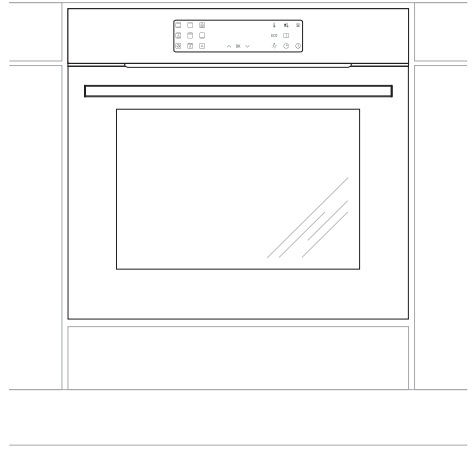




12243.3ePaTteDpSoUtVS / EBX 944 870 V

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
FR NOTICE D'UTILISATION
EN INSTRUCTION MANUAL
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING

	DE
SICHERHEITSHINWEISE	4
UNSERE ENERGIESPARTIPPS	6
BEDIENELEMENTE	8
INSTALLATION	10
BEDIENUNG	12
BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE	25
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE	32
WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT	37
TECHNISCHE DATEN	38

	FR
CONSEILS DE SÉCURITÉ	40
COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	42
DESCRIPTION DU PRODUIT	44
INSTALLATION	46
FONCTIONNEMENT	48
CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES	61
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	68
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	69
COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE	73
DONNÉES TECHNIQUES	74

	EN
SAFETY INSTRUCTIONS	76
HOW TO SAVE ENERGY	78
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	80
INSTALLATION	82
OPERATION	84
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS	97
CLEANING AND MAINTENANCE	104
OPERATION IN CASE OF EMERGENCY	109
TECHNICAL DATA	110

	NL
VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES	112
ENERGIEBESPARING	114
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL	116
INSTALLATIE	118
BEDIENING	120
BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS	133
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS	140
HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES	145
TECHNISCHE GEGEVENS	146

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Der Einbaubackofen verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor der Einbaubackofen das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.



Achtung!

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

Produktinformationen gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014 finden Sie auf den letzten Seiten der Bedienungsanleitung oder in anderen dem Produkt beiliegenden Dokumenten.

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

Achtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

Achtung. Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

SICHERHEITSHINWEISE

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Gerät nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
- Die Grundsätze und Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung sind unbedingt zu beachten. Personen, die mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Gerät nicht bedienen.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können

Sie tun:

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungs-

teile.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME



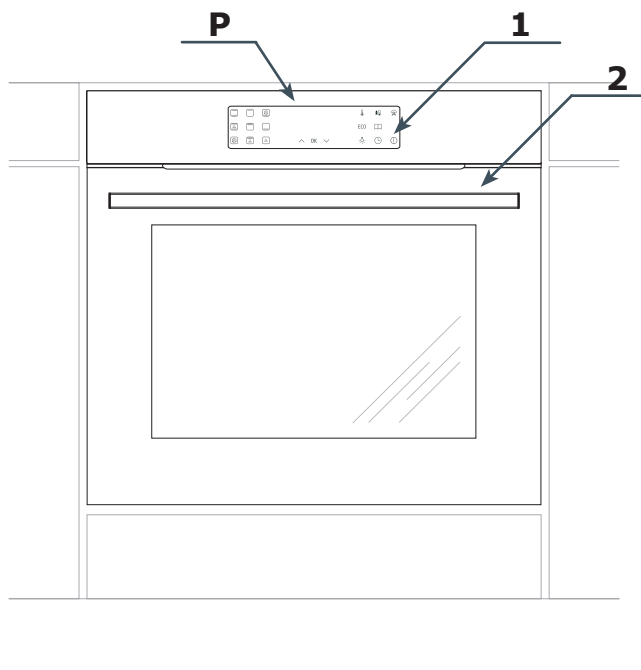
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben.

Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE



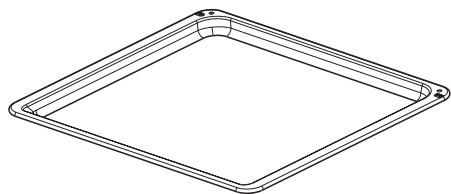
P Elektronisches Steuermodul

1. Ein-/Ausschalter

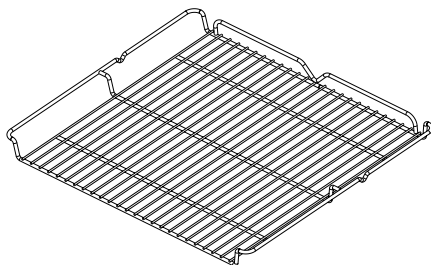
2. Türgriff

IHR HERD STELLT SICH VOR

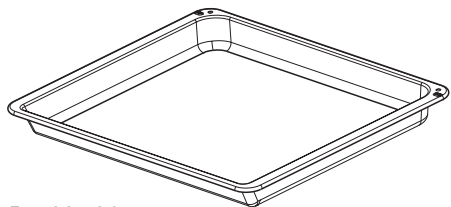
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech**



*Grillrost
(Gitterrost)**

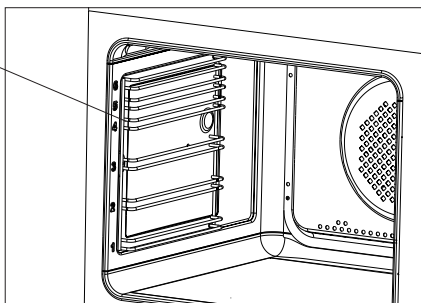


*Bratblech**



Fleischsonde

Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

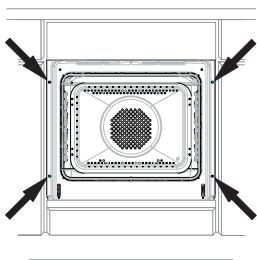
INSTALLATION

Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen.
- Abzugshauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.

Einbau des Backofens:

- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten,
- den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.



Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

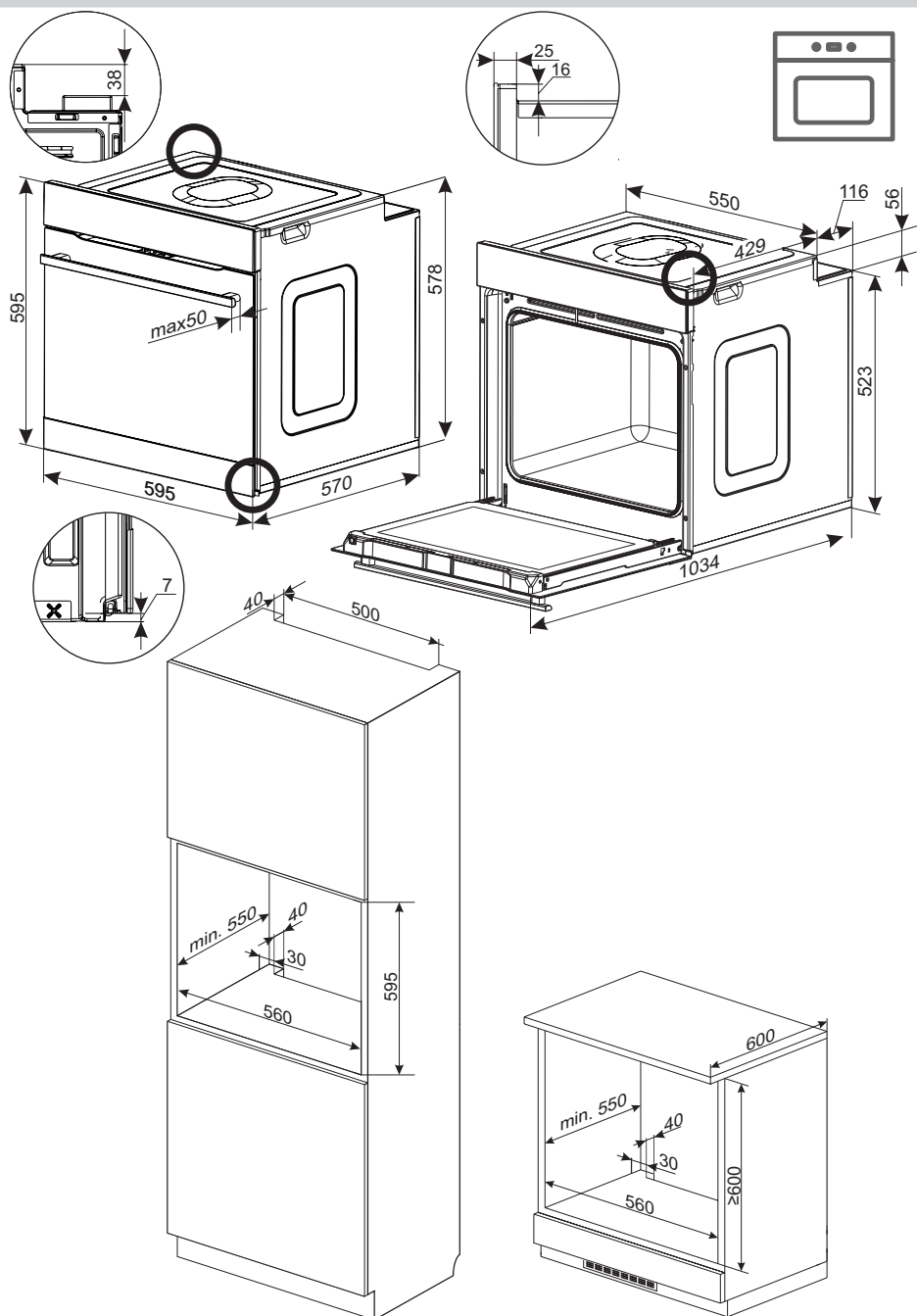
Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (220-240V 1N~50/60 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm², mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
 - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
 - die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
 - der Stecker leicht zugänglich ist.

Wichtig!

Sollte die nicht trennbare Leitung beschädigt werden, so soll sie, um einer Gefahr vorzubeugen, bei dem Hersteller, in einer Fachwerkstatt oder aber durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.

INSTALLATION



BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Beseitigen Sie alle Verpackungsteile, vor allem die Transportsicherungen im Inneren des Backraums.
- Nehmen Sie alles Zubehör aus dem Backofen und waschen Sie es unter warmem Wasser mit Geschirrspülmittel sorgfältig ab.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Teleskopauszügen ab.
- Waschen Sie den Backraum mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel aus. Verwenden Sie keine harten Bürsten oder Schwämme. Diese können die Beschichtung im Inneren des Backraums beschädigen.

Ausbrennen des Backraums

- Schalten Sie die Raumlüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
- Wählen Sie die konventionelle Funktion  oder Umlufthitze  (eine genaue Beschreibung dieser Funktionen finden Sie weiter unten in dieser Anleitung).

Der Backofen sollte über 30 Minuten in Betrieb bleiben, während dieser Zeit entwickelt er einen Geruch, der aber nur zu Beginn auftritt und mit der Zeit verschwindet. Diese Erscheinung ist normal und wird als Ausbrennen des Backofens bezeichnet.

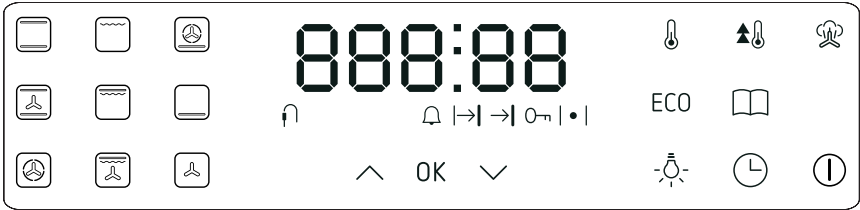
Bedienfeld

Der Schalter  befindet sich auf der linken Seite des Displays. Die Aktivierung des Hauptschalters erfolgt durch Berühren der Glasscheibe an der markierten Stelle (Piktogramm) und wird mit dem im Menü Einstellungen gewählten Signalton signalisiert. (Siehe Kapitel: *Elektronischer Programmierer*).

Die Sensorflächen müssen saubergehalten werden.

BEDIENUNG

Elektronisches Steuermodul



Das elektronische Steuermodul verfügt über eine LED-Anzeige und Berührungssensoren (die Sensoren sind beleuchtet):

Sensor	Beschreibung	Sensor	Beschreibung
	Konventionelle Beheizung		Hauptschalter (Standby)
	Kuchen		Uhr, Timer
	Umluft		Beleuchtung
	Supergrill		Voreingestellte Programme
	Turbogrill	ECO	Eco-Programm
	Pizza		Dampfgarprogramme
	Anbraten		Schnellaufheizung
	Auftauen		Einstellung der Temperatur
			Plus / nach oben [+]
			Minus / nach unten [-]
		OK	Bestätigung

Hinweis: Jede Betätigung eines Sensors wird durch einen Ton signalisiert. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

Die Sensoren können mit den folgenden Helligkeitsstufen angezeigt werden:

- volle Helligkeit 100% (signalisiert, dass der Sensor aktiv ist);
- reduzierte Helligkeit 50% (signalisiert, dass der Sensor aktiviert werden kann);
- Nachthelligkeit 50% (reduzierte Helligkeit für den Zeitraum 22:00 – 6:00 Uhr), ausgeschaltet.

BEDIENUNG

Symbole für die Aktivität der Funktionen auf dem Display

-  Bratenthermometer angeschlossen*
-  Timer aktiv
-  Betriebsdauer
-  Betriebsende
-  Kindersicherung aktiv
-  Vorheizen des Backofens

* Verfügbarkeit je nach Modell

Anschließen an den Netzstrom

Nach dem Anschließen an den Netzstrom (oder nach Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall) geht der Backofen in den Modus zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit über; auf dem Display wird 00:00 angezeigt. Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.

Hinweis: Bei einem Stromausfall werden alle eingegebenen Parameter, wie Betriebsdauer, Temperatur und Funktion, gelöscht. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen sie erneut eingegeben werden. Sollte die pyrolytische Reinigung unterbrochen werden (oder die Tür ist aus einem anderen Grund gesperrt), erfolgt vor der Einstellung der Uhrzeit das Auskühlen des Backofens und die Tür wird geöffnet. Die Kindersicherung wird durch eine Stromunterbrechung nicht gelöscht, aber sie wird erst nach dem Einstellen der aktuellen Uhrzeit und dem Wechsel in den Standby-Modus aktiviert.

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach dem Anschließen an den Netzstrom blinken die Stundenziffern 00 auf dem Display: (die Minutenziffern leuchten permanent). Um die Stunde einzustellen, benutzen Sie die Sensoren $\wedge$ und $\vee$. Bestätigen Sie

die Einstellung mit dem Sensor OK. Auf dem Display blinken nun die Minutenziffern :00 (die Stundenziffern leuchten permanent). Um die Minuten einzustellen, benutzen Sie die Sensoren $\wedge$ und $\vee$. Bestätigen Sie die Einstellung mit dem Sensor OK. Das Steuermodul geht in den Standby-Modus über. Wenn die Uhrzeit erfolgreich eingestellt wurde, erklingt ein Signalton. Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern, halten Sie im aktiven Modus den Sensor  gedrückt. Auf dem Display erscheint das Symbol . Drücken Sie erneut den Sensor , daraufhin beginnen die Ziffern zu blinken. Verfahren Sie dann zum Einstellen der Uhrzeit genau wie bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts.

Helligkeit des Displays

Die Helligkeit der LED-Anzeige variiert je nach Tageszeit, in der Zeit von 22:00 bis 6:00 Uhr ist das Display weniger hell als von 6:00 bis 22:00 Uhr. Auch im Standby ist die Helligkeit geringer als im Aktivmodus.

Standby-Modus

Auch Bereitschaftsmodus genannt. Durch den Wechsel in den Standby-Modus werden alle eingestellten Funktionen, Zeiten und Temperaturen sowie die gewählten Programme gelöscht. Alle Heizelemente sind ausgeschaltet. Das Display ist mit Ausnahme der Uhr ausgeschaltet. In diesem Modus ist nur der Ein/Aus-Sensor  auf dem Display aktiv. Der Sensor hat eine reduzierte Helligkeit. Die Helligkeit des Displays ist im Vergleich zum Aktivmodus gedämpft.

