TESLA

תנור בנוי

BO950MBSAIS

מדריך למשתמש

ENG HE

CE

תמונות המוצר מיועדות להמחשה בלבד ועשויות להיות שונות מהמוצר בפועל.

מידע מאובטח

שימוש מיועד

הנחיות הבטיחות הבאות נועדו למנוע סיכונים או נזק בלתי צפויים כתוצאה מפעולה לא בטוחה או לא נכונה של המכשיר. אנא בדוק את האריזה והמכשיר בעת ההגעה כדי לוודא שהכל שלם כדי להבטיח פעולה בטוחה. אם אתה מוצא נזק כלשהו, אנא פנה לקמעונאי או למשווק. שימו לב ששינויים או שינויים במכשיר אינם מותרים מטעמי בטיחותכם. שימוש לא מכוון עלול לגרום לסכנות ולאובדן תביעות אחריות.

הסבר על סמלים

סכנה
סמל זה מציין כי ישנן סכנות לחייהם ולבריאותם של אנשים עקב גז דליק במיוחד

אזהרה על כרך חשמליtage
סמל זה מציין כי קיימת סכנה לחייהם ולבריאותם של אנשים עקב כרךtage.

אזהרה
מילת האות מציינת סכנה עם רמת סיכון בינונית אשר, אם לא נמנע, עלולה לגרום למוות או לפציעה חמורה.

זהירות
מילת האות מציינת סכנה בדרגת סיכון נמוכה אשר, אם לא נמנע, עלולה לגרום לפציעה קלה או בינונית.

תשומת לב
מילת האות מציינת מידע חשוב (למשל נזק לרכוש), אך לא סכנה.

הקפידו על ההוראות
סמל זה מציין כי טכנאי שירות צריך להפעיל ולתחזק מכשיר זה רק בהתאם להוראות ההפעלה.

קרא את הוראות ההפעלה הללו בעיון ובתשומת לב לפני השימוש/הפעלה של היחידה ושמור אותן בסביבה הקרובה של אתר ההתקנה או היחידה לשימוש מאוחר יותר!

⚠ אזהרה!

- המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להקפיד להימנע מנגיעה בגופי חימום. ילדים מתחת לגיל 8 יורחקו אלא אם כן הם בפיקוח מתמשך.
- מכשיר זה יכול לשמש ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או חוסר ניסיון וידע אם קיבלו פיקוח או הוראות הנוגעות לשימוש באפליקציה בצורה בטוחה והבנת הסכנות הכרוכות בכך. ילדים לא ישחקו עם המכשיר. ניקוי ותחזוקת משתמשים לא יבוצעו על ידי ילדים ללא השגחה.
- אם המשטח סדוק, החלף את המכשיר כדי למנוע אפשרות של התחשמלות.

⊘ אסור!

- אל תשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים או במגרדי מתכת חדים לניקוי זכוכית דלת התנור מכיוון שהם עלולים לשרוט את פני השטח, מה שעלול לגרום לניפוץ הזכוכית.
- אין להשתמש במנקה אדים.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
- אל תשתמש בתנור אלא אם כן אתה לובש משהו על הרגליים. אל תיגע בתנור עם רטוב או דקamp ידיים או רגליים.
- כאשר הדלת או מגירת התנור פתוחה אל תשאיר עליה דבר, אחרת אתה עלול להוציא את האיזון של המכשיר שלך או לשבור את הדלת.
- אל תאפשר לילדים להתקרב לתנור כשהוא פועל, במיוחד כאשר הגריל דולק.

ⓘ זהירות!

- אנא השתמש במוצר בסביבה פתוחה.
- במהלך השימוש, המכשיר מתחמם מאוד. יש להקפיד להימנע מנגיעה בגופי חימום בתוך התנור.
- ודא שהמכשיר מופעל לפני החלפת התנור lamp כדי למנוע אפשרות של התחשמלות.
- יש לשלב את אמצעי הניתוק בחיווט הקבוע בהתאם למפרט החיווט.
- יש לפקח על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המכשיר.

- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חוסר ניסיון וידע, אלא אם כן הם קיבלו פיקוח או הדרכה לגבי השימוש במכשיר על ידי אדם האחראי על בטיחותם.
- חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים צעירים.
- יש לשלב אמצעי ניתוק כל מוט בחיווט הקבוע בהתאם לכללי החיווט.
- אם כבל האספקה פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים מוסמכים דומים על מנת למנוע סכנה.

תשומת לב!

- כאשר התנור מופעל לראשונה, הוא עלול לתת ריח לא נעים. זאת בשל חומר ההדבקה המשמש ללוחות הבידוד בתוך התנור. אנא הפעל את המוצר הריק החדש עם פונקציית הבישול הקונבנציונלית, 250 מעלות צלזיוס, למשך 30 דקות כדי לנקות זיהומי שמן בתוך החלל.
- במהלך השימוש הראשון, זה נורמלי לחלוטין שיהיה עשן קל ודלת. אם זה אכן קורה, כדאי להמתין עד שהריח יתבהר לפני הכנסת מזון לתנור.
- השתמש רק בבדיקת הטמפרטורה המומלצת לתנור זה.
- אין לפתוח את דלת התנור לעתים קרובות בתקופת הבישול.
- יש להתקין את המכשיר על ידי טכנאי מורשה ולהכניס אותו לשימוש. היצרן אינו אחראי לכל נזק שעלול להיגרם כתוצאה ממיקום פגום, והתקנה על ידי צוות לא מוסמך.
- כאשר הדלת או המגירה של התנור פתוחים אל תשאיר עליה דבר, אחרת אתה עלול להוציא את האיזון של המכשיר שלך או לשבור את הדלת.
- חלקים מסוימים של המכשיר עשויים לשמור על חומו לאורך זמן; נדרש להמתין שיתקרר לפני שנוגעים בנקודות החשופות לחום ישירות.
- אם לא תשתמש במכשיר במשך זמן רב, מומלץ לחבר אותו.

מפרטים

מידע על המוצר וגיליון מידע על המוצר בהתאם לתקנות העיצוב האקולוגי ותיוג האנרגיה של האיחוד האירופי ובריטניה

מדד יעילות אנרגטית	61.2
דרגת יעילות אנרגטית	A++
צריכת אנרגיה עם עומס סטנדרטי, מצב קונבנציונלי 1.10 קוט"ש/מחזור צריכת אנרגיה עם עומס	
סטנדרטי, מצב מאוורר	0.52
קוט"ש/מחזור מספר חללים	1
מקור חום	חשמל
נפח	72 ליטר
סוג התנור	תנור בילד אין
ספק כוח	240-220 וולט ~ , 50 הרץ -60 הרץ
כוח חשמלי	3.15 קילוואט

צריכת אנרגיה

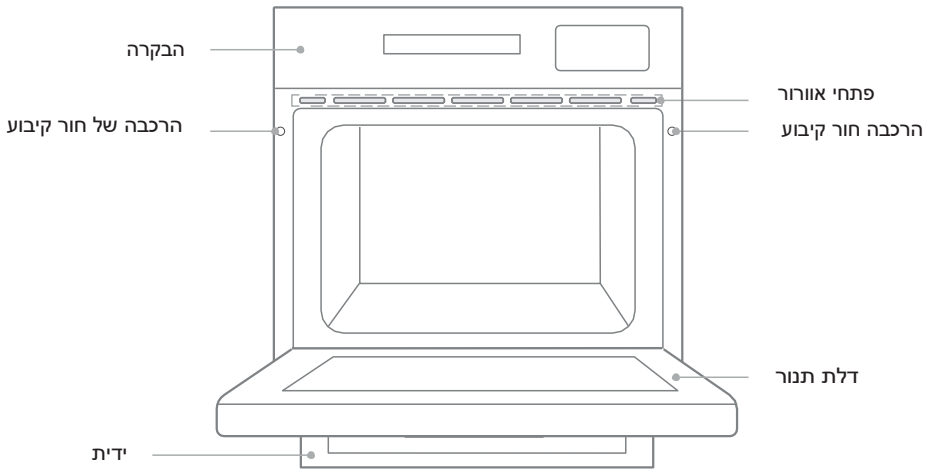
מידע על המוצר עבור צריכת חשמל וזמן מרבי להגיע למצב צריכת חשמל נמוכה רלוונטי.

מצב המתנה	0.8 וואט
20 דקות	הזמן המרבי הדרוש לתנור להגיע אוטומטית למצב או למצב צריכת חשמל נמוכה רלוונטי.

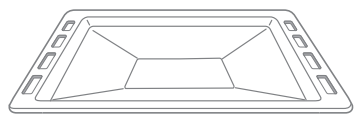
מוצר נגמרview

תנור

בעת הוצאת מזון, נא ללבוש כפפות בידוד חום כדי למנוע כוויות! שימו לב לאוויר החם בעת פתיחת דלת התנור



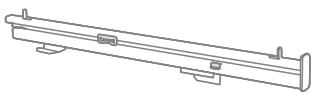
עזרים



מגש גריל x2
בישול מזון או קבלת שאריות מזון

מתלה גריל x1
צלו מזון או הניחו מיכלי בישול עמידים בחום

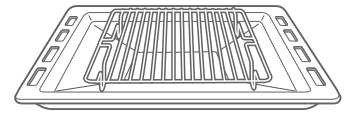
בדיקה x1
רק עבור דגמים מסוימים



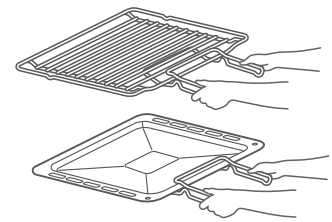
מסילת הזזה x2
רק עבור דגמים מסוימים

שימוש באביזרים

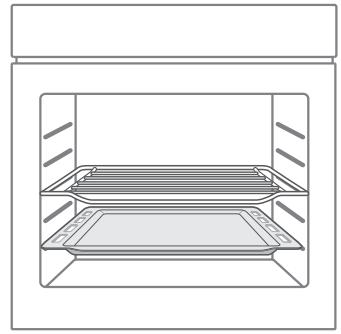
כדי שהתנור יעבוד כראוי, יש למקם את מתלה הגריל ומגש הגריל רק בין הקומה הראשונה לחמישית. בשימוש יחד, הנח את מגש הגריל מתחת לרשת הגריל.



