

# h|tech

**Bedienungsanleitung  
Instruction manual  
Notice d'utilisation  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso  
Bruksanvisning  
Instrucciones de uso**

**WB1200**

**Einbau Backofen  
Built-in oven  
Four encastrable  
Inbouwoven  
Forno da incasso  
Integrerad bakugn  
Horno empotrable**

**Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.**

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	<b>WARNUNG</b>	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	<b>GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES</b>	Gefährliche Spannung
	<b>BRANDGEFAHR</b>	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	<b>ACHTUNG</b>	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	<b>WICHTIG / HINWEIS</b>	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

# INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE .....	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....	7
1.3 Während des Betriebs .....	7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung .....	9
2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch .....	11
2.1 Hinweise für den Installateur .....	11
2.2 Einbauen des Backofens .....	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise .....	13
3. PRODUKTMERKMALE .....	14
4. Verwenden des Produkts .....	15
4.1 Backofen-Einstellknöpfe .....	15
4.2 Gartabelle .....	16
4.3 Zubehör .....	16
5. REINIGUNG UND WARTUNG .....	17
5.1 Reinigung .....	17
5.2 Wartung .....	19
6. Fehlerbehebung und Transport .....	20
6.1 Fehlerbehebung .....	20
6.2 Transport .....	20
7. TECHNISCHE DATEN .....	21
7.1 Energieblatt .....	21

# 1. SICHERHEITSHINWEISE


- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

## 1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE


- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.


 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

 **! WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Backofentürscheibe oder sonstige Oberflächen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **! WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **! ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt

werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

**⚠ ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

## **1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN**

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchtigkeit aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu widerstehen.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

## **1.3 WÄHREND DES BETRIEBS**

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der

ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie




herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.

- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.


#### **1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

#### **CE-Konformitätserklärung**

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

## Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

## 2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

**! WARNUNG:** Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

### 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

#### Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

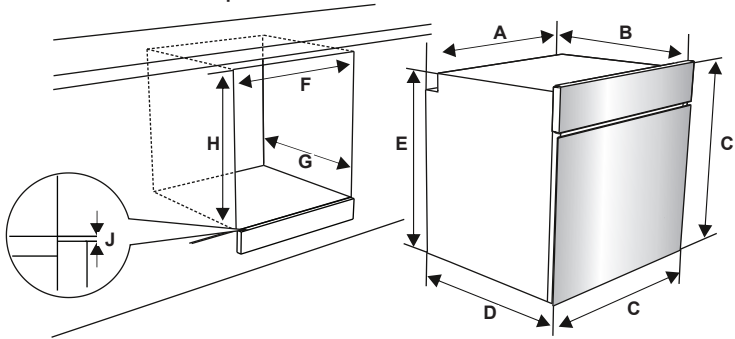
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

### 2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

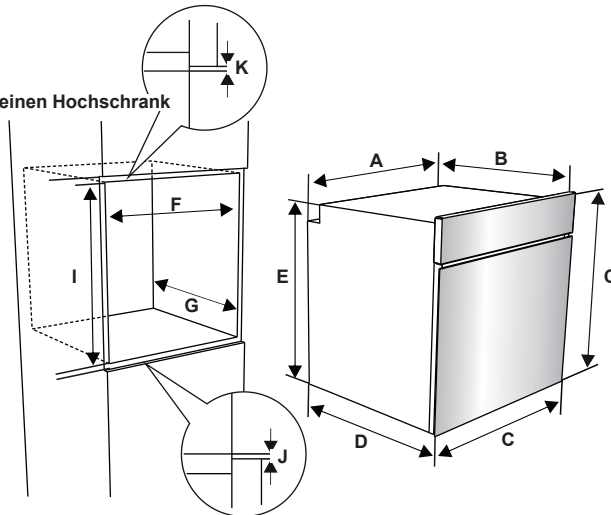
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

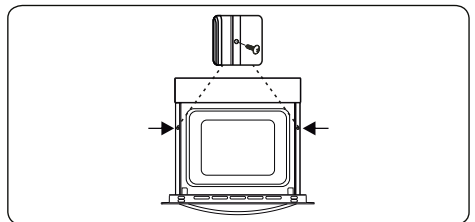
### Einbau unter einer Arbeitsplatte



### Einbau in einen Hochschrank



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.



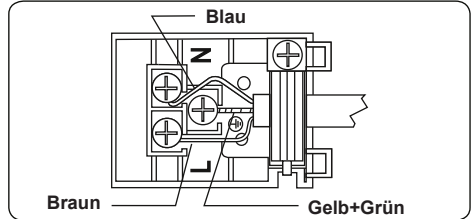
## 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

**! WARNUNG:** Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.


**! WARNUNG:** Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit ausgelegt 220-240V. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.

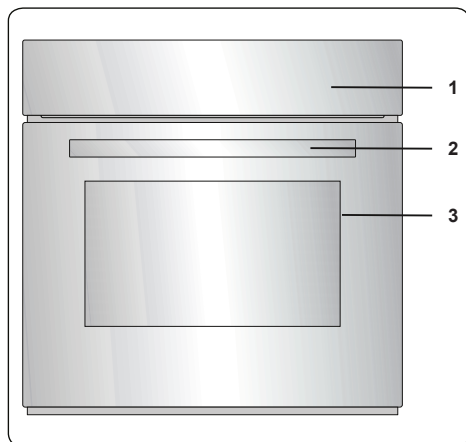
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



### 3. PRODUKTMERKMALE

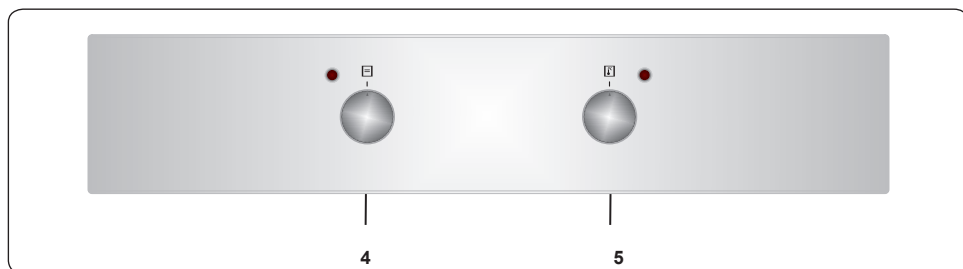
 **Wichtig:** Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

#### Liste der Komponenten



- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür

#### Bedienfeld



- 4. Einstellknopf für Backofenfunktion
- 5. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

## 4. Verwenden des Produkts

### 4.1 BACKOFEN-EINSTELLKNÖPFE

#### Einstellknopf für Backofenfunktion

Drehen Sie den Einstellknopf auf das entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion. Mehr Informationen zu den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

#### Temperaturschalter des Backofens

Drehen Sie diesen Knopf, nachdem Sie die Garfunktion eingestellt haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Daraufhin leuchtet stets die Backofenthermostatleuchte, wenn das Thermostat zum Aufheizen des Backofens oder zum Halten der Temperatur eingeschaltet wird.

#### Backofenfunktionen

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



**Auftau-Funktion:**Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehene dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



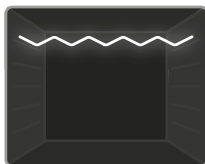
**Ober- und Unterhitze:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



**Umluft-Funktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und

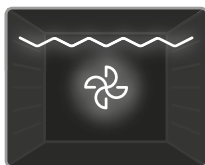
Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



**Grill-Funktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

**! Warnung:**Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.






**Grill- und Umluft-Funktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie der Lüfter gehen in

Betrieb. Diese Funktion eignet sich hervorragend zum Grillen von voluminöserem Gargut. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens, pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen.

**⚠️ Warnung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

#### 4.2 GARTABELLE

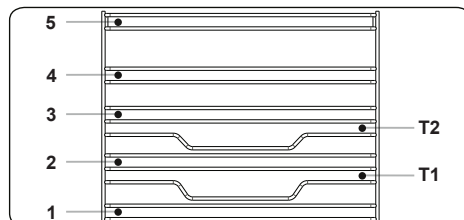
Funktion	Speisen			
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2-3-4	170-190	35-45
	Kuchen	2-3-4	170-190	30-40
	Kekse	2-3-4	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2-3-4	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2-3-4	170-190	25-35
	Kuchen	2-3-4	150-170	25-35
	Kekse	2-3-4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2-3-4	200	45-60
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	7	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	6-7	200	15-25
	Rindersteak	6-7	200	15-25

\*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

#### 4.3 ZUBEHÖR

##### Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.

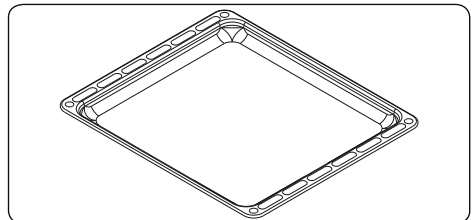
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehöerteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 5 eingesetzt werden.
- Teleskopschienen können auf den Ebenen T1, T2, 3, 4 und 5 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird für die Drehspieß-Drahtgitter-Position mit Teleskopschienen verwendet.

\*\*\*\*Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

##### Flaches Backblech

Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

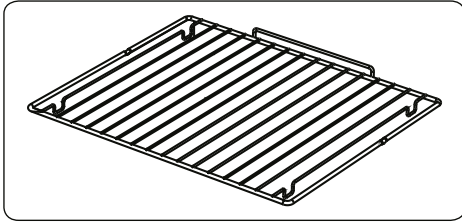
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



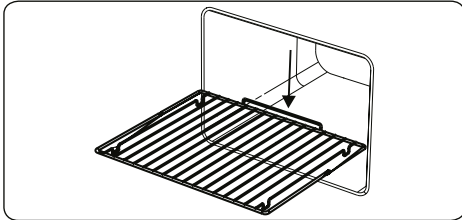
##### Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.





**! Warnung:**  
Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



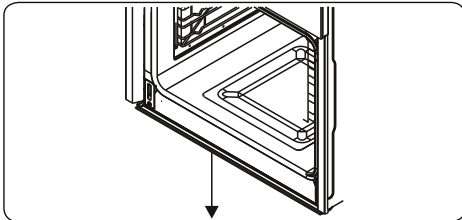
### Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenseite der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.



## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

### 5.1 REINIGUNG

**! WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

#### Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

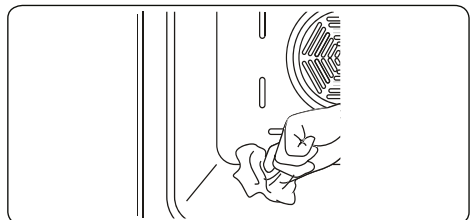
**!** Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

**!** Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

#### Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



## Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

## Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

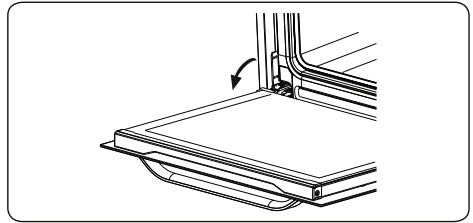
## Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

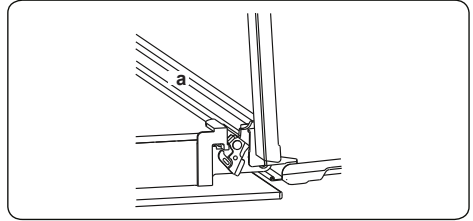
## Ausbauen der Backentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backentür wie unten dargestellt herausnehmen.

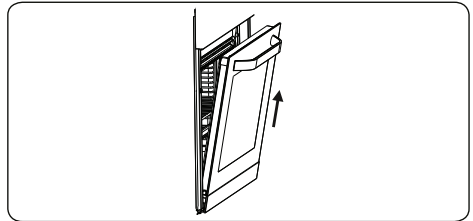
1. Die Backentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

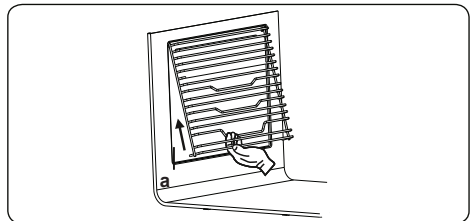


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



## Ausbauen des Seitengitters

Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



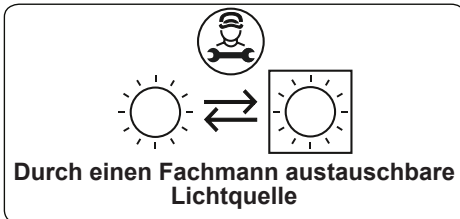
## 5.2 WARTUNG

**! WARNUNG:** Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

### Auswechseln der Backofenlampe

**! WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



**!** Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbelichtung.

## 6. Fehlerbehebung und Transport

### 6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung eingeschaltet ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.

### 6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

## 7. TECHNISCHE DATEN

### 7.1 ENERGIEBLATT

Marke		h tech
Modell		WB1200
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	27,8
Energieeffizienzindex – konventionell		103,6
Energieeffizienzindex – Umluft		94,0
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,87
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,79
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	69
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.

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	6
1.3 During Use .....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer .....	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES .....	13
4.USE OF PRODUCT .....	14
4.1 Oven Controls.....	14
4.2 Cooking Table.....	14
4.3 Accessories .....	15
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	16
5.1 Cleaning .....	16
5.2 Maintenance.....	17
6.TROUBLESHOOTING & TRANSPORT .....	18
6.1 Troubleshooting.....	18
6.2 Transport .....	18
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	19
7.1 Energy Fiche .....	19



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside




the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.



- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### 1.3 DURING USE


- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
  - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
  - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
  - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
  - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
  - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

#### **CE Declaration of conformity**

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**! WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

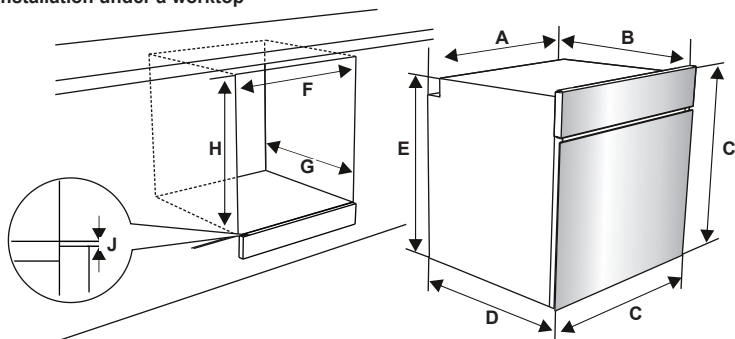
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### 2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

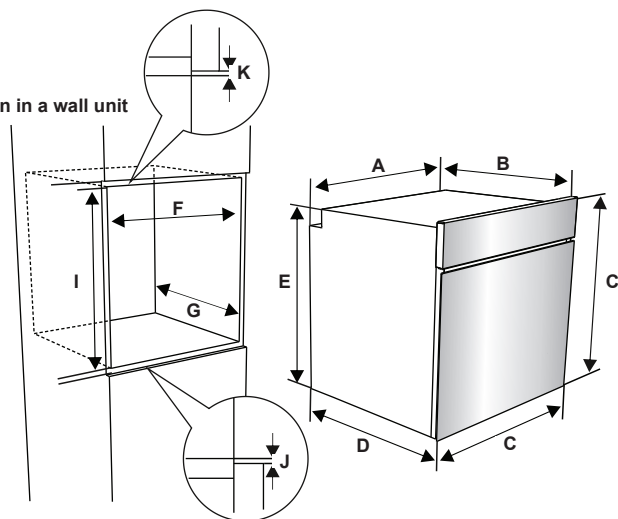
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

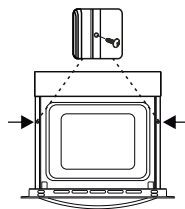
### Installation under a worktop



### Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

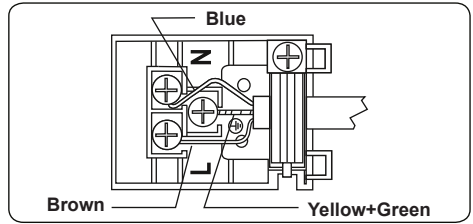


### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.


**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

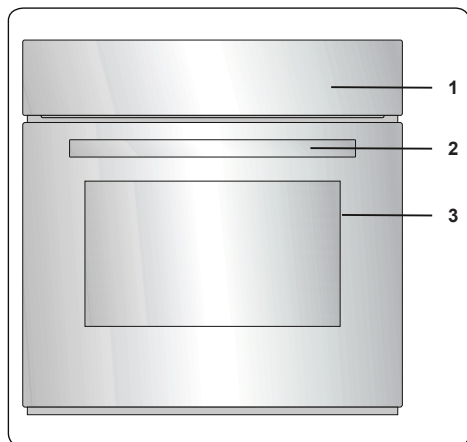




### 3. PRODUCT FEATURES

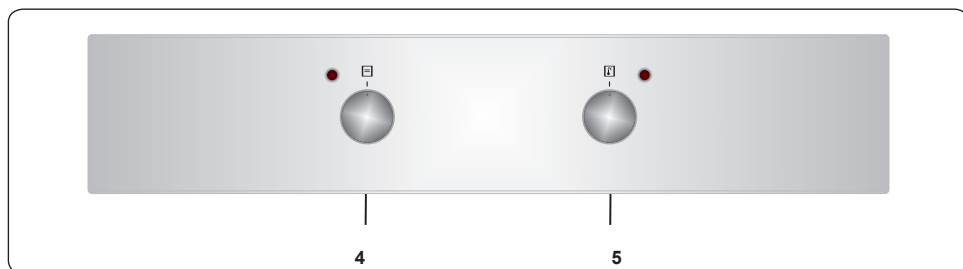
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

#### Control Panel



4. Oven Function Control Knob
5. Oven Thermostat Knob

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 OVEN CONTROLS

#### Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

#### Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

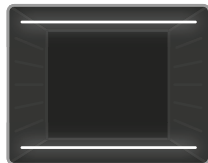
#### Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



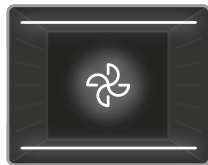
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

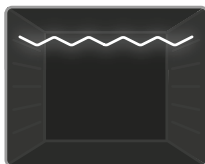
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and

by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

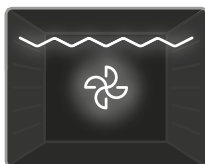


**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.






**Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal

for grilling thicker food. Use the upper shelves of oven, lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.



**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

### 4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			 min.
Static	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	170-190	30-40
	Cookie	2-3-4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60

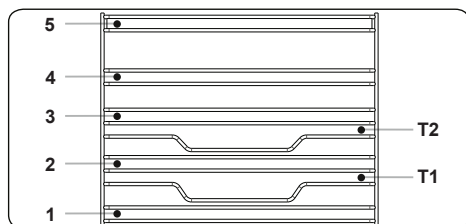
Fan	Puff Pastry	2-3-4	170-190	25-35
	Cake	2-3-4	150-170	25-35
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6-7	200	15-25
	Beefsteak	6-7	200	15-25

\*If available cook with roast chicken skewer.

### 4.3 ACCESSORIES

#### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire

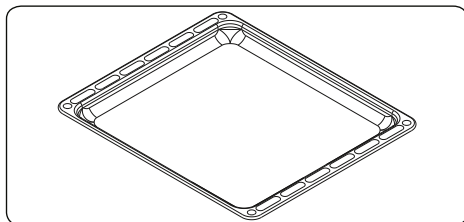
grid positioning with telescopic rails.

\*\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.

#### The Shallow Tray

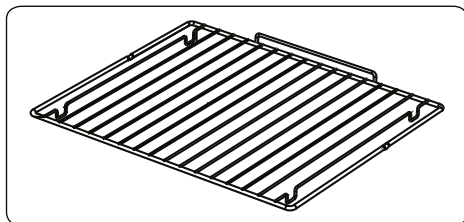
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



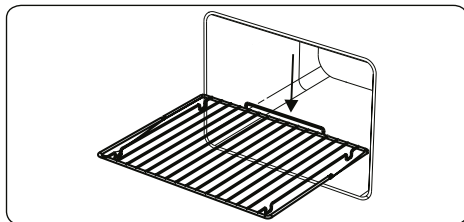
#### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



#### ⚠ WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



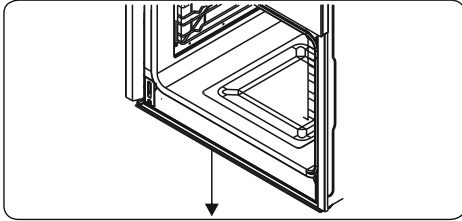
## The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

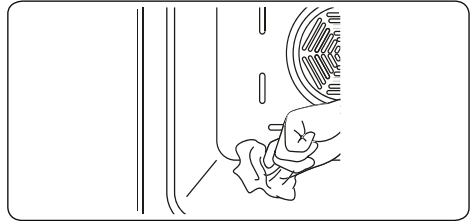
Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



## Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.




## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING


**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.


 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.


#### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

#### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

#### Cleaning Painted Surfaces (if available)

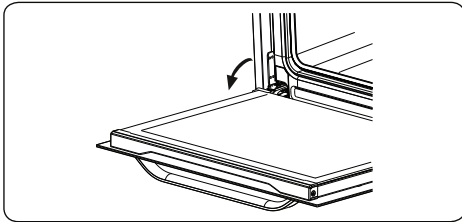
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers,

surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

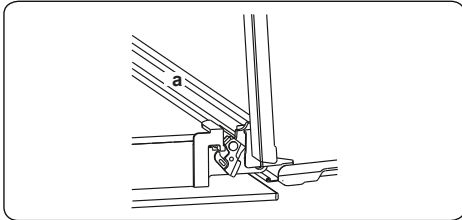
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

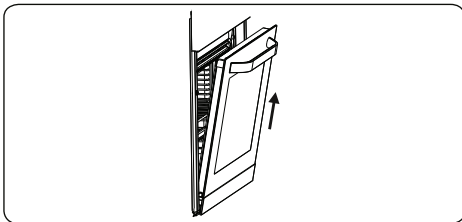
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

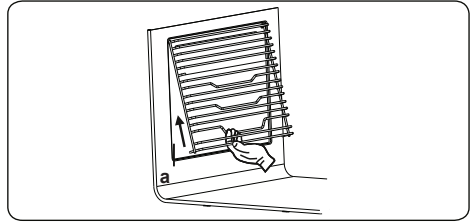


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



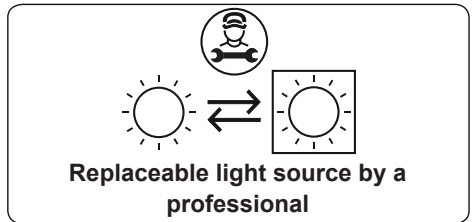
### 5.2 MAINTENANCE

**! WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

#### Changing the Oven Lamp

**! WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



**! Hand icon:** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is turned on at the wall socket outlet.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

### 6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 ENERGY FICHE

Brand		h tech
Model		WB1200
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	27,8
Energy Efficiency Index - conventional		103,6
Energy Efficiency Index - fan forced		94,0
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,79
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	69
This oven complies with EN 60350-1		
<b>Energy Saving Tips</b>		
<b>Oven</b>		
- Cook the meals together, if possible.		
- Keep the pre-heating time short.		
- Do not elongate cooking time.		
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.		
- Do not open oven door during cooking period.		

## Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	<b>WAARSCHUWING</b>	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	<b>RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK</b>	Risico van gevaarlijke spanning
	<b>BRAND</b>	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	<b>LET OP</b>	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	<b>BELANGRIJK / OPMERKING</b>	Correcte bediening van het systeem



# INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen .....	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie .....	6
1.3. Tijdens het gebruik .....	7
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud .....	9
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK .....	11
2.1. Installatie van de oven.....	11
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	13
3.PRODUCTKENMERKEN .....	14
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT .....	15
4.1. Ovenbediening .....	15
4.2. Bereidingstabel.....	16
4.3. Accessoires .....	16
5.REINIGING EN ONDERHOUD .....	17
5.1. Reiniging .....	17
5.2. Onderhoud.....	19
6.PROBLEEMOPLOSSING & TRANSPORT .....	20
6.1. Probleemoplossing.....	20
6.2. Transport .....	20
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES .....	21
7.1. Energiefiche.....	21

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor 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 tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

## 1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 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 het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- 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 het glas en andere oppervlakken van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op het oppervlak 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. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties 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 te verwarmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.
-  Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

## 1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

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


- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen de weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

### **1.3. TIJDENS HET GEBRUIK**


- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.

- Wees voorzichtig bij het openen van de deur terwijl u aan het koken bent en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
- De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.
- Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.
-  Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting brand vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.
-  Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.
- Let er op dat de bedieningstoetsen 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 bij het uit de oven nemen voorzichtig zodat u geen heet voedsel morst of laat druppen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.


## 1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

-  Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. U kunt deze activiteiten starten na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of nadat de hoofdschakelaars zijn uitgeschakeld.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

### EG-conformiteitsverklaring

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

## Afvoeren van uw oude machine



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 afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik 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 wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik 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.



## 2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

**!** **WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.
- **INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR**

### Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

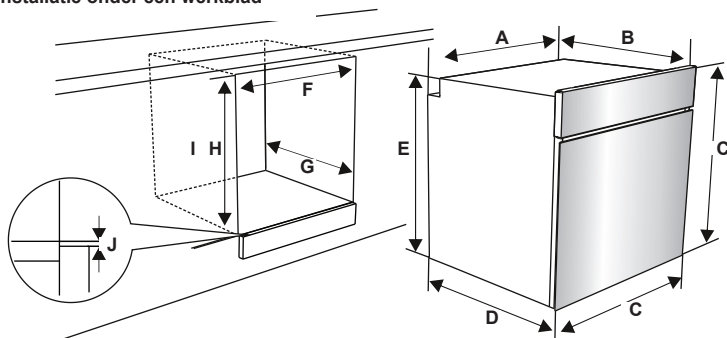
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

### 2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

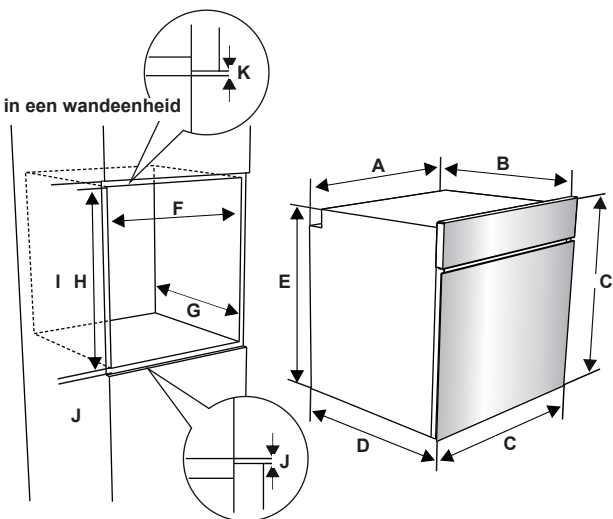
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min. / max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H (mm)</b>	590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. I (mm)</b>	600
<b>E (mm)</b>	576	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10

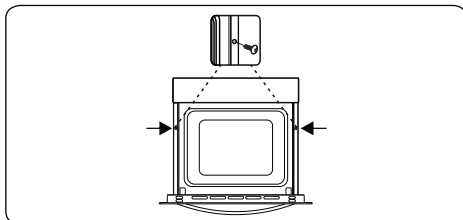
### Installatie onder een werkblad



### Installatie in een wandeenheid



- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de oven deur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.



## 2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

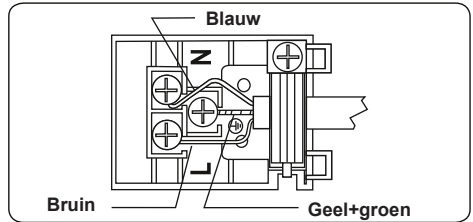
**!** **WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

**!** **WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**


- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240V. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed

vastzitten.