Wenn die Temperatur im Garraum 80°C übersteigt, wird ihr Wert abwechselnd mit der Angabe der aktuellen Uhrzeit angezeigt. Wenn die Sensorsperre aktiviert ist, leuchtet beim Drücken des Sensors  (Einschaltversuch) die Anzeige LOC in normaler Helligkeit für 5 Sekunden  anstelle der aktuellen Uhrzeit / Temperatur auf.

BEDIENUNG

Einschalten des Standby-Modus:

jederzeit durch 3 Sekunden langes Drücken des Sensors  (die AUSSCHALT-Funktion des Backofens ist verfügbar, auch wenn die Sensoren gesperrt sind), beim Umschalten in den Standby-Modus ertönt ein Signalton; nach einem Stromausfall und nach Einstellen der aktuellen Uhrzeit; während des Pyrolysevorgangs wird durch 3 Sekunden langes Drücken des Sensors  auf den Abkühlmodus des Ofens umgeschaltet und die Tür entriegelt; erst nach dem Abkühlen und Entriegeln der Tür wird auf Standby umgeschaltet.

Ausschalten des Standby-Modus:

durch 3 Sekunden langes Drücken des Sensors , beim Umschalten vom Standby-Modus in den Aktivmodus ertönt ein Signalton.

Aktivmodus.

In diesem Modus werden die gewünschten Funktionen und Programme gewählt und die Einstellungen geändert. Die Sensoren für Funktionen, Programme und Uhrzeit sind aktiv sowie die Funktionen, die durch Drücken von 2 Sensoren aktiviert werden, d. h. die Kindersicherung und der Einstellungsmodus. Sonstige Sensoren werden aktiviert, wenn beispielsweise die Einstellungen geändert werden müssen.

Auto-off: Wenn keine Benutzeraktivität (Betätigung aktiver Sensoren) und keine programmierten Aktionen erfolgen (und auch nach Abschluss aller programmierten Aktionen), geht das Steuermodul 30s nach der letzten Benutzeraktivität oder nach dem Ende der letzten programmierten Funktion in den Standby-Modus.

Im aktiven Modus arbeitet das Display mit normaler Helligkeit. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Wenn das Bratenthermometer im Garraum angeschlossen ist, wird das Symbol für das Bratenthermometer angezeigt. Wenn die Kindersicherung eingestellt ist, wird das entsprechende Symbol

(Symbol ) angezeigt.

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll verhindern, dass die Einstellungen des Backofens geändert werden bzw. dass der Backofen eingeschaltet wird.

Halten Sie im Aktivmodus die Sensoren  und  gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung einzuschalten; auf dem Display erscheint das Symbol . Um die Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie 3 Sekunden lang dieselben Sensoren, bis das Symbol  im Display erlischt.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können die Einstellungen nicht geändert werden, aber es ist immer noch möglich, den Backofen auszuschalten.

Beleuchtung

Jedes Mal, wenn die Tür geöffnet wird, geht das Licht im Backofen an. Auch wenn der Backofen in Betrieb ist, ist die Beleuchtung im Garraum eingeschaltet. Nur im Standby schaltet sich die Beleuchtung aus. Wenn die Backofentür über längere Zeit offen bleibt, schaltet sich die Beleuchtung nach etwa 5 Minuten automatisch aus.

Beleuchtung bei ECO-Heizfunktionen gemäß der Beschreibung der Heizfunktion.

Der Sensor  funktioniert unabhängig von sonstigen Funktionen und durch Drücken dieses Sensors werden sonstige Funktionen und Einstellungen nicht beeinträchtigt.

Der Sensor  funktioniert nicht im Standby-Modus.

Nach dem Drücken des Sensors geht die Beleuchtung im Backofen für 30 Sekunden an. 

BEDIENUNG

Durch fortgesetztes Drücken des Sensors  während des aktiven Programms wird die ständige Beleuchtung eingeschaltet; das Ausschalten erfolgt durch erneutes fortgesetztes Drücken des Sensors  oder nach Ende der Heizfunktion (des voreingestellten Programms).

Die Beleuchtung kann jederzeit durch Drücken des Sensors  ausgeschaltet werden.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse funktioniert unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Stand des Programmierers. Der Kühlmotor schaltet sich automatisch ein, wenn eine Heizfunktion aktiviert wird. Der Kühlmotor bleibt so lange eingeschaltet, wie die Temperatur im Garraum über 100°C ist. Unterhalb dieser Temperatur schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus.

Bei Dampf- und Pyrolyseprogrammen ist die Kühlung zweistufig und funktioniert entsprechend der Programmbeschreibung.

Vorheizen des Backofens (Symbol des Thermostats)

Das Symbol  bedeutet, dass sich mindestens eines der Heizelemente im Backofen erhitzt. Das Symbol erlischt, wenn die eingestellte Backofentemperatur erreicht ist. Danach geht das Symbol von Zeit zu Zeit an und wieder aus. Dadurch wird das Halten der eingestellten Temperatur signalisiert. Wenn die eingestellte Temperatur nach deren Erreichen verringert wird, leuchtet das Symbol  erst auf, wenn sich der Backofen auf unter die neu eingestellte Temperatur abgekühlt hat.

Backofentür

Während der Backofen in Betrieb ist, sollte die Tür geschlossen bleiben. Durch das Öffnen der Tür wird die aktive Funktion unterbrochen. Bleibt die Tür länger als 90 Sekunden offen, ertönt ein akustisches Signal, das anzeigt, dass die Tür geschlossen werden muss. Sie können das Signal durch Drücken eines beliebigen Sensors oder durch Schließen der Tür ausschalten.

Bleibt die Tür für weniger als 5 Minuten offen, hat dies keinen Einfluss auf das aktive Programm und die Einstellungen. Nach dieser Zeit geht der Backofen aus Sicherheitsgründen in den Standby-Modus über (alle Einstellungen werden gelöscht).

Betriebsdauerbegrenzung

Arbeitet der Backofen mit einer beliebigen Heizfunktion über eine ungewöhnlich lange Zeit, so beendet das Steuermodul den Betrieb des Backofens nach Ablauf der Zeit, die nach den folgenden Beispiel festgelegt wurde. Wurde die Heizfunktion beendet, geht der Backofen in den Standby-Modus über. Beispiel. Beträgt die Temperatur im Garraum 200 °C, wird der Backofen nach ca. drei Stunden automatisch ausgeschaltet. Bei einer Temperatur von 100 °C erfolgt das Ausschalten nach ca. zehn Stunden. Dadurch wird der Backofen vor Überhitzung geschützt.

Timer

Die Einstellung des Timers ist im aktiven Modus möglich. Auf kurzes Drücken des Sensors  werden das Symbol  und die aktuelle Countdown-Zeit angezeigt.

Durch langes Drücken des Sensors  wird das blinkende Symbol  angezeigt und der Einstellmodus des Timers aufgerufen.

Dann kann mit den Sensoren  und  die Countdown-Zeit eingestellt und mit dem Sensor OK bestätigt werden. Durch gleichzeitiges Drücken von  und  wird die Einstellung des Timers auf Null zurückgesetzt.

Wenn der Timer aktiv ist (die Zeit läuft), wird im Aktivmodus auf dem Display das Symbol  angezeigt.

Der Timer kann auf maximal 120 Minuten eingestellt werden.

Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch den Timer nicht unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor ausschalten.

Einschalten einer Backofenfunktion

Drücken Sie im Aktivmodus den Sensor mit dem Heizfunktionssymbol auf der linken Seite des Displays. In diesem Modus wird das Symbol des gewählten Programms zu 100% beleuchtet und für die Symbole der anderen Sensoren wird die Beleuchtung auf 50% reduziert. Die für die gewählte Heizfunktion nicht verfügbaren Symbole auf der rechten Seite des Displays erlöschen und die entsprechenden Sensoren werden deaktiviert. Nach der Wahl der Funktion schaltet das Steuermodul automatisch zum Einstellen der Temperatur um. Der Temperaturwert und das Symbol °C werden mit voller Helligkeit angezeigt. Die erste angezeigte Temperatur ist die für die gewählte Funktion voreingestellte Temperatur. Sie können die Temperatur mit den Sensoren  und  ändern; die Skala wird in 5°C-Schritten durchlaufen. Mindest-, Höchst- und Standardwert sind für jede Funktion individuell festgelegt. Zusätzlich zu den numerischen Werten gibt es das Symbol ---, das anzeigt, dass die Heizelemente ausgeschaltet sind.

Die gewählte Temperatur wird mit dem Sensor OK bestätigt.

Die Helligkeit der Temperaturanzeige verringert sich auf das Niveau des Normalbetriebs, auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit und dann beginnt der Backofen mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten.

BEDIENUNG

Heizfunktionen und Zusatzfunktionen

Beschreibung der Funktion		Ablauf						Temperatur [°C]		Voreingestellte Temperatur [°C]
		Licht	Oberhitze	Grill	Lüfter-Heiz- element	Unterhitze	Umluftgebläse	min.	max.	
Heizfunktionen										
	Ober- und Unterhitze	✓	✓			✓		30	280	200
	Kuchen	✓	✓			✓	✓	30	280	180
	Umluft	✓			✓		✓	30	280	180
	Grill	✓		✓				30	280	250
	Supergrill	✓	✓	✓				30	280	250
	Turbogrill	✓	✓	✓			✓	30	280	200
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Anbraten	✓				✓		30	240	200
	Auftauen	✓					✓	-	-	-
Zusätzliche Funktionen										
	Temperatur	wie in der Anleitung be- schrieben								
ECO	ECO-Garen	wie in der Anleitung be- schrieben						30	280	200
	Licht	✓						-	-	-
	Schnellaufheizung			✓	✓		✓	30	280	-
	Voreingestellte Programme	wie in der Anleitung be- schrieben								
	Dampfgarprogramme*	wie in der Anleitung be- schrieben								

* Verfügbarkeit je nach Modell

Prüfung und Änderung der Einstellungen während der Backofen in Betrieb ist

Um die Temperatur im Garraum zu prüfen, während der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie kurz den Sensor . Drücken Sie nochmals den Sensor , um die eingestellte Temperatur zu prüfen. Drücken Sie den Sensor ein weiteres Mal, um zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurückzukehren. Um die Temperatur zu ändern, während der Backofen in Betrieb ist, drücken und halten Sie den Sensor , bis im Display die gegenwärtig eingestellte Temperatur erscheint. Diese können Sie dann mit den Sensoren und ändern. Bestätigen Sie die neue Temperatur mit dem Sensor OK. Bis Sie die neue Temperatur bestätigen, bleibt der Backofen auf der vorher eingestellten Temperatur.

BEDIENUNG

Die Anzeige der eingestellten Zeiten erfolgt wie die Anzeige der Temperatur. Um die eingestellte Zeit zu prüfen, während der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie kurz den Sensor ; daraufhin wird die Timerzeit angezeigt. Drücken Sie ein weiteres Mal den Sensor , um die Betriebsdauer zu überprüfen. Wenn Sie den Sensor noch einmal drücken, wird die Endzeit angezeigt. Drücken Sie den Sensor ein weiteres Mal, um zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurückzukehren.

Um die eingestellte Zeit zu ändern, während der Backofen in Betrieb ist, halten Sie den Sensor  gedrückt, bis auf dem Display die aktuell eingestellte Zeit erscheint; Sie können sie mit den Sensoren  und  ändern. Bestätigen Sie die neue Einstellung mit dem Sensor OK. Bis Sie die neue Temperatur bestätigen, bleibt der Backofen auf der vorher eingestellten Temperatur.

Um eine Funktion (ein Programm) zu ändern, während der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie den Sensor für das gewünschte, andere Programm. Der Sensor des neu gewählten Programms beginnt zu blinken, aber die Beleuchtung des laufenden Programms ändert sich nicht. Bestätigen Sie die Wahl des neuen Programms mit dem Sensor OK. Der Sensor des neu gewählten Programms hört auf zu blinken und leuchtet permanent, und der Sensor des vorherigen Programms erlischt. Wenn Sie die Wahl nicht bestätigen, schaltet das Steuermodul auf den vorherigen Stand (das laufende Programm) zurück.

Bei einem Programmwechsel während des Betriebs bleibt die Temperatureinstellung auf dem zuletzt eingestellten Wert.

Ausschalten einer Funktion

Um eine Funktion auszuschalten, halten Sie den Sensor  gedrückt. Die voreingestellten Funktionen arbeiten zeitlich unbegrenzt, eine automatische Abschaltung des Backofens ist nur durch die Aktivierung der Betriebsdauerfunktion und der Funktion für den verzögerten Start möglich. Eine Ausnahme bildet die

Funktion der pyrolytischen Reinigung.

Betriebsdauer (automatische Abschaltung)

Mit der Einstellung der Betriebsdauer des Backofens ist gemeint, dass sich der Backofen nach Ablauf der eingestellten Zeit ab dem Zeitpunkt der Aktivierung dieses Modus automatisch ausschaltet. Die Betriebsdauer des Ofens kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden. Um die Betriebsdauer einzustellen, während der Backofen in Betrieb ist, halten Sie den Sensor  gedrückt, bis auf dem Display das Symbol für den Timer  zu blinken beginnt. Drücken Sie erneut den Sensor , bis auf dem Display das Symbol  erscheint; nun können Sie die Betriebsdauer des Backofens mit dem Sensor  einstellen und dann mit dem Sensor OK bestätigen.

Die Einstellung der Betriebsdauer kann mit den Sensoren  und  korrigiert werden. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK. Sie können die eingestellte Betriebsdauer des Backofens ausschalten, indem Sie sie mit dem Sensor  auf 0:00 stellen und bestätigen OK.

Durch das Ausschalten des Backofens wird die aktive Funktion des Backofens unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer ertönt ein akustisches Signal. Sie können es mit einem beliebigen Sensor ausschalten, ausgenommen . Nach dem Ausschalten des Signalton werden die Funktions- und Temperatureinstellungen gelöscht und die Beleuchtung geht für 30 s an. Das Symbol  erlischt. Nach weiteren 60 s schaltet der Backofen auf den Standby-Modus um.

Hinweis: Wenn Sie den Sensor  benutzen, um den Alarm auszuschalten, wechselt das Steuermodul automatisch zum Einstellungsmodus für die verzögerte Startzeit des Backofens.

BEDIENUNG

Verzögerte Startzeit (automatisches Ein- und Ausschalten)

Unter verzögertem Start des Backofens versteht man das automatische Einschalten des Backofens zu einer bestimmten Zeit sowie das automatische Abschalten des Ofens am Ende der eingestellten Betriebsdauer. Das Einschalten des Backofens kann um eine Zeit von 1 Minute bis 10 Stunden verzögert werden und die Betriebsdauer kann von 1 Minute bis 10 Stunden betragen. Um den verzögerten Start des Backofens zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Betriebsdauer aktivieren. Auf dem Display erscheint das Symbol . Drücken und halten Sie dann nochmals den Sensor , bis auf dem Display das Symbol für den Timer  zu blinken beginnt. Drücken Sie zweimal den Sensor , bis auf dem Display das Symbol  zu blinken beginnt; jetzt können Sie die genaue Einschaltzeit (Betriebsstart) des Backofens mit dem Sensor  einstellen und dann mit dem Sensor OK bestätigen.

Nach der Bestätigung der Einschaltzeit leuchten die Symbole  und  permanent und die Zeitanzeige zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

Sie können die Einschaltzeit des Backofens mit den Sensoren  und  korrigieren. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK. Schalten Sie die Betriebsdauer des Backofens aus, indem Sie sie mit dem Sensor  auf den kleinstmöglichen Zeitwert stellen und bestätigen OK.

Nach dem automatischen Einschalten des Backofens erlischt das Symbol .

Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer ertönt ein akustisches Signal. Sie können es mit einem beliebigen Sensor ausschalten. Nach dem Ausschalten des Signalton werden die Funktions- und Temperatureinstellungen gelöscht und die Beleuchtung geht für 30 s

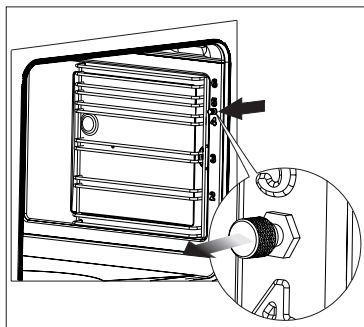
an. Das Symbol  erlischt. Nach weiteren 60 s schaltet der Backofen auf den Standby-Modus um.

BEDIENUNG

Temperatursensor – Bratenthermometer

Das Bratenthermometer kann jederzeit angeschlossen werden.