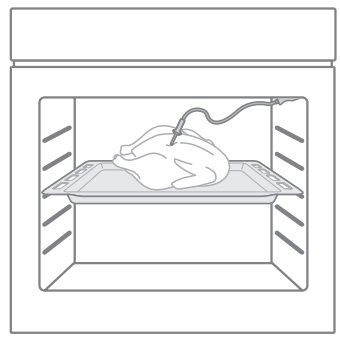
(רק עבור דגמים מסוימים)



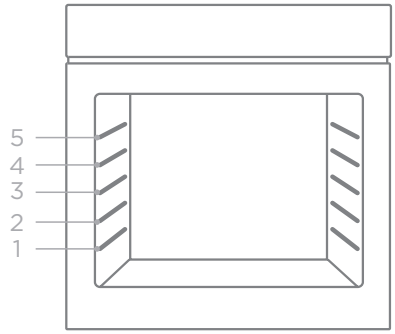
(רק עבור דגמים מסוימים)

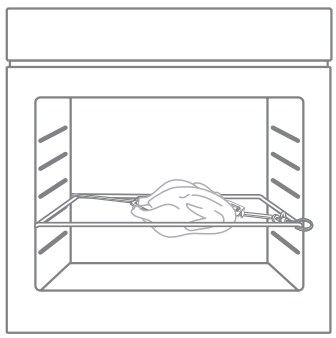


(רק עבור דגמים מסוימים)



(רק עבור דגמים מסוימים)

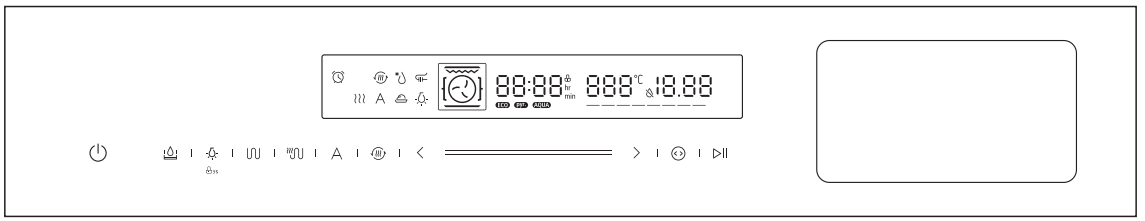




(רק עבור דגמים מסוימים)

מדריך להתחלה מהירה

לוח בקרה לתנור



בטל את ההגדרה הנוכחית וחזור למצב המתנה.	ביטל		1
פונקציית אפיית התנור מפתח sel.ection.	אפייה		2
מפתח בחירת פונקציית אפיית התנור בקיטור.	צלי מהביל		3
מקש בחירת התפריט האוטומטי של התנור.	תפריט אוטומטי		4
מפתח החימום המהיר של התנור.	חימום מוקדם מהיר		5
לחץ על המקש שנורית התנור תהיה דולקת או של. לחץ לחיצה ארוכה על 3 שניות כדי להיכנס או לצאת מנעילת ילדים.	מנורה/נעילת ילדים		6
החלק שמאלה וימינה כדי להתאים את טמפרטורת הבישול וזמן.	המחוון		7
הגדר את טמפרטורת הבישול/זמן/קיטור.	החלפת פרמטרים		8
לחיצה קצרה על כפתור התחל/השהה.	התחל/עצירה		9
קופסת מים לפונקציית קיטור, הקופסה תופיע לאחר לחיצה עליה.	קופסת מים		10

הערה

א. מנורת התנור היא פונקציה עיקרית, המשמשת את המשתמשים להתבוננות במצב הבישול של המזון ולבדיקת כתמי השמן ושאריות השמן בחלל בעת הניקוי. לאחר הפעלת פונקציית מנורת התנור, עליך להפעיל אותה באופן פעיל לפני שהתנור יוכל לחזור למצב המתנה.

ב. לאחר הבישול, מאוורר הקירור של המכונה כולה ימשיך לעבוד כדי לפזר חום עד שהחלל יהיה מתחת לטמפרטורה הבטוחה.

HE

אפייה

מצב		טמפרטורה	הקדמה
	קונבנציונלי	30˚C -250˚C	·גופי החימום העליון והתחתון פועלים יחד כדי לספק בישול קונבנציונלי
	אפייה בהסעה	50˚C -250˚C	במצב הסעה ,המאוורר נדלק אוטומטית כדי לספק חום אחיד לאפייה בשכבה אחת או מרובות .זה מתאים במיוחד לאפיית מזונות שדורשים צביעה אחידה
	גריל כפול +מאוורר	50˚C -250˚C	.גוף החימום הקרינה וגוף החימום העליון פועלים יחד עם מאוורר
	קונבנציונלי +מאוורר	50˚C -250˚C	השילוב של המאוורר וגופי החימום העליון והתחתון מספק חדירת חום וצבע אחידים יותר ,בעיקר לבישול בשר.
	חום קרינה	150˚C -250˚C	.גוף הגריל הפנימי נדלק ונכבה כדי לשמור על הטמפרטורה .ניתן להשתמש בו לצלייה .ניתן להשתמש בו לבישול כמויות קטנות של אוכל
	חום תחתון	30˚C -200˚C	.החימום מסופק על ידי צינורות חימום בתחתית התנור .משמש בעיקר לשמירת חום וצביעת המזון
	התפחה	30˚C -45˚C	.להכין בצק שמרים או יוגורט
	תנור ייבוש	/	פונקציית ייבוש חלל התנור
	אקו	140˚C -240˚C	לבישול חסכוני באנרגיה

אפייה באדים

.פונקציית אפייה באדים היא שילוב של פונקציית אדים ופונקציית אפייה ,אשר מרככת את פנים המזון ומקריסה את הקליפה

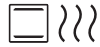
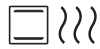
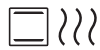
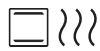
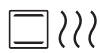
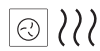
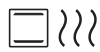
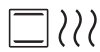
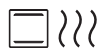
מצב		טמפרטורה	הקדמה
	קונ בנציונלי	160˚C -230˚C	.גופי החימום העליון והתחתון פועלים יחד כדי לספק בישול קונבנציונלי
	אפייה - הסעה	160˚C -250˚C	מצב הסעה ,המאוורר נדלק אוטומטית כדי לספק חום אחיד לאפייה בשכבה אחת או מרובות .זה מתאים במיוחד לאפיית מזונות שדורשים צביעה אחידה
	קונבנציונלי +מאוורר	160˚C -230˚C	השילוב של המאוורר וגופי החימום העליון והתחתון מספק חדירת חום וצבע אחידים יותר ,בעיקר לבישול בשר.
	חום תחתון	160˚C -200˚C	.החימום מסופק על ידי צינורות חימום בתחתית התנור .משמש בעיקר לשמירת חום וצביעת המזון
	חום קרינה	160˚C -235˚C	.גוף הגריל הפנימי נדלק ונכבה כדי לשמור על הטמפרטורה .ניתן להשתמש בו לצלייה. ניתן להשתמש בו לבישול כמויות קטנות של אוכל

תפריט אוטומט

קוד	שם התפריט	מצב	זמן	טמפרטורה	לחמם מראש
01	פסטה אפויה		10 דקות	מעלות צלזיוס 220	כן
02	בקר צלוי		דקות 8	מעלות צלזיוס 250	כן
03	עוגת שיפון		50 דקות	מעלות צלזיוס 150	כן
04	בשר צלוי פריך		עשרים ועוד עשרים +	צלזיוס 200	כן לא לא
05	פאי פירות		דקות 22	מעלות צלזיוס 190	כן
06	פחזנית		דקות 24	מעלות צלזיוס 190	כן
07	פיצה		דקות 13	מעלות צלזיוס 230	כן

הערה

1. אנא מלאו את קופסת המים במים טהורים מראש.
2. נא להכניס את החומרים לתנור לאחר החימום מראש.
3. אנא השתמש במגש קיטור.

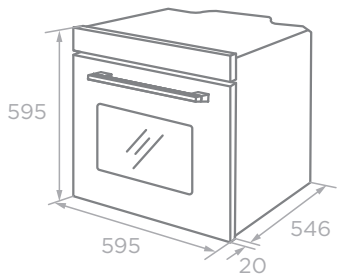
קיטור	מחממים מראש	טמפרטורה	זמן	מצב	שם תפריט	קוד
L1	כן	220 מעלות צלזיוס	25 דק'		כנפי עוף	08
L1	לא	200 מעלות צלזיוס	25 דק'		צלעות	09
L1	כן	220 מעלות צלזיוס	25 דק'		דג בגריל	10
L1	כן	200 מעלות צלזיוס	55 דק'		עוף צלוי בתנור עם ירקות שורש ותפו"א	11
L1	כן	180 מעלות צלזיוס	30 דקות		בשר	12
	כן	180 מעלות צלזיוס	20 דק'			
L1	כן	200 מעלות צלזיוס	25 דק'		צלעות טלה	13
L1	כן	230 מעלות צלזיוס	90 דק'		אצבעות עוף	14
L1	כן	160 מעלות צלזיוס	60 דקות		עוגת גבינה	15
L1	כן	180 מעלות צלזיוס	23 דק'		לחם שוקולד חמוציות	16
/	לא	/	30 דקות	/	ניקוי בקיטור	קלן
/	לא	/	שעה	/	הסרת אבנית	dE5

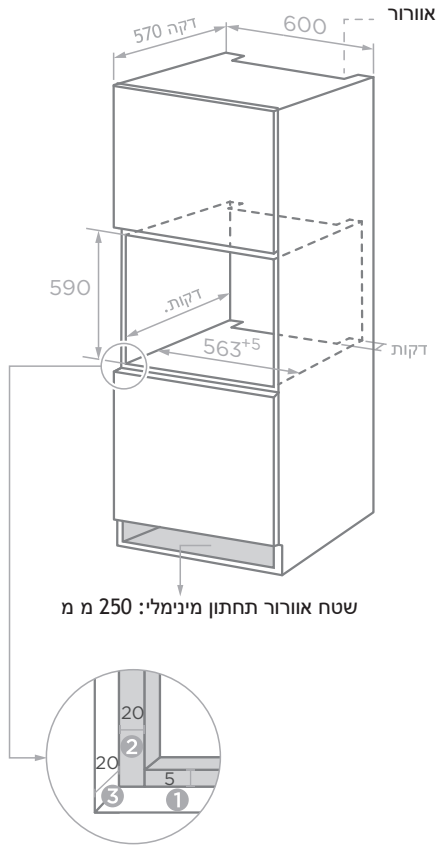
הערה

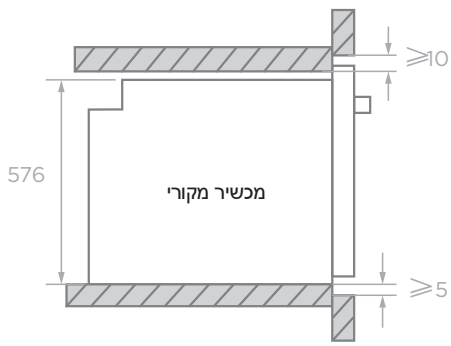
א. לתפריט עם פונקציית קיטור, אנא מלאו את קופסת המים במים טהורים מראש.
ב. נא להכניס את החומרים לתנור לאחר החימום מראש.

