

be attractive

be reliable

be smart

sauber

Horno multi función SHM-03 I . Manual de usuario

Multifuction oven SHM-03 I . User manual.

be useful

be efficient

be connected

be sauber

AGRADECIMIENTOS

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

ATENCIÓN

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

- Durante su uso el horno se calienta mucho. Tome precauciones para evitar tocar las resistencias del interior del horno.
- Impida que los niños se acerquen al horno durante su uso.
- Asegúrese de que el horno esté desconectado antes de cambiar la bombilla interior para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Deberá implementarse un medio de desconexión en la instalación eléctrica fija de acuerdo con las especificaciones eléctricas correspondientes.
- Este horno ha sido diseñado para su uso doméstico en interior. En caso de que fuera utilizado para otros fines, o se le diera un mal uso, la garantía de dos años quedaría anulada.

INDICADORES DE SEGURIDAD

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

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

IMPORTANTE

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

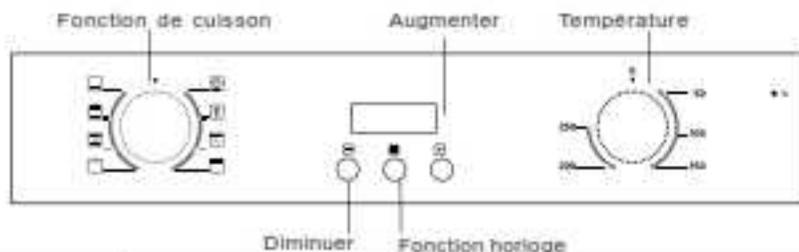
Una vez que el horno esté instalado en su lugar, aisle completamente todos los componentes eléctricos. Se trata de un requisito legal sobre seguridad. Todos los elementos de protección deberán estar firmemente fijados en su lugar, de forma que no puedan retirarse sin utilizar herramientas. Retire la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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Símbolo	Descripción de funciones
	Lámpara Horno: que permite al usuario observar el progreso de la cocción sin abrir la puerta.
	Descongelación: La circulación de aire a temperatura ambiente permite más rápida descongelación de los alimentos congelados, (Sin el uso de cualquier calor). Es una forma suave pero rápida para acelerar el tiempo de descongelación y descongelación de los platos preparados y rellenos de crema producir etc ...
	Calor inferior: Un elemento oculto en la parte inferior del horno ofrece un más calor de concentración a la base de los alimentos sin browning. Esto es ideal para cocinar a fuego lento platos como guisos, estofados, pastas y pizzas que se desea una base crujiente.
	Tanto el calor: El trabajo parte superior e inferior juntas para proporcionar la cocción por convección. El horno debe ser precalentado a la temperatura requerida, y es idea para los elementos individuales.
	Convección con ventilador: combinación del ventilador y los dos elementos de calefacción proporciona más incluso la penetración del calor, ahorrando hasta 30-40% de energía. Los platos se doran ligeramente por fuera y todavía húmeda en el interior. Nota: Esta función es ideal para asar a la parrilla o asado grande piezas de carne a una temperatura superior.
	Radiante asar: El elemento de parrilla interior se enciende y se apaga para mantener la temperatura. Los mejores resultados se pueden obtener con la utilización de la plataforma superior para artículos pequeños y cajones más bajos para artículos grandes.
	Haga doble grill: El elemento interior radiante y el elemento superior están trabajando.
	Haga doble parrilla con ventilador: El elemento interior radiante y el elemento superior están trabajando con ventilador.

INSTRUCCIONES DE USO

Cuando el horno se conecta por primera vez a la red eléctrica, espere a que la pantalla automáticamente muestre "12,30", una señal sonora una vez y el "." flash. Asegúrese de que el tiempo de corrección de la jornada se establece antes de utilizar el horno. Por favor tenga en cuenta: que es de 24 horas reloj, por ejemplo 14:00 muestra como 14,00.