Achtung. Die Steckdose für das Bratenthermometer ist mit einem Stöpsel gesichert. Der Stöpsel muss vor Gebrauch des Bratenthermometers herausgezogen werden.



Im Standby- und im Aktivmodus leuchtet daraufhin nur das Symbol für das Bratenthermometer  auf, ohne den Betrieb des Backofens zu stören.

Im Betriebsmodus (mit eingestellter Funktion und Temperatur) werden beim Einstecken des Bratenthermometers das Symbol  und zwei Temperaturen angezeigt: auf der linken Seite wird die aktuelle Temperatur des Bratenthermometers angezeigt und auf der rechten Seite die Solltemperatur (die voreingestellte Temperatur ist 75 °C).

Mit den Sensoren  und  können Sie die Solltemperatur des Bratenthermometers direkt ändern; durch Bestätigung mit dem Sensor OK wird die neue Solltemperatur gespeichert und nach 5 Sekunden Inaktivität wird die zuvor gespeicherte Temperatur wiederhergestellt.

Nach der Bestätigung der Solltemperatur des Bratenthermometers wird die eingestellte Backofentemperatur beibehalten, bis die Solltemperatur des Bratenthermometers erreicht ist. Danach wird die Heizfunktion abgeschaltet und es ertönt ein akustisches Signal.

Das Signal für das Bratenthermometer können Sie ausschalten, indem Sie einen beliebigen Sensor drücken (ausgenommen ) oder indem Sie die Tür öffnen. Durch das Ausschalten des Signals löschen Sie ebenfalls die Funktions- und Temperatureinstellungen, und nach 60 Sekunden Inaktivität schaltet der Backofen auf den Standby-Modus um.

Wenn der Signalton mit dem Sensor  gelöscht wird, muss der Benutzer

eine neue Solltemperatur für das Bratenthermometer einstellen. Nach der Bestätigung der neuen Temperatur mit dem Sensor OK wird das Programm mit den gespeicherten Funktions- und Temperatureinstellungen für den Garraum fortgesetzt.

Wird das Bratenthermometer während des Betriebs herausgenommen (nach der Bestätigung der Temperatur des Bratenthermometers), gilt dies als Fehler (möglicher Schaden des Bratenthermometers) und das Programm wird unterbrochen.

Die Verwendung des Bratenthermometers schließt das automatische Ein- und Ausschalten des Backofens aus. Durch das Einstecken des Bratenthermometers werden vorher eingestellte Betriebszeiten gelöscht und die Funktion des Sensors  beschränkt sich auf die Bedienung des Timers. Die Verwendung des Bratenthermometers hat keinen Einfluss auf die Änderung der eingestellten Garfunktionen und -temperaturen – sie können genauso geändert werden wie beim Garen ohne Bratenthermometer. Solltemperaturen für das Bratenthermometer – Fleisch

Fleischsorte	Temperatur [°C]
Schweinefleisch	85 - 90
Rindfleisch	80 - 85
Kalbfleisch	75 - 80
Lammfleisch	80 - 85
Wildfleisch	80 - 85

Hinweis: Benutzen Sie ausschließlich das mit dem Backofen mitgelieferte Bratenther

BEDIENUNG

Voreingestellte Programme

Es handelt sich dabei um eine Reihe von Programmen mit vordefinierten, für die betreffenden Speisen optimalen Funktions-, Temperatur- und Garzeiteinstellungen.

Rufen Sie im Aktivmodus mit dem Sensor  das Wahlmenü voreingestellter Programme auf - im Display erscheint ein als „P01“ gekennzeichnetes Programm. Wählen Sie mit den Sensoren  und  das gewünschte Programm aus der untenstehenden Tabelle. Bestätigen Sie die Programmwahl mit dem Sensor ; der Backofen setzt sich in Betrieb.

Pro-gramm	Beschreibung	Backofenkomponenten	Tempe-ratur	Schnel-laufhei-zung	Heiz-funktion
P01	Fleisch (Rindfleisch, Lam- mfleisch, Schweine- fleisch)	Umluft – 2. Schiene von unten – 120 Minuten	180°C		
P02	Ganzes Hähnchen (ca. 1,5 kg)	Grill + Gebläse – 2. Schiene von unten – 85 Minuten	190°C		
P03	Ganze Ente (ca. 2 kg)	Grill + Gebläse – 2. Schiene von unten – 120 Minuten	180°C		
P04	Gans (ca. 3 kg)	Grill + Gebläse – 1. Schiene von unten – 130 Minuten	170°C		
P05	Pute (ca. 2,5 kg)	Grill + Gebläse – 1. Schiene von unten – 155 Minuten	170°C		
P06	Geflügel (Flügel, Schenkel)	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten 60 Minuten, Schnellaufheizung	180°C	JA	
P07	Pizza, Pita, Tortilla, belegte Brote	Ober- und Unterhitze – 1. Schiene von unten – 10 Mi- nuten, Schnellaufheizung	230°C	JA	
P08	Lasagne, Wurzelgemü- se, gefrorene Fertigge- richte	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 30 Mi- nuten, Schnellaufheizung	230°C	JA	

BEDIENUNG

P09	Focaccia	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 15 Minuten, Schnellaufheizung	220°C	JA	
P10	Überbackenes Baguette mit Gemüse und Fleisch	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 25 Minuten, Schnellaufheizung	180°C	JA	
P11	Biskuitteig	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 45 Minuten vorgeheizter Backofen	160°C		
P12	Muffins, Milchbrötchen	Umluft – 3. Schiene von unten – 35 Minuten	160°C		
P13	Grütze, Haferflocken, Getreidekekse	Umluft – 3. Schiene von unten – 15 Minuten	180°C		
P14	Obstkuchen	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 60 Minuten, Schnellaufheizung	180°C	JA	
P15	Brot	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 60 Minuten	210°C		
P16	Teig gehen lassen	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 20 Minuten	30°C		
P17	Trocknen	Umluft – 2. Schiene von unten – 3, 4, 5 Stunden	50°C		
P18	Pommes frites	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 20 Minuten, Schnellaufheizung	220°C	JA	
P19	Fertiggerichte (Gemüse, Braten, Fisch, Falafel, Burger)	Umluft – 2. Schiene von unten – 10 Minuten, Schnellaufheizung	230°C	JA	

Sie können jedes voreingestellte Programm beliebig modifizieren, d. h. Sie können die Temperatur oder die Garzeit des Backofens ändern. Beachten Sie dazu die entsprechenden Punkte in der Anleitung („Anzeigen und Ändern von Einstellungen während des Betriebs“ und „Automatisches Aus- und Einschalten des Backofens“). Nach der Eingabe der Änderungen ist das Programm kein „voreingestelltes Programm“ mehr. Die eingegebenen Änderungen sind jedoch nur für einen Garvorgang aktiv und ändern nicht die Parameter des vordefinierten Programms beim nächsten Einschalten.

Voreingestellte Programme mit Schnellaufheizung

Bei bestimmten Programmen muss der Back

ofen schnell auf eine bestimmte Temperatur vorgeheizt werden. Diese Programme sind in der obenstehenden Tabelle entsprechend gekennzeichnet. Nach der Wahl eines der voreingestellten Programme mit Schnellaufheizung wird nach der Bestätigung des Programms mit dem Sensor OK auf dem Display die aktuelle Temperatur im Garraum angezeigt. Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, erklingt ein Signalton. Er erlischt, sobald die Tür geöffnet wird. Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür – in diesem Moment beginnt das eigentliche Garprogramm.

Achtung: Modifizieren Sie ein voreingestelltes Programm nicht während die Schnellaufheizung des Backofens läuft.

BEDIENUNG

Durch die Einführung von Änderungen würde das voreingestellte Programm gelöscht und der Garvorgang mit den eingestellten Funktionen, Zeiten und Temperaturen abgebrochen.

Ende eines voreingestellten Programms

Wie bei der automatischen Abschaltung des Backofens ertönt am Ende eines voreingestellten Programms ein Signalton.

ECO-Funktion

Die Wahl des ECO-Programms wird durch Aufleuchten des ECO-Sensors signalisiert. Während des ECO-Betriebs ist die Beleuchtung des Backofens standardmäßig ausgeschaltet; durch Drücken des Sensors  kann das Licht für 10 s eingeschaltet werden. Es ist nicht möglich, die Beleuchtung dauerhaft einzuschalten.

Schnellaufheizung des Backofens

Um den Backofen schnell vorzuheizen, können Sie die Schnellaufheizungsfunktion aktivieren. Drücken Sie dazu im Aktivmodus den Sensor . Wenn die Funktion aktiviert ist, leuchten die Sensoren für die Heizfunktion und der Sensor  auf. Der Backofen arbeitet mit Höchstleistung. Die Funktion für alle Heizfunktionen verfügbar, ausgenommen „Auftauen“ und „Reinigen“ - bei diesen Funktionen ertönt beim Drücken des Sensors ein Signalton.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Daraufhin schaltet der Backofen auf die gewählte Heizfunktion bzw. in den Modus zum Aufrechterhalten der Temperatur um.

Sie können die Schnellaufheizungsfunktion jederzeit deaktivieren, indem Sie den Sensor  drücken.

Soft Steam-Funktion

Der Backofen verfügt über eine Soft Steam-Funktion (Sensor ). Zu Beginn des Garvorgangs wird Dampf erzeugt, der die Zubereitung bestimmter Gerichte im Backofen verbessert. Im Boden des Garraums befindet sich eine Vertiefung. Geben Sie vor dem Vorheizen des Backofens 150 ml klares Wasser in diese Vertiefung, aber keine Gewürze. Drücken Sie im Aktivmodus den Sensor  für die Soft Steam-Funktion. Nach ca. 5 Minuten, wenn der Backofen vorgeheizt ist, stellen Sie die Speise in den Backofen und schließen Sie die Tür.

Achtung: Lassen Sie Wasserreste nach Ende des Garvorgangs nicht in der Vertiefung. Entfernen Sie das Wasser mit einem Tuch, sobald sich der Backofen abgekühlt hat. Vergewissern Sie sich, dass der Backofen sich abgekühlt hat, bevor Sie das Wasser entfernen.

Durch den Dampf im Garraum kann sich an der Innenseite der Tür und an den Wänden des Garraums Kondenswasser bilden. Wischen Sie überschüssiges Wasser nach jedem Gebrauch ab.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Tabelle mit Beispielen für Einstellungen des Backofens

Backen

	Art des Backens	Zubehör	Ein-schub-höhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Gebäck in Backform	Biskuitteig	Handelsübliche runde schwarze Tortenbodenform auf dem Grillrost	1-2		170 – 200 ¹⁾	38 – 50 ²⁾
	Hefeteig / Rührteig	Handelsübliche runde oder rechteckige schwarze Topfkuchenform auf dem Grillrost	1-2		160 – 170 ¹⁾	25 – 40 ²⁾
	Hefeteig / Rührteig	Handelsübliche runde oder rechteckige schwarze Topfkuchenform auf dem Grillrost	3		150 – 160	25 – 40
	Fettfreier Biskuitteig	Runde oder quadratische schwarz beschichtete Kuchenform auf dem Grillrost	1-2		170-180 ¹⁾	38 - 45 ²⁾
	Apfelkuchen	Runde oder quadratische schwarze Kuchenform auf dem Grillrost	1-2		190-200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾
Gebäck auf Backblech	Kleine Kuchen Muffins	Handelsübliche Papierform ca. Ø 48 mm auf dem Backblech	3		155-160 ¹⁾	37 - 45 ²⁾
		Handelsübliche Papierform ca. Ø 48 mm auf dem Backblech	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Handelsübliche Papierform ca. Ø 48 mm auf dem Backblech	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papierform ca. Ø 48 mm				
		2 - Backblech oder Fettpfanne 4 - Backblech	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
	Mürbeteig	Backblech	2		150-160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
		Backblech	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		Backblech	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		2 - Backblech oder Fettpfanne 4 - Backblech	2 + 4		160-175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾

¹⁾ Den leeren Backofen 5 Minuten vorheizen, nicht die Schnellaufheizfunktion benutzen.

²⁾ Soweit anders nicht angegeben, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen.

Wichtig!

Die Angaben in der Tabelle sind nur Anhaltspunkte und können je nach Ihren eigenen Erfahrungen und Kochvorlieben angepasst werden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

- Benutzen Sie nach Möglichkeit die mit Ihrem Gerät mitgelieferten Bleche.
- Wenn Sie Ihre eigenen Bleche und Backformen benutzen, stellen Sie sie auf das Auskühlgitter. Wir empfehlen, schwarze Bleche zu benutzen, da sie die Wärme am besten leiten und die Backzeit verkürzen.
- Von der Verwendung von Blechen und Formen mit einer hellen, glänzenden Oberfläche raten wir ab, da in diesem Fall die Teigunterseite (bei Anwendung der Funktion Unterhitze + Oberhitze) möglicherweise nicht gar wird.
- Wenn Sie mit Umluft backen, müssen Sie den Backofen nicht vorheizen. Bei allen anderen Funktionen muss der Backofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden (bis die Kontrollleuchte erlischt), bevor Sie das Gargut in den Backofen stellen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gebäck aus dem Backofen nehmen, mit einem Holzstäbchen, ob der Kuchen richtig gar ist (wenn an dem Holzstäbchen kein Teig hängen bleibt, ist der Kuchen gar).
- Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch ca. 5 Minuten im Backofen stehen.
- Wenn die Umluftfunktion benutzt wird, ist die Temperatur in der Regel um 20-30°C niedriger als bei der konventionellen Funktion (Ober- + Unterhitze).
- Die Tabellenangaben für die Backeinstellungen sind nur Anhaltspunkte und können nach Ihren eigenen Kochvorlieben und Erfahrungen angepasst werden.

Sollten die Kochbuchangaben wesentlich von den in dieser Bedienungsanleitung genannten Werten abweichen, halten Sie sich bitte an die Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Braten von Fleisch und Gemüse

Art des Bratens	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Rindfleisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		225 - 250	120 – 150
Rindfleisch	Rost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		160 - 180	120 – 160
Rindfleisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		180 - 190	100 – 150
Schweinefleisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		160 - 230	90 – 150
Schweinefleisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		160 - 190	90 – 150
Schweinefleisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		180 - 190	100 – 150
Hähnchen	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – 3 Grillrost / 1 – Fettpfanne		180 - 190	70 – 90
Hähnchen	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		160 - 180	45 – 60
Hähnchen	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – 3 Grillrost / 1 – Fettpfanne		175 - 190	60 – 70
Fisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – 3 Grillrost / 1 – Fettpfanne		190	60 – 70
Fisch	Grillrost + Bräter mit Deckel	2 – Grillrost Bräter auf dem Grillrost		210 - 220	45 – 60
Fisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – 3 Grillrost / 1 – Fettpfanne		160 - 180	45 – 60
Gemüse	Fettpfanne	2		190 - 210	40 – 50
Gemüse	Fettpfanne	3		170 - 190	40 - 50

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen.

Wichtig!

Die Angaben in der Tabelle sind nur Anhaltspunkte und können je nach Ihren eigenen Erfahrungen und Kochvorlieben angepasst werden.

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf dem Kochfeld zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Kochgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

- Beim Braten auf dem Auskühlgitter oder Grillrost empfiehlt es sich, die Fettpfanne auf die unterste Einschubhöhe zu stellen. So tropft das Fett aus dem Gargut nicht auf den Boden des Backofens sondern in die Fettpfanne.
- Damit der Braten besonders saftig wird, können Sie etwas Wasser in die Fettpfanne geben. So trocknet das Gargut nicht aus.

Mindestens ein Mal, in der Mitte der Garzeit, sollten Sie das Fleisch auf die andere Seite drehen, außerdem sollten Sie das Fleisch während des Bratens regelmäßig mit dem Bratensaft oder heißem Salzwasser begießen. Keinesfalls kaltes Wasser über das Fleisch gießen.

Pizza

Art des Lebensmittels Pizza	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Frisch	Backblech	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Frisch, mit dünnem Boden	Backblech	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Tiefkühlpizza mit dünnem Boden	Grillrost	2-3		2)	2)
Tiefkühlpizza mit dickem Boden	Grillrost	2-3		2)	2)

¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen

²⁾ Die Hinweise auf der Verpackung beachten

Wichtig!