התקנת מוצר

תרשים ארון (ארון עומד)



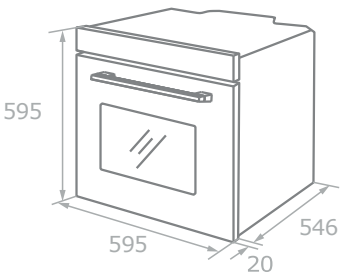


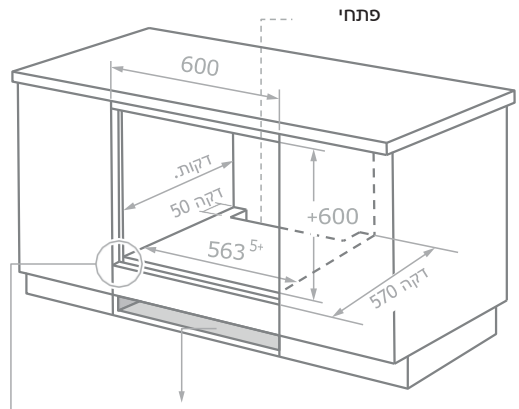


א. שמור 5 מ"מ ללוח הדלת בחלק העליון והתחתון בהתאמה .
ב. שמור 20 מ"מ ללוח הדלת משמאל ומימין בהתאמה.
ג. שמור 20 מ"מ ללוח הדלת בעובי.

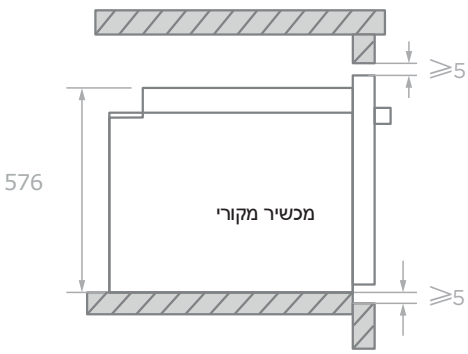
א. עובי הארון הוא 20 מ"מ.
ב. אם שקע החשמל מותקן בגב המכשיר, עומק פתח הארון יוגדל ממינימום של 590 מ"מ ל-620 מ"מ.
ג. המידות באיורים הן במ"מ.

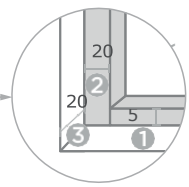
תרשים ארון (ארון קרקע)



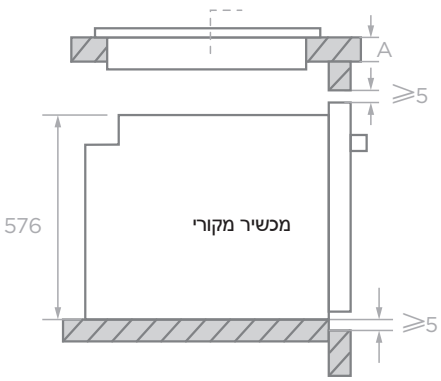


שטח אוורור תחתון מינימלי: 250 מ"מ





א. שמור 5 מ"מ ללוח הדלת בחלק העליון והתחתון בהתאמה .
ב. שמור 20 מ"מ ללוח הדלת משמאל ומימין בהתאמה.
ג. שמור 20 מ"מ ללוח הדלת בעובי.



אם המכשיר מותקן מתחת לכיריים, העובי המינימלי של משטח העבודה A מוצג להלן:

משטח עבודה א	סוג כיריים
37 מ"מ	כיריים אינדוקציה
47 מ"מ	כיריים אינדוקציה במשטח מלא
30 מ"מ	כיריים גז
27 מ"מ	כיריים חשמליות

א. עובי הארון הוא 20 מ"מ.
ב. אם שקע החשמל מותקן בגב המכשיר, עומק פתח הארון יוגדל ממינימום של 590 מ"מ ל-620 מ"מ.
ג. המידות באיורים הן במ"מ.

הוראות התקנה חשובות

תוכן שפירושו [חובה]

א. ניתן להבטיח את פעולתו הבטוחה של מכשיר זה רק אם הוא הותקן בסטנדרט מקצועי על ידי הוראות התקנה אלה. המתקין יישא באחריות לכל נזק הנובע מהתקנה לא נכונה.

ב. כל תהליך ההתקנה דורש שני מתקינים מקצועיים. ללבוש כפפות מגן יבשות במהלך ההתקנה כדי למנוע שריטות או התחשמלות.

ג. היחידות המותקנות חייבות להיות עמידות בחום עד 90 מעלות צלזיוס, וחזיתות היחידה הסמוכות עד 70 מעלות צלזיוס.

תוכן שפירושו [אסור]

א. אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית או דלת של יחידת מטבח, מכיוון שהדבר עלול לגרום להתחממות יתר של המכשיר.

ב. בדוק את המכשיר לאיתור נזק לאחר פריקתו. אל תחבר את המכשיר אם הוא ניזוק במעבר.

ג. אין לחסום את פתח האוורור של המכשיר ואת הפער בין הארון למכשיר.

ד. היזהר מאוד בעת הזזה או התקנה של המכשיר. הוא כבד מאוד, אל תרים את המכשיר בידית הדלת.

ה. אם כבל החשמל או תקע החשמל פגומים, הפסק מיד את השימוש במכשיר, כדי למנוע שריפה, התחשמלות או פציעות אחרות.

תוכן שמשמעותו [הערה]

א. היזהר מאוד בעת הזזה או התקנה של המכשיר כדי למנוע נזק למכשיר או נזק לארונות.

ב. לפני הפעלת המכשיר, הסר את כל חומרי האריזה והאביזרים מהחלל.

ג. שקע החשמל יהיה נגיש למשתמשים (כגון ליד הארון) להפעלה קלה.

ד. לאחר השלמת ההתקנה, ודא שתקע החשמל מוכנס היטב לשקע.

ה. אנא עיין ב"תרשים הארון" לדרישות העומק נטו של הארון. המרווח בין הלוח התחתון של הארון ללוח האחורי (או הקיר) לא יפחת מ-50 מ"מ.

שלבי התקנה

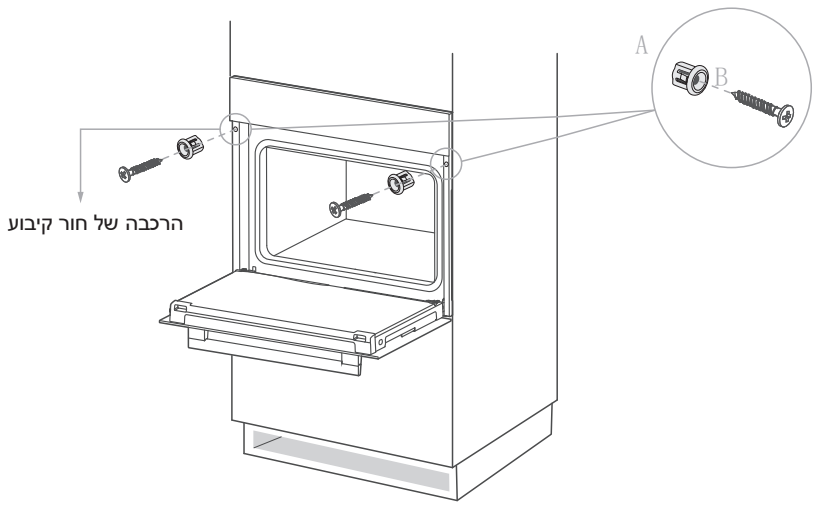
א. אנא התאם אישית את הארון בהתאם ל"תרשים הארון".

ב. לפני ההתקנה, אנא בדוק אם יש שקעי חשמל רגילים והארקה מתאימה, ובדוק אם ממד הארון עומד בדרישות ההתקנה.