Para ajustar la hora correcta del día

- 1> Pulse el botón "+* *." para ajustar la hora.
- 2> Pulse el botón "■" para confirmar el ajuste de la hora.
- 3> Presione "+* *." para ajustar los minutos.
- 4> Pulse el botón "■" para confirmar el ajuste de los minutos y volver a estado de espera.

Tiempo de ajuste de la función

En estado de espera, pulse "■" puede entrar en el estado de función de tiempo, la secuencia del ajuste de la función es: Espera estado Minuto cuidador-Du-Fin-Espera estado. A continuación, selecciona la función de cocción y adecuar la temperatura si es necesario.

Aviso acústico ajuste de tiempo:

Esta función se puede utilizar para recibir aviso audible a la finalización del período de tiempo Ajustado.

- 1> Pulse el botón "■" para seleccionar la función de indicador de minutos. El correspondiente "⏰" * "Símbolo parpadeará.
- 2> Use "+* *." para ajustar el indicador de minutos. (Consulte las instrucciones para configurar la hora correcta del día.) algún tiempo después de la finalización del ajuste, el símbolo "⏰" comenzará a la luz continuamente. ¿Cuándo el símbolo "⏰" empieza a iluminar de forma continua, el ajuste de tiempo de aviso audible se hace.
- 3> Cuando se acabe el tiempo, el reloj da una señal acústica y el símbolo "⏰" comienza a parpadear en la pantalla. Mantenga pulsada cualquier tecla durante 3 segundos, se detendrá la señal acústica y el símbolo "⏰" desaparecerá de la pantalla. Ajuste de tiempo de advertencia acústica es sólo para fines de alerta.

Semi-automática de programación en función del período de cocción:

Esta función se utiliza para cocinar en el intervalo de tiempo deseado, el alimento a cocinar se introduce en el horno. El horno es el ajuste de la función de cocción deseada y el grado de temperatura.

- 1> Pulse el botón "■" hasta que aparezca "Du" en la pantalla del temporizador. (Antes de ajustar el período de cocción.)
- 2> Use "+* *." para ajustar el tiempo de cocción de los alimentos que desea cocinar. (Consulte las instrucciones para ajuste de la hora del día correcta.) algún tiempo después de la operación de ajuste se ha completado, el tiempo del día se aparecerá en la pantalla y los símbolos "A" * "|||" se encenderá en la pantalla. Mientras hace esto, el horno emitirá un También empiezan a funcionar.
- 3> A la finalización de la duración programada, el temporizador se detiene el horno y proporcionar una advertencia audible. Además, la símbolo "A" comenzará a parpadear en la pantalla. Después de llevar la función de cocción y la temperatura del horno botón de "0". Mantenga pulsada cualquier tecla durante 3 segundos, se detendrá la señal acústica.

Semi-automática de programación acordado a tiempo de acabado:

Esta función se usa para cocinar de acuerdo con el tiempo deseado de acabado. El alimento a cocinar se pone en el horno Se ajusta a la función de cocción deseada y el grado de temperatura.

1> Pulse el botón "  " hasta que aparezca "Fin" en la pantalla del temporizador. (Antes de tiempo terminado). Y el símbolo "A" y el día respectivamente comenzará a parpadear audible y el símbolo .

2> Use "+" "-" para ajustar la hora de finalización. (Consulte las instrucciones para configurar la hora correcta del día.)

3> algún tiempo después de la operación de ajuste se ha completado, el tiempo del día aparecerá en la pantalla y los símbolos "A" "  " se iluminará en la pantalla. Mientras hace esto, el horno también comenzará a operar.

3> A la finalización de la duración programada, el temporizador se detiene el horno y proporcionar una advertencia audible. Además, la símbolo "A" comenzará a parpadear en la pantalla. Después de llevar la función de cocción y la temperatura del horno botón de "0". Mantenga pulsada cualquier tecla durante 3 segundos, se detendrá la señal acústica.