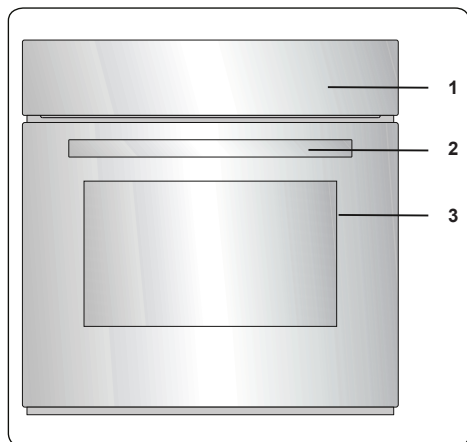
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



### 3. PRODUCTKENMERKEN

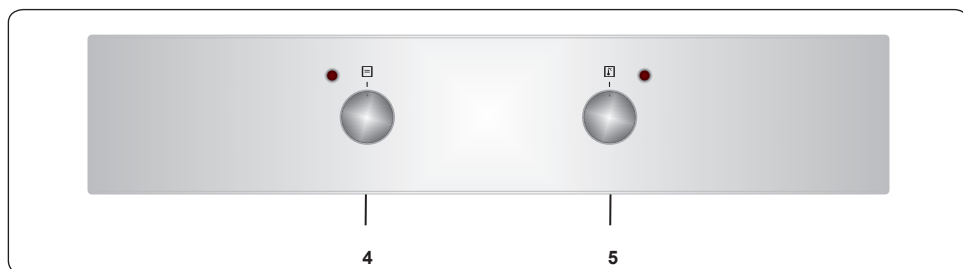
 **Belangrijk:** De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

#### Onderdelenlijst



1. Bedieningspaneel
2. Deurgreep van de oven
3. Ovendeur

#### Bedieningspaneel



4. Bedieningsknop ovenfunctie
5. Thermostaatknop oven

## 4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

### 4.1. OVENBEDIENING

#### Bedieningsknop ovenfunctie

Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie. Zie voor details van andere functies 'Ovenfuncties'.

#### Thermostaatknop oven

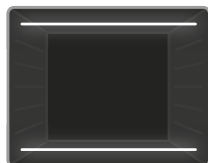
Draai na het kiezen van een kookfunctie aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat zal branden als de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te behouden.

#### Ovenfuncties

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



**Ontdooifunctie:** De waarschuwingsverlichting van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u het bevroren voedsel in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende 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.

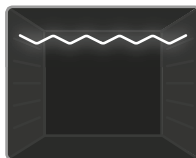


**Functie statisch koken:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding van het voedsel garandeert. Dit is ideaal voor het bereiden van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



**Ventilatiefunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het bovenste en onderste verwarmingselement

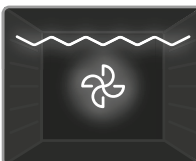
en de ventilator treden in werking. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven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



**Grillfunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking. Deze functie wordt gebruikt

voor het grillen en roosteren van voedsel op de bovenste rekstanden in 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 is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**! Waarschuwing:** De oven deur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.






**Grill- en ventilatorfunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement en de ventilator treden in werking. Deze functie

wordt gebruikt voor het grillen van dikkere stukken voedsel. Gebruik de bovenste standen in 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.

**! Waarschuwing:** De oven deur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

## 4.2. BEREIDINGSTABEL

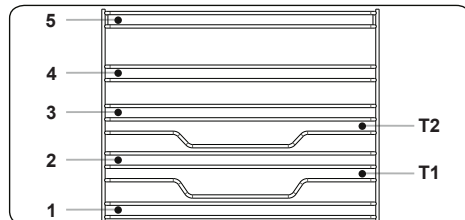
Funcie	Gerechten			 min.
Statisch	Bladerdeeg	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2-3-4	200	45 - 60
Ventilator	Bladerdeeg	2-3-4	170 - 190	25 - 35
	Taart	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2-3-4	200	45 - 60
Grill	Geroosterde gehaktballen	7	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	6-7	200	15 - 25
	Biefstuk	6-7	200	15 - 25

\* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

## 4.3. ACCESSOIRES

### Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.

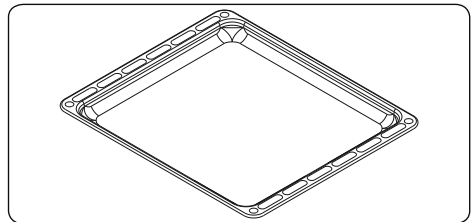
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 5 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2, 3, 4, 5.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

\*\*\*\*De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

### Ondiepe bakplaat

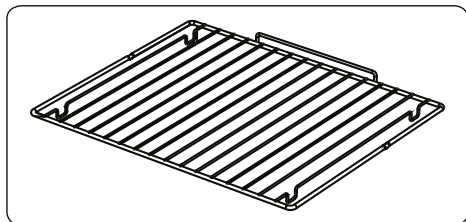
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.

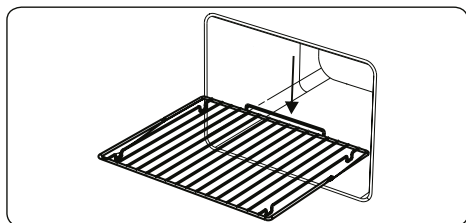


### Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



**WAARSCHUWING**  
Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.

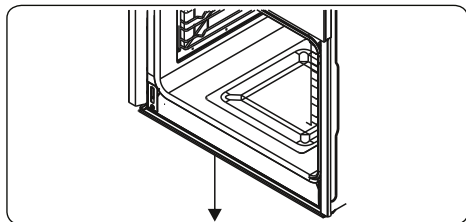


### Watercollector

Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit wijst niet op een storing van het product. Open de oven deur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan. Het water druppelt in de collector.

Koel de oven af en veeg hem schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.



## 5. REINIGING EN ONDERHOUD

### 5.1. REINIGING

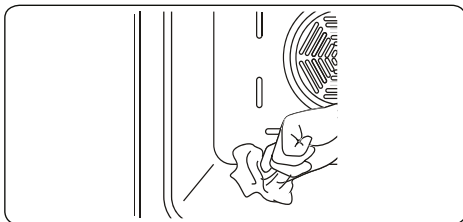
**WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

#### Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas en op de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

#### De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



## Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.

## Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

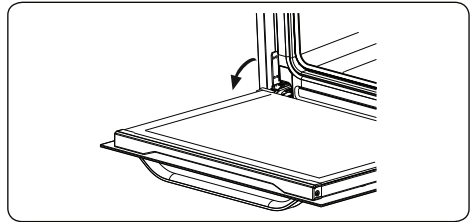
## Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggewreven met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuursponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

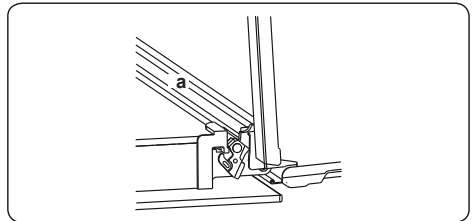
## De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

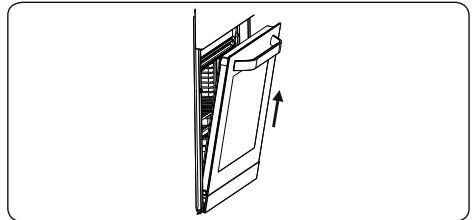
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (a) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.

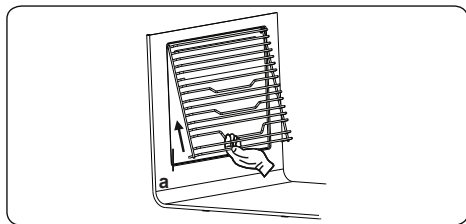


## Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

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





## 5.2. ONDERHOUD

**!** **WAARSCHUWING:** Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

### Vervangen van de ovenlamp

**!** **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



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

## 6. PROBLEEMOPLOSSING & TRANSPORT

### 6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende monteur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.

### 6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat er tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken van het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

## 7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

### 7.1. ENERGIEFICHE

Merk		h tech
Model		WB1200
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	27,8
Index energie-efficiëntie - conventioneel		103,6
Index energie-efficiëntie – hete lucht		94,0
Energieklasse		A
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0,87
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0,79
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	69
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		






#### Tips voor energiebesparing

##### Oven

- 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.

## Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.  
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	<b>AVERTISSEMENT</b>	Risque de blessures graves ou danger de mort
	<b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b>	Risque d'électrocution
	<b>INCENDIE</b>	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	<b>MISE EN GARDE</b>	Risque de blessures ou de dommages matériels
	<b>IMPORTANT / REMARQUE</b>	Utilisation correcte de l'appareil

# TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	7
1.3. Au cours de l'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien.....	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation du four.....	11
2.3. Branchement électrique et sécurité.....	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Commandes du four.....	15
4.2. Table de cuisson.....	16
4.3. Accessoires La grille métallique EasyFix.....	16
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	17
5.1. Nettoyage.....	17
5.2. Entretien.....	19
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	20
6.1. Dépannage.....	20
6.2. Transport.....	20
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	21
7.1. Fiche énergie.....	21


# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

## 1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX


- 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.


**⚠ 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** : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.


- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- 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.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

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

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. 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.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.



- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

## **1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION**

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

### 1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.
- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



**MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une

couverture anti-feu.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.


#### **1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

## Déclaration CE de conformité

**CE** Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

### Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

**⚠ AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

### 2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

#### Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter

une température supérieure à 100 °C.

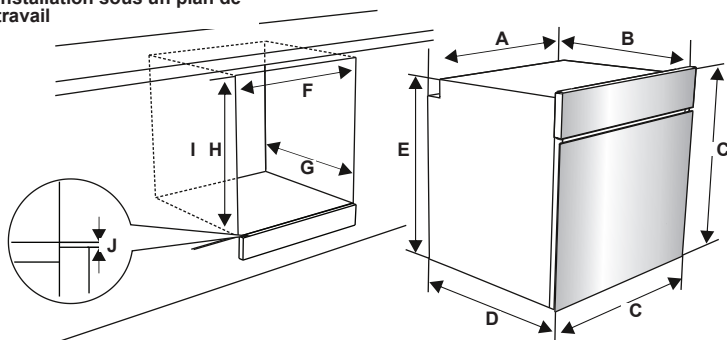
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

### 2.2. INSTALLATION DU FOUR

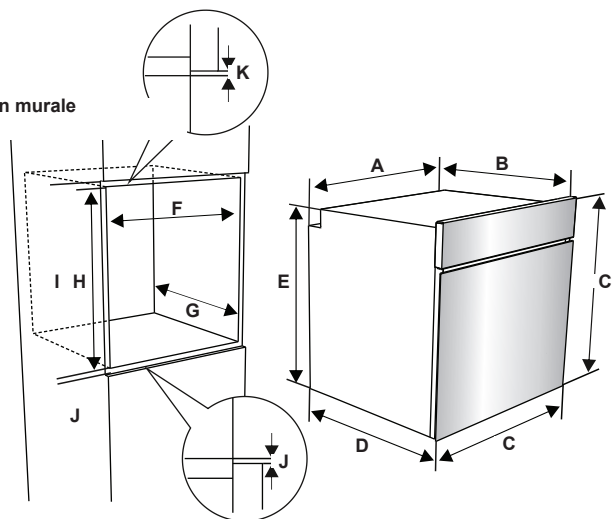
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

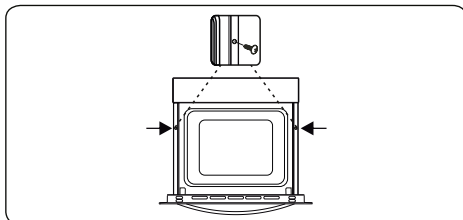
**Installation sous un plan de travail**



**Installation murale**



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



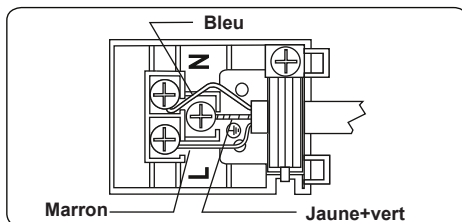
### 2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

**⚠ AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.


**⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.**

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

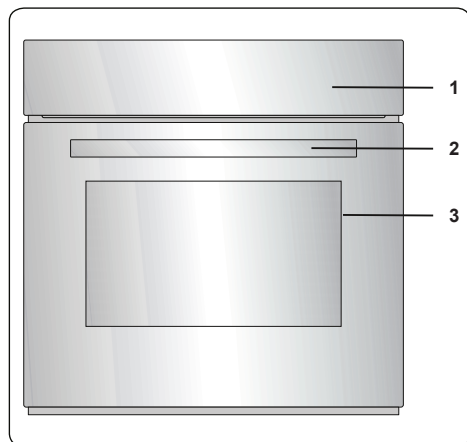
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

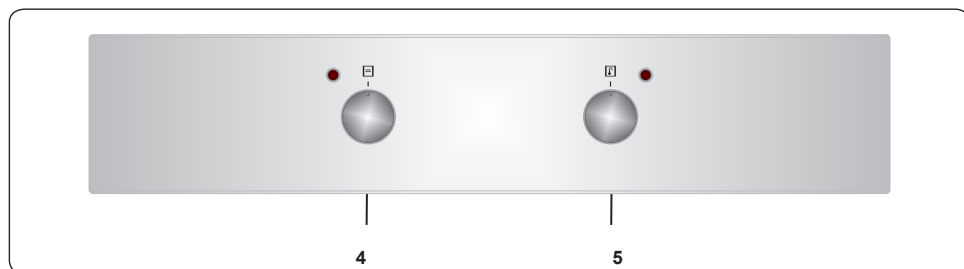
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

#### Bandeau de commande



4. Manette de fonction
5. Manette thermostat du four



## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. COMMANDES DU FOUR

#### Manette de fonction

Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

#### Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

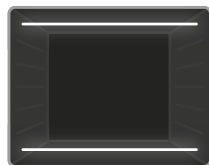
#### Fonctions du four

\* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



**Fonction Décongélation :** Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



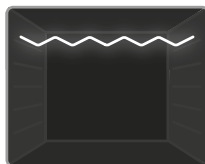
**Fonction Convection naturelle :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



**Fonction Ventilation :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les

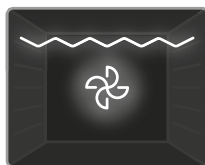
résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



**Fonction Gril :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à

griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.