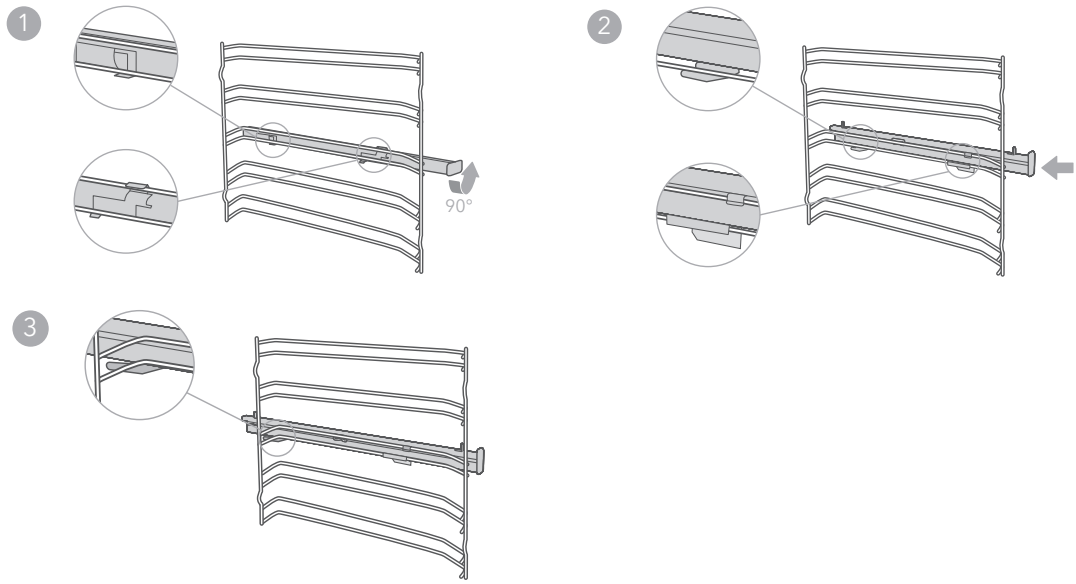
ג. הנח את המכשיר במקומות המיועדים לכך במטבח, התקן אותו בארון אנכי וחבר את ספק הכוח.

ד. כדי לאתר את חורי קיבוע ההרכבה, פתח את דלת המכשיר והסתכל על המסגרת הצדדית של המכשיר (המיקום מוצג למעלה).

ה. קבע את המכשיר לארון עם שני פקקי גומי A וברגים B המצורפים למכשיר.



התקנת אביזרים (רק עבור דגמים מסוימים)



הוראות הפעלה

שימוש ראשון

א. לפני השימוש בו בפעם הראשונה, נא לנקות את התנור והאביזרים במידה מסוימת. הסר את חלקי ההגנה על המשלוח של אריזת התנור. הסר את כל האביזרים (למשל: מגשי גריל, גריל, קצף וכו') מהחלל.

ב. יש לנקות היטב את הקובץ המצורף במי סבון וסמרטוט או מברשת רכה.

ג. נגב את החלל ואת משטחי התנור עם רקamp בד.

ד. כדי למנוע שריפה, אנא ודא שהחלל נקי מכל חומרי האריזה והאביזרים שנותרו בעת השימוש בו בפעם הראשונה.

ה. בעת השימוש בו בפעם הראשונה, שמור על המטבח מאוורר מאוד (פתח את מכסה המנוע והחלונות). במהלך תקופה זו, הרחיקו ילדים וחיות מחמד מהמטבח ושמרו על דלתות החדרים הסמוכים סגורות.

ו. כדי להסיר ריח של מוצרים חדשים, הפעל את הפעולות הבאות:

זמן	טמפרטורה	מצב תנור
0.5 שעות	250 מעלות צלזיוס	קונבנציונאלי

הגדרת שעון

לפני השימוש בתנור, כוון את השעון.

א. במצב המתנה, לחץ על מקש " " למשך 3 שניות כדי להיכנס להגדרת השעון.

ב. שקופית " " או לחץ על " " מקש " להתאמת ספרת השעה.

ג. לחץ על " " מפתח לאישור.

ד. שקופית " " או לחץ על " " מקש " כדי לכוונן את ספרות הדקות.

ה. לחץ על " " מקש " להשלמת הגדרת השעון.

שימוש במיכל מים

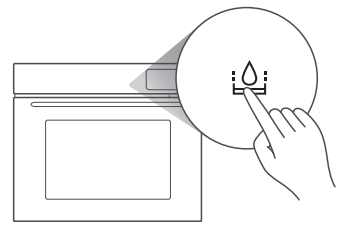
א. אנא פתח או התקן את מכסה מיכל המים על שולחן העבודה.

ב. אנא ודא שהסינר של מיכל המים נלחץ למקומו לפני החזרת מיכל המים למושב מיכל המים.

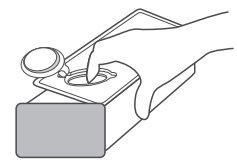
ג. כאשר קופסת המים מוחזרת למושב מיכל המים, אנא ודא שקופסת המים נדחפה לתחתית מושב מיכל המים.

ד. לאחר הבישול, נא לשפוך את שארית המים בקופסת המים ולייבש אותם כדי למנוע צמיחה של חיידקים.

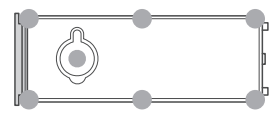
שיטת הוספת מים



א. לחץ על מקש "" כדי להקפיץ את מיכל המים.

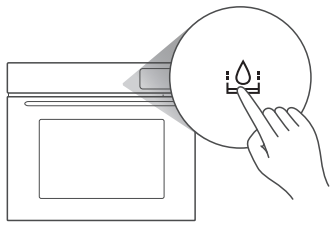


ב. פתח את מכסה מיכל המים ונקה אותו.



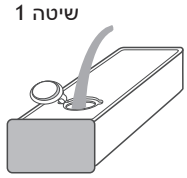
ג. התקן את מכסה המים וטבעת הגומי, אנא לחץ על הנקודות באיור כדי לוודא שהן תקינות מצב והימנע מנקע וחסימה.

ניקוי מיכל מים



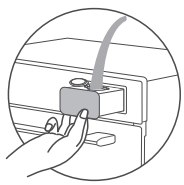
לחץ על מקש "" כדי להקפיץ את מיכל המים.

שיטה 1



לאחר הוצאתו, פתח את טבעת הגומי ומלא אותה במים טהורים.

שיטה 2



פתח את טבעת הגומי ומלא אותה במים טהורים.

חימום מוקדם מהיר

לפני השימוש בתנור, כוון את השעון.

א. לחץ על מקש " " כדי להיכנס להגדרת החימום המוקדם במצב המתנה או שעון.

ב. לחץ על " " מקש או שקופית " " כדי להתאים את הטמפרטורה.

ג. לחץ על מקש " " כדי להתחיל בעבודה.

הערה

א. בתהליך החימום המוקדם, פתח את דלת התנור או לחץ על מקש " " כדי להשעות את העבודה. לאחר סגירת דלת התנור, לחץ על מקש " " כדי לעבוד שוב.

ב. כאשר החלל מגיע לטמפרטורה שנקבעה, הזמזם ישמיע צליל הנחיה.

פונקציית אפייה

א. במצב המתנה או שעון, לחץ על מקש " " כדי לבחור את המצב.
ב. לחץ על " " מקש או שקופית " " כדי להתאים את השעה.
ג. לחץ על " מקש "כדי לעבור להגדרת הטמפרטורה.
ד. לחץ על " " מקש או שקופית " " כדי להתאים את הטמפרטורה.
ה. לחץ על מקש " " כדי להתחיל בעבודה.

הערה

א. לפני תחילת הבישול, לחץ על מקש " " כדי לבטל את החימום המוקדם.
ב. אם יש צורך בחימום מראש, אנא הכניסו את החומרים לתנור לאחר החימום מראש.
ג. במהלך הבישול, לחץ על " מקש ", התאם את הזמן והטמפרטורה עם " " ", והמתן 6 שניות כדי השלם את האישור.
ד. מנורת התנור היא פונקציה עיקרית, המשמשת את המשתמשים להתבוננות במצב הבישול של המזון ולבדיקת כתמי השמן ושאריות השמן בחלל בעת הניקוי. לאחר הפעלת פונקציית מנורת התנור, עליך להפעיל אותה באופן פעיל לפני שהתנור יוכל לחזור למצב המתנה.
ה. לאחר הבישול, מאוורר הקירור של המכונה כולה ימשיך לעבוד כדי לפזר חום עד שהחלל יהיה מתחת לטמפרטורה הבטוחה.

פונקציית אפיית אדים

א. מלאו את קופסת המים במים טהורים מראש.
ב. במצב המתנה או שעון, לחץ על מקש " " כדי לבחור מצב.
ג. לחץ על " " מקש או שקופית " " כדי להתאים את השעה.
ד. לחץ על מקש " " כדי לעבור להגדרת הטמפרטורה.
ה. לחץ על " " מקש או שקופית " " כדי להתאים את הטמפרטורה.
ו. לחץ על מקש " " כדי לעבור להגדרת כמות הקיטור.
ז. לחץ על " " מקש או שקופית " " כדי להתאים את כמות הקיטור (L1-L3).
ח. לחץ על מקש " " כדי להתחיל בעבודה.

הערה

א. לפני תחילת הבישול, לחץ על מקש " " כדי לבטל את החימום המוקדם.
ב. אם יש צורך בחימום מראש, אנא הכניסו את החומרים לתנור לאחר החימום מראש.
ג. במהלך הבישול, לחץ על " מקש ", התאם את הזמן והטמפרטורה וכמות הקיטור עם " " מקש " והמתנה למשך 6 שניות להשלמת האישור.
ד. בתהליך החימום המוקדם, פתח את דלת התנור או לחץ על מקש " " כדי להשעות את העבודה. לאחר סגירת דלת התנור, לחץ על מקש " " כדי לעבוד שוב.

תפריט אוטומטי

א. תפריט עם פונקציית קיטור, מלאו את קופסת המים במים טהורים מראש.
ב. במצב המתנה או שעון, לחץ על " מקש " כדי לבחור את התפריט או לחץ על " " ולאחר מכן בחר במקש תפריט מאת " " או להחליק " ".
ג. לחץ על מקש " " כדי להתחיל בעבודה.

הערה

א. במהלך הבישול, לאחר פתיחת דלת התנור, הבישול מושעה. לאחר סגירת דלת התנור, לחץ על מקש "" כדי להמשיך בבישול.
ב. נא להכניס את החומרים לתנור לאחר חימום מראש.
ג. בתהליך החימום המוקדם, פתח את דלת התנור או לחץ על " " מפתח להשהיית העבודה. לאחר סגירת דלת התנור, לחץ על " " מפתח לעבודה שוב.

פונקציית בדיקה (רק עבור דגמים מסוימים)

א. בכל מצב, הכנס את הקצה הקצר של הגשושית לחור בפינה הימנית העליונה של החלל.