Full-automatic de programación:

Esta función se utiliza para cocinar después de un cierto período de tiempo, con una duración determinada. El alimento a cocinar se pone en el horno. El horno se ajusta a la función de cocción deseada. La temperatura del horno se ajusta hasta el grado deseado en función del alimento a cocinar.

En primer lugar: Pulse el botón "  " hasta que aparezca "DU" en la pantalla del temporizador. Use "+" "-" para ajustar la cocción período para el alimento que desea cocinar. Algún tiempo después de la operación de ajuste se ha completado, el día tiempo van a aparecer en la pantalla y los símbolos "A" comenzará a luz continuamente en la pantalla.

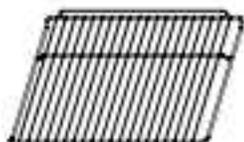
Segundo: mantenga pulsado el botón "  " hasta que aparezca "Fin" en la pantalla del temporizador. Cuando vea "Fin" en la pantalla del contador de tiempo, el símbolo "A" y la hora del día comenzará a parpadear, con la adición de la cocina set período. Ajuste el tiempo de llegada a la comida, con el signo "+" y "-" las llaves, mientras el temporizador está en esta posición. Algún tiempo después de la operación de ajuste se ha completado, el tiempo del día aparecerá en la pantalla y el símbolo "A" comenzará a la luz continuamente en la pantalla. Se puede establecer un tiempo que puede ser de hasta 23,59 horas después de que el tiempo obtenido por la adición de la cocina período de tiempo de la jornada.

El horno comenzará a funcionar en el momento calculado restando el tiempo de cocción de la serie final tiempo, y se detiene en el tiempo establecido acabado. El temporizador le dará un aviso acústico y el símbolo "A" comenzará a parpadear. Después de llevar la función de cocción y el botón de temperatura del horno a "0". Largo pulsando cualquier tecla durante 3 segundos, se detendrá la señal acústica.

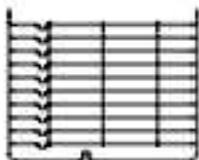
Nota: Una vez que ajuste el modo completamente automático, todo el tiempo no se puede cambiar. Cambiar tiempo significa cancelar automáticamente el programa y entrar en el modo correspondiente. Si usted necesita para restablecer el modo automático, la necesidad de dejar de establecer el modo de corriente, para establecer el modo automático de acuerdo con los pasos anteriores.

ACCESORIOS

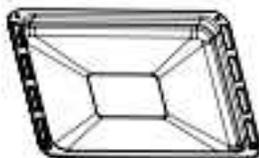
Parrillas: Para gratinar platos o colocar recipientes para asar u hornear alimentos.



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



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

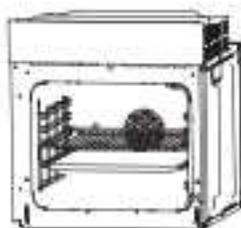


Guías telescópicas: Algunos de los modelos contienen guías telescópicas para facilitar el uso del horno. Estas guías telescópicas podrían ser desmontadas para limpiarlas, desentornando los tornillos que se utilizan para fijarlo. (sólo para modelos específicos)



AVISO SOBRE LA COLOCACIÓN DE LAS PARRILLAS:

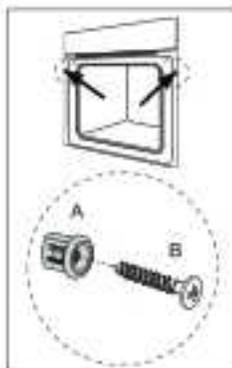
Para un uso seguro de las parrillas, es obligatorio colocarlas siempre entre los raíles laterales del horno. Esto garantizará una correcta retirada de la parrilla y que los alimentos calientes no se deslicen ni se caigan.