Die Angaben in der Tabelle sind nur Anhaltspunkte und können je nach Ihren eigenen Erfahrungen und Kochvorlieben angepasst werden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Grillen

Art des Lebensmittels	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		220 ¹⁾	3 - 7
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		220 ¹⁾	3 - 7
Hähnchen	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – 3 Grillrost / 1 – Fettpfanne		180 - 190	70 – 90
Fisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – 3 Grillrost / 1 – Fettpfanne		190	60 – 70
Gemüse	Fettpfanne	3		170 - 190	40 - 50

¹⁾ Den leeren Backofen 8 Minuten vorheizen, nicht die Schnellaufheizfunktion verwenden.

Wichtig!

Die Angaben in der Tabelle sind nur Anhaltspunkte und können je nach Ihren eigenen Erfahrungen und Kochvorlieben angepasst werden.

Heizfunktion ECO

- Mit der ECO-Funktion wird ein optimiertes Heizverfahren eingeschaltet, mit dem Sie beim Garen der Speisen Energie sparen.
- die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, auch sollte der Backofen vor dem Backen oder Braten nicht vorgeheizt werden,
- während des Garens nach Möglichkeit die Temperatureinstellung nicht ändern und die Backofentür nicht öffnen.

Empfohlene Parameter für die Heizfunktion ECO

Art des Lebensmittels	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Einschubhöhe	Zeit [Min.]
Biskuitteig		180 - 200	2-3	50 - 70
Hefeteig / Rührteig		180 - 200	2	50 - 70
Fisch		190 - 210	2	45 - 60
Rindfleisch		200 - 220	3	90 - 120
Schweinefleisch		200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen		180 - 200	2	80 - 100

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Tabellen mit Testgerichten

Tabellen mit Testgerichten nach der EN 60350-1

Backen

Art des Backens	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Kleine Kuchen	Backblech	3		155 ¹⁾	28-32
	Backblech	3		155 ¹⁾	23-26
	Backblech	3		150 ¹⁾	26-30
	Backblech	2 + 4		150 ¹⁾	27-30
	Fettpfanne	2 - Backblech oder Fettpfanne 4 - Backblech			
Mürbeteig (Streifen)	Backblech	3		150-160 ¹⁾	30-40
	Backblech	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Backblech	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Backblech	2 + 4		160-175 ¹⁾	25-35
	Fettpfanne	2 - Backblech oder Fettpfanne 4 - Backblech			
Fettfreier Biskuitteig	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø26cm_	2		170-180 ¹⁾	38-46
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtete Backformen Ø20cm_	2 Formen diagonal auf den Grillrost stellen rechts hinten, links vorne		180-200 ¹⁾	50-65

¹⁾ Den leeren Backofen 5 Minuten vorheizen, nicht die Schnellaufheizfunktion benutzen.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Grillen

Art des Lebensmittels	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		220 ¹⁾	3 - 7
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Fettpfanne		220 ¹⁾	1 Seite 13 - 18 2 Seite 10-15

¹⁾ Den leeren Backofen 8 Minuten vorheizen, nicht die Schnellaufheizfunktion verwenden.

Braten

Art des Lebensmittels	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Ganzes Hähnchen	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Fettpfanne		180-190	70-90

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.



Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „ab“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
 - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
 - Backofentür schließen,
 - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze“ drehen ,
 - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
 - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Reinigung des Garraumbodens von Kalk nach Anwendung der Soft Steam-Funktion:

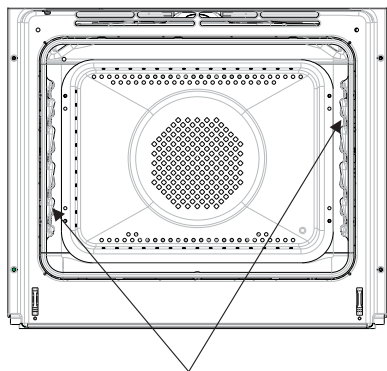
- gießen Sie ca. 250 ml 6%igen Essig ohne Kräuterzusatz in die Vertiefung im Boden des Garraums,
- lassen Sie den Essig bei Zimmertemperatur 30 Minuten lang wirken, damit sich die Kalkablagerungen lösen,
- reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

Hinweis: Der Garraumboden sollte alle 5-10 Zyklen mit Hilfe der Soft Steam-Funktion gereinigt werden.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Austauschen der Halogenleuchte der Backofenbeleuchtung

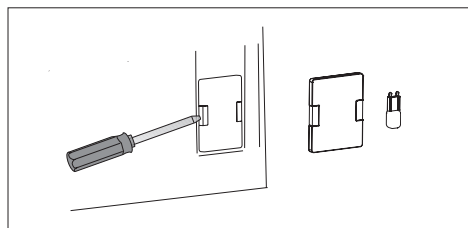
Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel der Halogenleuchte den Herd ausschalten.



Backofenbeleuchtung

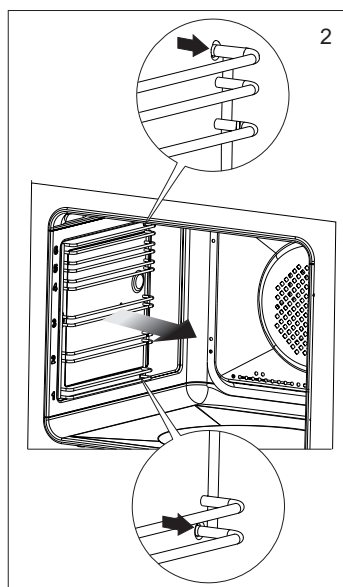
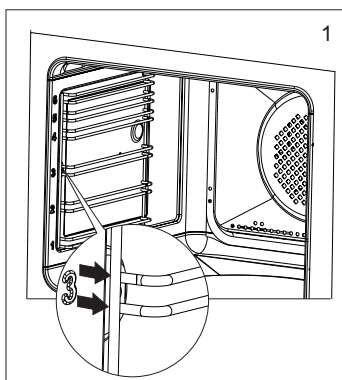
1. Die Stromzufuhr im Backofen ausschalten.
2. Die Bleche rausnehmen.
3. Ist der Backofen mit Teleskopschienen ausgestattet, sind diese rauszunehmen.
4. Die Halterung der Abdeckung mittels eines Flachsraubendrehers hochheben, abnehmen, reinigen und sorgfältig trockenreiben.
5. Die Halogenleuchte nach unten ziehen, rausnehmen. Es ist dabei ein Tuch oder Papier zu verwenden. Nach Bedarf gegen eine neue Halogenleuchte G9 - 230 V 25 W austauschen.
6. Die Halogenleuchte präzise in die Fassung setzen.
7. Die Abdeckung anbringen.

Achtung: Es ist darauf zu achten, dass die Halogenleuchte nicht direkt durch die Finger berührt wird.



ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

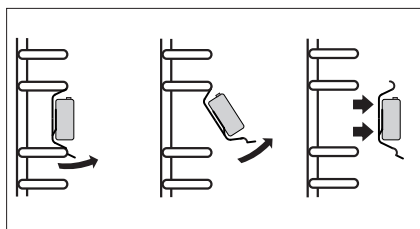
- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **D** gekennzeichnet wurden, wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung ziehen, den Blechträger kippen und aus der hinteren Halterung herausnehmen.



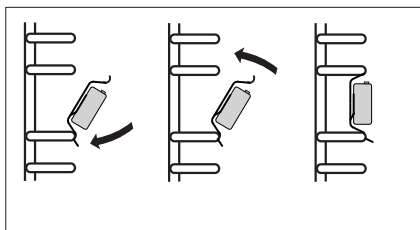
- Die mit den Buchstaben **Dp** gekennzeichneten Backöfen verfügen über nicht rostende Auszüge, die an den Blechträgern befestigt sind. Die Auszüge sind samt Blechträgern herauszunehmen und zu waschen. Vor dem Einlegen der Bleche sind sie herauszuziehen (wenn der Backofen heiß ist, sind die Führungsschienen herausziehen, indem die hintere Kante der Bleche an den Stoßstangen im vorderen Bereich der Auszüge angesetzt wird) und anschließend mit dem Blech einschieben.

Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen



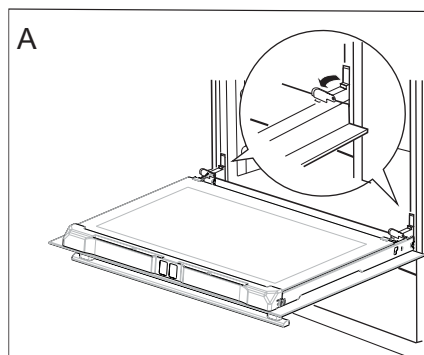
Herausnehmen der Teleskopschienen



Einsetzen der Teleskopschienen

Backofentür aushängen

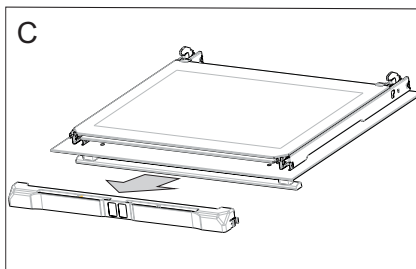
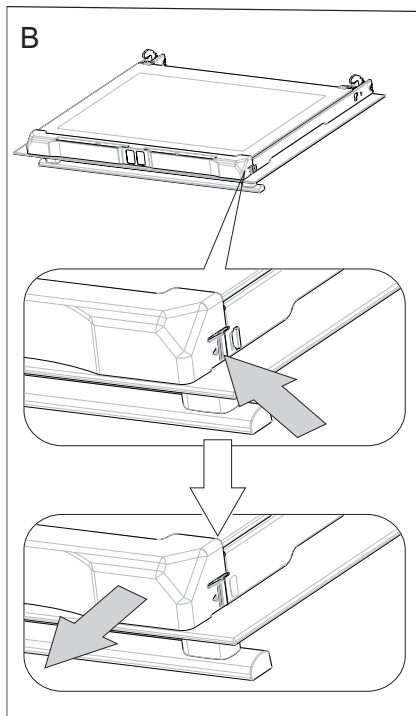
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

1. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.B, C)



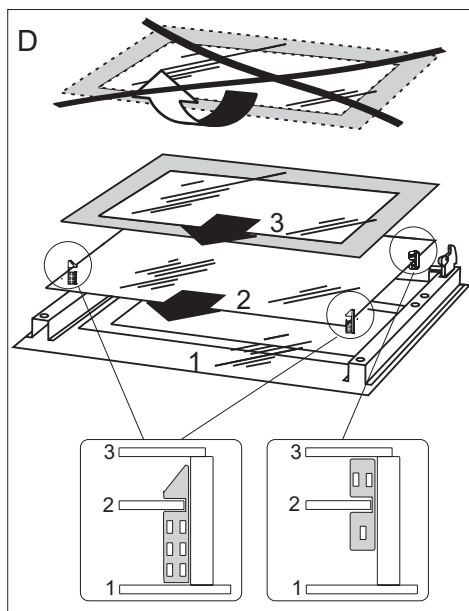
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

2. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).

3. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.



Herausnahme der inneren Scheibe

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

Befolgen Sie in Notfallsituation die folgenden Anweisungen:

- Funktionsbaugruppen des Backofens ausschalten
- Von der Stromversorgung trennen
- Da Sie bestimmte geringfügige Fehler nach den folgenden Anweisungen selbst entfernen können, sollten Sie das Gerät anhand der nachstehenden Tabelle überprüfen, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Problem	Ursache	Behebung
1. Keine Gerätefunktion	Stromausfall	Die Sicherung der Hausanlage überprüfen und – falls diese durchgebrannt ist – auswechseln.
2. Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen	Die Glühlampe ist locker oder beschädigt	durchgebrannte Glühlampe auswechseln (siehe Kapitel zu Reinigung und Wartung)
3. Das Display des Steuermoduls zeigt immer wieder die Zeit „0.00“ an.	das Gerät wurde vom Netzstrom getrennt oder es hat einen verübergehenden Spannungsausfall gegeben	stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein (siehe Bedienung des Steuermoduls)
4. Der Ventilator am Heißluft-Ventilator funktioniert nicht.	Überhitzungsgefahr! Den Backofen sofort vom Netz trennen (Sicherung). Wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.	
5. Das Display zeigt den Fehler E1 an.	Fehler des Sensors des Bratenthermometers	Sie können den Backofen ohne Bratenthermometer benutzen.
6. Das Display zeigt den Fehler E0 an.	Fehler des Sensors im Garraum	Trennen Sie den Backofen vom Netzstrom (Sicherung) und wenden Sie sich an den nächsten Kundendienst.

Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und melden Sie den Fehler dem Kundendienst. Achtung! Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Wartungstechniker durchgeführt werden.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	220-240V ~ 50/60 Hz
Nennleistung	3,6 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

Die Angaben auf den Energieeffizienzkennzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 /IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgte je nach der verfügbaren Funktion gemäß der nachstehenden Priorität:

Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)	
Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator)	
Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)	

Bei der Ermittlung des Stromverbrauchs sind die Teleskop-Führungsschienen auszubauen (soweit diese im Produkt verfügbar sind).

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC,
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EC,
- ErP Richtlinie 2009/125/EC,

Dem Gerät wurde deshalb das **CE** Zeichen zugewiesen und es erhielt **die Konformitätserklärung** vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

CHER CLIENT,

La cuisinière est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après avoir lu la présente notice, vous pourrez utiliser votre cuisinière en toute simplicité.

Chaque cuisinière qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée avant son emballage. Nos employés vérifient leur sécurité et fonctionnalité sur les postes de contrôle.

*Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'installer la cuisinière.
Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil.*

*Conservez la notice dans un endroit facilement accessible.
Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.*

Attention !

Lisez attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.

La cuisinière est uniquement destinée à l'usage domestique habituel.

Le producteur se réserve le droit d'effectuer toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

Les informations sur le produit concernant le règlement (UE) n° 65/2014 et le règlement (UE) n° 66/2014, peuvent être trouvées sur les dernières pages du notice d'utilisation ou d'autres documents imprimés fournis avec le produit.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est recommandé de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Quand vous utilisez l'appareil, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance .

Attention. Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.



- En branchant les appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que leurs éléments ou le câble d'alimentation ne soient pas en contact avec le four ou la plaque en fonctionnement car l'isolation de ces appareils ne protège pas contre les hautes températures.
- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Il est interdit d'utiliser la cuisinière dont le fonctionnement technique est incorrect. Toutes les réparations doivent être effectuées par des personnes ayant des qualifications adéquates.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil et avertir un point de Service Après Vente.
- Suivez obligatoirement les consignes et les prescriptions incluses dans la notice. Les personnes qui n'ont pas lu la notice ne peuvent pas utiliser la cuisinière.
- Faites particulièrement attention aux enfants et tenez-les éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière

● **Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.**

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

● **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.**

Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.

