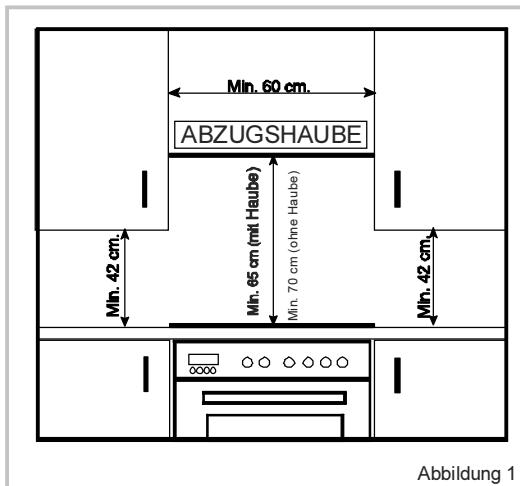
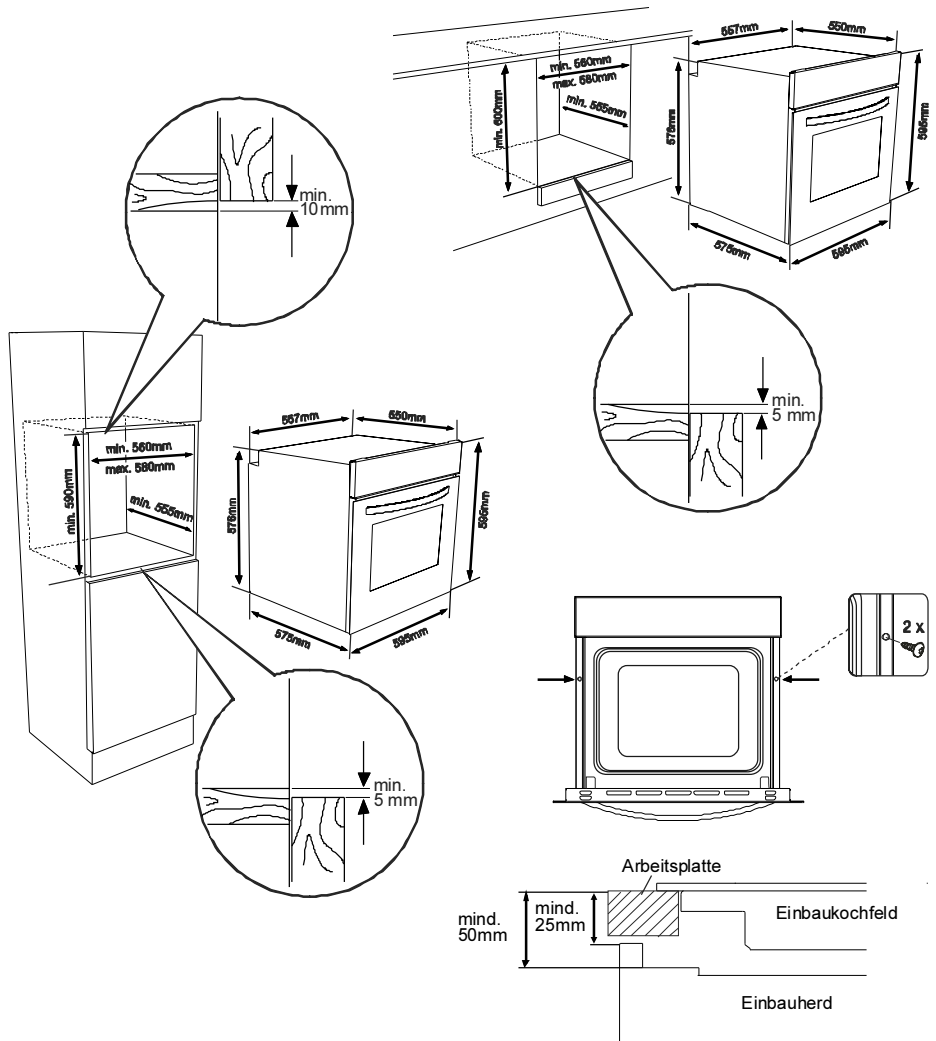


Abbildung 1

3.2 EINBAUOFEN INSTALLIEREN



Öffnen Sie die Backentür und setzen Sie zwei Schrauben in die am Rahmen befindlichen Löcher ein. Öffnen Sie die Backentür und setzen Sie zwei Schrauben in die am Rahmen befindlichen Löcher ein. Ziehen Sie die Schrauben fest, wenn das Gerät die Holzoberfläche der Küchenzeile berührt.

Wenn der Herd unter einem Kochfeld eingebaut wird, sollte der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Oberseite des Herdes 50mm betragen; der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und dem Bedienfeld 25mm.

Die Abmessungen des Gehäuses, in das der Ofen eingebaut wird, müssen absolut passend, das Material muss für höhere Temperaturen geeignet sein. Zur korrekten Installation darf das Produkt keine elektrischen oder isolierten Teile berühren. Isolierte Teile müssen so angebracht werden, dass sie auch mit Werkzeugen nicht entfernt werden können. Wir raten von der Installation des Gerätes in nächster Nähe zu Kühl- und Gefriergeräten ab. Andernfalls kann die Leistung dieser Geräte durch Abwärme des Produktes beeinträchtigt werden. Nach dem Auspacken des Ofens überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät unversehrt ist. Falls Sie eine Beschädigung des Gerätes vermuten, benutzen Sie es nicht. Wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.

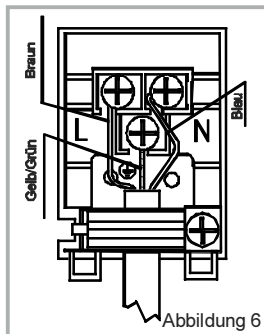
3.3. VERKABELUNG UND SICHERHEIT – EINBAUOFEN

Bei der Verkabelung müssen die nachstehenden Anweisungen exakt eingehalten werden:

- Das Erdungskabel muss über die Schraube mit dem Erdungsanschluss (@) verbunden werden. Das Versorgungskabel muss wie in Abbildung 6 gezeigt angeschlossen werden. Falls kein geerdeter, den lokalen Normen entsprechender Stromanschluss zur Verfügung stehen sollte, wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.
- Die geerdete Steckdose muss sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes befinden. Benutzen Sie niemals Verlängerungskabel.
- Das Versorgungskabel darf keine heißen Flächen des Produktes berühren.
- Bei jeglichen Beschädigungen des Versorgungskabels wenden Sie sich in jedem Fall an den autorisierten Kundendienst. Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Die Verkabelung des Gerätes muss durch den autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Dazu müssen Versorgungskabel vom Typ H05VV-F eingesetzt werden.

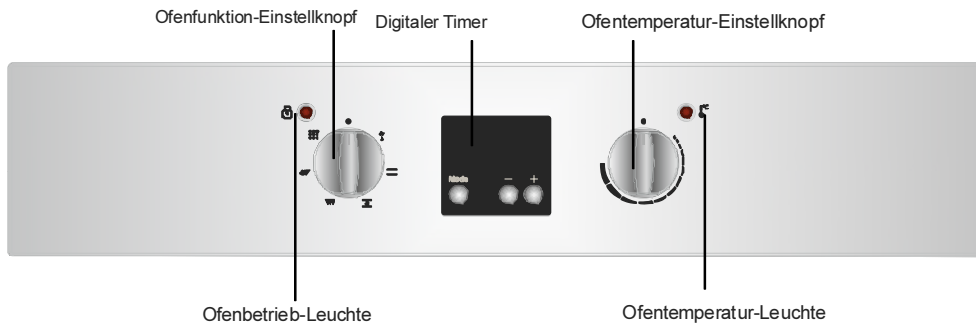
Durch eine nicht ordnungsgemäße Verkabelung kann das Gerät beschädigt werden. Solche Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

- Das Gerät ist auf eine Stromversorgung von 220 bis 240 V Wechselspannung ausgelegt; falls Ihre Netzspannung von diesen Werten abweichen sollte, wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.
- **Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für jegliche Arten von Schäden oder Verlusten, die durch Nichteinhaltung von Sicherheitsnormen entstehen!**



4.1 BEDIENFELD

Einbauofen



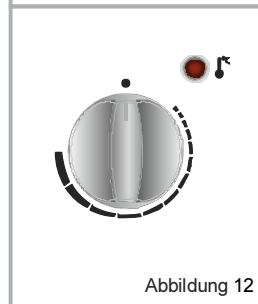
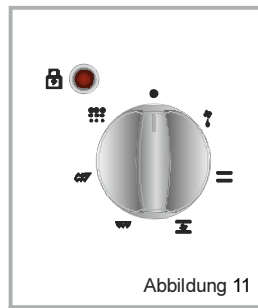
Ofenfunktion-Einstellknopf:

Drehen Sie den Knopf zur Auswahl der gewünschten Garfunktion auf das entsprechende Symbol (Abbildung 11). Einzelheiten zu Ofenfunktionen werden in Tabelle 1 und im nächsten Abschnitt erklärt.

Ofentemperatur-Einstellknopf:

Nach Einstellung der Garfunktion kann die Temperatur über den Ofentemperatur-Einstellknopf (Abbildung 12) angepasst werden und der Ofen nimmt den Betrieb auf (Timer muss eingestellt sein, falls verfügbar).

Je nach Thermostatbetrieb ist die Temperatursignalleuchte ein- oder ausgeschaltet.



4.2. OFENFUNKTION-EINSTELLKNOPF VERWENDEN

* Die Funktionen Ihres Ofens können je nach Produktmodell variieren.



Statisches Garen

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Heizelement schalten sich ein.

Die statische Garfunktion gibt Hitze ab; dies gewährleistet gleichmäßiges Garen der Lebensmittel von oben und unten. Dies eignet sich ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelgerichte, Lasagne und Pizza. Bei dieser Funktion empfiehlt es sich, den Ofen 10 Minuten vorzuheizen und nur einen Einschub auf einmal zu verwenden.



Grillfunktion

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, das Grill-Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion dient dem Grillen und Rösten von Lebensmitteln; verwenden Sie die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorheizen zu lassen.

Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.



Schnellgrillfunktion

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Grill- und unteres Heizelement schalten sich ein.

Diese Funktion dient dem schnelleren Grillen und der Abdeckung einer größeren Fläche, z. B. beim Grillen von Fleisch; verwenden Sie die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorheizen zu lassen.

Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.



Umluft:

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Heizelement sowie Lüfter schalten sich ein.

Diese Funktion eignet sich optimal bei Gebäck. Die Lebensmittel werden über das obere und untere Heizelement im Ofen gegart, der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorheizen zu lassen.



Auftaufunktion

Ofen-Warnleuchten werden eingeschaltet, der Lüfter schaltet sich ein.

Zur Nutzung der Auftaufunktion nehmen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel und geben sie in den von unten gesehen dritten Einschub des Ofens. Es empfiehlt sich, ein Blech unter den gefrorenen Lebensmitteln zu platzieren; dieses kann das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser auffangen. Bei dieser Funktion werden Ihre Lebensmittel nicht gegart oder gebackt, sondern lediglich schneller aufgetaut.



Pyrolyse-Reinigung

Diese Funktion ermöglicht Ihnen die gründliche Reinigung des Garraums.

⚠️ WARNUNG:

- **Entfernen Sie vor Aktivierung der Pyrolyse-Reinigung übermäßige verschüttete Lebensmittel; stellen Sie sicher, dass der Ofen leer ist.** Lassen Sie nichts im Garraum (z. B. Rost, flaches Blech, tiefes Blech etc.), da dies erhebliche Schäden verursachen kann.
- Entfernen Sie vor Aktivieren der Pyrolyse-Reinigung Einschübe und Halterungen (falls vorhanden).
- Stellen Sie sicher, dass die Ofentür geschlossen ist, bevor Sie die Pyrolyse-Reinigung aktivieren.
- Die Ofentür wird verriegelt, sobald die Pyrolyse-Funktion startet.
- Wenn die Pyrolyse-Reinigung eingeschaltet ist, sollten Sie ein über dem Ofen angebrachtes Kochfeld nicht verwenden. Dies könnte eine Überhitzung verursachen und beide Geräte beschädigen.
- Während der Pyrolyse-Reinigung wird die Ofentür heiß. Halten Sie Kinder fern, bis sie abgekühlt ist.
- Am Ende der Pyrolyse-Reinigung zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit.

Pyrolyse-Reinigung

- Der Garraum ist mit einer speziellen hitzeresistenten Emaille beschichtet.
- Während der Pyrolyse-Reinigung kann die Temperatur im Ofen zum Verbrennen von Lebensmittelresten etwa 475 °C erreichen. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Ofentür während der Pyrolyse-Reinigung automatisch.
- **Bei Abschluss der Reinigung bleibt die Ofentür verriegelt, bis der Garraum abgekühlt ist.**
- Der Kühlungslüfter arbeitet, bis der Ofen heruntergekühlt ist. Nach dem Garen sollten Sie sämtliche Lebensmittelreste mit einem feuchten Schwamm entfernen.
- Wir empfehlen, den Ofen nach jeder Pyrolyse-Reinigung mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm auszuwischen.
- Während der Pyrolyse-Reinigung können durch die Beseitigung von Lebensmittelresten leichte Gerüche oder etwas Rauch entstehen; dies ist normal. Bei der Ofenreinigung entstehender Rauch kann für Vögel sehr gefährlich sein und insbesondere Kinder und Haustiere stören; bringen Sie diese daher bis zum Abschluss der Funktion in einen anderen Raum. Während der Pyrolyse-Reinigung muss der Raum, in dem der Ofen aufgestellt ist, gut belüftet sein; halten Sie die Küchentür geschlossen, damit Gerüche und Rauch nicht in andere Räume gelangen.

ENERGIESPAREN

- Bei der Benutzung elektrischer Kochplatten müssen Sie Kochgeschirr mit flachen Böden verwenden.
- Wählen Sie ein Kochgeschirr mit geeigneter Größe.
- Setzen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr; so sparen Sie Zeit und Energie.
- Verwenden Sie möglichst wenig Flüssigkeit oder Fette; so sparen Sie Zeit und Energie.
- Reduzieren Sie die Kochstufe, sobald Flüssigkeiten zu kochen beginnen.
- Die Ofentür sollte während des Garens möglichst selten geöffnet werden.

Ofentimer einstellen und verwenden

Manuellen Betriebsmodus wählen

Erinnerungstimer
symbol



Symbol des manuellen
Betriebsmodus

Symbol der
Auto-Funktion

Wenn Sie Ihr Gerät das erste Mal an die Stromversorgung anschließen, blinken die Ziffern der Timer-Anzeige. Bevor Sie eine Garfunktion wählen oder eine Temperatur einstellen können, müssen Sie das Gerät in den manuellen Betriebsmodus umschalten. Drücken Sie zur Auswahl des manuellen Betriebsmodus die Minus- oder Plus-taste am Bedienfeld, während der Ofenfunktionsschalter auf „0“ eingestellt ist.

Tageszeit einstellen

Nach Einrichtung Ihres Ofens für den manuellen Betrieb sollten Sie auch die Tageszeit einstellen. Passen Sie mit der Minus- oder Plus-taste die im Display angezeigte Zeit an. Lassen Sie die Minus- oder Plus-taste los, sobald die richtige Zeit angezeigt wird. Nach 5 Sekunden wird die Zeitanzeige bestätigt und Sie können Ihren Ofen benutzen.

Erinnerungstimer einstellen

Sie können den Erinnerungstimer jederzeit einstellen, unabhängig davon, ob eine Ofenfunktion ausgewählt wurde. Über den Erinnerungstimer können Sie eine gewünschte Zeit einstellen, nach deren Ablauf ein Alarm ertönt.

Drücken Sie einmal die Modustaste und das Display zeigt den Wert 00:00 sowie das Erinnerungstimersymbol. Stellen Sie mit der Minus- oder Plus-taste den gewünschten Countdown ein.

Sobald der gewünschte Countdown angezeigt wird, lassen Sie die Minus- oder Plus-taste los.

Das Erinnerungstimersymbol erscheint in der Zeitanzeige. Sobald ein Countdown eingestellt wurde, können Sie die Zeit mit der Minus- oder Plus-taste anpassen, nachdem Sie die Modustaste einmal gedrückt haben.

Ein Alarm ertönt, sobald der Countdown abgelaufen ist. Der Alarm kann durch Betätigung der Modus-, Plus- oder Minustaste deaktiviert werden.

Garzeit einstellen

Bei dieser Funktion können Sie ähnlich wie beim Erinnerungstimer einen Countdown einstellen. Allerdings setzt der Ofen bei dieser Funktion das Heizen nicht fort, sobald der Countdown verstrichen ist.

Stellen Sie über den Thermostatknopf die Temperatur ein und wählen Sie über den Ofenfunktionsregler den erforderlichen Betriebsmodus. Das Symbol des manuellen Betriebsmodus erscheint im Display. Anschließend können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Drücken Sie zweimal die Modustaste (bis „dur“ im Display erscheint) und das Display zeigt den Wert 00:00. Stellen Sie mit der Minus- oder Plus-taste die gewünschte Garzeit ein. Sobald der gewünschte Countdown angezeigt wird, lassen Sie die Minus- oder Plus-taste los. Die Zeit wird sofort heruntergezählt und der Buchstabe A erscheint in der Zeitanzeige. Sobald ein Countdown eingestellt wurde, können Sie die Zeit mit der Minus- oder Plus-taste anpassen, nachdem Sie die Modustaste zweimal gedrückt haben.

Ein Alarm ertönt, sobald der Countdown abgelaufen ist, und der Ofen schaltet sich aus. Der Buchstabe A blinkt und das Heizsymbol verschwindet. Drücken Sie zum Deaktivieren des akustischen Signals und zum Rücksetzen des Ofens in den

manuellen Betriebsmodus die Modus-, Plus- oder Minustaste; der Buchstabe A verschwindet aus der Anzeige und stattdessen erscheint das Symbol des manuellen Betriebsmodus.

Wichtig: Wenn Sie Thermostatknopf und Ofenfunktionswähler nicht auf „0“ einstellen, setzt das Gerät den Betrieb fort, sobald Sie die Modus-, Plus- oder Minustaste drücken.

Garzeitende einstellen

Diese Funktion ist ähnlich der Garzeitfunktion; Sie wählen jedoch nicht die Anzahl Minuten, nach der sich der Ofen abschalten soll, sondern Sie legen die Tageszeit zur Abschaltung des Ofens fest.

Stellen Sie über den Thermostatknopf die Temperatur ein und wählen Sie über den Ofenfunktionsregler den erforderlichen Betriebsmodus. Das Symbol des manuellen Betriebsmodus erscheint im Display. Drücken Sie dreimal die Modustaste (bis „Ende“ im Display erscheint) und das Display zeigt den Wert 00:00. Stellen Sie mit der Minus- oder Plus-taste die Tageszeit ein, zu der das Garen enden soll. Der Timer berechnet die Garzeit basierend auf der ausgewählten Tageszeit und der aktuell im Display angezeigten Uhrzeit. Lassen Sie die Minus- oder Plus-taste los, sobald die Tageszeit angezeigt wird, zu der der Ofen das Garen beenden soll. Sobald ein Countdown eingestellt wurde, können Sie die Zeit mit der Minus- oder Plus-taste anpassen, nachdem Sie die Modustaste dreimal gedrückt haben.

Wenn die Tageszeit das von Ihnen eingestellte Garzeitende erreicht, schaltet sich der Ofen aus und ein Alarm ertönt. Der Buchstabe A blinkt und das Heizsymbol verschwindet. Drücken Sie zum Deaktivieren des akustischen Signals und zum Rücksetzen des Ofens in den manuellen Betriebsmodus die Modus-, Plus- oder Minustaste; der Buchstabe A verschwindet aus der Anzeige und stattdessen erscheint das Symbol des manuellen Betriebsmodus.