**Fonction Gril ventilé :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance du gril commence à chauffer

et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient particulièrement à la cuisson au gril d'aliments épais. Utiliser le niveau supérieur, huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

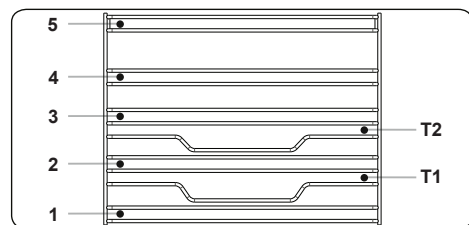
## 4.2. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			
Statique	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	170-190	30-40
	Cookies	2-3-4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	25-35
	Gâteau	2-3-4	150-170	25-35
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Gril	Boulettes grillées	7	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	6-7	200	15-25
	Bifteck	6-7	200	15-25

\*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

## 4.3. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.

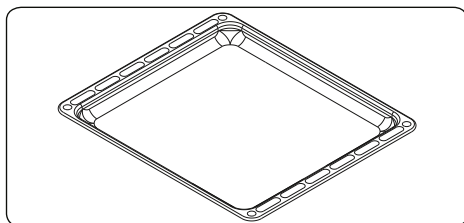
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

\*\*\*\*Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

### Plateau peu profond

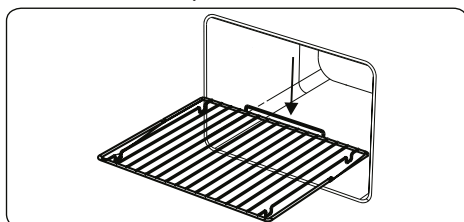
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



### Grillage métallique

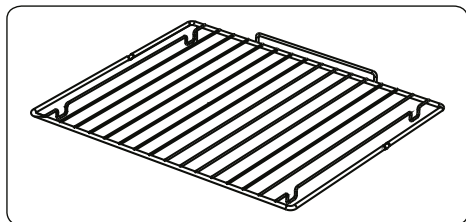
Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.





## AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



## Collecteur d'eau

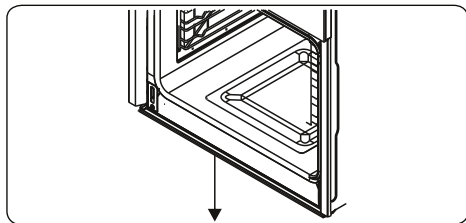
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.





## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1. NETTOYAGE



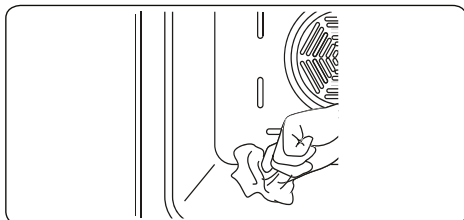
**AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

#### Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

#### Nettoyage de l'intérieur du four.



- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



### Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

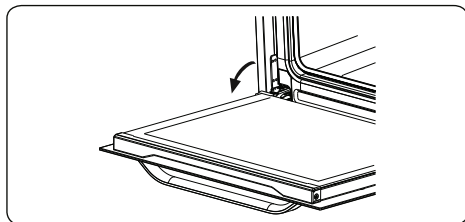
### Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

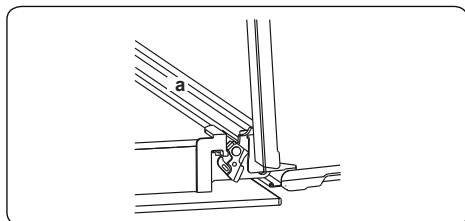
### Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

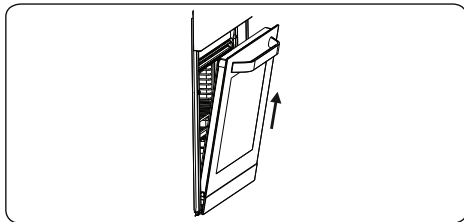
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



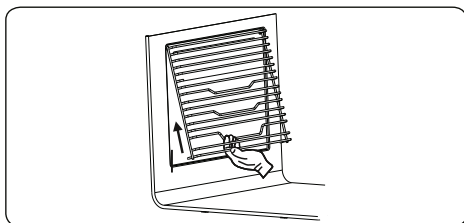
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



### Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



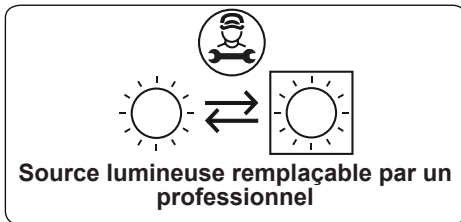
## 5.2. ENTRETIEN

**⚠ AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

### Remplacement de la lampe du four

**⚠ AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



**⚠** Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

### 6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES





### 7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		<b>h tech</b>
Modèle		WB1200
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	28,6
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		103,6
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94,0
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/Zyklus	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/Zyklus	0,79
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	69
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.		

### Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.

Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne varnostne informacije in navodila glede delovanja in vzdrževanja naprave.

Pred uporabo naprave si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter ga shranite za kasnejšo uporabo.

Ikona	Tip	Pomen
	<b>OPOZORILO</b>	Resna poškodba ali smrtna nevarnost
	<b>NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA</b>	Tveganje za nevarno napetost
	<b>POŽAR</b>	Opozorilo; nevarnost požara/vnetljivi materiali
	<b>SVARILO</b>	Tveganje za poškodbo ali poškodbo lastnine
	<b>POMEMBNO/OPOMBA</b>	Pravilno upravljanje sistema



# VSEBINA

1.VARNOSTNA NAVODILA.....	3
1.1 Splošna varnostna opozorila .....	3
1.2 Namestitvena opozorila.....	5
1.3 Med uporabo .....	6
1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....	7
2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO .....	9
2.1 Navodila za monterja.....	9
2.2 Namestitev pečice .....	9
2.3 Električna povezava in varnost.....	10
3.LASTNOSTI IZDELKA.....	12
4.UPORABA IZDELKA .....	13
4.1 Krmilniki pečice.....	13
4.2 Tabela kuhanja .....	14
4.3 Dodatki .....	14
5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE .....	15
5.1 Čiščenje.....	15
5.2 Vzdrževanje.....	17
6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ .....	18
6.1 Odpravljanje težav.....	18
6.2 Prevoz .....	18
7.TEHNIČNE SPECIFIKACIJE.....	19
7.1 Energijska podatkovna kartica.....	19

# 1. VARNOSTNA NAVODILA

- Pred uporabo naprave natančno preberite vsa navodila in jih shranite na priročnem mestu, če jih boste potrebovali.
- Ta priročnik je bil pripravljen za več kot en model, zato vaša naprava morda nima nekaterih lastnosti, opisanih v priročniku. Zato je posebej pomembno, da ste pri branju tega priročnika še posebej pozorni na slike.

## 1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA

- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več in osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali umske zmožnosti ali so brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo vpletena tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo opravljati čiščenja ali vzdrževanja naprave brez nadzora.


**⚠ OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli postanejo vroči med uporabo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati napravi brez nadzora.


**🔥 ⚠ OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.

**⚡ ⚠ OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.


- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.
- Med uporabo se bo naprava segrela. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj pečice.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.

- Za čiščenje stekla vrat pečice in drugih površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil ali žičnatih gobic. saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov za čiščenje naprave.

 **OPOZORILO:** Da se izognete možnosti električnega udara, pred zamenjavo luči poskrbite, da je naprava izklopljena.

 **POZOR:** Med kuhanjem ali pečenjem so lahko dostopni deli vroči. Kadar je naprava v uporabi, poskrbite, da se ji otroci ne približujejo.

- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblašteni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščen serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala kuhalne plošče lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

 **POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za peko hrane in je namenjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ne sme se uporabljati za druge namene, kot je npr. negospodinjska uporaba, v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

- Naprave po poskušajte dvigniti ali premakniti z vlečenjem ročajev na vratih pečice.
- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje

vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.


- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.
- Poskrbite, da se otroci in domače živali ne bodo zadrževali v bližini naprave.

## **1.2 NAMESTITVENA OPOZORILA**

- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila neustrezna postavitvev in namestitvev s strani nepooblaščenih oseb.
- Ko je naprava razpakirana, preverite, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščen servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.
- Napravo zaščitite pred atmosferskimi vplivi. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice), morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Da se izognete pregrevanju, naprave ne smete namestiti za dekorativna vrata.

### 1.3 MED UPORABO

- Pri prvi uporabi pečice lahko opazite rahel vonj. To je popolnoma normalno in je posledica izolacijskih materialov na grelnih elementih. Predlagamo, da pred prvo uporabo pečico pustite prazno in jo za 45 minut nastavite na najvišjo temperaturo. Poskrbite, da bo okolje, v katerem je nameščen izdelek, dobro prezračeno.
- Po končanem pečenju vrata pečice previdno odprite. Vroča para iz pečice lahko povzroči opekline.
- Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih ali gorljivih materialov.
- Za odstranjevanje hrane iz pečice uporabljajte rokavice za pečico.
- Pečice v nobenem primeru ne obložite z aluminijasto folijo, saj lahko pride do pregrevanja.
- Med kuhanjem ne postavljajte posode ali pekačev neposredno na dno pečice. Podstavek se zelo segreje in na izdelku lahko pride do poškodb.

 Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo.
- Pazite, da so kontrolni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.
- Pladenj nagnite, ko ga potegnete ven. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da

vam ne pade.

- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.
- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.


#### **1.4 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM**

- Pred izvajanjem kakršnega koli čiščenja ali vzdrževanja poskrbite, da bo naprava izklopljena iz omrežja.
- Ne odstranite kontrolnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.
- Da bi ohranili učinkovitost in varnost naprave, vam priporočamo, da vedno uporabljate originalne rezervne dele in da pokličete naše pooblašcene serviserje, če je to potrebno.

## Izjava o skladnosti CE

**CE** Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

Ta naprava je bila zasnovana za uporabo pri kuhanju doma. Vsaka druga uporaba (kot je ogrevanje prostora) je neprimerna in nevarna.

 Navodila za uporabo se nanašajo na več modelov. Opazite lahko razlike med temi navodili in svojim modelom.

## Odlaganje stare naprave



Ta simbol na izdelku ali embalaži označuje, da z izdelkom ne smete ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Predati ga morate na ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, do česar lahko pride v primeru neustreznega odstranjevanja tega izdelka. Za bolj podrobne informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad, službo za odlaganje gospodinjskih odpadkov ali trgovca, pri katerem ste izdelek kupili.

## 2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

**!** **OPOZORILO:** To napravo mora namestiti pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

- Nepravilna namestitvev lahko povzroči škodo in poškodbo, za katero proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, garancija pa ne velja.
- Pred namestitvijo preverite, da so lokalni pogoji distribucije (električna napetost in frekvenca) in nastavitvev naprave združljivi. Pogoji nastavitvev za to napravo so navedeni na etiketi.
- Upoštevatvi je treba zakone, odloke, direktive in standarde, ki veljajo v državi uporabe (varnostni predpisi, ustrezno recikliranje v skladu s predpisi itd.).
- Če izdelek vsebuje odstranljiva vodila za police (rešetke) in uporabniški priročnik vključuje recepte, kot je jogurt, je treba rešetke odstraniti in pečica mora delovati v določenem načinu kuhanja. Informacije o odstranitvi žične police so vključene v razdelek ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.

### 2.1 NAVODILA ZA MONTERJA

#### Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z

naprave in dodatkov ter preverite, da naprava ni poškodovana. Če sumite, da obstaja kakršna koli poškodba, naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

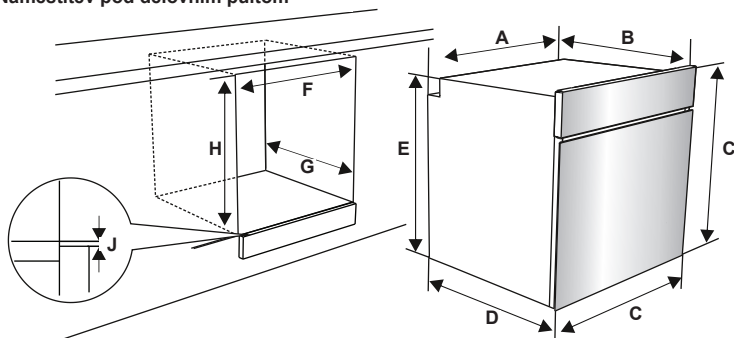
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe, itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohoštvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.