● **Utilisez la chaleur accumulée du four.**

Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

 Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four

● **Veillez à bien fermer la porte du four.**

Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

● **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congérateurs.**

Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation

de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

Attention ! Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

RETRAIT D'EXPLOITATION



Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques

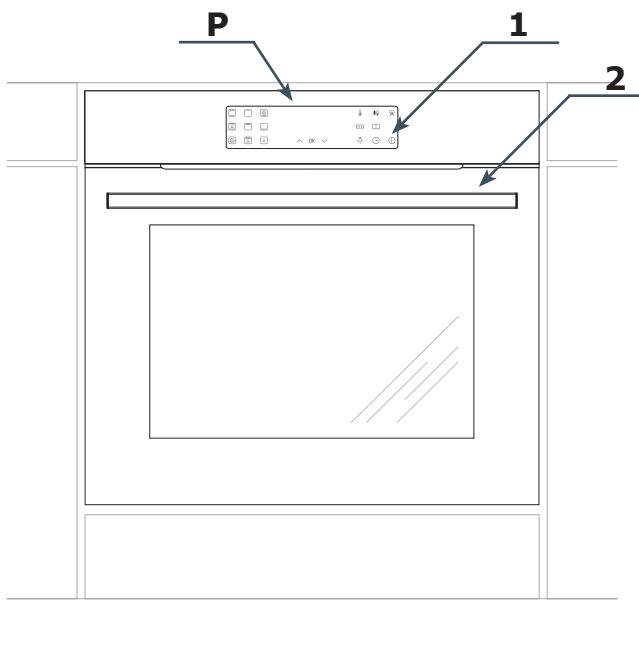
et électroniques. Le symbole

approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

DESCRIPTION DU PRODUIT



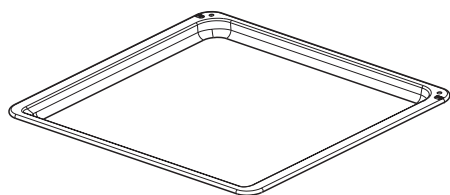
P Programmateur électronique

1. Interrupteur marche/arrêt

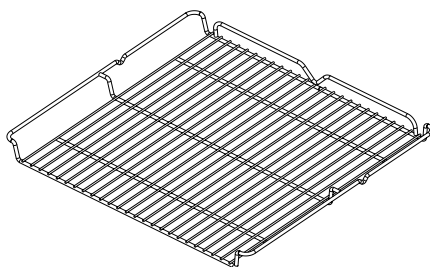
2. Poignée de porte

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

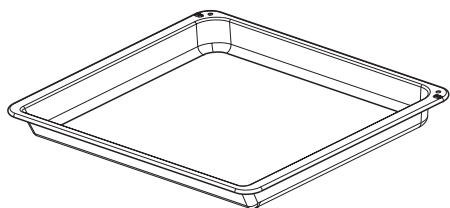
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain**



grille pour grillades
(grille à gratiner)*

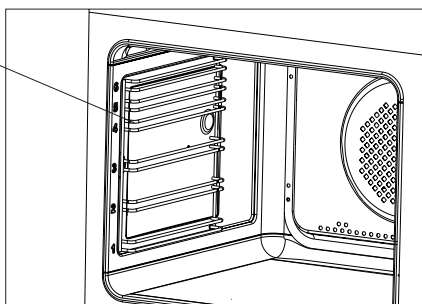


*Plat à rôtissage**



Sonde thermique

Gradins fils
de la paroi latérale

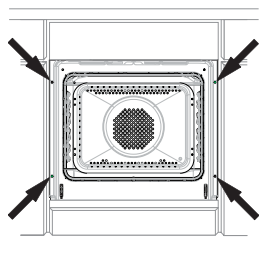


**en fonction du modèle*

INSTALLATION

Installation du four.

- Le four devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Le four est encastrée dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher.
- Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image,
- Insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements.



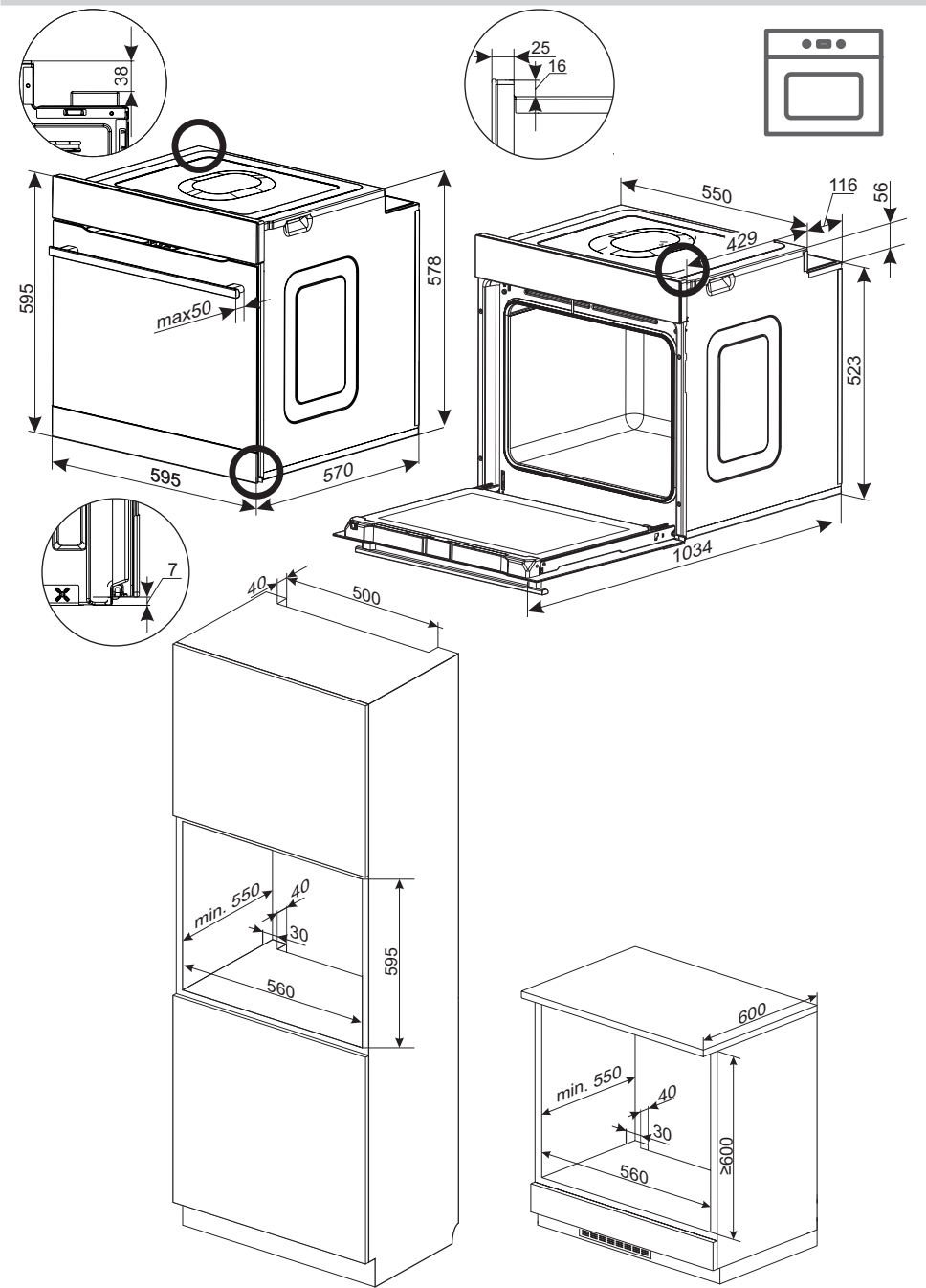
Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (220-240V 1 N~50/60 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm² avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
 - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
 - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
 - la prise est facilement accessible.

Attention!

Dans le cas où la conduite d'alimentation non détachable serait endommagé, pour éviter le risque elle devrait être échangée chez le fabricant ou aux centres de service après-vente ou par des techniciens qualifiés.

INSTALLATION



- Retirer tous les éléments d'emballage, en particulier les éléments protégeant l'intérieur du four lors du transport.
- Retirer tous les accessoires de l'intérieur du four et les nettoyer soigneusement à l'eau chaude avec du liquide vaisselle doux.
- Enlever le film de protection des rails télescopiques.
- Nettoyer l'intérieur de la cavité à l'eau tiède avec un détergent doux. Ne pas utiliser les brosses ni éponges dures. Elles peuvent endommager le revêtement à l'intérieur de la cavité.

- Mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre.
- Sélectionner le mode de cuisson conventionnel  ou chaleur tournante  (description détaillée de ces modes de cuisson se trouve plus loin dans cette notice).

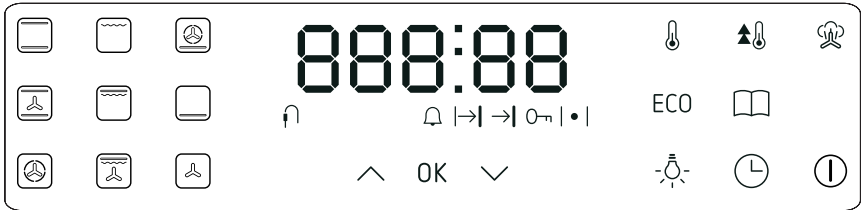
Le four doit fonctionner pendant au moins 30 minutes. Au début il dégage une odeur, qui disparaît plus tard avec son utilisation. C'est un phénomène normal, il s'agit de la première chauffe du four.

Le disjoncteur ① est situé sur le côté gauche de l'afficheur. Le disjoncteur principal se déclenche en touchant la vitre à l'endroit désigné par le pictogramme. Un signal sonore, sélectionné dans le menu de configuration, est émis. (Voir le chapitre : *Programmeur électronique*).

La surface des senseurs doit être maintenue en propreté.

FONCTIONNEMENT

Programmateur électronique



Le programmeur est équipé d'un écran d'affichage LED et de touches sensibles (éclairées) :

S e n - seur	Description	S e n - seur	Description
	Mode de cuisson conventionnel		Interrupteur principal (standby)
	Pâte		Horloge, minuteur
	Chaleur tournante		Éclairage
	Super grill		Programmes prédéfinis
	Turbo grill	ECO	Programme Eco
	Pizza		Programmes à vapeur
	Grillade		Chauffage rapide
	Décongélation		Réglage de la température
			Plus / vers le haut [+]
			Moins / vers le bas [-]
		OK	Confirmation

Attention : Chaque utilisation de la touche sensitive est signalée par un signal sonore. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

Chacune des touches sensibles peut être éclairée selon les niveaux de luminosité suivants :

- pleine luminosité 100% (indique que la touche est active) ;
- luminosité réduite 50% (indique une touche qui peut être activée) ;
- luminosité de nuit 50% (luminosité réduite pour les horaires de 22:00 à 6:00), éteinte.

FONCTIONNEMENT

Symboles de fonctions actives sur l'écran d'affichage

-  Sonde thermique connectée*
-  Minuteur activé
-  Durée de fonctionnement
-  Fin de travail
-  Contrôle parental activé
-  Préchauffage du four

* disponibles selon le modèle

Branchement de l'alimentation

Une fois le four branché à l'alimentation (ou une fois le courant rétabli après une panne), il passe en mode de réglage de l'heure actuelle, l'écran d'affichage affiche 00:00. Il est impossible d'utiliser l'appareil si l'heure n'est pas réglée.

Attention : En cas de coupure de courant, tous les paramètres entrés, tels que la durée de fonctionnement, la température et la fonction, sont effacés. Pour continuer le fonctionnement, les ils doivent être à nouveau entrés. Si le programme de nettoyage par pyrolyse est interrompu (ou les portes sont verrouillées pour une autre raison), une procédure de refroidissement du four et d'ouverture de porte est effectuée avant le réglage de la minuterie. La panne de courant n'interrompt pas le contrôle parental, mais il s'active seulement après le réglage de l'heure actuelle et après le passage en mode standby.

Réglage de l'heure actuelle

Après le branchement de l'alimentation, les chiffres de l'heure 00: clignotent (les chiffres des minutes restent allumés en continu). Pour régler l'heure, utiliser les touches sensibles  et . Confirmer le réglage à l'aide de la

touche sensitive OK. Les minutes :00 clignotent sur l'écran d'affichage (l'heure reste allumée en continu). Pour régler les minutes, utiliser les touches sensibles  et . Confirmer le réglage à l'aide de la touche sensitive OK. Le programmeur passe en mode standby. Le réglage correct de l'heure est confirmé par un signal sonore. Pour modifier l'heure actuelle, en mode actif, appuyer sur la touche sensitive  et la maintenir pressée, l'écran d'affichage affiche le symbole , appuyer sur la touche sensitive  encore une fois, les chiffres commencent à clignoter. Procéder comme pour le réglage de l'heure après le premier démarrage de l'appareil.

Luminosité de l'afficheur

Luminosité de l'afficheur LED varie en fonction de l'heure du jour, elle est inférieure entre 22h00 et 6h00. De plus, la luminosité en mode StandBy est inférieure à celle en mode actif.

Mode standby

Autrement dit mode veille. Le passage en mode standby supprime tous les réglages des fonctions, des heures, des températures, des programmes sélectionnés. Tous les éléments chauffants sont débranchés. L'afficheur est éteint sauf la minuterie. Dans ce mode, la seule touche active est la touche sensitive de marche/arrêt . La touche sensitive a une luminosité inférieure. La luminosité est réduite par rapport au mode actif.

Si la température dans la chambre dépasse 80°C, sa valeur est affichée en alternance avec l'indication de l'heure actuelle.

Si le verrouillage des touches sensibles est actif, la pression sur la touche  (tentative de mise en marche) entraîne l'affichage du message LOC en luminosité normale pour 5 secondes avec  et , à la place de l'heure actuelle / température.

FONCTIONNEMENT

Passage en mode standby :

à tout moment, en appuyant sur la touche sensitive  et en la maintenant pressée pendant 3 secondes (même si les touches sensibles sont verrouillées, la fonction ARRÊT du four est accessible), le passage en mode standby fait émettre un signal sonore ; après une panne de courant et le réglage de l'heure actuelle ;

en cas de cycle de pyrolyse actif, une pression de 3 secondes sur la touche sensitive  entraîne le passage en mode de refroidissement du four et de déverrouillage de la porte, seulement après le refroidissement et le déverrouillage l'appareil passe en mode standby.

Sortie du mode standby :

par la pression de 3 secondes sur la touche sensitive , le passage du mode standby en mode actif fait émettre un signal sonore.

Mode actif

Ce mode permet de sélectionner les fonctions et programmes et de modifier les réglages. Les touches sensibles des fonctions, des programmes, de l'horloge et des fonctions activées par la pression de 2 touches : contrôle parental et réglages sont actives. Les autres touches sensibles sont activées s'il est nécessaire de modifier des réglages etc. Auto-off : En l'absence d'actions de l'utilisateur (toucher des touches sensibles actives) et de programmes en cours (et après l'achèvement de toutes les actions programmées), le programmateur se met en mode standby après 30 secondes d'inactivité ou après la fin de la dernière fonction programmée.

En mode actif, l'écran d'affichage fonctionne en luminosité normale. L'écran d'affichage affiche l'heure actuelle. Si la sonde thermique est placée dans la chambre du four, le symbole de la sonde thermique est affiché. Si le contrôle parental est réglé, le symbole de verrouillage est affiché (symbole ).

Contrôle parental

L'objectif du contrôle parental est de verrouiller les réglages du four ou la mise en marche du four.

En mode actif, appuyer simultanément sur les touches sensibles  et  et les maintenir pressées pendant 3 secondes pour activer le contrôle parental, l'écran d'affichage affiche . Pour désactiver le contrôle parental, appuyer en même temps, pendant 3 secondes, sur les mêmes touches sensibles, le symbole  sur l'écran d'affichage s'éteint.

Le verrouillage activé empêche le changement des paramètres, mais il est toujours possible d'éteindre le four.

Éclairage

Chaque ouverture de la porte du four active l'éclairage. Lorsque le four est en mode actif, l'éclairage est allumé à l'intérieur de la cavité. Cet éclairage reste désactivé uniquement en mode standby. Si la porte du four reste ouverte, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes environ. Éclairage dans les fonctions ECO, selon la description de la fonction chauffante.

La touche sensitive  fonctionne indépendamment des autres fonctions, la pression sur la touche sensitive n'a pas d'impact sur les autres fonctions et réglages. La touche sensitive  ne fonctionne pas en mode standby.

L'éclairage dans le four s'allume 30 secondes après la pression sur la touche sensitive .

Une pression sur la touche sensitive  et le maintien de cette touche pressée lorsqu'un programme est actif entraîne l'allumage de l'éclairage en mode continu, l'extinction se fait par une nouvelle pression sur la touche sensitive  et le maintien de cette touche pressée ou après la fin de la fonction chauffante (programme prêt).

FONCTIONNEMENT

Il est possible d'éteindre l'éclairage à tout moment, en appuyant sur la touche sensitive .

Ventilateur

Le fonctionnement du ventilateur est indépendant des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le moteur de refroidissement s'allume automatiquement avec l'activation d'une quelconque des fonctions chauffantes. Le moteur est mis en marche jusqu'au moment où la température dans la chambre dépasse 100°C. Au-dessous de cette température le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement.

Dans le cas des programmes de pyrolyse et vapeur, le refroidissement se fait à deux vitesses et fonctionne conformément à la description des programmes.

Préchauffage du four (symbole du thermostat)

Le symbole  signifie le préchauffage d'au moins l'un des éléments chauffants dans le four. Ce symbole s'éteint lorsque la température dans la cavité est atteinte, ensuite il s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que la température réglée est maintenue. Si la température réglée et atteinte est diminuée, le symbole  ne s'allume que lorsque le four est refroidi au-dessous de la nouvelle valeur réglée.

Porte du four

Pendant le fonctionnement du four, la porte doit être fermée. L'ouverture de la porte interrompt la fonction activée. Si la porte reste ouverte pendant plus de 90 secondes, un signal sonore retentit pour informer que la porte doit être fermée. Le signal peut être désactivé en touchant une quelconque touche sensitive ou en fermant la porte.