Wichtig: Wenn Sie Thermostatknopf und Ofenfunktionswähler nicht auf „0“ einstellen, setzt das Gerät den Betrieb fort, sobald Sie die Modus-, Plus- oder Minustaste drücken.

Start- und Endzeit einstellen

Über diese Funktion können Sie eine Zeit festlegen, zu der sich der Ofen ein- und ausschalten soll.

Stellen Sie über den Thermostatknopf die Temperatur ein und wählen Sie über den Ofenfunktionsregler den erforderlichen Betriebsmodus. Drücken Sie zweimal die Modustaste (bis „dur“ im Display erscheint) und das Display zeigt den Wert 00:00. Stellen Sie mit der Minus- oder Plus-taste die Garzeit ein. Der Buchstabe A erscheint in der Timer-Anzeige. Drücken Sie sofort die Modustaste („Ende“ erscheint am Display) und der Timer zeigt den Wert 00:00. Stellen Sie mit der Minus- oder Plus-taste die Tageszeit ein, zu der sich der Ofen ausschalten soll.

Der Ofen berechnet, wann er sich einschalten muss, damit Ihr Gericht für die von Ihnen ausgewählte Dauer gegart wird. Er schaltet sich zur berechneten Tageszeit automatisch ein. Wenn die Tageszeit das von Ihnen eingestellte Garzeitende erreicht, schaltet sich der Ofen aus und ein Alarm ertönt. Der Buchstabe A blinkt und das Heizsymbol verschwindet. Drücken Sie zum Deaktivieren des akustischen Signals und zum Rücksetzen des Ofens in den manuellen Betriebsmodus die Modus-, Plus- oder Minustaste; der Buchstabe A verschwindet aus dem Display und stattdessen erscheint das Symbol des manuellen Betriebs.

Wichtig: Wenn Sie Thermostatknopf und Ofenfunktionswähler nicht auf „0“ einstellen, setzt das Gerät den Betrieb fort, sobald Sie die Modus-, Plus- oder Minustaste drücken.

Akustisches Signal anpassen

Sie können die Lautstärke des akustischen Signals anpassen, indem Sie die Modustaste dreimal drücken, während der Ofenfunktionswähler auf „0“ eingestellt ist. L3 erscheint im Display. Passen Sie die Lautstärke mit der Minus- oder Plustaste wie gewünscht an. Lassen Sie die Minustaste los und die Lautstärke des akustischen Signals wird eingestellt.

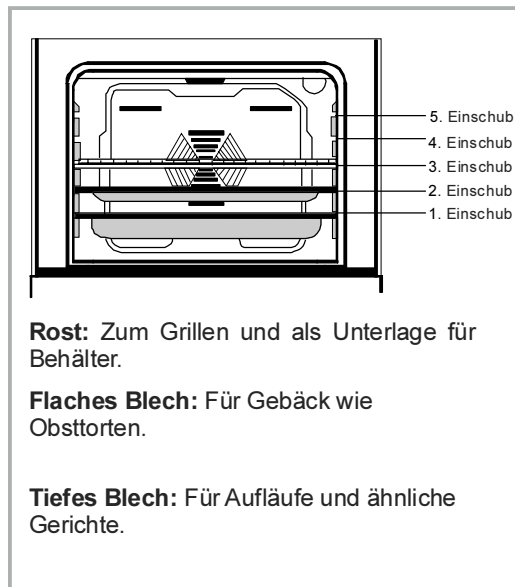
| SPEISEN | TURBO | | | OBER-/UNTERHERITZE | | | OBER-/UNTERHERITZE + UMLUFT | | | GRILL | | |
|---------------------------|--------------------|----------------------|-------------------|--------------------|----------------------|-------------------|-----------------------------|----------------------|-------------------|--------------------|----------------------|-------------------|
| | Temperatur (°C) | Einschub position | Garzeit (Min.) | Temperatur (°C) | Einschub position | Garzeit (Min.) | Temperatur (°C) | Einschub position | Garzeit (Min.) | Temperatur (°C) | Einschub position | Garzeit (Min.) |
| Schichtgebäck | 170 - 190 | 1-2-3 | 35 - 45 | 170 - 190 | 1-2 | 35 - 45 | 170 - 190 | 1-2 | 25 - 35 | | | |
| Kuchen | 150-170 | 1-2-3 | 30 - 40 | 170 - 190 | 1-2 | 30 - 40 | 150 - 170 | 1-2-3 | 25 - 35 | | | |
| Kekse | 150-170 | 1-2-3 | 25 - 35 | 170 - 190 | 1-2 | 30 - 40 | 150 - 170 | 1-2-3 | 25 - 35 | | | |
| Frikadellen | | | | | | | | | | 200 | 4 | 10 - 15 |
| Mehrschichtige Speisen | 175-200 | 2 | 40 - 50 | 175-200 | 2 | 40 - 50 | 175-200 | 2 | 40 - 50 | | | |
| Geflügel | | | | 200 | 1-2 | 45 - 60 | 200 | 1-2 | 45 - 60 | 200 | * | 50 - 80 |
| Koteletts | | | | | | | | | | 200 | 3-4 | 15 - 25 |
| Rindersteaks | | | | | | | | | | 200 | 4 | 15 - 25 |
| Zwei-Blech- Kuchen | 160-180 | 1-4 | 30 - 40 | | | | | | | | | |
| Drei-Blech-Kuchen | 170-190 | 1-4 | 35 - 45 | | | | | | | | | |

* Am Bratspieß zubereiten...

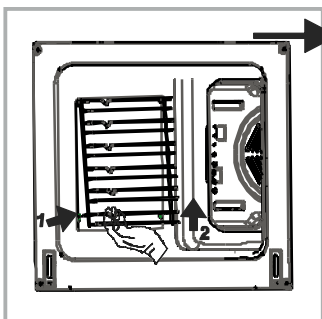
4.8. IM OFEN GENUTZTE ZUBEHÖRTEILE

Wir empfehlen, bei der Zubereitung von Speisen die in der Tabelle angegebenen Behälter zu verwenden; Sie können auch Glasbehälter, Kuchenformen und sonstige Einschübe verwenden, die sich für Ihren Ofen eignen. Beachten Sie bitte grundsätzlich die Anweisungen und Informationen des Herstellers. Wenn Sie kleine Behälter verwenden, platzieren Sie diese exakt in der Mitte des Rostes. Die nachstehenden Hinweise gelten insbesondere für emaillierte Behälter.

Wenn Speisen das Blech nicht komplett ausfüllen, tiefgefroren in den Ofen gegeben werden oder Sie ein Blech zum Auffangen von Flüssigkeiten einsetzen, kann sich das Blech aufgrund der hohen Temperaturen verformen. Dies ist völlig normal und das Ergebnis unterschiedlicher Ausdehnung von Materialien bei hohen Temperaturen. Achten Sie darauf, dass sich Kochutensilien aus Glas nach der Zubereitung nicht schlagartig stark abkühlen. Setzen Sie solche Utensilien nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Sorgen Sie dafür, dass solche Gegenstände langsam abkühlen, indem Sie sie auf ein Tuch setzen. Andernfalls kann das Glas brechen. Wenn Sie Ihren Ofen zum Grillen einsetzen, schieben Sie am besten die Grillschale (eventuell mitgeliefert) unter. Auf diese Weise verhindern Sie Verschmutzungen Ihres Ofens durch spritzendes oder tropfendes Fett. Wenn Sie das Grillrost verwenden, schieben Sie ein Blech in der unteren Position ein, in dem sich tropfendes Fett sammeln kann. Geben Sie etwas Wasser hinzu; dies erleichtert die Reinigung. Beim Grillen benutzen Sie den dritten oder vierten Einschub und fetten das Rost etwas ein, damit nichts daran kleben bleibt.



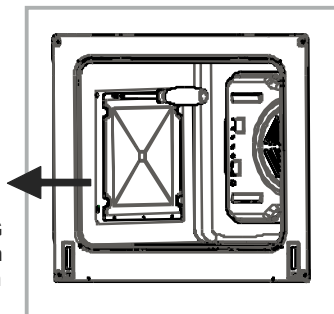
Rosthalterung entfernen



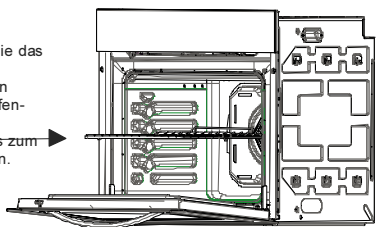
Ziehen Sie die Rosthalterung wie in der Abbildung gezeigt heraus. Heben Sie sie nach dem Lösen der Clips nach oben ab.

Drehen Sie jeweils 6 Schrauben an den emaillierten Wänden heraus.

Katalytische Wand entfernen



WARNUNG -
Positionieren Sie das Rost richtig im entsprechenden Einschub im Ofen-Innenraum und schieben es bis zum Anschlag hinein.



5.1. REINIGUNG

Bevor Sie Ihren Ofen reinigen, vergewissern Sie sich zunächst, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind und der Ofen abgekühlt ist. Ziehen Sie wenn möglich den Netzstecker.

Benutzen Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten: Diese können die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens beschädigen. Verwenden Sie Creme- oder Flüssigreiner ohne Scheuerzusätze. Benutzen Sie keinerlei ätzende Reiniger, Scheuermittel, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden. Überlaufende Lebensmittel und verschüttete Flüssigkeiten können sich in die Oberflächen Ihres Ofens einbrennen und Schäden an der Emaille verursachen. Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort auf. Benutzen Sie keinerlei Dampfreiniger zum Reinigen des Ofens.

Ofen-Innenraum reinigen

Trennen Sie den Ofen vor dem Reinigen von der Stromversorgung. Der Ofen-Innenraum lässt sich am besten reinigen, wenn er noch etwas warm ist. Wischen Sie den Ofen nach jeder Benutzung mit einem weichen Tuch aus, das Sie mit etwas Seifenwasser angefeuchtet haben. Wischen Sie den Ofen anschließend mit einem feuchten Tuch aus, danach wischen Sie ihn trocken. Benutzen Sie keine Trockenreiniger und keine Reinigungspulver. Bei Produkten mit katalytischen Emaille Rahmen müssen Rückwand und Seitenwände des Ofen-Innenraums nicht gereinigt werden. Allerdings sollten diese nach einer bestimmten Zeit (abhängig von der Nutzung) ausgetauscht werden.