### 2.2 NAMESTITEV PEČICE

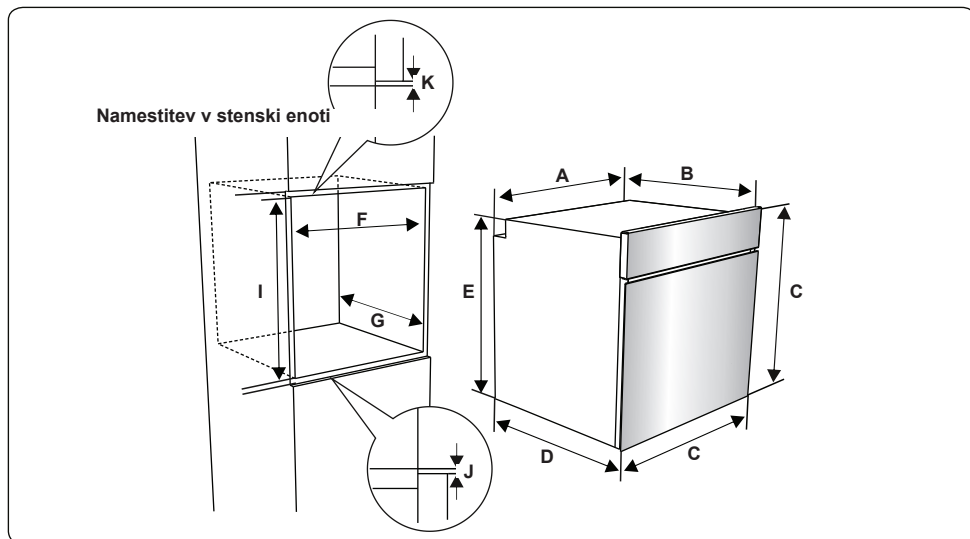
Naprave imajo priložen komplet za namestitvev in jih je mogoče namestiti v delovne površine ustreznih dimenzij. Dimenzije za namestitvev grelne plošče in pečice so podane v nadaljevanju.

A (mm)	557	min./maks. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

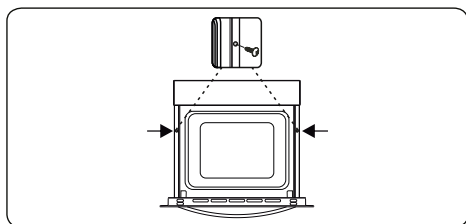
Namestitvev pod delovnim pultom







Po vzpostavitvi električnih povezav pečico vstavite v kuhinjsko omarico, tako da jo potisnete naprej. Odprite vrata pečice in vstavite dva vijaka v luknji na okvirju pečice. Medtem ko se okvir izdelka dotika lesene površine kuhinjske omarice, privijte vijake.



### 2.3 ELEKTRIČNA POVEZAVA IN VARNOST

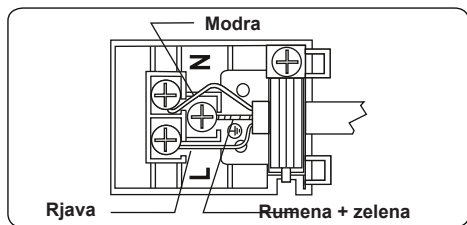
**! OPOZORILO:** Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisler ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

**! OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.**


- Preden napravo priključite na električno napajanje, preverite skladnost nazivne napetosti naprave (odtiskane na identifikacijski ploščici naprave) z razpoložljivo omrežno napetostjo, omrežno električno ožičenje pa mora biti sposobno obvladati nazivno moč naprave (prav tako navedeno na identifikacijski ploščici).

- Med nameščanjem uporabite samo izolirane kable. Nepravilna priključitev lahko poškoduje napravo. Če je omrežni kabel poškodovan in ga je treba zamenjati, mora to opraviti usposobljeno osebje.
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini vročih delov naprave in ga ne smete upogibati ali stiskati. Drugače se lahko kabel poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava z omrežjem ni povezana s pomočjo vtiča, uporabite prekinjevalec stikala za vse pole (z vsaj 3 mm kontaktnega prostora), da boste izpolnjevali varnostne predpise.
- Naprava je zasnovana za napajanje 220-240V. Če je vaše napajanje drugačno, se obrnite na pooblaščenega servislerja ali usposobljenega električarja.
- Napajalni kabel (H05VV-F) mora biti dovolj dolg, da ga lahko priključite v napravo, tudi če naprava stoji na sprednji strani kuhinjske omarice.
- Prepričajte se, da so vsi priključki dovolj pritrjeni.
- Napajalni kabel pritrдите v kabelsko sponko in zaprite pokrov.
- Priključek priključne omarice se nahaja

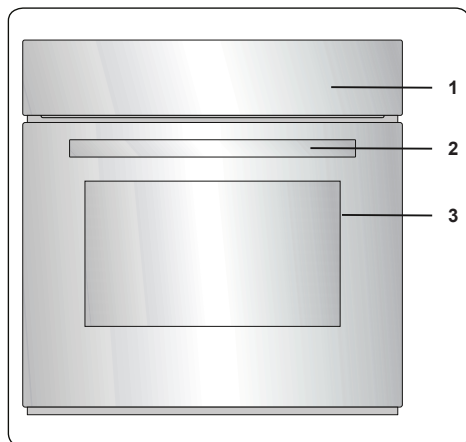
na priključni omarici.



### 3. LASTNOSTI IZDELKA

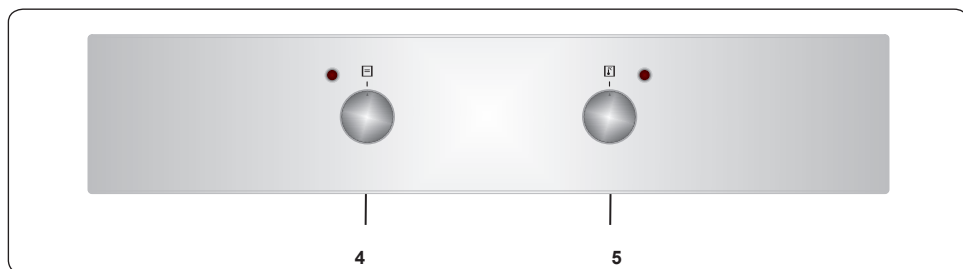
 **Pomembno:** Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

**Seznam delov:**



1. Nadzorna plošča
2. Ročaj na vratih pečice
3. Vrata pečice

**Nadzorna plošča**



4. Kontrolni gumb za funkcijo pečice
5. Termostatski gumb pečice

## 4. UPORABA IZDELKA

### 4.1 KRMILNIKI PEČICE

#### Kontrolni gumb za funkcijo pečice

Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola zelene funkcije pečenja. Za podrobnosti različnih funkcij glejte »Funkcije pečice«.

#### Termostatski gumb pečice

Ko izberete funkcijo pečenja, z obračanjem tega gumba nastavite želeno temperaturo. Lučka termostata pečice bo svetila kadar koli termostat deluje z namenom segrevanja pečice ali ohranjanja temperature.

#### Funkcije pečice

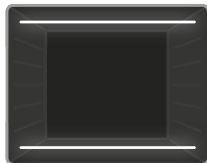
\* Funkcije vaše pečice se lahko razlikujejo zaradi modela vašega izdelka.



#### Funkcija odtajanja:

Opozorilne lučke pečice bodo zasvetile in ventilator bo začel delovati. Če želite uporabiti funkcijo odtajanja, zamrznjeno

hrano položite v pečico na polico, ki se nahaja v tretji reži od spodaj navzgor. Priporočeno je, da pod hrano, ki se odtaja, postavite pladenj in tako ujamate vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhala ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaliti.



#### Funkcija statičnega pečenja:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element začneta delovati. Funkcija statičnega

pečenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane. To je idealno za pripravo peciv, tort, pečenih testenin, lazanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno 10 minut predhodno segreti pečico in hrano peči samo na eni polici naenkrat.

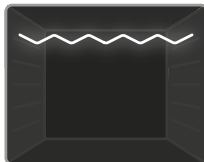


#### Funkcija ventilatorja:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta

funkcija je primerna za peko peciva. Pečenje se izvede s spodnjim in zgornjim grelnim elementom znotraj pečice in s pomočjo ventilatorja, ki omogoča kroženje

zraka, kar daje jedem rahel učinek žara. Priporočeno je, da pečico predhodno segreti 10 minut.



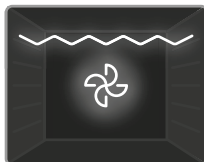
#### Funkcija žara:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara začne delovati. Ta funkcija se uporablja

za pečenje na žaru in pečenje hrane na zgornjih policah pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segreti 10 minut.



**Opozorilo:** Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190°C.



#### Funkcija žara in ventilatorja:



Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element in ventilator žara začneta delovati. Ta funkcija je idealna za

pečenje debelejših živil na žaru. Uporabite zgornje police pečice, mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali maščobe.



**Opozorilo:** Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190°C.

## 4.2 TABELA KUHANJA

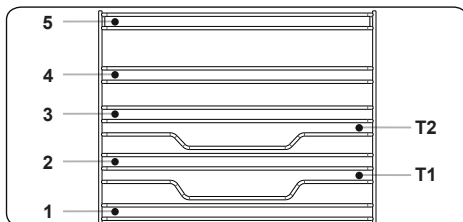
Funkcija	Jedi			 min.
Statični	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Piškot	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Piškot	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	2 - 3 - 4	200	45-60
Pečenje na žaru	Mesne kroglice na žaru	5	200	10-15
	Piščanec	*	190	50-60
	Kotlet	4 - 5	200	15-25
	Goveji zrezek	5	200	15-25

\*če je na voljo, kuhajte s pečenim piščančjim nabodalom.

## 4.3 DODATKI

### Žična rešetka EasyFix

Pred prvo uporabo pripomočke temeljito očistite s toplo vodo, čistilnim sredstvom in mehko čisto krpo.

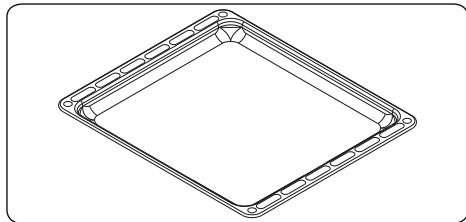


- Vstavite pripomoček v pečico v pravilnem položaju.
- Med pokrovom ventilatorja in pripomočki naj bo vsaj 1 cm prostora.
- Bodite pazljivi pri odstranjevanju posode in/ali pripomočkov iz pečice. Vroči obroki ali pripomočki lahko povzročijo opekline.
- Pripomočki se lahko z vročino deformirajo. Ko se ohladijo, se bodo vrnili v originalno obliko in videz.
- Pladnje in mrežice lahko namestite na vsak nivo od 1 do 5.
- Iztegljiva vodila lahko postavite na nivoje T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivo 3 priporočamo za kuhanje na enem nivoju.
- Nivo T2 priporočamo za kuhanje na enem nivoju z iztegljivimi vodili.
- Mrežica vrtljivega ražnja mora biti nameščena na nivoju 3.
- Nivo T2 se uporablja za nameščanje mrežice vrtljivega ražnja z iztegljivimi vodili.

\*\*\*\*Pripomočki se lahko spremenijo glede na kupljen model.

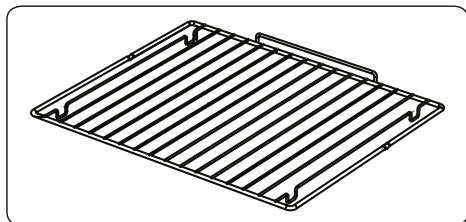
### Plitki pladenj

Plitki pladenj je najboljši za peko sladice. Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.

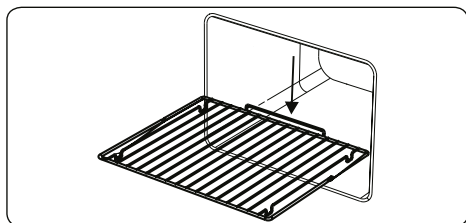


### Žična mreža

Žična mreža je najboljša za peko na žaru ali obdelavo živil v posodah, primernih za uporabo v pečici.



**! OPOZORILO**  
Mrežo namestite na katero koli polico v notranjosti pečice in jo pravilno potisnite do konca.



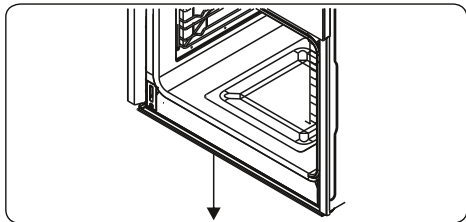
### Zbiralnik vode

Pri nekaterih primerih pečenja se lahko na notranjem steklu vrat pečice pojavi kondenzat. To ne nakazuje okvare izdelka.

Vrata pečice odprite v položaj za peko na žaru in jih za 20 sekund pustite v tem položaju.

Voda bo kapljala v zbiralnik.

Pečico ohladite in notranjost vrat obrišite s suho krpo. Ta postopek opravljajte redno.



## 5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

### 5.1 ČIŠČENJE

**! OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato začnite s čiščenjem.

#### Splošna navodila

- Preden jih uporabite na pečici, preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in jih priporoča proizvajalec.
- Uporabite kremaste čistilce ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.

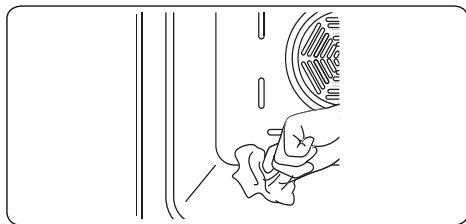
**!** Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.

- Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.

**!** Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

#### Čiščenje notranjosti pečice

- Notranjost emajliranih pečic se najbolje očisti, ko je pečica topla.
- Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato pečico ponovno obrišite z mokro krpo in jo osušite.
- Da boste pečico lahko popolnoma očistili, boste občasno morali uporabiti tekoč čistilni material.




### Čiščenje steklenih delov

- Steklene dele naprave redno čistite.
- Za čiščenje notranjosti in zunanosti steklenih delov uporabite čistilno sredstvo za steklo. Nato jih sperite in temeljito osušite s suho krpo.

### Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo).

- Dele naprave iz nerjavnega jekla redno čistite.
- Dele iz nerjavnega jekla obrišite z mehko, vlažno krpo. Nato jih temeljito osušite s suho krpo.

 Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

 Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte v stiku z deli iz nerjavnega jekla dlje časa.

### Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

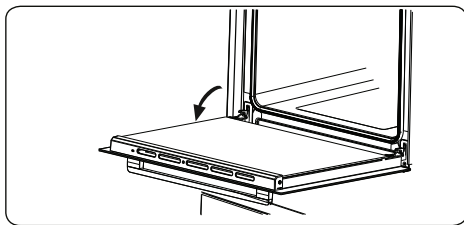
- Liste paradižnika, paradižnikove paste, kečap, limona, oljni derivati, mleko, sladka hrana, sladke pijače in kavo je treba takoj očistiti s krpo, namočeno v toplo vodo. Če teh madežev ne čistite in pustite, da se posušijo na površinah, na katerih so, jih NE drgnite s trdimi predmeti (koničastimi predmeti, jeklenimi in plastičnimi čistilnimi žicami, površinsko škodljivo gobo za posodo) ali s čistilnimi sredstvi, ki vsebujejo visoko vsebnost alkohola, sredstva za odstranjevanje madežev, razmaščevalci, površinske abrazivne kemikalije. V nasprotnem primeru lahko na prašno barvanih površinah pride do korozije in lahko pride do madežev. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi uporabe neprimernih čistilnih sredstev ali metod.

### Odstranjevanje vrat pečice

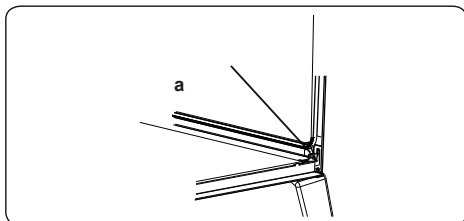
Pred čiščenjem stekla vrat pečice,

odstranite vrata pečice, kot je prikazano spodaj.

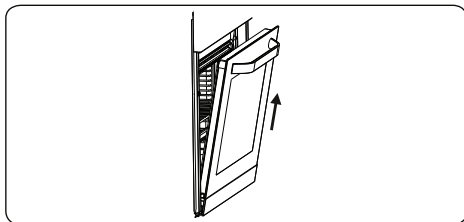
#### 1. Odprite vrata pečice.



#### 2. S pomočjo izvijača odprite zaklepni zapah (a) do končnega položaja.

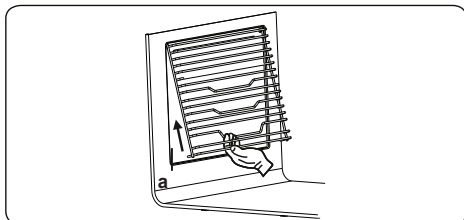


#### 3. Zapirajte vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, in jih odstranite, tako da jih povlecete proti sebi.



### Odstranjevanje rešetke

Če želite odstraniti rešetko, jo povlecite kot je prikazano na sliki. Ko jo sprostite s sponk (a), jo dvignite navzgor.



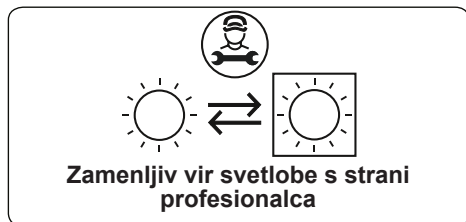
## 5.2 VZDRŽEVANJE

**!** **OPOZORILO:** Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.

### Menjava luči pečice

**!** **OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato jo očistite.

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15–25 W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).
- Ponovno namestite stekleno lečo in vaša pečica je pripravljena za uporabo.
- Izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G.
- Vir svetlobe, ki ga končni uporabnik ne more zamenjati. Potrebna je poprodajna servisna storitev.
- Priložený svetelný zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



**!** Luč je zasnovana izključno za uporabo v gospodinjskih napravah za kuhanje. Ni primerna za razsvetljavo prostorov.



## 6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

### 6.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV



Če imate z napravo po pregledu teh osnovnih korakov za odpravljanje težav še vedno težave, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

Težava	Verjeten vzrok	Rešitev
Pečica se ne vklopi.	Napajanje je izklopljeno.	Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Ni toplote oziroma pečica se ne segreje.	Nadzor temperature pečice ni pravilno nastavljen. Vrata pečice so ostala odprta.	Preverite, ali je kontrolni gumb za temperaturo pečice pravilno nastavljen.
Pečenje v pečici je neenakomerno.	Police v pečici so nepravilno nameščene.	Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polic. Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete jedi, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se notranja temperatura zniža, kar vpliva na rezultate pečenja.
Luč pečice (če je na voljo) ne deluje.	Luč je pokvarjena. Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.	Luč zamenjajte v skladu z navodili. Prepričajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnici.
Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen.	Police v pečici se tresejo.	Preverite, ali je pečica uravnotežena. Preverite, ali se police in pekači ne tresejo oziroma ali so v stiku s hrbtno ploščo.

### 6.2 PREVOZ

Če morate izdelek prepeljati, uporabite originalno embalažo izdelka in ga nesite v originalni škatli. Upoštevajte znake za prevoz na embalaži. Vse samostojne dele prilepite na izdelek, da preprečite poškodbe izdelka med prevozom.

Če nimate originalne embalaže, pripravite nosilno škatlo, da je naprava, še posebej pa zunanje površine izdelka, zaščitena pred zunanjimi vplivi.

## 7. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE






### 7.1 ENERGIJSKA PODATKOVNA KARTICA

Znamka		h tech
Model		WB1200
Tip pečice		ELEKTRIČNA
Masa	kg	28,6
Indeks energetske učinkovitosti – konvencionalna		103,6
Indeks energetske učinkovitosti – ventilatorska		94,0
Energijski razred		A
Poraba energije (elektrika) – konvencionalna	kWh/cikel	0,87
Poraba energije (elektrika) – ventilatorska	kWh/cikel	0,79
Število pečniških prostorov		1
Vir toplote		ELEKTRIKA
Prostornina	l	69
Ta pečica je izdelana v skladu s standardom EN 60350–1.		
Nasveti za varčevanje z energijo		
Pečica		
- Pecite obroke skupaj, če je to mogoče.		
- Skrajšajte čas predhodnega segrevanja.		
- Ne podaljšujte čas pečenja.		
- Ko zaključite s peko, ne pozabite izklopiti pečice.		
- Ne odpirajte vrat pečice med pečenjem.		

**Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok.**

Tento návod na používanie obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny týkajúce sa prevádzky a údržby vášho zariadenia.

Pred použitím zariadenia si prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho pre budúce použitie.

Ikona	Typ	Význam
	<b>VÝSTRAHA</b>	Nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo smrti.
	<b>NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRUDOM</b>	Nebezpečné napätie
	<b>POŽIAR</b>	Výstraha; Nebezpečenstvo požiaru / horľavé materiály
	<b>UPOZORNENIE</b>	Nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia majetku
	<b>DÔLEŽITÉ/POZNÁMKA</b>	Správna prevádzka systému

# OBSAH


1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....	3
1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia .....	3
1.2 Výstrahy týkajúce sa inštalácie.....	5
1.3 Počas používania .....	6
1.4 Počas čistenia a údržby.....	7
2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE .....	9
2.1 Pokyny pre inštalatéra .....	9
2.2 Inštalácia rúry .....	9
2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť.....	10
3. VLASTNOSTI VÝROBKU.....	12
4. POUŽITIE PRODUKTU.....	13
4.1 Ovládanie rúry .....	13
4.2 Tabuľka prípravy .....	14
4.3 Príslušenstvo .....	14
5. ČISTENIE A ÚDRŽBA .....	15
5.1 Čistenie.....	15
5.2 Údržba .....	17
6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA.....	18
6.1 Riešenie problémov.....	18
6.2 Preprava .....	18
7. TECHNICKÉ ÚDAJE .....	19
7.1 Energetický štítok .....	19


# 1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím zariadenia si prečítajte dôkladne všetky tieto pokyny a ponechajte ich na vhodnom mieste, aby ste v prípade potreby mohli do nich nahliadnuť.
- Tento návod na používanie bol pripravený pre viac ako jeden model, preto vaše zariadenie nemusí obsahovať niektoré z funkcií popísaných v tomto dokumente. Z tohto dôvodu je dôležité pri čítaní návodu na používanie venovať osobitnú pozornosť všetkým údajom.

## 1.1 VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápu riziká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ na nich niekto nedohliada.



 **VÝSTRAHA:** Zariadenie a niektoré časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných prvkov. Udržujte deti vo veku menej ako 8 rokov ďalej od zariadenia, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.


  **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte veci na variacích povrchoch.

  **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili elektrickému šoku.


- Nepoužívajte zariadenie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.

- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vnútri rúry.
- Rúčky sa môžu po krátkej dobe použitia zahriať.
- Na čistenie skla dverí rúry a iných povrchov nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Môžu poškriabať povrchy, čo môže viesť k rozbitiu skla dverí alebo poškodeniu povrchov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe.

  **VÝSTRAHA:** Aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie vypnuté.

 **UPOZORNENIE:** Počas varenia alebo grilovania sa niektoré časti môžu zahrievať. Keď sa zariadenie používa, držte ho mimo dosahu malých detí.

- Vaše zariadenie spĺňa všetky platné miestne a medzinárodné normy a nariadenia.
- Údržbu a opravu môžu vykonávať iba k tomu oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť nebezpečná. V žiadnom prípade nemeňte ani neupravujte špecifikácie zariadenia. Nevhodné ochranné kryty variča môžu spôsobiť nehody.
- Pred pripojením zariadenia sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a špecifikácie zariadenia kompatibilné. Špecifikácie tohto zariadenia sú uvedené na štítku.

 **UPOZORNENIE:** Toto zariadenie je určené iba na varenie jedla a je určené iba na použitie v domácnosti. Nesmie sa použiť na žiadny iný účel, napríklad na použitie iné ako v domácnosti alebo v komerčnom prostredí alebo na ohrev miestnosti.



- Na zdvíhanie a premiestňovanie zariadenia nepoužívajte rúčky dverí rúry.
- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškriabali. Zabráňte úderu alebo klepnutiu na sklo s príslušenstvom.
- Uistite sa, že napájací kábel nie je počas inštalácie zachytený alebo poškodený. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikované osoby, aby to bolo bezpečné.
- Nedovoľte deťom vyliezť na dvere rúry ani na nich sedieť, kým sú otvorené.
- Udržujte deti ani zvieratá ďalej od tohto zariadenia.

## **1.2 VÝSTRAHY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE**

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a inštaláciou neoprávnenými osobami.
- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na zástupcu autorizovaného servisu. Baliace materiály (nylon, svorky, polystyrén a pod.) môžu deťom ublížiť. Okamžite ich pozbierajte a odstráňte.
- Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnku, dažďu, snehu, prachu ani nadmernej vlhkosti.
- Všetky materiály (t. j. skrinky) okolo zariadenia musia odolať minimálnej teplote 100 °C.

- Zariadenie nesmie byť inštalované za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehriatiu.

### 1.3 POČAS POUŽÍVANIA

- Pri prvom použití rúry si môžete všimnúť mierny zápach. To je úplne bežné a je to spôsobené izolačnými materiálmi na ohrievacích prvkoch. Odporúčame vám, aby ste pred prvým použitím nechali rúru prázdnu a nastavili ju na maximálnu teplotu a nechali ju tak po dobu 45 minút. Uistite sa, že prostredie, v ktorom je produkt nainštalovaný, je dobre vetrané.
  - Pri otváraní dverí rúry počas alebo po varení buďte opatrní. Horúca para z rúry môže spôsobiť popáleniny.
  - Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
  - Na vyberanie a premiestnenie potravín v rúre vždy použite rukavice odolné voči teplu.
  - Za žiadnych okolností by rúra nemala byť potiahnutá hliníkovou fóliou, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu.
  - Počas varenia nekladte riad ani plechy na pečenie priamo na dno rúry. Dno rúry je veľmi horúce a môže dôjsť k poškodeniu produktu.
-   Nenechávajte rúru bez dozoru pri varení s pevnými či kvapalnými olejmi. Pri extrémnych podmienkach zahrievania sa môžu vznietiť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehaste vodou. Namiesto toho rúru vypnite a panvicu zakryte vekom alebo protipožiarnou pokrývkou.
- Ak sa produkt nebude dlhší čas používať, vypnite hlavný vypínač.
  - Keď zariadenie nepoužívate, uistite sa, že ovládače



- sú vždy v polohe „0“ (stop).
- Podnosy sa pri vyťahovaní nakláňajú. Pri vyberaní z rúry dávajte pozor, aby ste nevyliali ani neupustili horúce jedlo.
  - Keď sú dvere otvorené, nikdy ich nezaťažujte. Mohlo by dôjsť k nevyváženiu rúry alebo poškodeniu dverí.
  - Nevešajte na zariadenie ani jeho rúčky uteráky, utierky na riad ani šaty.


#### **1.4 POČAS ČISTENIA A ÚDRŽBY**

- Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že je vaše zariadenie odpojené zo siete.
- Pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládače.
- Na udržanie efektivity a bezpečnosti vášho zariadenia vám odporúčame vždy použiť originálne náhradné diely a v prípade potreby zavolať iba našich zástupcov autorizovaného servisu.

## Prehlásenie o zhode CE

**CE** Prehlasujeme, že naše produkty spĺňajú platné európske smernice, rozhodnutia a nariadenia a požiadavky uvedené v odkazovaných normách.

Toto zariadenie je určené iba na varenie v domácnosti. Ľubovoľné iné použitie (napríklad ohrev miestnosti) je nevhodné a nebezpečné.

 Návod na obsluhu je platný pre viac modelov. Medzi týmito pokynmi a vaším modelom si môžete všimnúť rozdiely.

### Likvidácia vášho starého zariadenia



Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo predajca, od ktorého ste zakúpili tento výrobok.

## 2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

**! VÝSTRAHA:** Toto zariadenie musí nainštalovať autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik podľa pokynov v tejto príručke a v súlade s platnými miestnymi predpismi.

- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škodu a poškodenie, za ktoré výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a nevzťahuje sa na to záruka.
- Pred inštaláciou sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (napätie a frekvencia elektrickej siete) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na štítku.
- Musíte dodržiavať zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine používania (bezpečnostné nariadenia, správnu recykláciu v súlade s nariadeniami, a pod.)
- Ak je produkt vybavený vyberateľnými vodičmi políc (drôtenými policami) a užívateľská príručka zahŕňa recepty ako napríklad jogurt, drôtené police treba vybrať a rúru spustiť v režime podľa návodu. Pokyny na vybratie drôtených políc sú obsiahnuté v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.