L'ouverture de la porte qui dure moins de 5 minutes n'a aucun impact sur le programme activé ni ses paramètres. Après ce temps,

pour des raisons de sécurité, le four passe en mode Standby (tous les réglages sont supprimés).

Limitation du temps de travail

Si le four fonctionne avec une fonction de cuisson pendant spécifiquement longue période de temps, le programmeur pour la sécurité éteint le four après la durée réglée conformément à l'exemple suivant. Une fois la fonction de chauffage terminée le four passe en mode veille.

Exemple. Si la température du four est de 200°C, la désactivation des composants électriques a lieu après environ 3 heures de fonctionnement du four. À une température de 100 °C, la désactivation se fait après environ 10 heures.

C'est une protection contre la surchauffe du four.

Minuteur

Le réglage du minuteur est possible en mode actif. Une brève pression sur la touche sensitive  entraîne l'affichage du symbole  et de la valeur actuelle du temps mesuré.

Une longue pression sur la touche sensitive  entraîne l'affichage du symbole clignotant  et le passage en mode de réglage du minuteur.

C'est alors qu'à l'aide des touches sensibles  et  il est possible de régler la valeur du temps mesuré et qu'à l'aide de la touche sensitive  il est possible de confirmer le réglage. Une pression simultanée sur  et  entraîne la mise à zéro du réglage du minuteur.

En mode actif, si le minuteur est actif (il décompte le temps), le symbole  est allumé sur l'écran d'affichage.

Le réglage maximal du minuteur est à 120 minutes.

Le minuteur n'interrompt pas la fonction activée du four. Après l'écoulement du temps, un signal sonore est émis, il peut être désactivé à l'aide de chaque touche sensitive.

FONCTIONNEMENT

Activation de la fonction de chauffe

En mode actif, appuyer sur la touche sensitive avec le symbole de la fonction de chauffe, se trouvant sur le côté gauche de l'écran d'affichage. Dans ce mode, le symbole du programme sélectionné est éclairé à 100 % et les symboles des autres touches sensibles sont éclairés à 50 %. Les symboles sur le côté droit de l'écran d'affichage, qui ne sont pas disponibles pour la fonction de chauffe donnée, sont éteints et leurs touches sensibles sont inactives.

Après la sélection de la fonction, le programmeur passe automatiquement au réglage de la température. La valeur de la température et le symbole °C s'affichent en pleine luminosité. La première température affichée est la température par défaut de la fonction donnée. Il est possible de modifier la température à l'aide des touches sensibles $\wedge$ et $\vee$, par pas de 5°C, l'échelle est construite en boucle. Les valeurs maximale, minimale et par défaut sont définies individuellement pour chaque fonction. Outre les valeurs en chiffres, un symbole est présent --- il indique les éléments chauffants éteints.

Confirmer la température choisie à l'aide de la touche sensitive OK.

La luminosité de la température affichée baisse au niveau du fonctionnement normal, l'écran d'affichage affiche l'heure actuelle et ensuite, le four est mis en marche sur la fonction et la température données.

Fonctions de chauffe et fonctions supplémentaires

Description des fonctions		Réalisation						Température [°C]		Température préprogrammée [°C]
		Éclairage	Résistance de voute	Élément chauffant grill	Élément chauffant ventilateur	Élément chauffant inférieur	Ventilateur de chaleur tournante	min.	max.	
Fonctions de cuisson										
	Conventionnelle	✓	✓			✓		30	280	200
	Pâte	✓	✓			✓	✓	30	280	180
	Chaleur tournante	✓			✓		✓	30	280	180
	Gril	✓		✓				30	280	250
	Super grill	✓	✓	✓				30	280	250
	Turbo grill	✓	✓	✓			✓	30	280	200
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Grillade	✓				✓		30	240	200
	Décongélation	✓					✓	-	-	-
Fonctions supplémentaires										
	Température	conformément à la description dans le mode d'emploi								
ECO	Rôtissage ECO	conformément à la description dans le mode d'emploi						30	280	200
	Éclairage	✓						-	-	-
	Chauffage rapide			✓	✓		✓	30	280	-
	Programmes prédéfinis	conformément à la description dans le mode d'emploi								
	Programmes à vapeur*	conformément à la description dans le mode d'emploi								

* disponibles selon le modèle

Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four

Pour vérifier la température à l'intérieur de la chambre au cours du fonctionnement du four, appuyer brièvement sur la touche sensitive . Appuyer de nouveau sur la touche sensitive  pour vérifier la température réglée. Toucher à nouveau pour revenir à l'affichage de l'heure actuelle. Pour modifier la température de consigne au cours du fonctionnement du four, appuyer sur et maintenir pressée la touche sensitive , l'écran d'affichage affiche la température réglée, il est possible de la modifier à l'aide des touches sensibles  et . Confirmer la nouvelle température à l'aide de la touche sensitive OK. Jusqu'au moment de la confirmation, la valeur précédente est réglée.

FONCTIONNEMENT

L'aperçu des durées réglées se fait comme pour l'aperçu de la température. Pour vérifier la durée réglée pendant le fonctionnement du four, appuyer brièvement sur la touche sensitive , le temps du minuteur s'affiche alors. Appuyer de nouveau sur la touche sensitive  pour vérifier la durée de travail. Appuyer de nouveau pour afficher le temps de la fin du travail. Toucher à nouveau pour revenir à l'affichage de l'heure actuelle.

Pour modifier la durée réglée au cours du fonctionnement du four, appuyer sur et maintenir pressée la touche sensitive , l'écran d'affichage affiche alors le temps réglé, il est possible de le modifier à l'aide des touches sensibles  et . Confirmer le nouveau réglage à l'aide de la touche sensitive OK. Jusqu'au moment de la confirmation, la valeur précédente est réglée.

Pour changer la fonction (le programme) au cours du fonctionnement du four, appuyer sur la touche sensitive d'un programme de chauffe autre que celui en marche. La touche sensitive du programme choisi commence à clignoter, tandis que l'éclairage du programme en cours ne change pas. Confirmer à l'aide de la touche sensitive OK le choix du nouveau programme. La touche sensitive du nouveau programme cesse de clignoter et reste allumée en continu, tandis que la touche sensitive du programme précédent s'éteint. Si la sélection n'est pas confirmée, le programmeur rétablit l'état précédent (programme actuel).

Lors du changement de programme au cours du processus, le réglage de la température conserve la température dernièrement réglée.

Fin du fonctionnement de la fonction

Pour arrêter la fonction, appuyer sur et maintenir pressée la touche sensitive . Les fonctions par défaut fonctionnent pendant une durée illimitée, l'arrêt automatique du four est possible uniquement par l'activation de la fonction de durée de travail et de la

fonction de départ différé du four. L'exception est la fonction de nettoyage pyrolytique.

Durée de travail (arrêt automatique)

Le réglage de la durée de travail du four signifie l'arrêt automatique du four après l'écoulement du temps spécifié à compter de l'activation du mode. Le réglage de la durée de travail du four est de 1 minute à 10 heures. Pour activer la durée de travail du four, pendant le fonctionnement du four avec la fonction donnée, appuyer sur la touche sensitive  et la maintenir pressée, le symbole du minuteur  commence à clignoter sur l'écran d'affichage. Appuyer de nouveau sur la touche sensitive , l'écran d'affichage affiche le symbole , il est maintenant possible de régler la durée de travail du four à l'aide de la touche sensitive  confirmer ensuite avec la touche sensitive OK.

Les réglages de la durée peuvent être corrigés avec les touches sensibles  et . Confirmer la valeur corrigée OK.

Il est possible de désactiver la durée réglée, en réglant avec la touche sensitive  la valeur 0:00 et confirmer OK.

L'arrêt du four interrompt la fonction active du four. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis, il est possible de l'éteindre à l'aide d'une quelconque touche sensitive, à l'exception de . Une fois le signal sonore éteint, les réglages de la fonction et de la températures sont supprimés et l'éclairage s'allume pour 30 s. Le symbole  s'éteint. Après les 60 s qui suivent, le four passe en mode standby.

Attention : Quand la touche sensitive  est utilisée pour arrêter l'alarme, le programmeur passe automatiquement au mode de modification du départ différé du four.

FONCTIONNEMENT

Départ différé du four (mise en marche et arrêt automatiques)

Le départ différé signifie la mise en marche automatique du four à une heure donnée et ensuite, son arrêt. Automatique, une fois le temps réglé écoulé. Le départ différé est de 1 minute à 10 heures et sa durée de fonctionnement est jusqu'à 10 heures. Pour activer le départ différé du four, il faut d'abord activer la durée de travail du four. L'écran d'affichage affiche le symbole . Ensuite, toucher de nouveau et maintenir pressée la touche sensitive  le symbole du minuteur commence à clignoter sur l'écran d'affichage . Appuyer deux fois sur la touche sensitive , le symbole  commence à clignoter sur l'écran d'affichage, il est maintenant possible de régler l'heure précise de la mise en marche (départ de travail) du four à l'aide de la touche sensitive , confirmer à l'aide de la touche sensitive OK.

Une fois l'heure de la mise en marche confirmée, les symboles  et  s'allument et restent allumés en continu, l'heure actuelle s'affiche de nouveau sur l'écran d'affichage.

Il est possible de corriger l'heure de la mise en marche du four à l'aide des touches sensibles  et . Confirmer la valeur corrigée OK.

Désactiver la durée de travail du four, en réglant à l'aide de la touche sensitive  la valeur la plus basse possible et confirmer OK. Après la mise en marche automatique du four, le symbole  s'éteint.

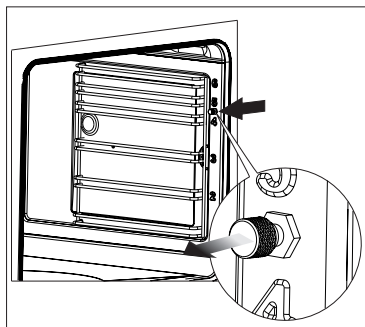
Un signal sonore est émis une fois la durée réglée de fonctionnement écoulée, il est possible de l'éteindre avec une quelconque touche sensitive. Une fois le signal sonore éteint, les réglages de la fonction et de la températures sont supprimés et l'éclairage s'allume pour 30 s. Le symbole  s'éteint. Après les 60 s qui suivent, le four passe en mode standby.

FONCTIONNEMENT

Capteur de température – sonde thermique.

La sonde thermique peut être branchée à tout moment.

Attention. La prise de la sonde est sécurisée par un bouchon. Retirer le bouchon avant d'utiliser la sonde.



En mode standby et actif, ceci entraîne seulement l'activation du symbole de la sonde thermique , sans agir sur le fonctionnement du four.

En mode travail (fonction et température réglées), l'application de la sonde thermique entraîne l'affichage du symbole  et de deux températures : à gauche, la température actuelle de la sonde thermique et à droite, la température réglée (par défaut 75 °C).

Avec les touches sensibles  et  il est possible de modifier directement la température réglée de la sonde thermique, la confirmation à l'aide de la touche sensitive OK entraîne la sauvegarde des nouveaux réglages et 5 secondes d'inactivité, le retour aux valeurs sauvegardées auparavant.

Après validation de la température de la sonde thermique, le four maintient la température du four jusqu'à ce que le capteur de température atteigne la température réglée dans la sonde. Ensuite, le réchauffement est éteint et un signal sonore est émis.

L'alarme de la sonde thermique peut être désactivée par la pression sur une quelconque touche sensitive (à l'exception de ) ou par l'ouverture de la porte. Une telle suppression de l'alarme entraîne aussi la suppression des réglages de la fonction et de la température et après 60 s d'inactivité le four passera en mode standby.

Si l'alarme est supprimée avec la touche sensitive  ceci signifie que l'utilisateur règle de nouveau une nouvelle valeur pour la température de la sonde thermique. Après la confirmation de la nouvelle température avec la touche sensitive OK, le programme est poursuivi selon les paramètres de la fonction et de la température de la chambre sauvegardés.

Si l'utilisateur retire la sonde thermique en cours de fonctionnement (après la validation de la température de sonde thermique), cela est traité comme une erreur (risque d'endommagement de la sonde thermique) et le programme est interrompu.

L'utilisation de la sonde thermique empêche la mise en marche et l'arrêt automatiques du four. Le placement de la sonde thermique supprime les durées de travail réglées au préalable et la fonction de la touche sensitive  est limitée à l'utilisation du minuteur. L'utilisation de la sonde thermique n'a pas d'impact sur les modifications de la fonction utilisée ni de la température dans la chambre du four - les modifications peuvent se faire comme sans sonde thermique.

Températures pour la sonde à viande

Type de viande	Température [°C]
Porc	85 - 90
Bœuf	80 - 85
Veau	75 - 80
Agneau	80 - 85
Gibier	80 - 85

Attention : Il faut utiliser uniquement la sonde de température constituant l'équipement du four.

C'est un ensemble de programmes avec des réglages déterminés (fonctions, températures et temps de cuisson) qui conviennent le mieux à un plat donné.

En mode actif, appuyer sur la touche sensitive , le menu de sélection des programmes prédéfinis est activé, l'écran d'affichage affiche le programme marqué comme P01. En utilisant les touches sensibles  et  choisir le programme voulu du tableau ci-dessous. Ensuite, confirmer le choix à l'aide de la touche sensitive , le four se met en marche.

Pro-gramme	Description	Éléments du four	Tempé-rature	Chauffage rapide	Fonc-tions de cuisson
P01	Viande (bœuf, agneau, porc)	Chaleur tournante - niveau à partir de 2 - 120 minutes	180°C		
P02	Poulet entier (ca 1,5 kg)	Grill + ventilateur - niveau à partir de 2 - 85 minutes	190°C		
P03	Canard entier (ca 2 kg)	Grill + ventilateur - niveau à partir de 2 - 120 minutes	180°C		
P04	Oie (ca 3 kg)	Grill + ventilateur - niveau à partir de 1 - 130 minutes	170°C		
P05	Dinde (ca 2.5 kg)	Grill + ventilateur - niveau à partir de 1 - 155 minutes	170°C		
P06	Volaille (ailles, cuisses)	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 60 minutes, réchauffement rapide	180°C	OUI	
P07	Pizza, pain pita, tortilla, sandwichs	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 1 - 10 minutes, réchauffement rapide	230°C	OUI	
P08	Lasagne, légumes-racines, plats surgelés	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 30 minutes, réchauffement rapide	230°C	OUI	

FONCTIONNEMENT

P09	Focaccia	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 15 minutes, réchauffement rapide	220°C	OUI	
P10	Gratin avec légumes et viande	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 25 minutes Réchauffement rapide	180°C	OUI	
P11	Biscuit	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 45 minutes, four chauffé	160°C		
P12	Muffins, petits pains au beurre	Chaleur tournante - niveau à partir de 3 - 35 minutes	160°C		
P13	Gruau, bouillie de flocons d'avoine, biscuits aux céréales	Chaleur tournante - niveau à partir de 3 - 15 minutes	180°C		
P14	Gâteau aux fruits	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 60 minutes réchauffement rapide	180°C	OUI	
P15	Pain	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 60 minutes	210°C		
P16	Levage de la pâte	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 20 minutes	30°C		
P17	Séchage	Chaleur tournante - niveau à partir de 2 - 3, 4, 5 heures	50°C		
P18	Frites	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 20 minutes réchauffement rapide	220°C	OUI	
P19	Plats préparés (vege, rôti, poisson, falafel, burger)	Chaleur tournante - niveau à partir de 2 - 10 minutes réchauffement rapide	230°C	OUI	

Chaque programme prédéfini peut être modifié, c.-à-d. modifier la température réglée ou la durée de fonctionnement du four. Pour ce faire, suivre les points correspondants du mode d'emploi (« Aperçu et modification des réglages au cours du fonctionnement du four » et « Arrêt et mise en marche automatiques du four »). Une fois les modifications entrées, le programme cesse d'être un "programme prédéfini", ces modifications ne changent pas les paramètres du programme prédéfini au prochain démarrage.

FONCTIONNEMENT

Programmes prédéfinis avec préchauffage rapide

Les programmes sélectionnés se caractérisent par la nécessité de préchauffer le four à une certaine température. Ils sont indiqués dans le tableau ci-dessus. Après avoir sélectionné l'un des programmes prédéfinis avec réchauffement indiqués, après la confirmation avec la touche sensitive OK , l'écran d'affichage affiche la température actuelle dans la chambre du four. Une fois la température adéquate atteinte, un signal sonore retentit et il s'éteint lorsque la porte est ouverte. Placer le plat dans le four et fermer la porte, le programme de cuisson commence alors.