Kochfeld reinigen

Die Kochfelder sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Edelstahlteile sollten lediglich mit Wasser abgewaschen und mit einem weichen Tuch oder Fensterleder getrocknet werden. Vertiefungen und Ecken lassen sich am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder etwas handwarmem Essig reinigen. Glasdeckel reinigen Sie mit heißem Wasser und einem rauen Tuch. Versuchen Sie, beim Reinigen auf starkes Reiben und Scheuern zu verzichten. Nötigenfalls können Sie flüssige Reinigungsmittel verwenden. Achten Sie auch darauf, den Glasdeckel nicht zu schließen, bis das Kochfeld komplett abgekühlt ist.

Glaskeramik reinigen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen.
- Lassen Sie die Glaskeramik vor dem Reinigen komplett abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass die von Ihnen eingesetzten Reinigungsmittel keinerlei Scheuermittel enthalten, die das Glas verkratzen können. Benutzen Sie am besten Creme- oder Flüssigreiner.
- Die Glaskeramik sollte mit kaltem Wasser abgewischt und mit einem weichen Tuch trocken gerieben werden, bis auch der letzte Reinigungsmittelrest entfernt ist.
- Übergelaufene Lebensmittel und sonstige Rückstände können Sie mit dem Schaber entfernen, der mit Ihrem Gerät geliefert wurde.
- Zuckerhaltige Lebensmittel sollten sofort entfernt werden, solange die Glaskeramik noch heiß ist.

- Stahlwolle kann zu Beschädigungen der Glaskeramik führen. Staub entfernen Sie am besten mit einem angefeuchteten Tuch von den entsprechenden Oberflächen.
- Im Laufe der Zeit können Verfärbungen der glaskeramischen Oberfläche auftreten; diese wirken sich jedoch nicht auf Funktion und Leistung der Glaskeramik aus. Der Grund dieser Verfärbungen liegt nicht in Veränderungen der Glaskeramik: Solche Verfärbungen treten auf, wenn sich Lebensmittelreste in die Oberfläche einbrennen, die Glaskeramik durch Kochgeschirr abgenutzt wird oder ungeeignete Reinigungsmittel verwendet wurden.
- Bevor Sie chemische Reinigungsmittel einsetzen, sollten Sie zunächst grundsätzlich den mitgelieferten Schaber verwenden. Mit diesem Schaber können Sie auch die kleinsten Verschmutzungen von der Glaskeramik entfernen. Auch schwierig zu entfernende Verunreinigungen wie geschmolzene Kunststoffe, Öl und Fette sowie zuckerhaltige Substanzen können ebenfalls leicht mit dem Schaber entfernt werden. Da der Schaber mit einer scharfen Rasierklinge arbeitet, ist er nicht ganz ungefährlich und sollte stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Achten Sie beim Einsatz des Schabers darauf, nicht das Silikon an den Kanten des Glases zu beschädigen.

5.2. WARTUNG

Ofenbeleuchtung austauschen

Die Ofenbeleuchtung muss durch einen autorisierten Techniker ausgetauscht werden. Verwenden Sie ein Leuchtmittel des Typs E14, T300 mit 230 V, 25 Watt. Vor dem Austausch der Beleuchtung sollte der Ofen vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt sein.

Das Lampendesign ist speziell zur Nutzung in Haushaltskochgeräten vorgesehen und eignet sich nicht zur Raumbelichtung.

TEIL 6: SERVICE UND TRANSPORT

6.1. BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Falls der Ofen nicht funktionieren sollte:

Der Ofen ist eventuell von der Stromversorgung getrennt oder ein Stromausfall ist eingetreten. Bei Modellen mit Timer ist eventuell eine falsche Uhrzeit eingestellt.

Falls sich der Ofen nicht aufheizen sollte:

Möglicherweise haben Sie vergessen, die Ofentemperatur einzustellen.

Falls die Ofenbeleuchtung nicht aufleuchten sollte:

Überprüfen Sie die Stromversorgung. Vergewissern Sie sich, dass das Leuchtmittel nicht defekt ist. In diesem Fall tauschen Sie das Leuchtmittel nach Anleitung aus.

Probleme beim Garen (z. B. ungleichmäßige Erwärmung bei Oberhitze/Unterhitze):

Kontrollieren Sie, ob das Grillrost/Backblech in der richtigen Position eingeschoben, die richtige Garzeit eingehalten und die Temperatur richtig eingestellt wurde.

Falls nach wie vor Probleme mit Ihrem Produkt auftreten sollten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

6.2. HINWEISE ZUM TRANSPORT

Falls das Gerät transportiert werden muss:

Zum Transportieren des Gerätes benutzen Sie am besten das Original-Verpackungsmaterial. Halten Sie sich an die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die oberen Teile des Gerätes, Brenner, Köpfe und Geschirrhalter mit Klebeband am Kochfeld.

Legen Sie Papier zwischen Abdeckung und Kochfeld, decken Sie die Abdeckung ab und befestigen Sie sie mit Klebeband an den Seitenflächen des Ofens.

Schützen Sie das Glas der Ofentür mit Pappe oder Papier, damit das Glas beim Transport nicht durch Grillrost, Backblech oder ähnliche Gegenstände beschädigt wird. Befestigen Sie sämtliche weiteren losen Gegenstände mit Klebeband an den Seitenwänden des Gerätes.

Falls die Originalverpackung nicht mehr greifbar sein sollte:

Schützen Sie die Außenflächen (Glas und lackierte Flächen) des Ofens vor möglichen Stößen.

| | | |
|--|------------|----------------|
| Marke | | WALTHAM |
| Modell | | WTP64IX |
| Ofentyp | | Elektro |
| Gewicht | kg | 34,2 (+/-2) |
| Energieeffizienzindex – konventionell | | 119,7 |
| Energieeffizienzindex – Umluft | | 105,0 |
| Energieklasse | | A |
| Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell | kWh/Zyklus | 0,98 |
| Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft | kWh/Zyklus | 0,86 |
| Anzahl Kavitäten | | 1 |
| Heizquelle | | Elektro |
| Volumen | l | 64 |
| Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein | | |
| Energiespartipps | | |
| Ofen | | |
| - Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit. | | |
| - Halten Sie Vorheizzeiten kurz. | | |
| - Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig. | | |
| - Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten. | | |
| - Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges. | | |



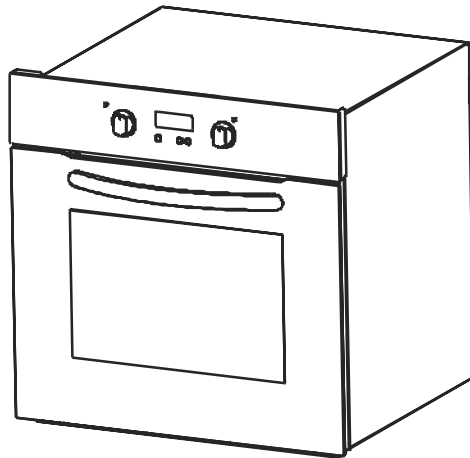
Dieses Symbol am Produkt oder auf seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, potentielle negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen können. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, Ihren lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

WALTHAM

WTP64IX

NL

GEbruiks- EN INSTALLATIE
HANDLEIDING VOOR
PYROLYTISCHE INBOUWOVEN






Geachte klant,

Wij zien het als ons doel om kwaliteitsproducten te bieden die uw verwachtingen overstijgen. Daarom bieden wij u producten aan die zorgvuldig zijn gefabriceerd in moderne faciliteiten en vooral zijn getest op kwaliteit.

Deze handleiding is samengesteld om u te helpen bij het gebruik van uw apparaat, dat is gefabriceerd met de nieuwste technologieën, met vertrouwen en maximale doeltreffendheid. Lees deze handleiding goed, voordat u uw apparaat gebruikt. Er staat basisinformatie in voor goede en veilige installatie, onderhoud en gebruik. Neem contact op met een erkende serviceafdeling bij u in de buurt voor de plaatsing van uw product.





Inhoud

- 1- Introductie en afmetingen van het product
- 2- Waarschuwingen
- 3- Voorbereiding voor installatie en gebruik
- 4- De oven gebruiken
- 5- Uw product reinigen en onderhouden
- 6- Service en transport

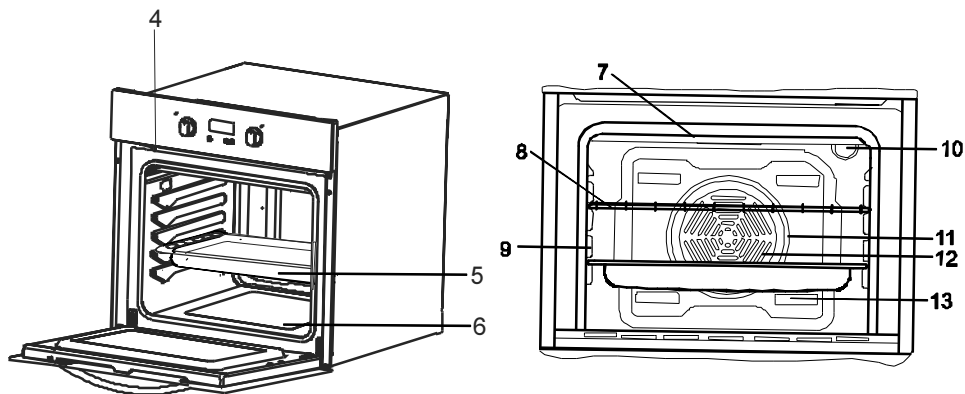
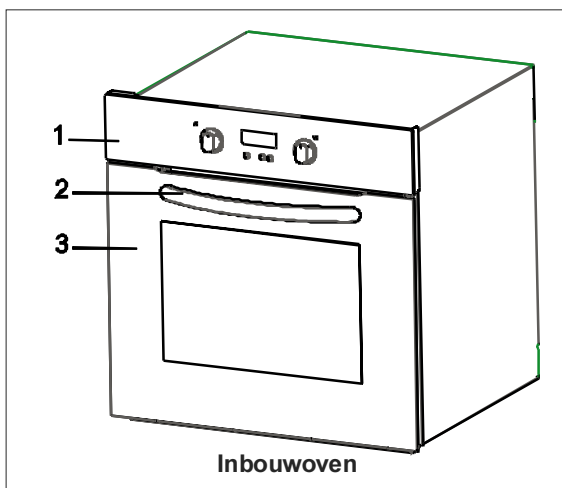


Figure 1

LIJST MET ONDERDELEN:

- | | |
|--|--|
| 1- Bedieningspaneel | 8- Grillelement |
| 2- Handvat | 9- Rekken |
| 3- Ovendeur | 10- Ovenverlichting |
| 4- Kinderslot | 11 Turboverwarmingselement (achter de plaat) |
| 5- Bakplaat | 12 Ventilator (achter de plaat) |
| 6- Onderste verwarmingselement (achter de plaat) | 13 Afsluitklep luchtuitlaat |

LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE OP EEN HANDIGE LOCATIE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT EEN AANTAL FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- WAARSCHUWING: Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.

- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door onerkende monteurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat te wijzigen of te veranderen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De vereisten voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte op te warmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen noch te verplaatsen.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.

- Wanneer de oven deur open is, mogen kinderen niet op de oven deur klimmen of zitten.

Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.

- Het apparaat moet worden gemonteerd en in werking gesteld door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kunnen worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.

- Controleer bij het uitpakken van het apparaat dat het tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

- Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, enz.

- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten een temperatuur van minimaal 100°C kunnen weerstaan.

Tijdens het gebruik

- Als u de oven de eerste maal inschakelt, kunnen de isolatiematerialen en de verwarmingselementen een bepaalde geur veroorzaken. Om die reden moet u de oven voor de ingebruikname gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. U moet de omgeving waarin het product wordt geïnstalleerd moet gelijktijdig ook correct worden geventileerd.

- Tijdens het gebruik worden de interne en externe oppervlakken van de oven heet. Wanneer u de oven deur opent, moet u een stap terugnemen om de hete stoom te vermijden die uit de oven komt. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.

- Gebruik altijd keukenhandschoenen om etenswaren te verwijderen uit of te verplaatsen in de oven.

- Blijf in de buurt van het fornuis wanneer u met vaste of vloeibare olie kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie. Dek in dergelijk geval de kook- of koekenpan af met zijn deksel om de vlam te doven en draai de brander uit.

- Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Houd de hoofdschakelaar voor de bediening uitgeschakeld.

Wanneer u het apparaat niet gebruikt, houdt u de gaskraan dicht.

- Let er op dat de bedieningsstoetsen van het fornuis steeds op "0" (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.

- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees voorzichtig dat u geen hete vloeistof morst.

- Als de deur of de lade van de oven geopend is, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het apparaat uit evenwicht brengen of de deksel breken.

- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare voorwerpen (zoals nylon, plastic zakken, papier, doeken...enz.) in de onderste lade. Dit omvat kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handvaten).

- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.

Tijdens reiniging en onderhoud

- Schakel altijd het apparaat uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit kan na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of de hoofdschakelaars uit te schakelen.

- Verwijder de bedieningsknoppen niet bij reiniging van het bedieningspaneel.

OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT TE HANDHAVEN, RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE RESERVEONDERDELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE ONDERHOUDSDIENST IN GEVAL VAN NOOD.

DEEL 3: VOORBEREIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

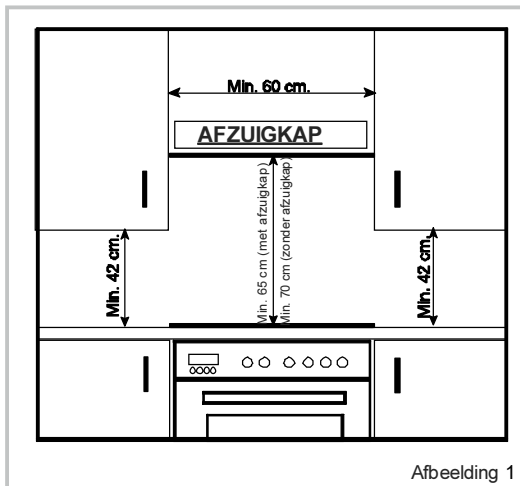
Deze moderne, functionele en praktische oven, die met onderdelen en materialen van de hoogste kwaliteit is gefabriceerd, zal in alle opzichten in uw behoeftes voorzien. Zorg ervoor dat u deze handleiding leest om goede resultaten te krijgen en in de toekomst geen problemen te ondervinden. De informatie die hieronder wordt gegeven bevat regels die nodig zijn voor de goede plaatsing en onderhoudsbeurten. De regels moeten, vooral door de monteur die het apparaat zal plaatsen, goed worden gelezen.

NEEM VOOR DE INSTALLATIE VAN UW OVEN CONTACT OP MET DE ERKENDE ONDERHOUDSDIENST!

3.1. EEN PLAATS VOOR DE OVEN KIEZEN

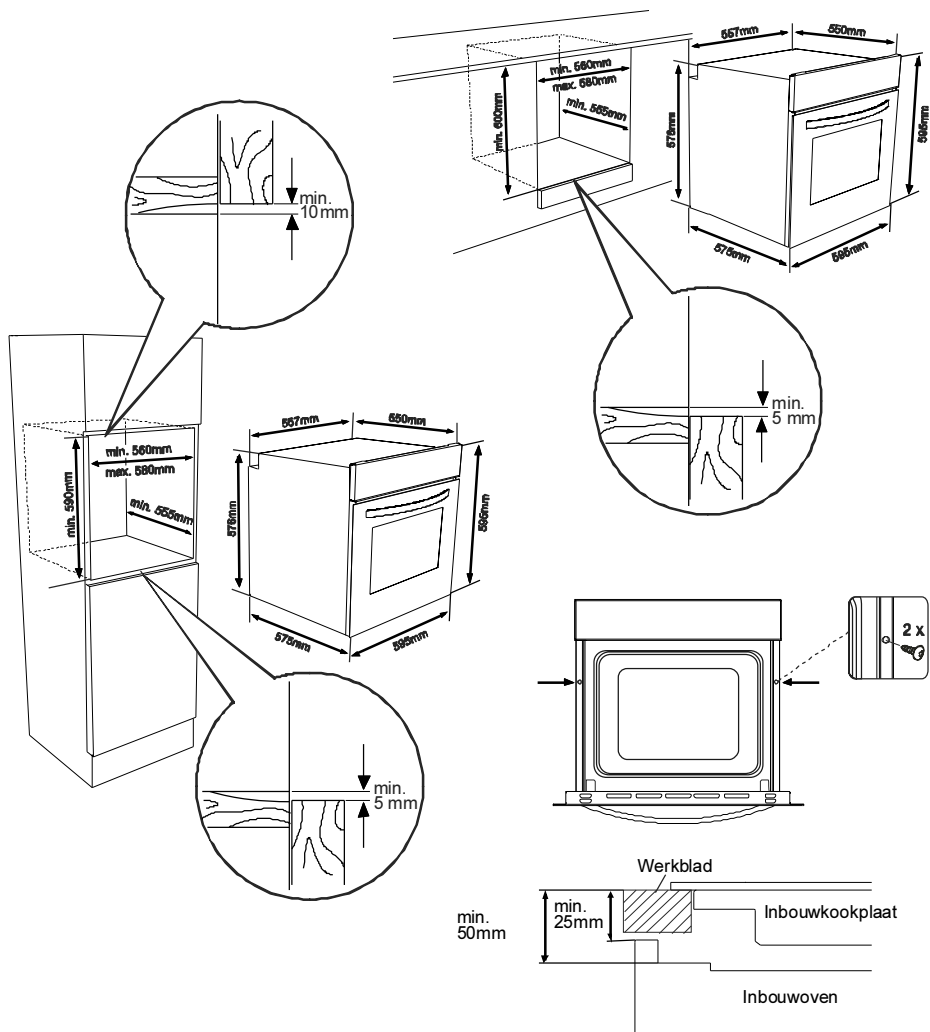
Er zijn een aantal punten waarop moet worden gelet als u een plaats voor uw oven kiest. Zorg ervoor dat u rekening houdt met de onderstaande aanbevelingen, om problemen en gevaarlijke situaties die zich later voor zouden kunnen doen, te vermijden!

- Wanneer u een plaats voor de oven kiest, moet u erop letten dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om de oven heen moeten zijn gemaakt van materialen die zijn bestand tegen temperaturen van 50C° hoger dan de kamertemperatuur.
- In afbeelding 1 worden vereiste veranderingen aan de keukenkastjes en de afzuigkap boven het ingebouwde combiproduct en de minimum hoogtes boven de oven weergegeven. De afzuigkap moet zich dus minimaal 65 cm boven de kookplaat bevinden. Als er geen afzuigkap is, moet er minstens 70 cm hoogte zijn.



Afbeelding 1

3.2 INSTALLATIE VAN DE INGEBOUWDE OVEN



Plaats de oven in het kastje door het vooruit te duwen. Plaats de oven in het kastje door het vooruit te duwen. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.

Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd, moet de afstand tussen het aanrechtblad en de oven minimaal 50mm en de afstand tussen het aanrechtblad en het bedieningspaneel minimaal 25mm zijn.