### 2.1 POKYNY PRE INŠTALATÉRA

#### Všeobecné pokyny

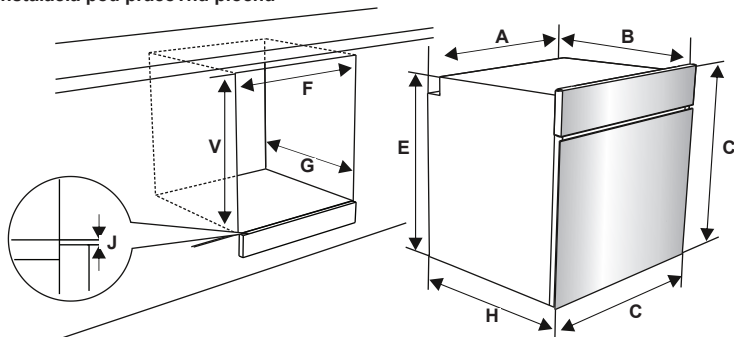
- Po odstránení baliaceho materiálu zo zariadenia a príslušenstva skontrolujte, či zariadenie nie je poškodené. Ak máte podozrenie, že je niečo poškodené, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti zariadenia neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž môžu spôsobiť požiar.
- Pracovná plocha a nábytok obklopujúci zariadenie musia byť vyrobené z materiálov odolných voči teplotám nad 100 °C.
- Zariadenie by nemalo byť inštalované priamo nad umývačkou riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne.

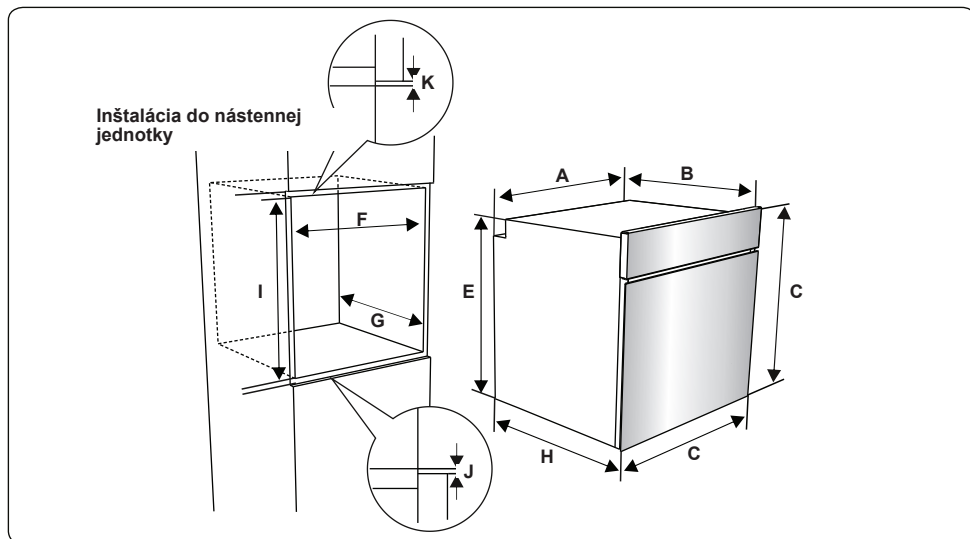
### 2.2 INŠTALÁCIA RÚRY

Zariadenia sa dodávajú s inštaláčnymi súpravami a môžu sa inštalovať do pracovnej plochy s príslušnými rozmermi. Nižšie sú uvedené rozmery pre inštaláciu variča a rúry.

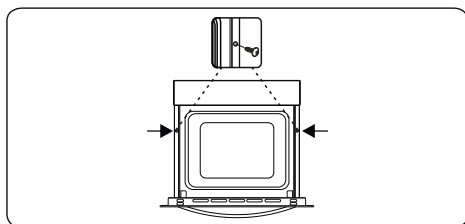
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
H (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Inštalácia pod pracovnú plochu





Po pripojení elektrických pripojení vložte rúru do skrinky jej zasunutím smerom dopredu. Otvorte dvere rúry a vložte 2 skrutky do otvorov nachádzajúcich sa na ráme rúry. Zariadte, aby sa rám produktu dotýkal dreveného povrchu skrinky, a utiahnite skrutky.



### 2.3 ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE A BEZPEČNOSŤ

**⚠ VÝSTRAHA:** Elektrické pripojenie tohto zariadenia musí urobiť oprávnený servisný personál alebo kvalifikovaný elektrikár, a to podľa pokynov v tomto návode na použitie a v súlade s aktuálnymi nariadeniami.

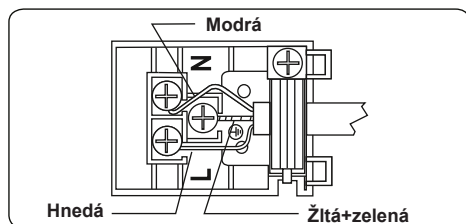
**⚠ VÝSTRAHA:** TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.

- Pred pripojením zariadenia k napájaciemu zdroju je potrebné skontrolovať, či je napätie zariadenia (vyrazené na identifikačnom štítku zariadenia) v súlade s dostupným sieťovým napätím a elektrické vedenie v sieti by malo byť schopné zvládnuť


menovitý výkon zariadenia (ktorý je tiež uvedený na identifikačnom štítku).

- Počas inštalácie použite izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť vaše zariadenie. Ak je sieťový kábel poškodený a je potrebné ho vymeniť, mal by to urobiť kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptéry, viacero zásuviek a/alebo predĺžovacie káble.
- Napájací kábel by mal byť umiestnený mimo horúcich častí zariadenia a nesmie sa ohýbať ani stlačiť. V opačnom prípade by sa kábel mohol poškodiť a spôsobiť skrat.
- Ak zariadenie nie je pripojené k sieťovej zásuvke pomocou zástrčky, musí sa na splnenie bezpečnostných predpisov použiť odpojovač pre všetky póly (s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm).
- Zariadenie je navrhnuté pre napájanie 220-240V. Ak je vaše napájanie odlišné, kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného elektrikára.
- Napájací kábel (H05VV-F) musí byť dostatočne dlhý na to, aby bol pripojený k zariadeniu, aj keď zariadenie stojí na prednej strane skrinky.
- Skontrolujte, či sú všetky spoje správne dotiahnuté.

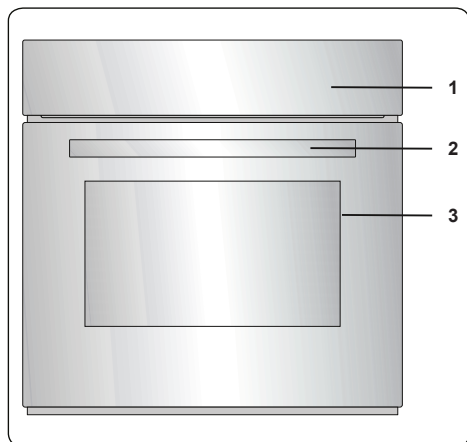
- Pripevnite napájací kábel do káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Pripojenie svorkovnice je umiestnené na svorkovnici.



### 3. VLASTNOSTI VÝROBKU

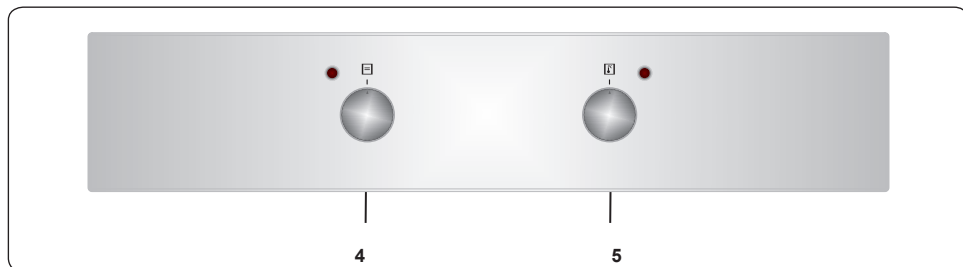
 **Dôležité upozornenie:** Špecifikácie výrobku sa líšia a vzhľad spotrebiča sa môže líšiť od zobrazeného na nižšie uvedených obrázkoch.

#### Zoznam komponentov



1. Ovládací panel
2. Rukoväť dverí rúry
3. Dvere rúry

#### Ovládací panel



4. Regulátor funkcie rúry
5. Regulátor termostatu rúry

## 4. POUŽITIE PRODUKTU

### 4.1 OVLÁDANIE RÚRY

#### Ovládač funkcie rúry

Otočte ovládač na zodpovedajúci symbol požadovanej funkcie varenia. Podrobnosti o rôznych funkciách nájdete v časti „Funkcie rúry“.

#### Ovládač termostatu rúry

Po výbere funkcie varenia otočte týmto ovládačom, aby ste nastavili požadovanú teplotu. Kontrolka termostatu rúry sa rozsvieti vždy, keď je termostat v prevádzke na zahriatie rúry alebo udržanie jej teploty.

#### Funkcie rúry

\* Funkcie vašej rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu vášho produktu.



#### Funkcia rozmrazovania:

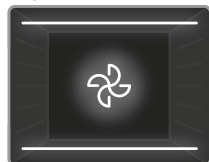
Zapnú sa výstražné kontrolky rúry, začne pracovať ventilátor. Ak chcete použiť funkciu rozmrazovania, dajte

svoje zmrazené potraviny do rúry na regál umiestnený v tretej priehradke od spodku. Odporúča sa, aby ste pod rozmrazované jedlo umiestnili podnos do rúry, aby ste zachytili vodu, ktorá sa nahromadí vplyvom roztápajúceho sa ľadu. Táto funkcia neuvarí ani neupečie vaše potraviny, pomôže iba pri ich rozmrazení.



**Funkcia statického varenia:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa dolný a horný ohrevný prvok. Funkcia statického varenia vyžaruje teplo, zaisťuje

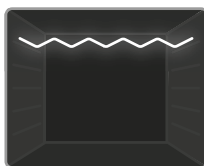
rovnomerný ohrev potravín. Toto je ideálne pri pečení pečiva, koláčov, zapekaných cestovín, lazaní a pizze. Odporúčame rúru predhriať na 10 minút a pri tejto funkcii je najlepšie piecť naraz iba na jednej poličke.



**Funkcia ventilátora:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa horný a dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je veľmi dobrá

na pečenie pečiva. Varenie sa vykonáva pomocou dolného a horného ohrevného prvku v rúre a pomocou ventilátora

poskytujúceho cirkuláciu vzduchu, ktorý jedlo mierne ugriluje. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



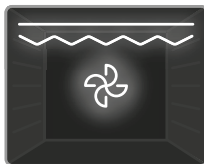
#### Funkcia grilovania:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa ohrevný prvok grilu. Táto funkcia sa

používa na grilovanie jedla, použite horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



**Výstraha:** Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



#### Funkcia dvojitého grilu a ventilátora:




Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril, horný ohrevný prvok a ventilátor. Táto

funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie objemnejších jedál a na grilovanie potravín, ktoré pokrývajú väčší povrch. Na zaistenie rovnomerného varenia budú hriať horný ohrevný prvok a gril spolu s ventilátorom. Použite horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



**Výstraha:** Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.

## 4.2 TABUĽKA PRÍPRAVY

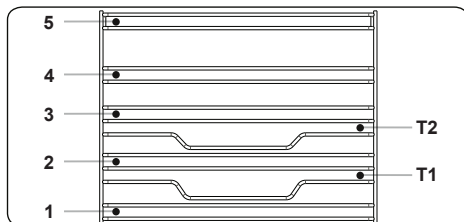
Funkcia	Jedlo			
Statické	Lístkové cesto	2 - 3 - 4	170 – 190	35 – 45
	Torta	2 - 3 - 4	170 – 190	30 – 40
	Koláč	2 - 3 - 4	170 – 190	30 – 40
	Dusené	2	175 – 200	40 – 50
	Kura	2 - 3 - 4	200	45 – 60
Ventilátor	Lístkové cesto	2 - 3 - 4	170 – 190	25 – 35
	Torta	2 - 3 - 4	150 – 170	25 – 35
	Koláč	2 - 3 - 4	150 – 170	25 – 35
	Dusené	2	175 – 200	40 – 50
	Kura	2 - 3 - 4	200	45 – 60
Gril	Grilované mäsové gule	5	200	10 – 15
	Kura	*	190	50 – 60
	Kotleta	4 - 5	200	15 – 25
	Bifteky	5	200	15 – 25

\* Ak je to možné, pripravujte s pečeným kuracím na ražni.

## 4.3 PRÍSLUŠENSTVO

### Drôtený rošt EasyFix

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vo vnútri rúry.
- Medzi krytom ventilátora a príslušenstvom nechajte medzeru najmenej 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry dávajte pozor. Horúce jedlo alebo príslušenstvo môže spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo sa môže pôsobením tepla deformovať. Po ochladení sa obnoví jeho pôvodný vzhľad a výkon.
- Plechy a mriežky môžete umiestniť na ľubovoľnú úroveň od 1 do 5.
- Teleskopické koľajničky môžete umiestniť na úrovne T1, T2, 3, 4, 5.
- Pri jednoúrovňovom varení sa odporúča úroveň 3.
- Pri jednoúrovňovom varení s teleskopickými koľajničkami sa odporúča úroveň T2.
- Mriežku na ražň musíte umiestniť na úroveň 3.
- Úroveň T2 sa používa pri umiestnení mriežky na ražň s teleskopickými koľajničkami.

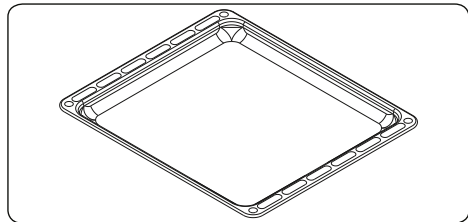
\*\*\*\*Príslušenstvo sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

### Plytký plech

Plytký plech je vhodný najmä na pečenie pečiva.