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

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

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

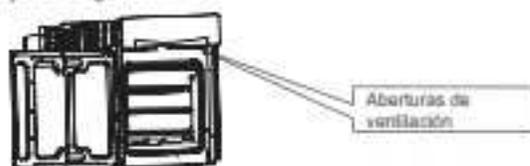


FIJACIÓN DEL HORNO EN SU COMPARTIMIENTO

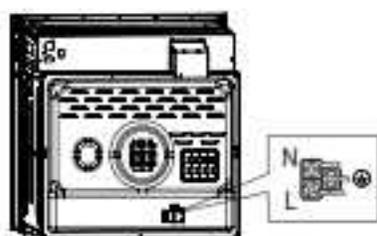
1. Coloque el horno en su compartimento.
2. Abra la puerta del horno.
3. Fije el horno en su compartimento de la cocina con los dos fijadores "A", que encajan en los agujeros del marco del horno, y con los dos tornillos "B" para madera.

ABERTURAS DE VENTILACIÓN

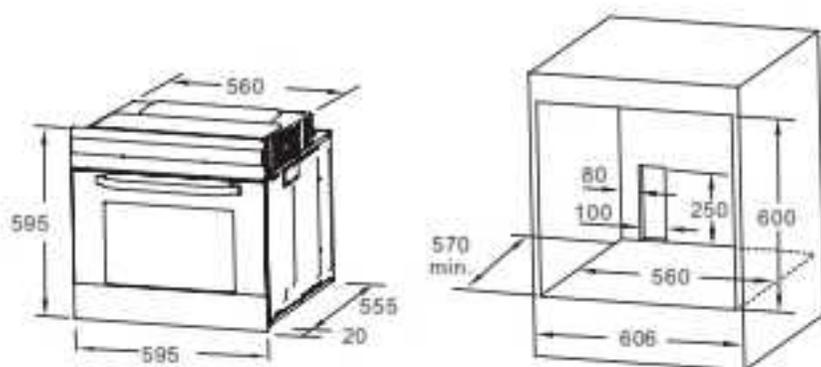
Una vez finalizado la cocción, la temperatura de las aberturas de ventilación será mayor de 70 grados. La ventilación a través de las aberturas seguirá funcionando, hasta que la temperatura comience a estar por debajo de 60 grados.



CONEXIÓN DEL HORNO



INSTALACIÓN



Nota :

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

Este aparato electrodoméstico está etiquetado de acuerdo a la Directiva europea 2012/96/EU de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos. Al garantizar el desechado correcto de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Este símbolo en el producto indica que no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Debe ser depositado en un punto de recogida de residuos destinado al reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Su eliminación debe realizarse de acuerdo con la normativa legal de respeto al medio ambiente. Para más información sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto.



ACKNOWLEDGMENT

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

WARNING

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

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

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

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

SAFETY HINTS

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

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

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

IMPORTANT

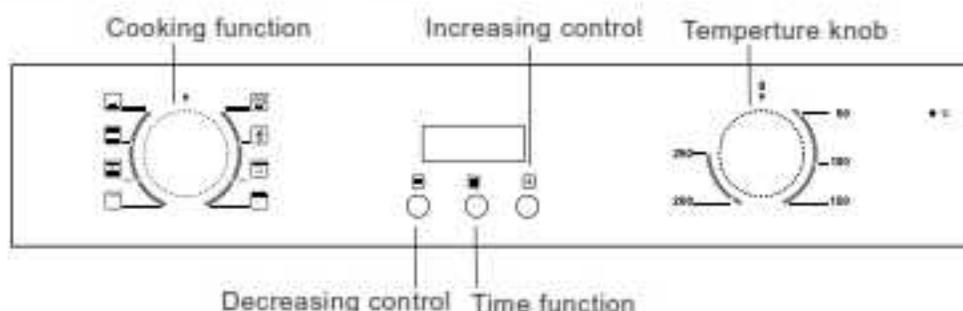
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that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

DECLARATION OF COMPLIANCE

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



PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals.
	Conventional cooking: Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.
	Convection with fan: The top heating element and the bottom heating element are working with fan. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around.
	Grill-small: This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food.
	Double grill: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.
	Double grill with fan (at the rear panel): The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

OPERATION INSTRUCTIONS

When the oven is first connected to the electrical supply, wait for the display automatically show "12:30", a beep sound once and the "12" flash. Ensure the correct time of the day is set before using the oven. please note: that is 24 hour clock, for example 2PM shown as 14.00.