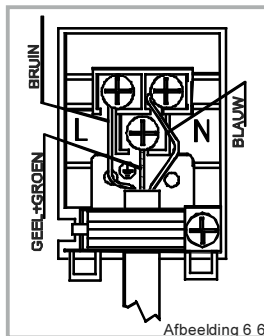
De afmetingen en het materiaal van de kast waarin de oven wordt geïnstalleerd, moeten juist zijn en bestand zijn tegen temperatuursverhogingen. Bij een goede installatie moet contact met elektrische of geïsoleerde delen worden voorkomen. Geïsoleerde delen moeten op een dussdanige manier worden geplaatst dat ze niet kunnen worden verwijderd met gereedschap. Het is niet aanbevolen om het apparaat in de buurt van een koelkast of vriezer te installeren. Anders kan de prestatie van de bovengenoemde apparaten negatief worden beïnvloed door de uitgestraalde warmte. Controleer, nadat u de oven uit de verpakking hebt verwijderd, dat de oven niet is beschadigd. Gebruik het apparaat niet als u denkt dat het beschadigd kan zijn. Neem in dat geval onmiddellijk contact op met een erkende onderhoudsdienst.

3.3 AANSLUITING EN VEILIGHEID VAN INBOUWOVEN

De onderstaande instructies moeten nauwlettend worden opgevolgd bij de aansluiting:

- De aardkabel moet via de schroef met het aardingsteken worden aangesloten. De aansluiting van de voedingskabel moet gebeuren zoals is weergegeven in afbeelding 6. Als de installatieruimte niet beschikt over een goedgekeurd geaard stopcontact, moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst bellen.
- Het geaarde stopcontact moet zich dicht in de buurt van het apparaat bevinden. Gebruik nooit een verlengsnoer.
- De voedingskabel mag niet in contact komen met het hete oppervlak van het product.
- Als de voedingskabel is beschadigd, dient u de erkende onderhoudsdienst te bellen. De kabel moet worden vervangen door de erkende onderhoudsdienst.
- De bedrading van het apparaat moet door de erkende onderhoudsdienst worden aangesloten. Een voedingskabel van het type H05W-F moet worden gebruikt.
- Het apparaat kan beschadigd raken als het niet juist is aangesloten. Dergelijke schade valt niet onder de garantie.
- Het apparaat is ontworpen vooraansluiting op stroomvoorziening 220-240 V. Als het elektriciteitsnet anders is dan de bovenstaande waarde, bel dan onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst.

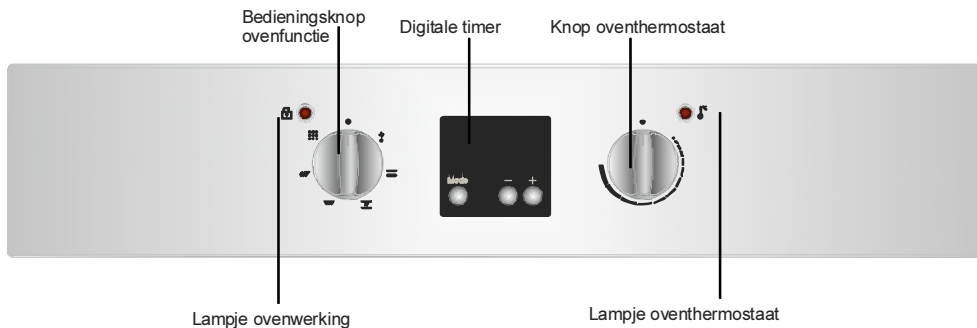
De fabrikant verklaart niet aansprakelijk te zijn voor schade die voortvloeit uit het niet naleven van de veiligheidsnormen!



Afbeelding 6 6

4.1 BEDIENINGSPANELEN

Inbouwoven



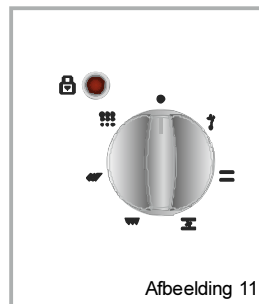
Bedieningsknop ovenfunctie:

Draai de knop naar het betreffende symbool om de gewenste kookfunctie te selecteren (afbeelding 11). De details van de ovenfuncties worden in het volgende gedeelte in tabel 1 toegelicht.

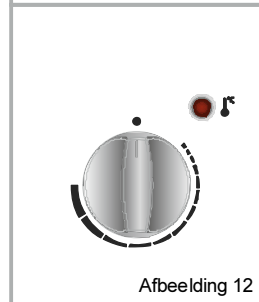
Knop oventhermostaat:

Nadat de kookfunctie is ingesteld, kan de gewenste temperatuur door de knop van de oventhermostaat worden geregeld (afbeelding 12) en treedt de oven in werking (timer, indien van toepassing, moet worden ingesteld).

Het lampje van de oventhermostaat is naar gelang de thermostaatwerking aan of uit.



Afbeelding 11



Afbeelding 12

4.2. DE BEDIENINGSKNOP VAN DE OVENFUNCTIE GEBRUIKEN

* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



Functie statisch koken

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen treden in werking.

De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding garandeert van de onder- en bovengerechten. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het wordt aanbevolen de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



Ontdooifunctie

Het waarschuwingslampje van de oven gaat aan en de ventilator treedt in werking.

Om de ontdooifunctie te gebruiken neemt u uw bevroren voedsel en plaatst u het in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. U wordt aangeraden een ovenschaal onder het ontdoelende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



Grillfunctie

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking.

De functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van voedsel. Gebruik de bovenste standen van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190°.



Snellere grillfunctie

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement en bovenste verwarmingselement treden in werking.

De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, zoals voor het grillen van vlees. Gebruik de bovenste standen van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190°.



Ventilatiefunctie

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator treden in werking.

Deze functie is zeer geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Pyrolytische reinigingsfunctie

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

WAARSCHUWING::

- Verwijder alle overmatige resten en zorg dat de oven leeg is voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert. Laat niets achter in de ovenruimte (bijv. roosters, diepe en ondiepe bakplaat enz.) Dit kan deze voorwerpen ernstig beschadigen.
- Verwijder de bakplaten en steunen (indien van toepassing) voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert.
- Zorg dat de ovendeur gesloten is voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert.
- De deur wordt vergrendeld zodra de pyrolytische reinigingsfunctie in werking treedt.
- Als de pyrolytische reinigingsfunctie aan de gang is, wordt u afgeraden de kookplaat te gebruiken die zich boven de oven bevindt. Dit zou oververhitting kunnen veroorzaken en beide apparaten kunnen beschadigen.
- Tijdens de pyrolytische reinigingscyclus wordt de ovendeur heet. Kinderen moeten uit de buurt gehouden worden totdat deze is afgekoeld.
- Aan het einde van het pyrolytische reinigingsproces toont het display de tijd van de dag.

Pyrolytische reiniging

- De ovenruimte is gecoat met een speciaal emaille dat bestendig is tegen hoge temperaturen.
- Tijdens de pyrolytische reiniging kan de temperatuur in de oven 475°C bereiken om de voedselresten te verbranden. Voor uw veiligheid wordt tijdens de pyrolytische reiniging de ovendeur automatisch vergrendeld.
- De ovendeur zal vergrendeld blijven totdat na de voltooiing van de reiniging de ovenruimte is afgekoeld.
- De koelventilator zal werken tot de oven is afgekoeld. Het wordt aanbevolen alle voedselresten na het koken met een natte spons te verwijderen.
- Het is raadzaam de oven na iedere pyrolytische reiniging met een spons en warm water af te nemen.
- Tijdens de pyrolytische reiniging kunnen door het afbreken van voedselresten geuren en wat rook vrijkomen. Dit is normaal. Rook van ovenreiniging kan dodelijk zijn voor vogels en kunnen in het bijzonder kinderen en huisdieren last bezorgen. Zorg dat iedereen zich tijdens deze handeling in een andere ruimte bevindt. De ruimte waar de oven zich bevindt moet tijdens de pyrolytische reiniging voldoende worden geventileerd en de keukendeur moet worden gesloten om te voorkomen dat geuren en rook naar de andere ruimten drijven.

ENERGIEBESPARING

- Bij het gebruik van elektrische fornuizen moet u pannen met platte bodems gebruiken.
- Kies kookgerei met de juiste maat.
- Het gebruik van een deksel vermindert de kooktijd.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet om de kooktijd te verminderen.
- Verlaag de temperatuur als de vloeistof begint te koken.
- Open de ovendeur niet geregeld tijdens de bereidingstijd.

4.4 GEBRUIK VAN HET OVENGEDEELTE

Instellen van de ovenprogrammeur/-timer

Kiezen van de handmatige bedieningsmodus

"Kookwekker"-
symbool



"Handmatige
bediening"-symbool

"Auto"-
functiesymbool

Nadat uw apparaat voor het eerst op de stroom wordt aangesloten, knipperen de nummers op het tijdscherm. Voordat u een kookfunctie kunt kiezen of een temperatuur kunt instellen, moet u het apparaat instellen op de "handmatige bediening"-modus. Om de handmatige bedieningsmodus te kiezen drukt u op de "min"- of "plus"-knop op het bedieningspaneel terwijl de oven in de "0"-stand staat.

Tijd van de dag instellen

Nadat u uw oven heeft ingesteld op handmatige bediening, dient u ook de tijd van de dag in te stellen. Gebruik de "min"- en "plus"-knoppen om de tijd die in het scherm wordt weergegeven aan te passen.

Nadat het scherm op de juiste tijd is ingesteld, laat u de "min"- en "plus"-knoppen los. 5 seconden nadat de tijd op het scherm wordt weergegeven kunt u uw oven gebruiken.

De kookwekker instellen

U kunt op elk gewenst moment de kookwekker instellen, ongeacht er een ovenfunctie is geselecteerd. U kunt met de kookwekkerfunctie een tijdsperiode instellen en als deze tijdsperiode is verstreken, klinkt er een alarm.

Druk eenmaal op de "modus"-knop en het scherm toont de waarde 00:00 en het "kookwekker"-symbool. Stel de gewenste tijdsperiode voor de kookwekker in met gebruik van de "min"- en "plus"-knoppen.

Zodra het scherm op de gewenste afteltijd staat, laat u de "min"- en "plus"-knoppen los.

Verschijnt het symbool op het scherm. Als de afteltijd eenmaal is ingesteld kunt u de tijdsduur verkorten of verlengen met de “min”- of “plus”-knoppen nadat u eenmaal op de “modus”-knop heeft gedrukt.