Attention : Il est déconseillé d'entrer des modifications au programme prédéfini lorsque le préchauffage rapide est activé, l'introduction de modifications annule le programme prédéfini et le fonctionnement de l'appareil avec les paramètres actuellement définis pour la fonction, le temps et la température.

Fin du programme prédéfini

La fin est identique à celle pour l'arrêt automatique du four, l'appareil émet un signal sonore.

Fonction ECO

Le choix du programme ECO est signalé par l'éclairage de la touche sensitive ECO. Lors du fonctionnement ECO, l'éclairage du four est par défaut éteint, la pression sur la touche sensitive  entraîne l'allumage de l'éclairage pour 10 s. Il est impossible d'allumer l'éclairage en continu.

Préchauffage rapide du four

Pour réchauffer rapidement le four, il est possible d'utiliser la fonction de préchauffage rapide. En mode actif, appuyer sur la touche sensitive . Si la fonction est active, les touches sensibles de la fonction de chauffe

et la touche sensitive  sont éclairées. Le four fonctionne à sa puissance maximale. La fonction est disponible dans toutes les fonctions de chauffe, à l'exception de la fonction de décongélation et de nettoyage - pour ces fonctions, la pression sur la touche sensitive entraîne l'émission d'un signal sonore.

Une fois la température de consigne atteinte, un signal sonore est émis. La chauffe selon la fonction choisie commence ou bien le mode de maintien de la température est activé.

La fonction de préchauffage rapide peut être désactivée à tout moment à l'aide de la touche sensitive .

Fonction Soft Steam

Le four est équipé de la fonction Soft Steam (touche sensitive ). Dans la première phase de cuisson, de la vapeur est formée, ce qui agit favorablement sur la préparation de certains plats dans le four. Verser 150 ml d'eau propre et froide dans le fond de la cavité du four avant de le préchauffer, ne pas ajouter d'épices. En mode actif, appuyer sur la touche sensitive  de la fonction Soft Steam. Au bout de 5 minutes environ, lorsque le four est préchauffé, placer le plat et fermer la porte.

Attention : Ne pas laisser d'eau dans la cavité après la fin du fonctionnement. Une fois le four refroidi, éliminer l'eau avec un chiffon. Avant d'éliminer l'eau du four, s'assurer que le four est froid.

En raison de la présence de vapeur dans la chambre du four, de l'eau de condensation peut apparaître sur l'intérieur de la porte et sur les parois de la chambre du four. Après chaque utilisation de cette fonction, essuyer l'eau condensée.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Tableaux avec les exemples de réglages du four

Cuisson de gâteaux

	Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Gâteaux moulés	Biscuit	Moule rond commercial noir à poser sur la grille	1-2		170 – 200 ¹⁾	38 – 50 ²⁾
	gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts	Moule rond à savarin ou rectangulaire commercial noir à poser sur la grille	1-2		160 – 170 ¹⁾	25 – 40 ²⁾
	gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts	Moule rond à savarin ou rectangulaire commercial noir à poser sur la grille	3		150 – 160	25 – 40
	Génoise sans graisse	Moule à gâteau avec revêtement noir, rond ou rectangulaire à poser sur la grille	1-2		170-180 ¹⁾	38 - 45 ²⁾
	Tarte aux pommes	Moule à gâteau noir, rond ou rectangulaire à poser sur la grille	1-2		190-200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾
Gâteau sur plaque	Petits gâteaux muffins	Moule en papier d'un Ø d'environ 48mm commercial à poser sur une plaque à pain	3		155-160 ¹⁾	37 - 45 ²⁾
		Moule en papier d'un Ø d'environ 48mm commercial à poser sur une plaque à pain	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Moule en papier d'un Ø d'environ 48mm commercial à poser sur une plaque à pain	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Moule en papier d'un Ø d'environ Ø 48mm 2 – Plaque pour pain ou pour rôti 4 – Plaque pour pain	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
		Plaque pour pain	2		150-160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pâte brisée	Plaque pour pain	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		Plaque pour pain	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		2 – Plaque pour pain ou pour rôti 4 – Plaque pour pain	2 + 4		160-175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾

¹⁾ Préchauffer le four vide pendant 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

²⁾ Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.

Important !

Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

- Essayer d'utiliser les plaques fournies avec l'appareil.
- Si vous utilisez vos propres plaques ou moules, placez-les sur la plaque grille. Nous conseillons l'utilisation de plaques noires, elles assurent une meilleure conductivité thermique et réduisent la durée de cuisson.
- Nous ne conseillons pas l'utilisation de plaques ou de moules possédant des surfaces claires et brillantes, car la pâte au-dessous peut ne pas bien cuire (en cas d'utilisation de la fonction résistance supérieure + résistance inférieure).
- Pour la fonction de la chaleur tournante, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour les autres fonctions, préchauffer le four à la température requise, avant de placer le plat à l'intérieur (le témoin lumineux doit s'éteindre).
- Avant la sortie du gâteau du four, vérifier la qualité de la fournée à l'aide d'une tige en bois (en cas d'une fournée correcte la tige devrait être sèche et propre après la ponction de la pâte).
- Après la cuisson, laisser le gâteau dans le four chaud pendant encore environ 5 minutes.
- Lors de l'utilisation de la fonction de la chaleur tournante, la température de fournée est généralement inférieure de 20-30°C par rapport à la fonction conventionnelle (résistance supérieure + résistance inférieure).
- Les paramètres concernant les réglages pour les fournées du tableaux sont fournis à titre indicatif et peuvent être corrigés selon les préférences et les habitudes de l'utilisateur.

Si les informations indiquées dans les livres de cuisine divergent considérablement par rapport aux valeurs indiquées dans le mode d'emploi veuillez alors suivre les stipulations du manuel.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuisson des viandes et des légumes

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Bœuf	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		225 - 250	120 – 150
Bœuf	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		160 - 180	120 – 160
Bœuf	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		180 - 190	100 – 150
Porc	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		160 - 230	90 – 150
Porc	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		160 - 190	90 – 150
Porc	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		180 - 190	100 – 150
Poulet	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaque de de cuisson		180 -190	70 – 90
Poulet	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		160 - 180	45 – 60
Poulet	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaque de de cuisson		175 - 190	60 – 70
Poissons	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaque de de cuisson		190	60 – 70
Poissons	Grille + récipient avec cou- vercle	2 – grille réci- pient sur la grille.		210 - 220	45 – 60
Poissons	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaque de de cuisson		160 - 180	45 – 60
Légumes	Plaque pour rôti	2		190 - 210	40 – 50
Légumes	Plaque pour rôti	3		170 - 190	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.

Important !

Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

- Préparer dans le four des portions de viande de plus de 1 kg, il est conseillé de préparer les morceaux plus petits sur la plaque de cuisson.
- Il est conseillé d'utiliser des récipients réfractaires pour la cuisson, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes à l'action de hautes températures.
- Lors de la cuisson sur la grille de cuisson, il est conseillé de placer une plaque de cuisson à un niveau inférieur. Ainsi, la graisse des aliments ne va pas couler directement

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

dans la chambre de cuisson, mais sur la plaque.

- Pour que le rôti soit plus juteux, verser une petite quantité d'eau sur la plaque de récupération de la graisse. Ainsi, le plat ne se dessèche pas.

Au moins une fois, à la mi-cuisson, il est conseillé de retourner la viande. Lors de la cuisson, il est conseillé d'arroser de temps en temps la viande avec la sauce qui se forme ou avec de l'eau chaude, salée auparavant. Ne pas arroser la viande avec de l'eau froide.

Pizza

Type de plat/ cuisson Pizza	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Fraîche	Plaque pour pain	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Fraîche pâte fine	Plaque pour pain	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Surgelée pâte fine	Grille	2-3		2)	2)
Surgelée pâte épaisse	Grille	2-3		2)	2)

¹⁾ Préchauffer le four vide

²⁾ Suivre les consignes sur l'emballage

Important !

Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Mode gril

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		220 ¹⁾	3 - 7
Pain blanc grillé	Grille	4		220 ¹⁾	3 - 7
Poulet	Grille +Plaue de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaue de de cuisson		180 -190	70 – 90
Poissons	Grille +Plaue de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaue de de cuisson		190	60 – 70
Légumes	Plaue pour rôti	3		170 - 190	40 - 50

¹⁾ Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide

Important !

Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

Mode de cuisson ECO

- En utilisant le mode ECO, la cuisson est optimisée par un programme spécifique qui se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des plats.
- La durée de cuisson ne sera pas réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson n'est pas nécessaire.
- Durant le processus de cuisson, veiller à ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la mode de cuisson ECO

Type de plat/ cuisson	Fonctions de cuisson	Température [°C]	Niveau	Temps [min.]
Biscuit		180 - 200	2-3	50 - 70
gâteau à la levure / gâteau quatre- quarts		180 - 200	2	50 - 70
Poissons		190 - 210	2	45 - 60
Bœuf		200 - 220	3	90 - 120
Porc		200 - 220	2	90 - 160
Poulet		180 - 200	2	80 - 100

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Tableaux avec les plats d'essai

Tableaux avec les plats d'essai conformément à la norme EN 60350-1

Cuisson de gâteaux

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	3		155 ¹⁾	28-32
	Plaque pour pain	3		155 ¹⁾	23-26
	Plaque pour pain	3		150 ¹⁾	26-30
	Plaque pour pain	2 + 4		150 ¹⁾	27-30
	Plaque pour rôti	2 - plaque pour pain ou rôti 4 - plaque pour pain			
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150-160 ¹⁾	30-40
	Plaque pour pain	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Plaque pour pain	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Plaque pour pain	2 + 4		160-175 ¹⁾	25-35
	Plaque pour rôti	2 - plaque pour pain ou rôti 4 - plaque pour pain			
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø26cm	2		170-180 ¹⁾	38-46
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø20cm	2 Les moules sont placés sur la grille en diagonale droite arrière, gauche avant		180-200 ¹⁾	50-65

¹⁾ Préchauffer le four vide pendant 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Mode gril

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température [°C]	Temps [min.]
Pain blanc grillé	Grille	4		220 ¹⁾	3 - 7
Hamburgers de bœuf	Grille + Plaque de cuisson (pour la récupération des gouttes qui s'écoulent)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		220 ¹⁾	1 page 13-18 2 page 10-15

¹⁾ Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température [°C]	Temps [min.]
Poulet entier	Grille + Plaque de cuisson (pour la récupération des gouttes qui s'écoulent)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180-190	70-90

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la cuisinière permettent de rallonger la période de son exploitation.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « off ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- **Nettoyage à la vapeur – Steam Clean:**
 - versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
 - fermez la porte du four,
 - mettez la manette de régulation de la température sur la position 50° C et la manette de fonctions sur la position ,
 - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
 - ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez-la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Essuyez la cavité du four.

Détartrage du four à l'aide de la fonction Soft Steam:

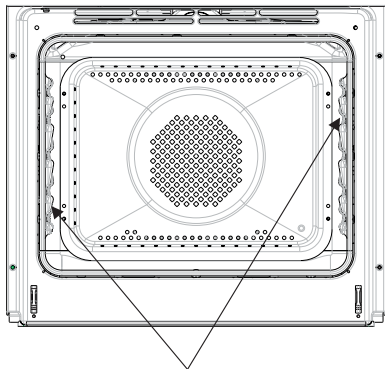
- verser env. 250 ml de vinaigre à 6 % (sans herbes) dans la fente au fond de la chambre,
- laisser le vinaigre agir pendant 30 minutes pour que les dépôts de tartre se dissolvent,
- nettoyer la fente à l'aide d'eau tiède et d'un chiffon doux.

Attention : Il est conseillé de procéder au nettoyage tous les 5-10 cycles, en utilisant la fonction Soft Steam.

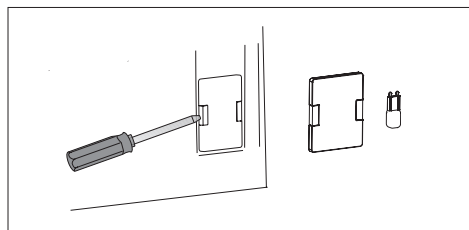
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.



Oven lighting

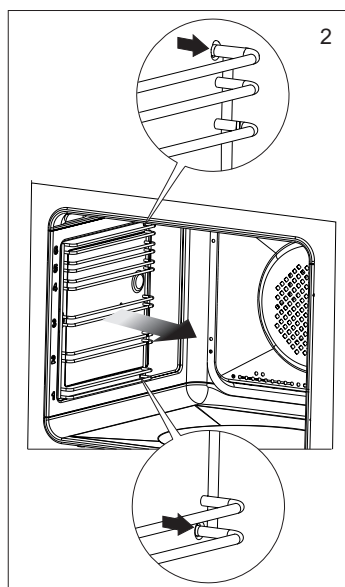
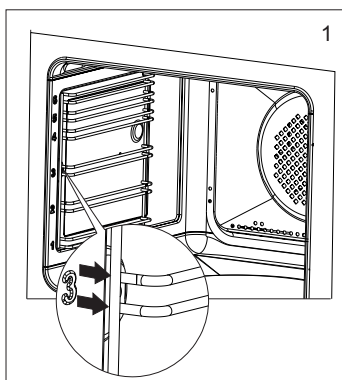


1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. If the oven has telescopic shelf supports, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
6. Replace the halogen bulb in its socket.
7. Replace the lamp cover and the seal. Tighten.

Caution: Do NOT touch the halogen bulb directly with your fingers!

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

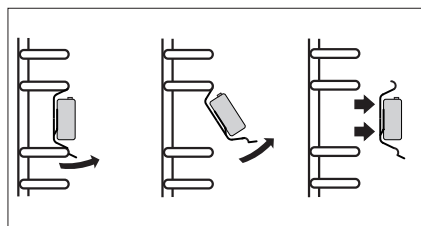
- Les cuisinières marqués par la lettre **D** ont été équipés de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et la-retirer de l'accroches arrière.



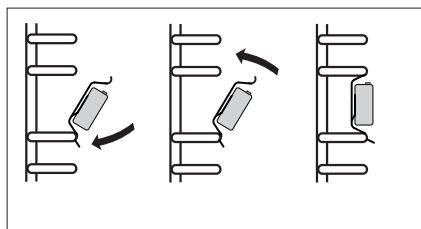
- Les cuisinières marqués par les lettres **Dp** possèdent des glissières en inox télescopiques rétractables fixées aux glissières en grille. Les glissières doivent être retirées et lavées avec les glissières en grille. Avant de placer sur elles les plaques il faut les tirer (si le four est chauffé les glissières doivent être tirées en accrochant le bord arrière des plaques contre les buttoirs qui se trouvent dans la partie avant des glissières) et ensuite les pousser avec la plaque.

Attention!

Les glissières télescopiques ne devraient pas être lavées dans les lave-vaisselles.