To set the correct time of day

- 1> Press "+" button to adjust the hour setting.
- 2> Press "OK" to confirm the hour setting.
- 3> Press "+" button to adjust the minute setting.
- 4> Press "OK" to confirm the minute setting and the timer will be in standby mode.

Note: If the display does not flash, adjust the time of day by pressing the "+" and "-" buttons at the same time for more than 3 seconds.

Oven On and Off

If the timer is in standby mode, press "OK" for more than 3 seconds, the timer will enter manual mode and the symbol "M" will light up continuously.

- 1>Set the desired cooking function and the temperature degree.
- 2>Set the time function, then the oven will on.

If you set Dur or End, after cooking, the oven will automatically turn off.

If you set manual or minute minder, after cooking, bring the cooking function and oven temperature knob to "0" position. Press "OK" and "+" buttons for more than 3 seconds to return to standby mode.

Time function setting

In manual mode, pressing "OK" can enter the time function setting, the sequence of the function setting is Manual mode - Minute minder-Dur-End-Manual mode. Then selected cooking function and adjust the cook temperature, if required.

Manual mode:

In manual mode, only the day's time and the symbol "M" lights up. The cooking duration has to be controlled by the user.

Notes: In manual mode, to ensure the oven is not left on accidentally, after 5 hours no any button pressed, the timer will flash once a second to warn you the oven will enter standby mode. After a total of 10 hours, the timer will enter standby mode.

When the timer is flashing in manual mode, press any button to reset the timer if you intend to continue using the oven. Or press "OK" and "+" together for more than 3 seconds to enter standby mode. If oven will not be used.

Audible warning time adjustment:

This function can be used to receive audible warning at the completion of the adjusted time period.

- 1>Press  button to select the minute minder function. The relevant  symbol will flash.
- 2>Use  button to adjust minute minder. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) Press  button to confirm, the  symbol will begin to light continuously. When the  symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.
- 3>When the time is up, the timer gives an audible warning and the  symbol begins to flash on the screen. Press any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning and the  symbol disappears on the screen. Audible warning time adjustment is for warning purposes only. Press  and  together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.

Semi-automatic programming according to cooking period:

This function is used to cook in the desired time range. The food to be cooked are put into the oven.

The oven is adjustment to the desired cooking function and temperature degree.

The maximum setting of cooking period is 10 hours.

- 1>Press  button until you see "Dur" on the timer screen. (Before setting cooking period.)
- 2>Use  button to adjust cooking period for the food you wish to cook. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) Press  button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols "A"  will light on the screens. While doing this, the oven will also start to operate.
- 3>At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol "A" will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature knob to "0" position. Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning. Pressing  for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

Semi-automatic programming according to finishing time:

This function is used to cook according to the desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function and temperature degree.

- 1>Press  button until you see "End" on the timer screen. (Before setting finished time.)
- 2>Use  button to adjust finishing time. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.)
- 3>Press  button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols "A"  will light on the screens. While doing this, the oven will also start to operate.
- 4>At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol "A" will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature knob to "0" position. Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning. Pressing  for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

Full-automatic programming:

This function is used to cook after a certain period of time, with a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the food to be cooked.

First: Press  button until you see "Dur" on the timer screen. Use "+" "-" button to adjust cooking period for the food you wish to cook. Press  button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols "A" will begin to continuously light on the screen.