ב. הכנס את הקצה הארוך של הגשושית לבשר (הימנע משומן ועצמות).

ג. לחץ על מקש " " כדי לבחור את המצב ( ).

ד. לחץ על " " מקש או שקופית " " כדי להתאים את הטמפרטורה.

ה. לחץ על מקש " " כדי להתחיל בעבודה.

פונקציית ייבוש

א. לחץ על " " מקש 8 פעמים במצב המתנה או שעון, והתצוגה תראה " " 1. לחץ על " " מקש או שקופית " " כדי להתאים את השעה. ב. לחץ על " " מקש להתחלת העבודה. ג. לחץ על " "

פונקציית הסרת אבנית

א. הוסיפו חומצת לימון או מסיר אבנית ומים מטוהרים לתוך קופסת המים וערבבו היטב.

ב. במצב המתנה או שעון, לחץ על " " מקש " ולאחר מכן לחץ על " " מפתח או " " כדי לבחור את פונקציית הסרת האבנית, והתצוגה תציג "dES".

ג. לחץ על מקש " " כדי להתחיל בעבודה.

ד. כאשר הספירה לאחור היא "08:00", העבודה תושהה. הוציאו את קופסת המים, מלאו אותה במים טהורים והחזירו אותה למושב מיכל המים.

ה. לחץ על מקש " " כדי להמשיך לעבוד.

ניקוי בקיטור

א. מלאו את קופסת המים במים מטוהרים והניחו את קופסת המים בחזרה על בסיס מיכל המים.

ב. במצב המתנה, לחץ על מקש " " כדי לבחור "CLn".

ג. לחץ על מקש " " כדי להתחיל בעבודה.

נעילת ילדים

א. במצב המתנה, לחץ על " " מקש למשך 3 שניות כדי להיכנס למצב נעילת ילדים, והתצוגה מציגה " ".

ב. במצב נעילת ילדים, לחץ על " " מקש למשך 3 שניות כדי לשחרר את מצב נעילת הילדים, ואת הסמל " " בתצוגה המסך נעלם.

מצב אולם תצוגה

א. במצב המתנה, לחץ והחזק את מקש " " למשך 5 שניות כדי להיכנס להגדרת מצב אולם התצוגה.

ב. לחץ על " " מקש " כדי לכבות את "OFF" או "ON"

ג. לאחר 3 שניות ללא פעולה, או לחץ על " " מפתח ליציאה ממצב אולם התצוגה וחזרה למצב המתנה.

ניקיון ותחזוקה

נקי

נתק את אספקת החשמל לפני ניקוי ותחזוקה.
כדי להבטיח את חיי התנור, יש לנקות אותו היטב לעתים קרובות. שלבי הניקוי הם כדלקמן:

א. לאחר הבישול יש להמתין עד שהתנור יתקרר לחלוטין.

ב. הסר את אביזרי התנור, שטוף במים חמים וייבש.

ג. נקה שאריות מזון מתא התנור.

ד. נגב את התנור במטלית רכה מוכתמת בחומר ניקוי, ואז יבש עם מטלית רכה.

הערה

א. אין להשתמש בכלי ניקוי חדים, מברשת קשה ומוצרי ניקוי מאכלים, כדי לא לפגוע בתנור ובאביזריו.
ב. אל תשתמש בחומר קרצוף גס או במרית מתכת חדה לניקוי זכוכית הדלת.

החלפת מנורה

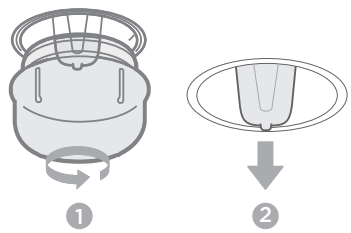
א. כדי למנוע פגיעה במנורה, הכניסו מגבת לחלל.

ב. סובב נגד כיוון השעון כדי להסיר את מכסה הזכוכית (מנורה פינתית); פתח בעדינות את מכסה הזכוכית בעזרת כלי בעל ראש שטוח (מנורת צד).

ג. משוך החוצה את הפתיל והחלף אותו (אל תסובב אותו).

ד. התקן את מכסה הזכוכית בחזרה והוציא את המגבת.

ה. המוצר מכיל מקור אור בדרגת יעילות אנרגטית: G.



אזהרה

כדי למנוע התחשמלות - אנא ודא שאספקת החשמל למכשיר מופעלת והמכשיר קר לחלוטין. לפני הסרת ה-lamp עדשה.

ניקוי דלתות

עם טיפול וניקוי טובים, המכשיר שלך ישמור על מראהו ויישאר פונקציונלי לחלוטין לאורך זמן. למטרות ניקוי וכדי להסיר את לוחות הדלתות, ניתן לנתק את דלת המכשיר. יש ידית נעילה בצירים השמאלי והימני של דלת המכשיר. כאשר ידיות הנעילה סגורות, דלת המכשיר מאובטחת במקומה. אי אפשר לנתק אותו. כאשר ידיות הנעילה פתוחות על מנת לנתק את דלת המכשיר, הצירים נעולים. הם לא יכולים להיסגר בנקישה.

אזהרה

א. הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחה וסגירה של הדלת, ואתה עלול להילכד. הרחק את הידיים מהצירים.

ב. אם הצירים אינם נעולים, הם יכולים להיסגר בנקישה בעוצמה רבה. ודא כי ידיות הנעילה תמיד סגורות לחלוטין או, בעת ניתוק דלת המכשיר, פתוחות לחלוטין.

הסרה והתקנה של דלת התנור

א. פתח את דלת המכשיר במלואה.

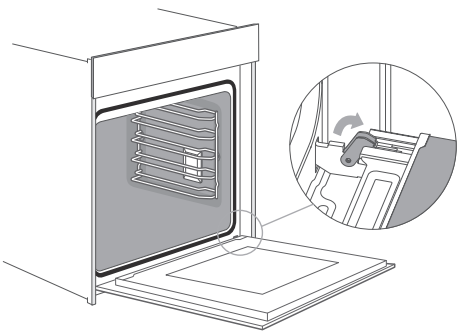
ב. קפלו את שתי ידיות הנעילה משמאל ומימין.

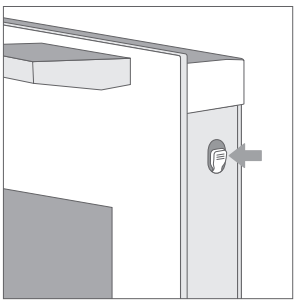
ג. סגור את דלת המכשיר עד למעצור הגבול.

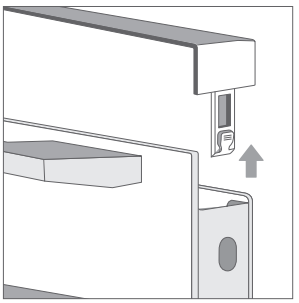
ד. בשתי הידיים, אחזו בדלת בצד שמאל וימין ומשכו אותה החוצה כלפי מעלה.

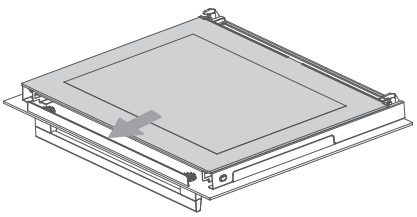
ה. שיבוץ הפלסטיק בכיסוי הדלת עלול לשנות את צבעו. כדי לבצע ניקוי יסודי, תוכלו להסיר את הכיסוי. לחץ על המתג השמאלי והימני של המכסה.

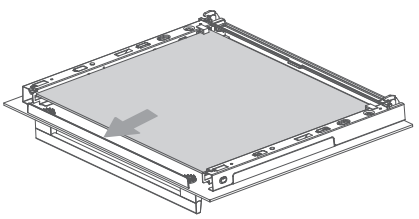
ו. לאחר הסרת מכסה הדלת, הרימו בעדינות את זכוכית הדלת ולאחר מכן משכו אותה החוצה לכיוון החץ כדי להמשיך לנקות. לאחר ניקוי גוף הדלת, השלם את מכלול גוף הדלת בשלבים הפוכים.











הערה

חבר מחדש את דלת המכשיר ברצף ההפוך כדי להסיר.

פתרון בעיות

אם לא ניתן לפתור את הבעיה או שמתרחשות בעיות אחרות, אנא פנה לשירות לאחר המכירה.

תמיסה	סיבה אפשרית	בעיה
חבר ספק כוח	החשמל אינו מחובר	לא ניתן להפעיל
הפעל את מתג ההפעלה	מתג ההפעלה הראשי אינו מופעל	
סגור את דלת התנור	דלת התנור לא סגורה	
צור קשר עם שירות לאחר המכירה	זה שבור	המנורה לא נדלקת
אין צורך בעיבוד	שימוש ראשון	בעל ריח חריף או עשן
השתמש בטמפרטורה גבוהה יותר	הטמפרטורה נמוכה מדי	האוכל לא מבושל
מנת האוכל גדולה מדי	מבשלים אוכל בחתיכות קטנות יותר או מרחיבים את זמן בישול.	
התאם את טמפרטורת הבישול או הזמן	הטמפרטורה מוגדרת גבוהה מדי או שזמן החימום ארוך מדי	מזון שרוף או לא אחיד
האוכל קרוב מדי לצינור החימום	התאמת שכבות המיקום של אביזרים מאוורר	
מעכב את הנשיפה לפיזור חום	אין צורך בעיבוד	המאוורר לא הפסיק לעבוד לאחר הפסקת החימום

סילוק ומיחזור

הנחיות חשובות לאיכות הסביבה

עמידה בהנחיית ה-WEEE וסילוק מוצר ה-Waster:
מוצר זה תואם להנחיית ה-WEEE של האיחוד האירופי (EU/19/2012). מוצר זה נושא סמל סיווג לבזבוז ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).