Als de afteltijd is verstreken, klinkt er een alarm. Het alarm kan worden uitgezet door op een van de knoppen “modus”, “plus” of “min” te drukken.

Instellen van de tijdsduurfunctie

Deze functie laat u een afteltijd instellen net als bij de kookwekkerfunctie. Echter zal de oven nadat de afteltijd is verstreken niet meer verder verwarmen.

Gebruik de regelknop voor de thermostaat om de temperatuur in te stellen en de keuzeknop van de functies om de gewenste bereidingsmodus te kiezen. Het symbool voor handmatige bediening verschijnt op het scherm. U kunt nu naar wens de tijdsduur voor de bereiding instellen. Druk tweemaal op de “modus”-knop (totdat u “dur” op het scherm ziet verschijnen) en het scherm toont de waarde 00:00. Stel de gewenste tijdsperiode voor de afteltijd van de tijdsduurfunctie in met gebruik van de “min”- en “plus”-knoppen. Zodra het scherm op de gewenste afteltijd staat, laat u de “min”- en “plus”-knoppen los. Het aftellen begint meteen en de letter A verschijnt in het tijdscherm. Als de afteltijd eenmaal is ingesteld kunt u de tijdsduur verkorten of verlengen met de “min”- of “plus”-knoppen nadat u tweemaal op de “modus”-knop heeft gedrukt.

Als de afteltijd is verstreken, klinkt er een alarm en schakelt de oven uit. De letter A knippert en de verwarmingsymbool verdwijnt. Uitschakelen van het geluidsignaal en terugzetten van de oven naar de handmatige bediening nadat de tijdsduur is gebruikt. U moet een van de knoppen “mode”, “plus” of “min” indrukken, de letter A verdwijnt van het scherm en het symbool voor handmatige bediening komt ervoor in de plaats.

Belangrijk: Indien u de thermostaatknop en de keuzeknop van de ovenfuncties niet naar 0 draait, blijft het apparaat werken zodra u een van de knoppen “modus”, “plus” of “min” indrukt.

Instellen van de eindebereidingsfunctie

Deze functie lijkt op de tijdsduurfunctie, maar in plaats van een tijdsperiode voor uitschakeling van de oven te kiezen, kiest u ook de tijd van de dag om de oven uit te laten schakelen.

Gebruik de regelknop voor de thermostaat om de temperatuur in te stellen en de keuzeknop van de functies om de gewenste bereidingsmodus te kiezen. Het symbool voor handmatige bediening verschijnt op het scherm. Druk driemaal op de “modus”-knop (totdat u “end” op het scherm ziet verschijnen) en het scherm toont de waarde 00:00. Stel met gebruik van de “min”- en “plus”-knoppen de tijd van de dag in waarop u wilt dat de oven de bereiding stopt. De timer berekent nu hoe lang de bereidingstijd zal zijn, gebaseerd op de tijd van de dag die u heeft geselecteerd en laat dit op het scherm zien. Laat de “min”- en “plus”-knoppen los als het scherm de tijd van de dag waarop u wilt dat de oven de bereiding stopt, weergeeft. Als de afteltijd eenmaal is ingesteld kunt u de tijdsduur verkorten of verlengen met de “min”- of “plus”-knoppen nadat u driemaal op de “modus”-knop heeft gedrukt.

Als de tijd van de dag bij het einde van de door u ingestelde bereidingstijd komt, schakelt de oven uit en klinkt er een alarm. De letter A gaat knipperen en het verwarmingsymbool verdwijnt. Uitschakelen van het geluidsignaal en terugzetten van de oven naar de handmatige bediening nadat de eindebereidingsfunctie is gebruikt. Hiervoor moet u een van de knoppen “mode”, “plus” of “min” indrukken. De letter A verdwijnt van het scherm en het symbool voor handmatige bediening komt ervoor in de plaats.

Belangrijk: Indien u de thermostaatknop en de keuzeknop van de ovenfuncties niet naar 0 draait, blijft het apparaat werken zodra u een van de knoppen “modus”, “plus” of “min” indrukt.

Instellen van de start- en eindtijdfunctie

Deze functie maakt het u mogelijk een tijd in de toekomst in te stellen waarop de oven inschakelt en een tijd dat de oven weer uitschakelt.

Gebruik de regelknop voor de thermostaat om de temperatuur in te stellen en de keuzeknop van de functies om de gewenste bereidingsmodus te kiezen. Druk tweemaal op de “modus”-knop (totdat u “dur” op het scherm ziet verschijnen) en het scherm toont de waarde 00:00. Stel de gewenste bereidingsperiode in met gebruik van de “min”- en “plus”-knoppen. De letter A verschijnt in het tijdscherm. Druk onmiddellijk op de “modus”-knop (u ziet “end” op het scherm verschijnen) en het timerscherm toont de waarde 00:00. Stel met gebruik van de “min”- en “plus”-knoppen de tijd van de dag in waarop u wilt dat de oven uitschakelt.

De oven zal berekenen wanneer hij in moet schakelen, zodat uw gerecht bereid wordt voor de tijdsduur die u heeft geselecteerd. Als de uitgerekende tijd van de dag wordt bereikt, schakelt hij zichzelf automatisch in. Als de tijd van de dag bij het einde van de door u ingestelde bereidingstijd komt, schakelt de oven uit en klinkt er een alarm. De letter A gaat knipperen en het verwarmsymbool verdwijnt. Om het geluidssignaal uit te zetten en de oven terug te zetten naar de handmatige bedieningsmodus drukt u op een van de knoppen “mode”, “plus” of “min”. De letter A verdwijnt van het scherm en het symbool voor handmatige bediening komt ervoor in de plaats.

Belangrijk: Indien u de thermostaatknop en de keuzeknop van de ovenfuncties niet naar 0 draait, blijft het apparaat werken zodra u een van de knoppen “modus”, “plus” of “min” indrukt.

Aanpassen van het geluidssignaal

Om tijdens het afgaan van het geluidssignaal de geluidsterkte aan te passen, drukt u driemaal op de “modus”-knop terwijl de keuzeknop van de ovenfuncties in stand “0” staat. L3 wordt op het scherm weergegeven. De gewenste sterkte kan worden aangepast door op de knoppen “min” of “plus” te drukken. Laat de “min”-knop los en de geluidsterkte van het geluidssignaal wordt ingesteld.

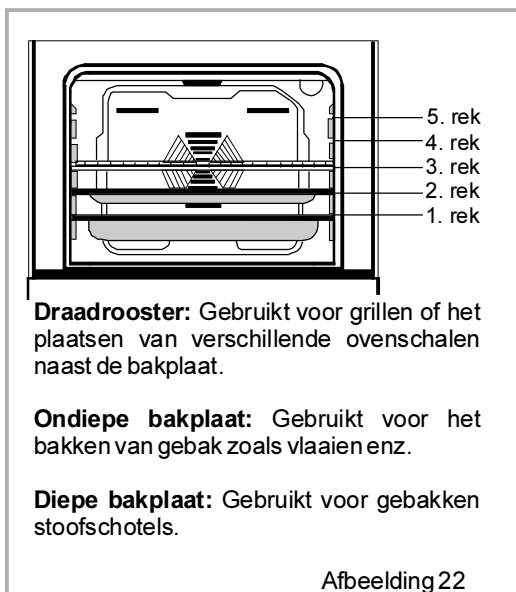
| GERECHTEN | TURBO | | | ONDERSTE-BOVENSTE | | | ONDERSTE-BOVENSTE VENTILATOR | | | GRILL | | |
|----------------------------|------------------------------|-----------|-----------------|-------------------------------|--------------|--------------------------|---------------------------------|--------------|-----------------------------|------------------------------|--------------|--------------------------------|
| | Stand thermostaat (°C) | Stand rek | Kooktijd (min.) | Stand thermostaat. (°C) | Stand rek | Bereiding periode(mn) | Stand thermostaat. (°C) | Stand rek | Bereiding periode (m) | Thermos taafstand (°C) | Stand rek | Bereiding periode (min.) |
| Bladerdeegebak | 170-190 | 1-2-3 | 35-45 | 170-190 | 1-2 | 35-45 | 170-190 | 1-2 | 25-35 | | | |
| Cake | 150-170 | 1-2-3 | 30-40 | 170-190 | 1-2 | 30-40 | 150-170 | 1-2-3 | 25-35 | | | |
| Koekjes | 150-170 | 1-2-3 | 25-35 | 170-190 | 1-2 | 30-40 | 150-170 | 1-2-3 | 25-35 | | | |
| Gerosterde gehaktballen | | | | | | | | | | 200 | 4 | 10-15 |
| Vochtige gerechten | 175-200 | 2 | 40-50 | 175-200 | 2 | 40-50 | 175-200 | 2 | 40-50 | | | |
| Kip | | | | 200 | 1-2 | 45-60 | 200 | 1-2 | 45-60 | 200 | * | 50-60 |
| Karbonade | | | | | | | | | | 200 | 3-4 | 15-25 |
| Biefstuk | | | | | | | | | | 200 | 4 | 15-25 |
| Cake met twee lagen | 160-180 | 1-4 | 30-40 | | | | | | | | | |
| Gebak met twee lagen | 170-190 | 1-4 | 35-45 | | | | | | | | | |

* Bereiden van draaispit voor geroosterde kip..

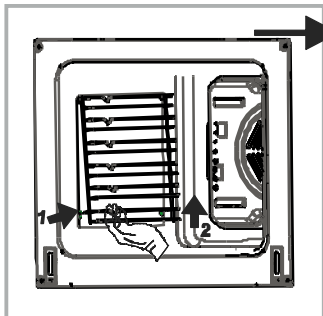
4.8. ACCESSOIRES BIJ DE OVEN

U wordt aangeraden ovenschalen te gebruiken zoals aangegeven in de tabel afhankelijk van het voedsel dat u in de oven bereidt. U kunt ook glazen ovenschalen, cakevormen en speciale ovenblikken gebruiken die in op de markt verkrijgbaar zijn. Let op de informatie die door de fabrikant hierover wordt gegeven. Als u een kleinere maat ovenschaal gebruikt, plaats deze dan op het binnenste grillrooster, zodat het precies op het midden van het rooster staat. De onderstaande informatie moet worden toegepast op emaille ovenschalen.