Second: keep pressing on  button until you see "End" on the timer screen. When you see "End" on the timer screen, Use "+" "-" button to adjust finishing time. Press  button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbol "A" will begin to continuously light on the screen. The symbol  disappears until the time cooking starts.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period to the day's time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol "A" will begin to flash. After bringing the cooking function and oven temperature knob to "0" position. Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning.

Pressing  for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

Please note: Once setting full-automatic mode, all the time can not be changed. Change time means cancel automatic programme and enter into corresponding mode. If you need to reset automatic mode, need to stop setting the current mode, to set the automatic mode according to the above steps again.

Specification

1->When setting the date of each function, long press on "+" or "-" for more than 3 seconds, the date will progressively and rapidly increase or decrease.

2->When setting each of the time function, if there is none operation for 5 minutes, then it will return to manual mode.

3-> When setting each of the time function, pressing on  for more than 3 seconds can cancel current setting and enter manual mode.

4-> During time function setting, pressing on "+" and  for more than 3 seconds, a beep sounds, it can cancel the current time function setting and enter standby mode.

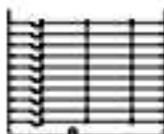
5-> We suggest that you run the oven elements for 15 minutes at 200 degrees to burn off any residue from their surfaces.

ACCESSORIES

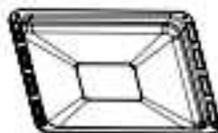
Wire shelf : For grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



Slider bracket : These shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed for cleaning oven walls. (only for specific models)



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



Telescopic runner: Some of models might with telescopic runners to facilitate the use of oven.

These telescopic runners could be disassembled for cleaning by unscrew the screws use to fix it. (only for specific models)



SHELF PLACEMENT WARNING:

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

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



BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

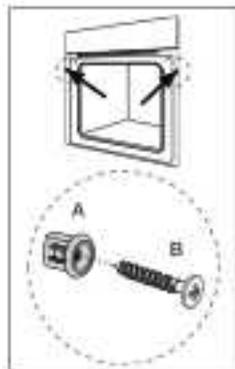
- 1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3> Screw the glass lamp cover back in place.

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



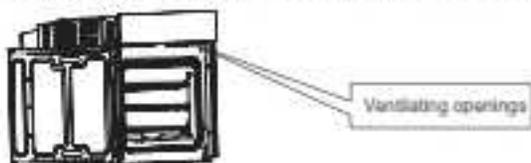
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

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

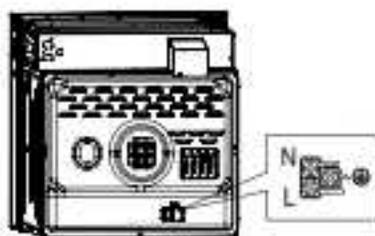


VENTILATING OPENINGS

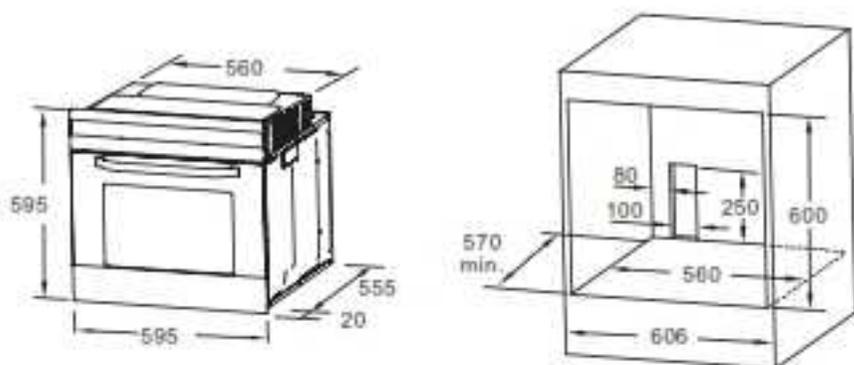
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