סמל זה מציין כי אין להשליך מוצר זה עם פסולת ביתית אחרת בתום חיי השירות שלו. יש להחזיר מכשירים משומשים לנקודת האיסוף הרשמית למיחזור מכשירים אלקטרוניים חשמליים. כדי למצוא את מערכות האיסוף הללו, אנא צור קשר עם המקומי שלך
רשויות או קמעונאי שבו נרכש המוצר. כל משק בית ממלא תפקיד חשוב בשחזור והיצמדות למכשירי חשמל ישנים. סילוק נכון של מכשירים משומשים מסייע במניעת השלכות שליליות אפשריות על הסביבה ובריאות האדם.

עמידה בהנחיית RoHS

המוצר שרכשת תואם להנחיית RoHS של האיחוד האירופי (EU/65/2011). הוא אינו מכיל חומרים מזיקים ואסורים המפורטים בהנחיה.

מידע על החבילה

חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים הניתנים למחזור על פי תקנות הסביבה הלאומיות שלנו. אין להשליך את חומרי האריזה יחד עם הפסולת הביתית או אחרת. קח אותם לנקודות איסוף חומרי האריזה המיועדות על ידי הרשויות המקומיות.

SAFETY INFORMATION

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

WARNING!

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capa- bilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appli-ance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the surface is cracked, switch of the appliance to avoid the pos- sibility of electric shock.

PROHIBIT!

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.

CAUTION!

- Please use the product under an open environment.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Ensure that the appliance is switched of before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance is not intended for use by persons (including chil- dren) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given super- vision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufac- turer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

ATTENTION!

- When the oven is first switched on, it may give of an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insu2lating panels within the oven. Please run the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, for 30 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be slight smoke and door. If it does occur, you should wait for the smell to be cleared before putting food into the oven.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- The oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unau- thorized personnel.
- When the door or drawer of the oven is open do not leave any- thing on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of the appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it of.

SPECIFICATIONS

Product Information and Product Information Sheet according to EU and UK Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Energy Eficiency Index	61.2
Energy eficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72L
Type of oven	Built-In Oven
Power Supply	220-240V~ , 50Hz-60Hz
Electric Power	3.15kW

Energy consumption

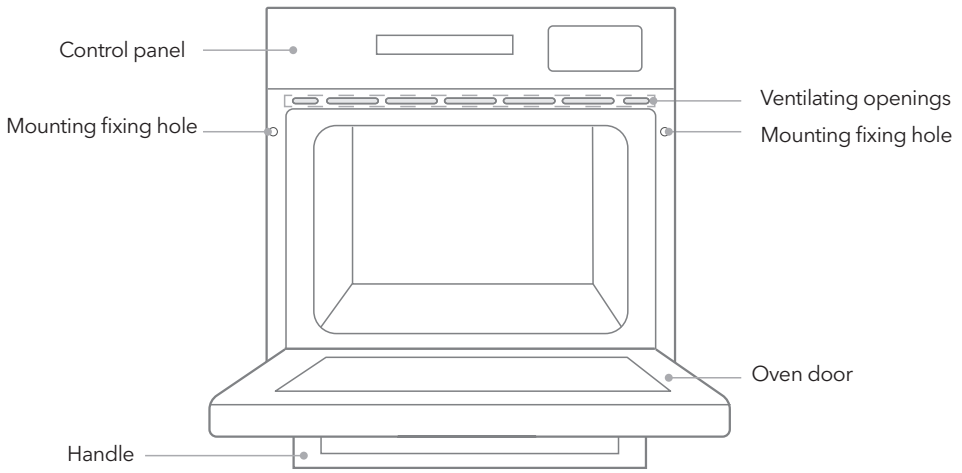
Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	20 minutes

PRODUCT OVERVIEW

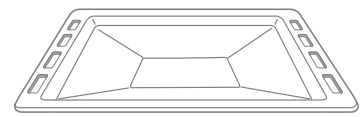
Oven

When taking out food, please wear heat-insulating gloves to prevent burns! Pay attention to the hot air when opening the oven door

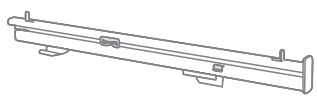


Accessories

Grill rack x1
Grill food or place heat-resistant cooking containers



Grill tray x2
Cooking food or receiving food scraps

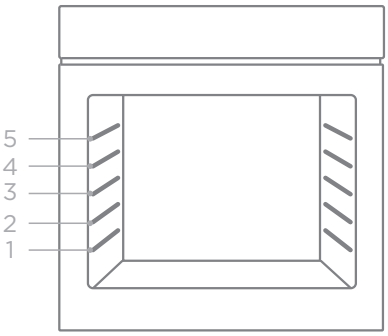


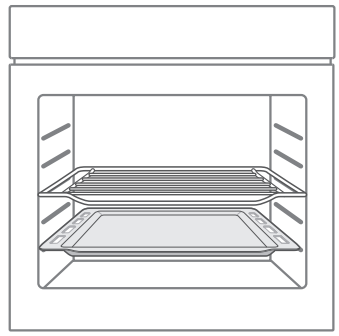
Slide rail x2
Only for some models

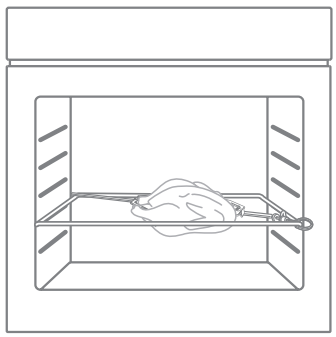
Probe x1
Only for some models

Accessories Use

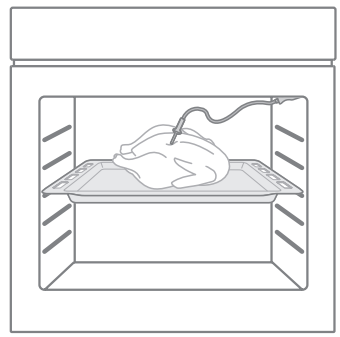
For the oven to work properly, the grill rack and grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the grill tray under the grill rack.



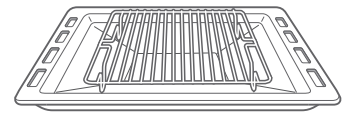




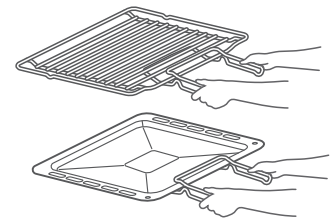
(Only for some models)



(Only for some models)



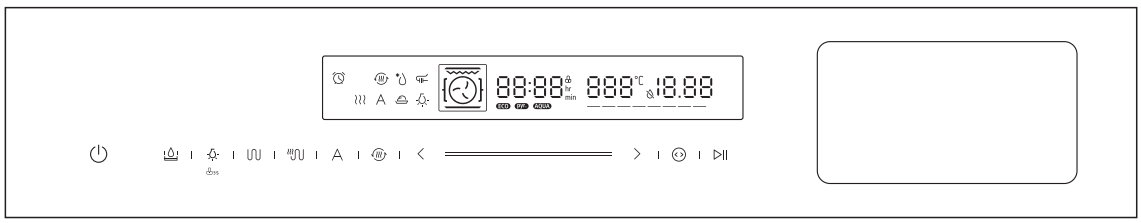
(Only for some models)



(Only for some models)

QUICK START GUIDE

Oven Control Panel



1		Cancel	Cancel the current setting and return to the standby state.
2		Baking	The oven baking function sel.ection key.
3		Steaming roast	The oven steam baking function selection key.
4		Automatic menu	The oven automatic menu selection key.
5		Quick preheat	The oven quick preheating key.
6		Lamp/child lock	Press the key the furnace light will be on or of. Long press 3 seconds to enter or exit child lock.
7		Slider	Slide left and right to adjust cooking temperature and time.
8		Parameter switching	Set the cooking temperature/time/steam.
9		Start/stop	Short press start/pause button.
10		Water box	Water box for steam function, the box will pop-up after press it.

Note

1. The oven lamp is a main function, which is used by users to observe the cooking state of food and to check the oil stains and residues in the cavity when cleaning. After turning on the oven lamp function, you need to turn it of actively before the oven can return to the standby state.
2. After cooking, the cooling fan of the whole machine will continue to work to dissipate heat until the cavity is below the safe temperature.

Baking

Mode		Temperature	Introduction
	Conventional	30°C -250°C	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
	Convection	50°C -250°C	In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even colouring.
	Double grill + fan	50°C -250°C	The radiant heating element and top heating element are working with a fan.
	Conventional+fan	50°C -250°C	The combination of the fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and colouration, primarily for cooking meat.
	Radiant heat	150°C -250°C	The inner grill element switches on and of to maintain temperature. Can be used to grill. You can use it to cook a small amount of food.
	Bottom heat	30°C -200°C	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and colouring the food.
	Prove dough	30°C -45°C	Make yeast dough or yoghurt.
	Oven dry	/	The oven cavity drying function.
	ECO	140°C -240°C	For energy-saved cooking.

Steam Baking

The steam bake function is the combination of steam and bake function, which makes the inside of food softer and the skin crisper.

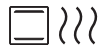
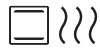
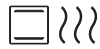
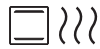
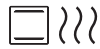
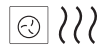
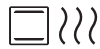
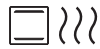
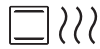
Mode		Temperature	Introduction
	Conventional	160°C -230°C	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
	Convection	160°C -250°C	In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even colouring.
	Conventional+fan	160°C -230°C	The combination of the fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and colouration, primarily for cooking meat.
	Bottom heat	160°C -200°C	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and colouring the food.
	Radiant heat	160°C -235°C	The inner grill element switches on and of to maintain temperature. Can be used to grill You can use it to cook a small amount of food.

Automatic menu

Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
01	Baked Pasta		10 min	220°C	YES
02	Roast Beef		8 min	250°C	YES
03	Chifon Cake		50 min	150°C	YES
04	Crispy roast meat		20+20 +10 min	200°C	YES NO NO
05	Fruit Pie		22 min	190°C	YES
06	Cream Puf		24 min	190°C	YES
07	Pizza		13 min	230°C	YES

Note

1. Please fill the water box with pure water in advance.
2. Please put the ingredients in the oven after preheating.
3. Please use a steam tray.