Als het te bereiden voedsel de bakplaat niet volledig bedekt, als het voedsel uit de diepvriezer is genomen of als de bakplaat wordt gebruikt voor het opvangen van druppelend kookvocht tijdens het grillen kan vervorming van de bakplaat worden waargenomen door de hoge temperaturen die tijdens het koken/bakken ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel als gevolg van de warmtegeleiding. Plaats een glazen schotel of ovenschaal na het koken niet meteen in een koude omgeving. Plaats ze niet op koude en natte oppervlakken. Zorg dat ze geleidelijk afkoelen door ze op een droge doek te zetten. Anders kan de glazen schotel of schaal barsten. Als u in uw oven gaat grillen raden wij u aan dat u de grill op de bakplaat gebruikt, die met uw product is meegeleverd (als uw product hiermee is uitgerust). Op deze manier wordt de binnenkant van de oven niet vuil door spetterende of lekkende olie. Als u het grote grillrooster gebruikt, plaats dan een bakplaat op de lagere rekken om de ophoping van olie te voorkomen. Voeg hier wat water aan toe om het reinigen te vergemakkelijken. Gebruik 3 in werking met de grill. Of 4. rek en vet de grill in om te



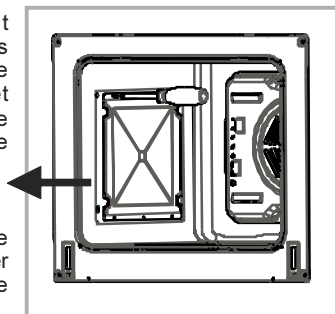
Verwijdering van het draadrooster



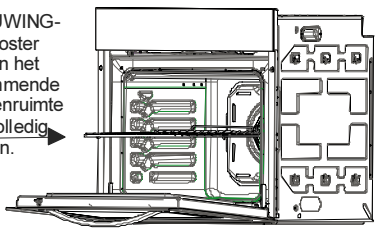
Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen los te hebben gemaakt.

Verwijder de schroeven G op ieder katalytische emaille paneel.

Verwijdering van het katalytische paneel



WAARSCHUWING-
Bring het rooster correct aan in het overeenstemmende rek in de ovenruimte en duw ze volledig naar achteren.



5.1. REINIGING

Voordat u uw oven begint te reinigen, moet u ervoor zorgen dat alle bedieningsknoppen uit staan en dat uw apparaat is afgekoeld. Trek de stekker uit uw apparaat.

Gebruik geen reinigingsmaterialen met deeltjes die kunnen krassen op de gelakte en geverfde delen van uw oven. Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruw staal wol of harde middelen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen. Als het overtollige vocht dat in uw oven morst, verbrandt, kan dit het emaille beschadigen. Maak het gemorste vocht onmiddellijk schoon. Gebruik geen stoomreinigers om de oven te reinigen.

De binnenkant van de oven reinigen

Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact trekt voordat u de oven reinigt. U boekt de beste resultaten als u de binnenkant van de oven reinigt terwijl de oven nog enigszins warm is. Veeg uw oven schoon met een zachte doek die na elk gebruik wordt bevochtigd met zeepwater. Veeg de oven vervolgens weer af, dit keer met een natte doek, en veeg hem droog. Volledige reiniging met gebruik van droge en poedervormige reinigingsmiddelen. Voor de producten met katalytische emaille frames geldt dat de achter- en zijwanden van het binnenframe niet hoeven te worden gereinigd. Afhankelijk van het gebruik, wordt echter aangeraden dat u ze na een bepaalde tijd vervangt.

De kookplaat van de ingebouwde combioven reinigen

Bij ingebouwde combiproducten moeten kookplaten worden gereinigd door ze schoon te vegen met een vochtige doek. De delen van roestvrij staal mogen alleen met water worden gereinigd. Deze delen moeten met een zachte doek of zeemlap worden droog geveegd. Spleten en hoeken moeten worden gereinigd met vloeibare schoonmaakmiddelen of lauwe azijn. Gebruik heet water en een ruwe doek, om de deksels van de modellen met glazen bovendeckels te reinigen. Probeer schoon te maken zonder te poetsen/boenen. U kunt zonodig vloeibare schoonmaakmiddelen gebruiken. Een ander punt waar u op moet letten is dat de glazen deksel niet mag worden gesloten tot de kookplaat volledig is afgekoeld.

De pit van vitrokeramisch glas reinigen

- Trek de stekker uit het stopcontact voor u met reinigen begint.
- Wacht tot het vitrokeramische glas volledig is afgekoeld voor u begint met reinigen.
- Zorg ervoor dat de reinigingsmaterialen die u zult gebruiken geen deeltjes bevatten die het glas kunnen bekrassen. Gebruik crème of vloeibare schoonmaakmiddelen.
- De vitrokeramische oppervlakte moet worden afgeveegd met koud water, en worden droog geveegd met een zachte doek tot er geen reinigingsmiddel meer op de oppervlakte over is.
- U kunt de reinigingsspatel die bij uw product is geleverd, gebruiken om gemorst eten en resten te reinigen.
- Nagerechten en dergelijke moeten onmiddellijk na het morsen worden gereinigd, zonder te wachten tot het vitrokeramische glas is afgekoeld.

- Boenen met staaldraad kan het vitrokeramische glas beschadigen. Stofvorming op het oppervlak moet worden schoongemaakt met een vochtige doek.
- Kleurverandering die kan optreden op het keramische glas heeft geen invloed op de functionele structuur of op de duurzaamheid van de vitrokeramiek. De reden van de kleurveranderingen is niet de verandering van het materiaal. Het kan zijn omdat de verbrande resten op de oppervlakte niet zijn schoongemaakt of de gebruikte pannen de glasoppervlakte hebben versleten, of omdat ongeschikte reinigingsmaterialen zijn gebruikt.
- TDe reinigingsspatel moet altijd voor chemische reinigingsmiddelen worden gebruikt. Met deze spatel kunt u de kleinste vuiltjes op de vitrokeramische oppervlakte schoonmaken. Vuiltjes die moeilijk te verwijderen zijn, zoals gesmolten plastic, zware olie en zoete stoffen, kunnen met de spatel gemakkelijk worden verwijderd. Aangezien de spatel een mesje heeft, is het een gevaarlijk voorwerp dat buiten bereik van kinderen moet worden gehouden.
- Tijdens het reinigen met de spatel, moet u erop letten dat u de hechtmiddelen van silicium aan de zijkanten van het glas niet eraf schraapt.

5.2. ONDERHOUD

Het ovenlampje vervangen

Het vervangen van het ovenlampje moet worden uitgevoerd door een erkende monteur. Het moet een lampje zijn van 230 V, 25 Watt, type E14, T300. Voordat het lampje wordt vervangen moet de stekker uit het stopcontact zijn getrokken en moet de oven afgekoeld zijn.

Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur en is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

6.1. VEREISTEN VOOR U CONTACT OPNEEMT MET DE ONDERHOUDSDIENST

Indien de oven niet werkt:

Het kan zijn dat de stekker van de oven niet in het stopcontact zit. Er kan een stroomstoring zijn geweest. Op modellen die met een timer zijn uitgerust, is de tijd misschien niet ingesteld.

Indien de oven niet opwarmt:

De warmte kan niet aangepast worden met de temperatuurregelaar van de ovenverwarming.

De binnenverlichting werkt niet:

De elektriciteit moet worden gecontroleerd. Er moet worden gecontroleerd of de lampjes stuk zijn. Als ze stuk zijn, kunt u ze vervangen door de handleiding op te volgen.

Koken (als de verwarmingselementen boven- en onderaan niet gelijkmatig koken);

Controleer de plaats van de platen, de kookperiode en de hittewaarde, volgens de handleiding.

Als u hierna nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u contact opnemen met de "Erkende onderhoudsdienst".

6.2. INFORMATIE MET BETREKKING TOT HET TRANSPORT

Als u transport nodig hebt:

Bewaar de oorspronkelijke verpakking van het product en vervoer het product in de oorspronkelijk verpakking. Volg de transporttekens op de verpakking op. Plak de kookplaat aan de bovenste delen vast, en de deksel- en steelpandragers aan de kookvlakken.

Plaats papier tussen het bovenste deksel en het kookpaneel, bedek het bovenste deksel, en tape het deksel vervolgens aan de zijkanalen van de oven.

Maak karton of papier vast aan het voordeksel van de binnenkant van het glas van de oven. Zo kunnen de grill en de platen in uw oven het deksel van de oven tijdens het transport niet beschadigen. Maak ook de bedekking van de oven aan de zijwanden vast.

Als de oorspronkelijke verpakking er niet meer is:

Zorg ervoor dat de externe oppervlakken (glazen en geveerde oppervlakken) van de oven worden beschermd tegen mogelijke klappen.

| | | |
|---|-------------------|--------------------|
| Merk | | WALTHAM |
| Model | | WTP64IX |
| Oventype | | ELEKTRISCH |
| Massa | kg | 34,2 (+/-2) |
| Index energie-efficiëntie - conventioneel | | 119,7 |
| Index energie-efficiëntie – hete lucht | | 105,0 |
| Energieklasse | | A |
| Energieverbruik (stroom) - conventioneel | kWh/cyclus | 0,98 |
| Energieverbruik (stroom) – hete lucht | kWh/cyclus | 0,86 |
| Aantal ruimtes | | 1 |
| Warmtebron | | ELEKTRISCH |
| Volume | l | 64 |
| Deze oven voldoet aan EN 60350-1 | | |
| <p>Tips voor energiebesparing</p> <p>Oven</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd. - Houd de voorverwarmtijd kort. - Verleng de bereidingstijd niet. - Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten. - Doe tijdens de bereiding de ovendeur niet open. | | |

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles : 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.



'Fabriqué en Turquie'

Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar het geschikte verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recycling van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

VESTEL France 17 rue de la couture 94563 Rungis Cedex

52231155