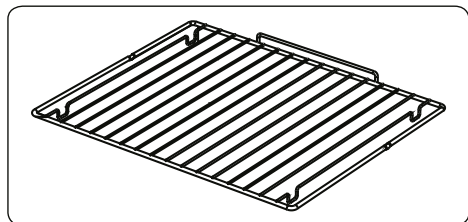
Dajte plech do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.





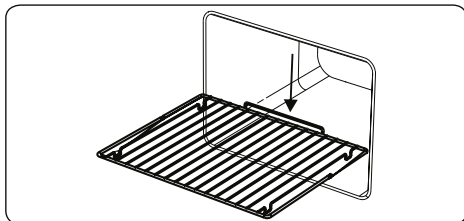
### Mriežka

Mriežka je vhodná najmä na grilovanie alebo spracovanie jedla v nádobách vhodných do rúry.



### ! VÝSTRAHA

Dajte mriežku správne na príslušný regál v rúre a zatlačte ju dozadu.



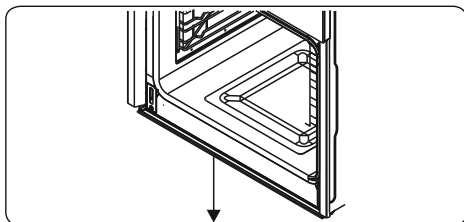
### Zberač vody

V niektorých prípadoch varenia sa na vnútornom skle dverí rúry môže objaviť kondenzácia. Nejde o poruchu produktu.

Otvorte dvere rúry do polohy na grilovanie a nechajte ich v tejto polohe po dobu 20 sekúnd.

Voda odkvapká do zberača.

Ochlaďte rúru a utrite vnútro dverí suchou utierkou. Tento postup sa musíte robiť pravidelne.




## 5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

### 5.1 ČISTENIE


! **VÝSTRAHA:** Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite a nechajte ho vychladnúť.

#### Všeobecné pokyny

- Pred použitím na vašom zariadení skontrolujte, či sú čistiace materiály vhodné a odporúčané výrobcom.
- Použite krémové alebo kvapalinové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné častice. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch sporáka.

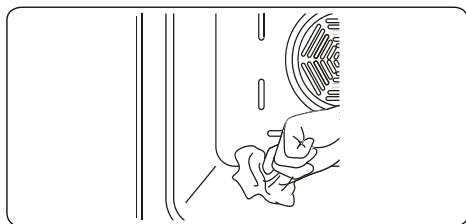
 Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné čiastočky, ktoré by mohli poškrabať sklo, smaltované a/alebo natrené časti zariadenia.

- Ak by nejaké kvapaliny pretiekli, okamžite ich vyčistite, aby nedošlo k poškodeniu častí.

 Na čistenie žiadnej časti zariadenia nepoužívajte parné čističe.

### Čistenie vnútra rúry

- Vnútro smaltovaných rúr sa najlepšie vyčistí vtedy, keď je rúra teplá.
- Otrite rúru mäkkou handričkou, ktorú po každom použití namočíte v mydlovej vode. Potom rúru znovu utrite navlhčenou handričkou a vysušte.
- Na úplné vyčistenie rúry možno budete musieť občas použiť tekutý čistiaci materiál.




### Čistenie sklenených častí

- Pravidelne čistite sklenené časti vášho zariadenia.
- Na čistenie vnútorných a vonkajších sklenených častí použite čistiaci prostriedok na sklo. Potom ich opláchnite a dôkladne vysušte suchou handričkou.

### Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)

- Pravidelne čistite časti vášho zariadenia, ktoré sú z nehrdzavejúcej ocele.
- Časti z nehrdzavejúcej ocele utrite mäkkou handričkou namočenou vo vode. Potom ich dôkladne vysušte suchou handričkou.

 Časti z nehrdzavejúcej ocele nečistite, pokiaľ sú ešte stále teplé.

 Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceli po dlhú

dobu.

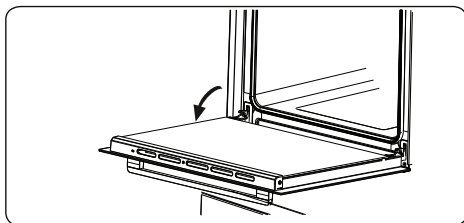
### Čistenie natretých povrchov (ak nejaké sú)

- Škvرنy z paradajok, paradajkovej pasty, kečupu, citróna, olejových derivátov, mlieka, sladkých jedál, sladkých nápojov a kávy by ste mali okamžite vyčistiť handričkou namočenou v teplej vode. Ak sa tieto škvرنy nevyčistia a necháte ich uschnúť na povrchu, na ktorom sú, NEMALI by sa zotierať tvrdými predmetmi (špicaté predmety, drôty z ocele a plastu, drôtenky poškodzujúce povrch) ani čistiacimi prostriedkami s vysokým obsahom alkoholu, odstraňovačmi škvرن, odmasťovačmi, povrchovými abrazívnymi chemikáliami. Inak môže na povrchoch s práškovým náterom dôjsť ku korózii a môžu sa vyskytnúť škvرنy. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené použitím nevhodných čistiacich prostriedkov alebo metód.

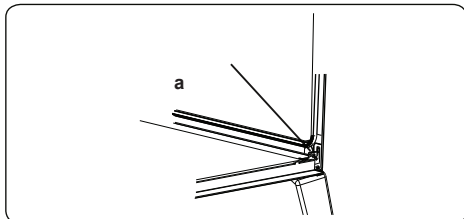
### Odstránenie dverí rúry

Pred čistením skla dverí rúry musíte odstrániť dvere rúry, ako je to znázornené nižšie.

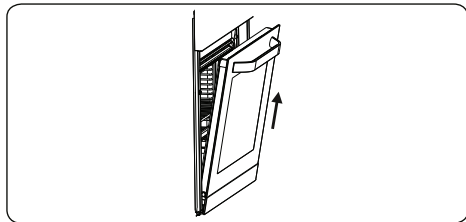
1. Otvorte dvere rúry.



2. Otvorte blokovaciu západku (a) (pomocou skrutkovača) až do koncovkej polohy.

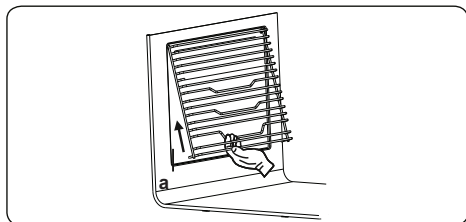


3. Zatvorte dvere, až kým nebudú takmer úplne zatvorené, a vytiahnite ich smerom k sebe.



### Odstránenie kovového roštu

Ak chcete kovový rošt vybrať, potiahnite kovový rošt podľa obrázka. Po uvoľnení z objímok (a) ho nadvihnite.



### Vymeniteľný zdroj svetla profesionálom

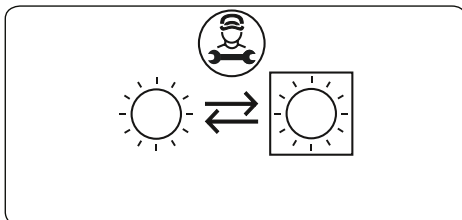
## 5.2 ÚDRŽBA

**! VÝSTRAHA:** Údržbu tohto zariadenia by mal vykonávať iba autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik.

### Výmena žiarovky v rúre

**! VÝSTRAHA:** Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť.

- Vyberte sklenený kryt a potom vyberte žiarovku.
- Vložte novú žiarovku (odolnú do 300 °C) namiesto vybratej žiarovky (230 V, 15 – 25 W, typ E14).
- Nasadte znova sklenený kryt a rúra je pripravená na použitie.
- Výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Koncový používateľ nemôže svetelný zdroj nahradiť. Je potrebný popredajný servis.
- Priložený svetelný zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



**!** Lampa je navrhnutá špeciálne na použitie v domácich kuchynských zariadeniach. Nie je vhodná na osvetľovanie miestnosti v domácnosti.

## 6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

### 6.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV



Ak problém po kontrole týchto základných krokov riešenia problémov pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra sa nezapína.	Napájanie je vypnuté.	Skontrolujte, či sa dodáva napätie. Skontrolujte tiež, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
Žiadne teplo alebo rúra sa nezohrieva.	Ovládač teploty rúry je nesprávne nastavený. Dvierka rúry zostali otvorené.	Skontrolujte, či je regulátor teploty rúry nastavený správne.
Príprava v rúre je nerovnomerná.	Police v rúre sú nesprávne umiestnené.	Skontrolujte, či sa používajú odporúčané teploty a polohy polic. Dvierka často neotvárajte, pokiaľ nepripravujete veci, ktoré je potrebné obracať. Pri častom otváraní dvierok bude vnútorná teplota nižšia a môže to ovplyvniť výsledok prípravy.
Osvetlenie rúry (ak je dostupné) nefunguje.	Svetlo sa pokazilo. Elektrické napájanie je odpojené alebo vypnuté.	Svetlo vymeňte podľa pokynov. Uistite sa, či je elektrické napájanie zapnuté do sieťovej zásuvky.
Ventilátor rúry (ak je dostupný) je hlučný.	Police rúry vibrujú.	Skontrolujte vyváženie rúry. Skontrolujte, či police a prípadný kuchynský riad nevibrujú alebo sa nedotýkajú zadného panelu rúry.

### 6.2 PREPRAVA

Ak výrobok potrebujete prepraviť, použite originálne balenie výrobku a prenášajte ho pomocou jeho originálneho obalu. Riadte sa prepravnými značkami na obale. Všetky nezávislé časti prilepte k výrobku, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku počas prepravy.

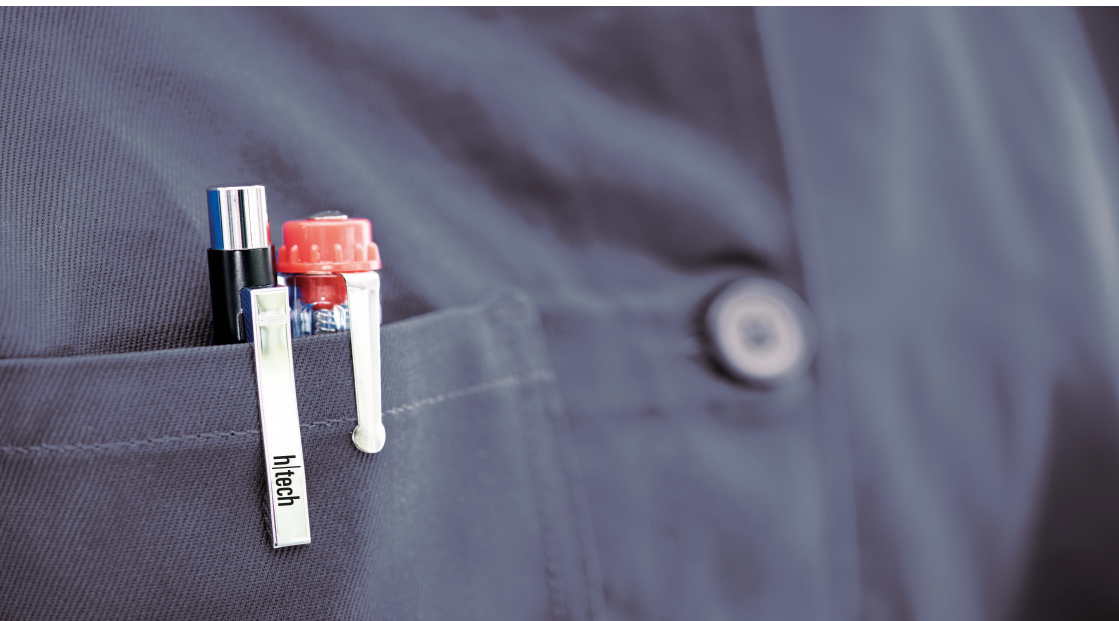
Ak nemáte pôvodný obal, pripravte si prepravnú škatuľu tak, aby spotrebič a najmä vonkajšie povrchy výrobku boli chránené pred externými hrozbami.

## 7. TECHNICKÉ ÚDAJE


### 7.1 ENERGETICKÝ ŠTÍTOK

Značka		h tech
Model		WB1200
Typ rúry		ELEKTRINA
Hmotnosť	kg	28,6
Index energetickej efektívnosti - konvenčná		103,6
Index energetickej efektívnosti - vynútený ventilátor		94,0
Energetická trieda		A
Spotreba energie (elektriny) - konvenčná	kWh/cyklus	0,87
Spotreba energie (elektriny) - vynútený ventilátor	kWh/cyklus	0,79
Počet priečinkov		1
Zdroj ohrevu		ELEKTRINA
Objem	l	69
Táto rúra je v súlade s normou EN 60350-1		
Tipy pre úsporu energie		
Rúra		
- Jedlá varte spoločne, ak je to možné.		
- Skráťte dobu predhrievania.		
- Dobu varenia nepredlžujte.		
- Na konci varenia nezabudnite rúru vypnúť.		
- Počas varenia rúru neotvárajte.		

# Service



[www.htech.de](http://www.htech.de)

 **00 800 32 290 000**

**Deutschland/Germany**  
service.DE@htechservice.de

**Österreich/Austria**  
service.AT@htechservice.de

**Niederlande/Netherlands**  
service.NL@htechservice.de

**Belgien/Belgium**  
service.BE@htechservice.de

**Frankreich/France**  
service.FR@htechservice.de

**Luxemburg/Luxembourg**  
service.LU@htechservice.de

**Italien/Italy**  
service.IT@htechservice.de

**Spanien/Spain**  
service.ES@htechservice.de

**Schweden/Sweden**  
service.SE@htechservice.de



**FR**  
Cet appareil,  
ses accessoires  
et cordons  
se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**

**LE TRI  
+ FACILE**



NOTICE



**52495828**