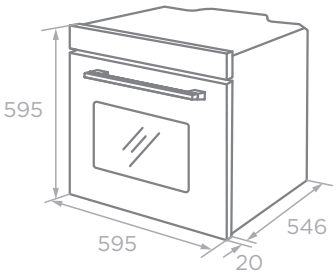
Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat	Steam
08	Chicken Wings		25 min	220°C	Yes	L1
09	Ribs		25 min	200°C	No	L1
10	Grilled saury		25 min	220°C	Yes	L1
11	Oven-roasted chicken with root vegetables and potatoes		55 min	200°C	Yes	L1
12	Meat		30 min	180°C	Yes	L1
			20 min	180°C	Yes	
13	Lamb Chops		25 min	200°C	Yes	L1
14	Knuckle		90 min	230°C	Yes	L1
15	Cheese Cake		60 min	160°C	Yes	L1
16	Chocolate Cranberry Bread		23 min	180°C	Yes	L1
CLn	Steam Clean	/	30 min	/	No	/
dE5	Descale	/	1 hour	/	No	/

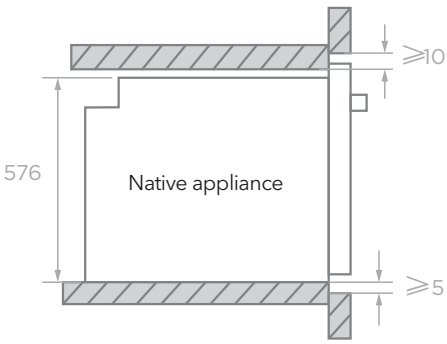
Note

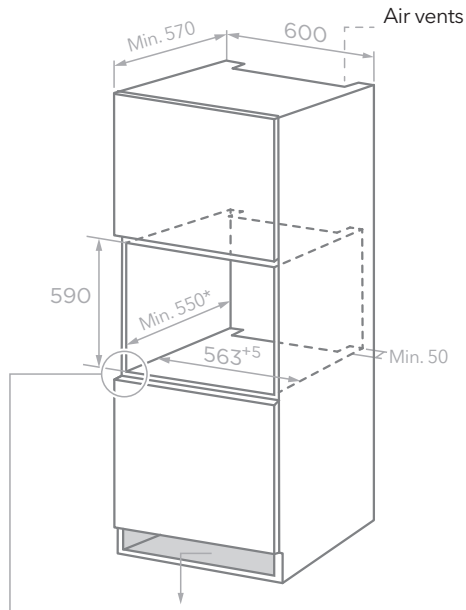
1. For the menu with steam function, please fill the water box with pure water in advance.
2. Please put the ingredients in the oven after preheating.

PRODUCT INSTALLATION

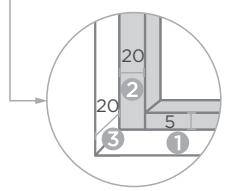
Cupboard Diagram (Standing Cupboard)







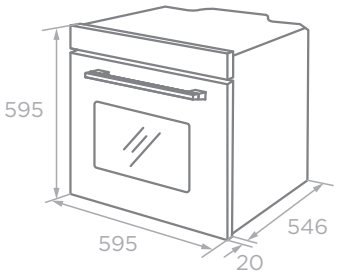
Minimum bottom ventilation area: 250 mm²

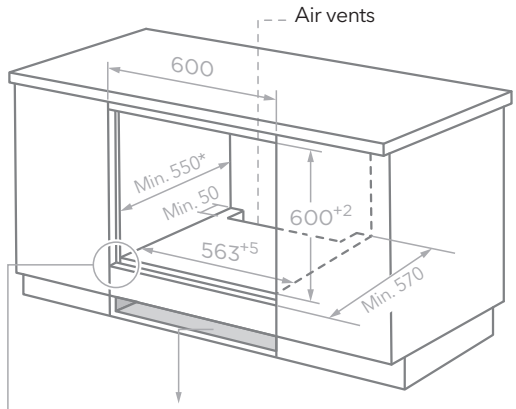


1. Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
2. Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
3. Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

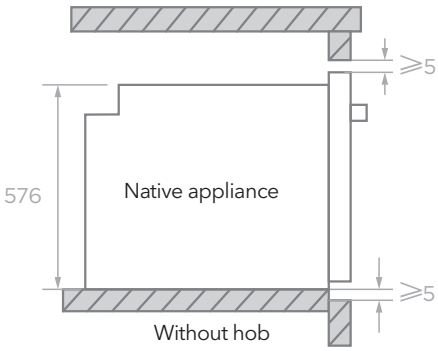
1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

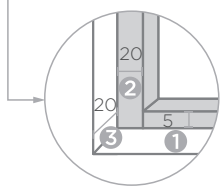
Cupboard Diagram (Ground Cupboard)



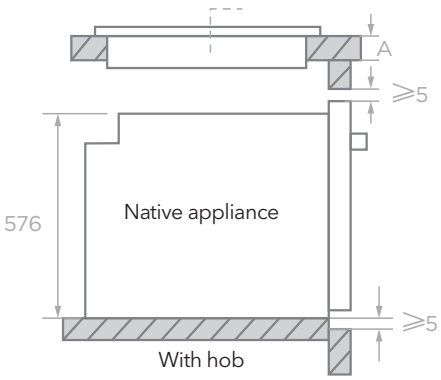


Minimum bottom ventilation area: 250 mm²





1. Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
2. Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
3. Reserve 20 mm for the door panel in thickness.



If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Installation Important Instructions

Content that means [mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard by these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratches or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.

Content that means [prohibit]

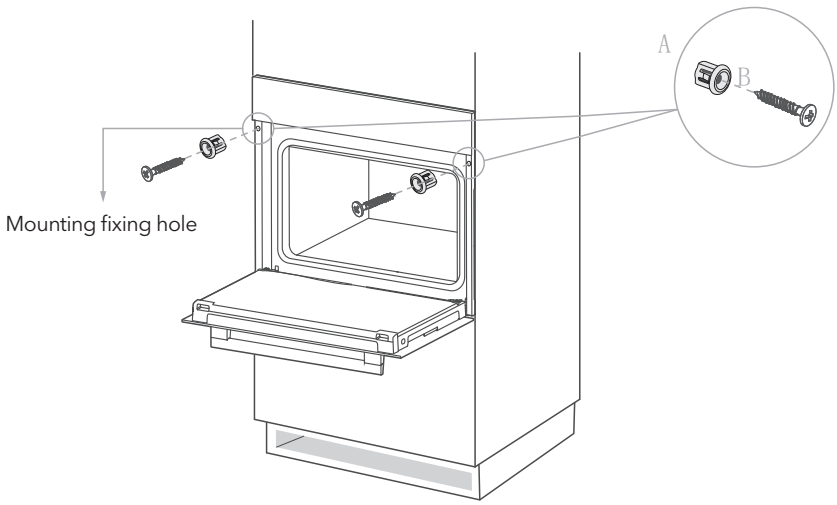
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.

Content that means [note]

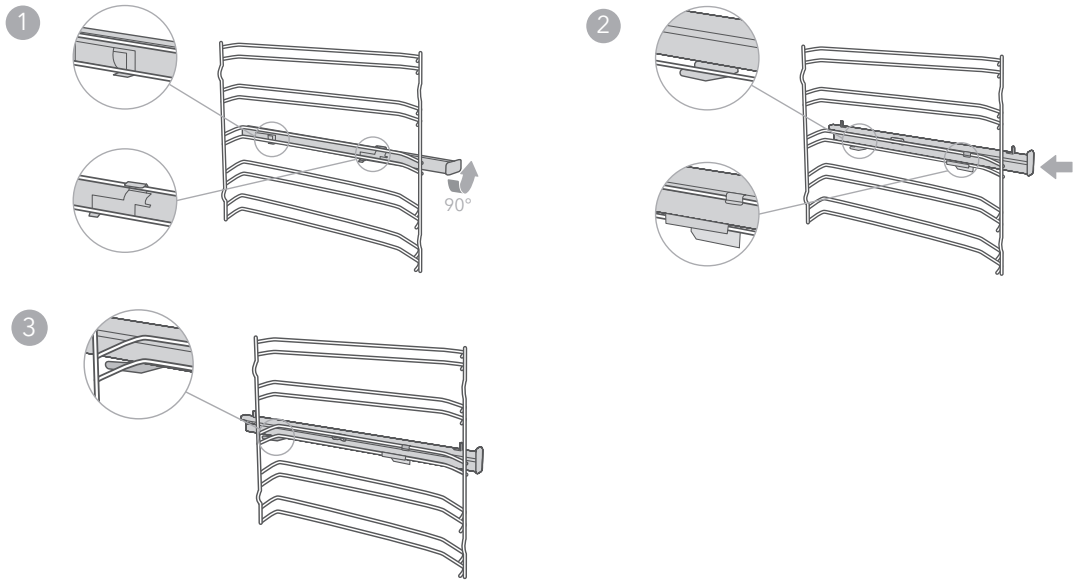
1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-of.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
5. Please refer to the "Cupboard Diagram" for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

Installation steps

1. Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".
2. Before installation, please check for normal power sockets and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance to the cupboard with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.



Accessory installation (Only for some models)



OPERATION INSTRUCTIONS

First Use

1. Before using it for the first time, please clean the oven and accessories to a certain extent. Remove the oven packaging shipping protection parts. Remove all acces- sories (eg: Grill trays, grills, foam, etc.) from the cavity.
2. Thoroughly clean the attachment with soapy water and a rag or soft brush.
3. Wipe the cavity and oven surfaces with a soft damp cloth.
4. To avoid fire, please make sure that the cavity is free of any remaining packing materials and accessories when using it for the first time.
5. When using it for the first time, keep the kitchen highly ventilated (open the hood and windows). During this time, keep children and pets out of the kitchen and keep the doors of adjacent rooms closed.
6. To remove the smell of new products, run the following:

Oven Mode	Temperature	Time
Conventional	250°C	0.5 Hour

Clock Setting

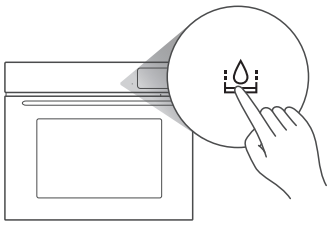
Before using your oven, set the clock.

1. In standby mode, press the " " key for 3 seconds to enter the clock setting.
2. Slide " " or press " < > " key to adjust the hour digit.
3. Press the " " key to confirm.
4. Slide " " or press " < > " key to adjust the minute digits.
5. Press the " " key to complete the clock setting.

Water tank use

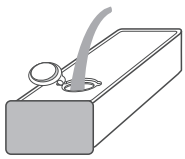
1. Please open or install the water tank cover on the desktop.
2. Please make sure that the apron of the water tank has been pressed into place before the water tank is put back into the water tank seat.
3. When the water box is put back into the water tank seat, please make sure that the water box has been pushed into the bottom of the water tank seat.
4. After cooking, please pour out the remaining water in the water box and dry it to avoid the growth of bacteria.

Water adding method



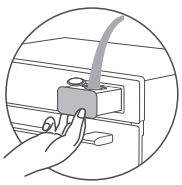
Press the " " key to pop up the water tank.

Method 1



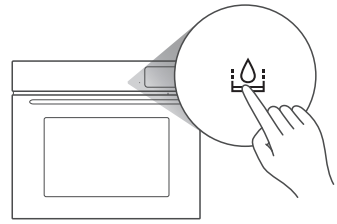
After taking it out, open the rubber ring and fill it with pure water.

Method 2

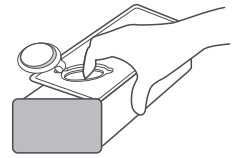


Open the rubber ring and fill it with pure water.

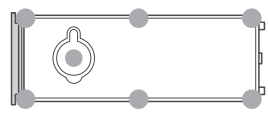
Water tank cleaning



1. Press the " " key to pop up the water tank.



2. Open the water tank cover and clean it.



3. Install the water cover and rubber ring, please press the points in the figure to ensure that they are in good condition and avoid dislocation and jamming.

Quick preheat

Before using your oven, set the clock.

1. Press the " " key to enter the preheating setting in standby or clock running state.
2. Press the " < > " key or slide " " to adjust the temperature.
3. Press the " " key to start work.

Note

1. In the preheating process, open the oven door or press the " " key to suspend the work. After closing the oven door, press the " " key to work again.
2. When the cavity reaches the set temperature, the buzzer will give a prompt sound.

Baking function

1. In standby or clock running state, press the " " key to select the mode.
2. Press the " < > " key or slide " " to adjust the time.
3. Press the " " key to switch to the temperature setting.
4. Press the " < > " key or slide " " to adjust the temperature.
5. Press the " " key to start work.

Note

1. Before starting cooking, press the " " key to cancel preheating.
2. If preheating is needed, please put the ingredients into the oven after preheating.
3. During cooking, press the " " key, adjust the time and temperature with the " < > " key, and wait for 6 seconds to complete the confirmation.
4. The oven lamp is a main function, which is used by users to observe the cooking state of food and to check the oil stains and residues in the cavity when cleaning. After turning on the oven lamp function, you need to turn it of actively before the oven can return to the standby state.
5. After cooking, the cooling fan of the whole machine will continue to work to dissipate heat until the cavity is below the safe temperature.

Steam baking function

1. Fill the water box with pure water in advance.
2. In standby or clock running state, press the " " key to select mode.
3. Press the " < > " key or slide " " to adjust the time.
4. Press the " " key to switch to the temperature setting.
5. Press the " < > " key or slide " " to adjust the temperature.
6. Press the " " key to switch to the steam quantity setting.
7. Press the " < > " key or slide " " to adjust the steam quantity (L1-L3).
8. Press the " " key to start work.

Note

1. Before starting cooking, press the " " key to cancel preheating.
2. If preheating is needed, please put the ingredients into the oven after preheating.
3. During cooking, press the " " key, adjust the time and temperature and steam quantity with the " < > " key, and wait for 6 seconds to complete the confirma- tion.
4. In the preheating process, open the oven door or press the " " key to suspend the work. After closing the oven door, press the " " key to work again.

Automatic menu

1. Menu with steam function, fill the water box with pure water in advance.
2. In standby or clock running state, press the " A " key to select the menu or press the " A " key and then select the menu by " < > " or slide " ".
3. Press the " " key to start work.

Note

1. During cooking, after opening the oven door, cooking is suspended. After closing the oven door, press the " " key to continue cooking.
2. Please put the ingredients into the oven after preheating.
3. In the preheating process, open the oven door or press the " " key to suspend the work. After closing the oven door, press the " " key to work again.

Probe function (Only for some models)

1. In any state, insert the short end of the probe into the hole in the upper right corner of the cavity.
2. Insert the long end of the probe into the meat (avoid fat and bones).
3. Press the " " key to select the mode ( ).
4. Press the " < > " key or slide " " to adjust the temperature.
5. Press the " " key to start work.

Drying function

1. Press the " " key for 8 times in standby or clock running state, and the display will show " ".
2. Press the " < > " key or slide " " to adjust the time.
3. Press the " " key to start work.

Descaling function

1. Add citric acid or scale remover and purified water into the water box and stir well.
2. In the standby or clock running state, Press the " A " key, and then press the " < > " key or " " to select the descaling function, and the display will display " dES ".
3. Press the " " key to start work.
4. When the countdown is "08:00", the work will be suspended. Take out the water box, fill it with pure water and put it back on the water tank seat.
5. Press the " " key to continue working.

Steam Clean

1. Fill the water box with purified water and place the water box back on the water tank base.
2. In standby state, press the " A " key to select "CLn".
3. Press the " " key to start work.

Child Lock

1. In standby state, press the " " key for 3 seconds to enter the child lock state, and the display shows " ".
2. In the child lock state, press the " " key for 3 seconds to release the child lock state, and the icon " " on the display screen disappears.

Exhibition hall mode

1. In standby mode, press and hold the " " key for 5 seconds to enter the exhibition hall mode setting.
2. Press the " < > " key to switch "OFF" or "On"
3. After 3 seconds of no operation, or press the " " key to exit the exhibition hall mode and return to standby.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.
To ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently. The cleaning steps are as follows:

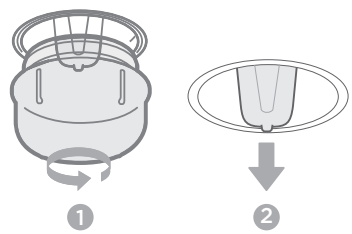
1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then dry with a soft cloth.

Note

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use a rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Lamp Replacement

1. To prevent the lamp from being damaged, put a towel in the cavity.
2. Turn counterclockwise to remove the glass cover (corner lamp); Gently pry open the glass cover with a flat-head tool (side lamp).
3. Pull out the wick and replace it (don't turn it).
4. Install the glass cover back and take out the towel.
5. The product contains a light source of energy eficiency class: G.



Warning

To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched of and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

Door Cleaning

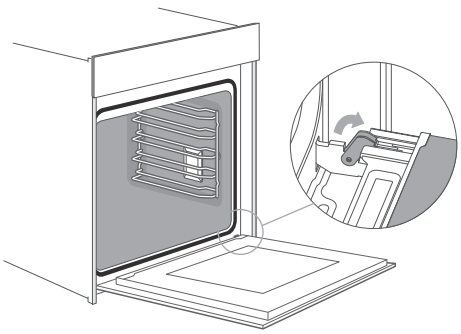
With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. There is a lock lever on the left and right hinges of the appliance door. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

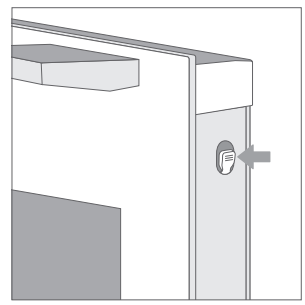
Warning

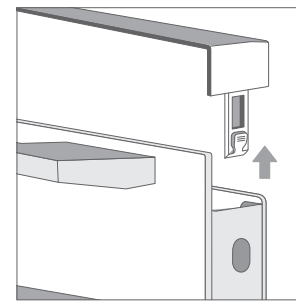
1. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.
2. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.

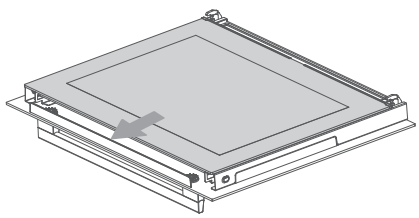
Removal and installation of oven door

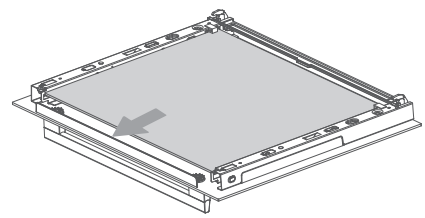
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.
5. The plastic inlay in the door cover may become discoloured. To carry out a thorough cleaning, you can remove the cover. Press the left and right switches the cover.
6. After removing the door cover, gently lift the door glass, and then pull it out in the direction of the arrow to continue cleaning. After cleaning the door body, complete the door body assembly in reverse steps.











Note

Reattach the appliance door in the opposite sequence to remove.

TROUBLESHOOTING

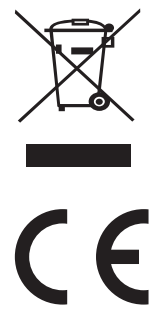
If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the after- sales service.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	Power is not connected	Connect power supply
	The main power switch is not turned on	Turn on the power switch
	Oven door not closed	Close the oven door
Lamp does not come on	It's broken	Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	First use	No processing required
Food is not cooked	Temperature is too low	Use a higher temperature
	Food portion is too large	Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	The temperature is set too high or the heating time is too long	Adjust the cooking temperature or time
	The food is too close to the heating tube	Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	Fan delays blowing for heat dissipation	No processing required

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for the environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with the EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used devices must be returned to the oficial collection point for the recycling of electrical electronic devices. To find these collec- tion systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs an important role in recovering and recy- cling old appliances. Appropriate disposal of used appliances helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with the EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

The packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials by our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

TESLA

tesla.info