Retirement des glissières télescopiques

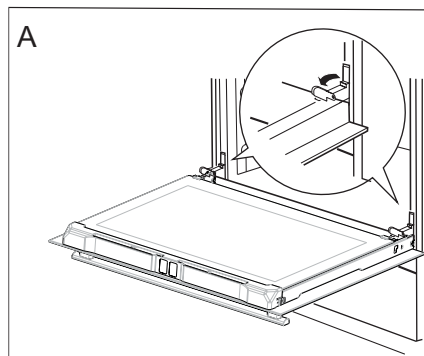


Placement des glissières télescopiques

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

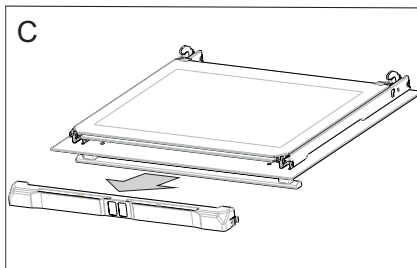
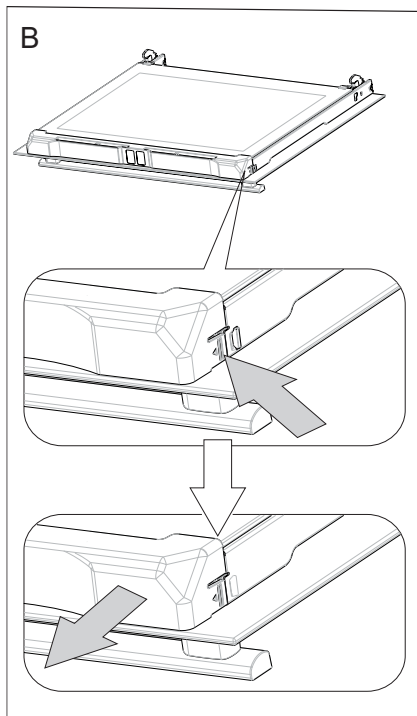
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

Démontage de la vitre intérieure

1. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)



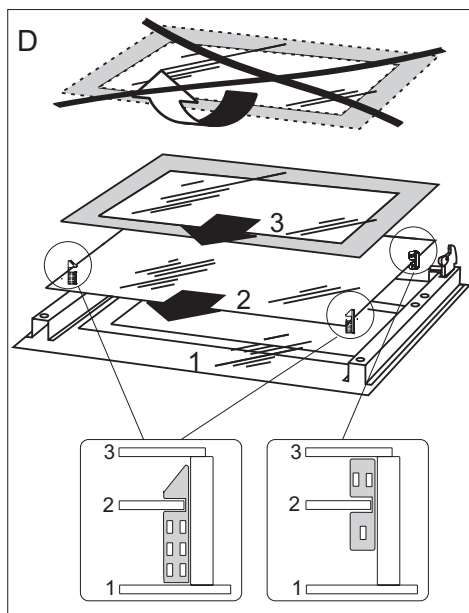
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

2. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure (schéma D).

3. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



Démontage de la vitre intérieure

Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.



Note : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

Dans toute situation d'avarie, entreprendre les actions suivantes:

- Éteindre les ensembles de travail du four
- Couper l'alimentation électrique
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications ci-dessous ; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparations, vérifier les points dans le tableau suivant :

Problème	Cause	Action
1. L'appareil ne fonctionne pas	coupure d'électricité	vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2. L'éclairage du four ne fonctionne pas	ampoule desserrée ou endommagée	remplacer l'ampoule brûlée (voir chapitre Nettoyage et entretien)
3. L'écran d'affichage du programmeur affiche l'heure par cycles « 0.00 »	L'appareil a été débranché de l'électricité ou une courte panne de courant est survenue	Régler l'heure actuelle (voir Utilisation du programmeur)
4. ventilateur près de la résistance de la chaleur tournante	Risque de surchauffe! Débrancher immédiatement le four du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
5. Erreur E1 sur l'écran d'affichage	Erreur du capteur de la sonde thermique	Il est possible d'utiliser le four sans sonde thermique
6. Erreur E0 sur l'écran d'affichage	Erreur du capteur de la chambre	Débrancher le four de l'alimentation (fusible), contacter le service technique le plus proche

Si le problème n'a pas été résolu, débrancher l'alimentation électrique et déclarer la défaillance au Centre de service technique. Attention ! Toutes réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	220-240V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	3,6 kW
(Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous :

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	 ECO
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	 ECO
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	 ECO

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- directive « basse tension » **2014/35/EC**,
- directive « compatibilité électromagnétique » **2014/30/EC**,
- directive « ErP » **2009/125/EC**,

c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.

DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

**Caution!**

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Information about the product concerning Regulation (EU) No 65/2014 and Regulation (EU) No 66/2014, can be found on the last pages of the user manual or in other printed documents provided with the product.

SAFETY INSTRUCTIONS

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 capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: 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.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause

damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



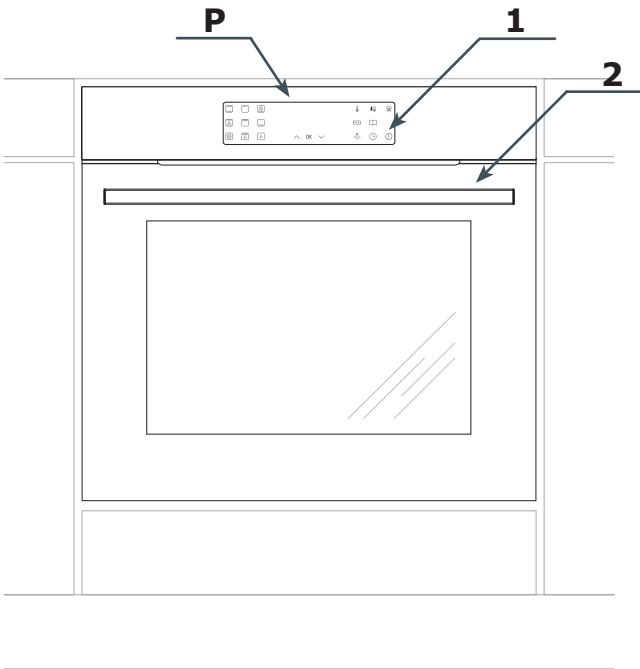
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the

instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



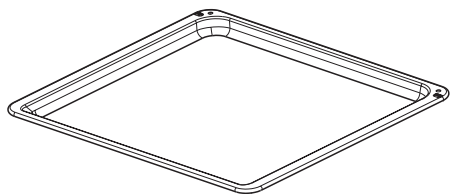
P Control panel

1. On/off switch

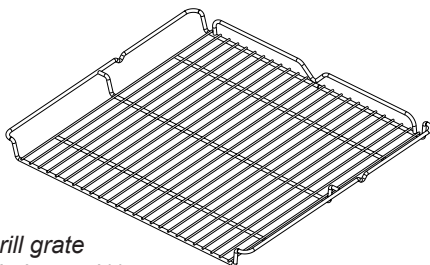
2. Door Handle

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

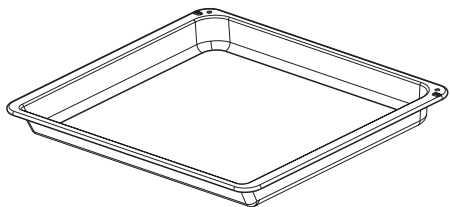
Cooker fittings:



*Baking tray**



*Grill grate
(drying rack)**

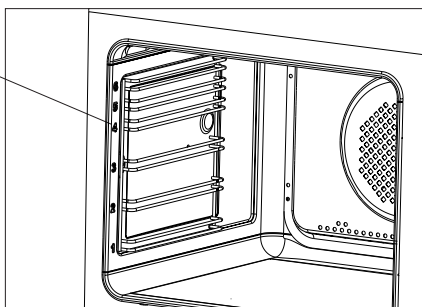


*Roasting tray**



Meat Probe

Sideracks

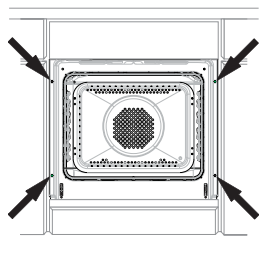


**optional*

INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.

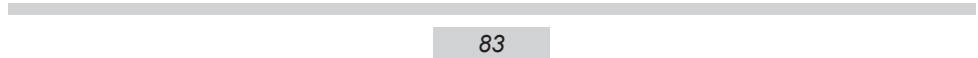


Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (220-240V 1N~50/60 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.



OPERATION

Before first use

- Remove all packaging elements, particularly those protecting the interior of the oven cavity during transport.
- Remove all the accessories from inside of the oven and wash them thoroughly in warm water with gentle washing up liquid.
- Remove the protective foil from the surfaces of the telescopic runners.
- Use warm water with the addition of mild detergent to wash the inside of the chamber. Do not use hard brushes or sponges. They could damage the coating of the inside of the chamber.

Warm up the oven cavity

- Turn on the ventilation in the room or open a window.
- Select conventional heating  or fan assisted heating  (a detailed description of these functions can be found below in this manual).

The oven should operate for a minimum of 30 minutes; while it is operating the oven produces a smell, which is only present at the beginning but will eventually go away as the appliance is used. This is perfectly normal and is part of the process of warming up the oven cavity.

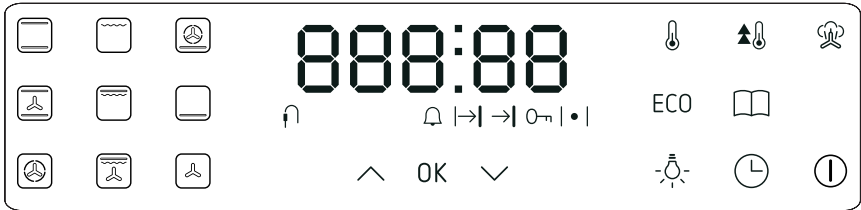
Control Panel

On/off switch  is on the right side of the display. To activate the on/off switch, touch the glass in the place indicated by a pictogram. You will hear a beep. (See section: *Control panel*).

Touch sensor surfaces must be kept clean.

OPERATION

Control panel



The control panel is equipped with an LED display and backlit touch sensors:

Sensor	Description	Sensor	Description
	Conventional heating		Main switch (standby)
	Pastry		Clock, minute minder
	Fan cooking		Lighting
	Super grill		Pre-set programmes
	Turbo grill	ECO	Eco programme
	Pizza		Steam programmes
	Roasting		Quick oven pre-heat
	Defrosting		Set temperature
			Plus / up [+]
			Minus / down [-]
		OK	Confirm

Note: You will hear a beep each time the sensor is used. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

Each of the sensors can be backlit at the following brightness levels:

- 100% full brightness (active sensor);
- 50% reduced brightness (a sensor can be activated);
- 50% night brightness (reduced brightness for 22:00 – 6:00), switched off.

OPERATION

Function indicator symbols on the display

-  Meat probe connected*
-  Minute Minder active
-  Duration
-  Programme end
-  Child Lock Active
-  Oven pre-heat active

* availability depending on the model

Connect the power supply

When you connect the appliance to power (or when power is restored after an outage), the display will show 00:00 and you will need to set the current time. You must set the current time to use the appliance.

Note: In the event of a power outage, all settings such as Duration, Temperature and Heating Function will be lost. You will need to re-enter the settings to continue cooking. If the pyrolytic cleaning is interrupted (or the door is locked for any other reason), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time. A power outage does not release the Child Lock, but it becomes active only after setting the current time and when the appliance is in standby.

Set the current time

When you connect the appliance to the power supply, the hours 00: flash on the display. (minute digits are illuminated permanently). Use  and  to set the hour. Touch OK to confirm the setting. The minutes :00 flash on the display. (the hour is illuminated permanently). Use  and  to set the minutes. Touch OK to confirm the setting. The appliance enters standby mode. You will hear a beep when the

current time is stored in the appliance. To change the current time when the appliance is on, touch and hold . The  symbol will be shown on the display. Touch the  sensor once again and the digits will start to flash. Now you can proceed to set the current time.

The display brightness.

The LED display brightness varies depending on the time of day. The display is dimmed during 22:00 to 06:00 and its brightness is normal during 06:00 to 22:00. Also, the display is brighter when active than when the appliance is in Standby mode.

Standby mode

Switch the appliance to standby mode to reset all function settings, times, temperature and automatic programmes. All heating elements are disconnected. The display is dimmed except for the clock. In this mode, only the  on/off sensor is available on the display. The sensor has reduced brightness. The display is dimmed in this mode.

If the temperature in the chamber exceeds 80°C, the temperature and current time are displayed alternately.

When Child Lock is on and you touch , the LOC message  and  symbols will be displayed for 5 seconds instead of current time/temperature.

OPERATION

To turn off the appliance and put it in standby.

when you touch and hold  for 3 seconds at any time (you can turn OFF the appliance even when Child Lock is on), you will hear a beep;

after a power outage and when you set the current time;

when you touch and hold  for 3 seconds during a pyrolytic cleaning cycle, the appliance activates cooling fan to unlock the door, and enters standby only after the appliance has cooled down and the door is unlocked.

To activate the appliance:

touch and hold  for 3 seconds to activate the appliance – you will hear a beep.

Operation

In this mode you can select the desired functions, programmes and adjust settings. You can use function, programme and minute minder sensors as well as activate Child Lock and adjust settings which requires touching 2 sensors. Other touch sensors are enabled when necessary.

Auto-off: When all programmes complete and you do nothing for 30 seconds, the appliance turns off automatically.

When you use the appliance display backlight brightness is normal. The current time is shown on the display. If a meat probe is inserted in the oven cavity, the meat probe symbol is displayed. If a Child Lock is set, the lock symbol  is displayed.

Child Lock

Child Lock is intended to prevent changes to the oven settings and the oven being turned on.

When the appliance is on, simultaneously touch and hold the  and  sensors for 3 seconds to activate the Child Lock. The  symbol will be shown on the display. Simulta-

neously touch and hold the same sensors for 3 seconds to deactivate the Child Lock. The  symbol will go off on the display.

When Child Lock is active you cannot adjust any settings but you can turn off the appliance.

Lighting

The lighting turns on each time you open the oven door. The lighting also turns on when the oven is in active mode. This lighting is off in Standby mode. If the oven door remains open for a long time, the lighting will automatically turn off after about 5 minutes.

For details on lighting in ECO heating functions, please refer to the description of the heating functions.

The Sensor  sensor operates independently and using it does not affect other functions and settings.  Sensor is inactive in a standby mode.

Touch  to turn on oven light for 30 seconds.



Touch and hold  during cooking to turn the light on. Touch and hold  again to turn the light off. The light turns off when cooking programme completes.

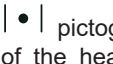
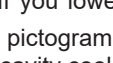
Touch  to turn off the light at any time.

OPERATION

Cooling fan

Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode of operation. The cooling fan activates automatically when any function is activated. The cooling fan operates as long as the oven cavity temperature exceeds 100°C. Below this temperature, the cooling fan turns off. For steam and pyrolytic programs, the cooling is two-speed and operates as described in the pre-set programmes section.

Oven pre-heat (thermostat symbol)

The  pictogram indicates that at least one of the heaters in the oven operates. This pictogram goes out when the set temperature in the oven cavity is reached. Then the pictogram will be on and off periodically. This indicates that the set temperature is maintained. If you lower the set temperature, the  pictogram will only light up when the oven cavity cools below the newly set temperature.

Oven door

Oven door must be closed during operation. When you open the door you will interrupt the active oven function. If the door remains open for more than 90 seconds, you will hear a beep to prompt you to close the oven door. Touch any sensor or close the oven door to mute the beeping.

If you open the door for less than 5 minutes the active settings are unaffected. For safety reasons, after this time, the oven enters the standby mode (all settings are cleared).

Limit the operating time

If the oven operates any heating function for a long time, heating elements are disconnected to ensure safety as shown on the example below. The appliance switches to standby when programme is completed.

Example: If oven cavity temperature is 200°C, heating elements are turned off after about 3 hours. At a temperature of 100°C after about 10 hours.

This prevents overheating.

Minute Minder

You can set the timer in active mode. Touch  briefly to display  and the current progress of the minute minder countdown.

Touch and hold  to enter the Minute Minder setting mode and the  indicator will blink.

Then touch  /  to adjust the setting and OK to confirm. Touch and hold  /  simultaneously to clear the minute minder setting.

When the minute minder is counting down, the  indicator lights up on the display.

You can set the minute minder for a maximum of 120 minutes.

The Minute Minder operates independently of any active oven functions. When the set time has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping.

OPERATION

Activate a heating function

When the appliance is on touch the desired heating function symbol on the left side of the display. The backlight of the selected function is at full brightness while backlight of other functions will be reduced to half brightness. The symbols on the right side of the display that are not available for a given heating function go out and their sensors become inactive. When the heating function is selected now you need to set the temperature. The temperature and the °C symbol are displayed at full brightness. The default temperature for the heating function is displayed. Use $\wedge$ / $\vee$ to adjust temperature in steps of 5°C in a loop. The minimum, maximum and default temperature is individually defined for each heating function. The --- symbol means that the heaters are off.

Touch OK to confirm the set temperature.

The temperature display brightness is reduced to normal level, the current time appears on the display and the oven starts the selected heating function at the set temperature.

OPERATION

Heating functions and additional functions

Function Description		Oven elements						Temperature [°C]		Default tempera- ture [°C]
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	min.	max	
Heating functions										
	Conventional	√	√			√		30	280	200
	Pastry	√	√			√	√	30	280	180
	Fan cooking	√			√		√	30	280	180
	Grill	√		√				30	280	250
	Super grill	√	√	√				30	280	250
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	200
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Roasting	√				√		30	240	200
	Defrosting	√					√	-	-	-
Additional functions										
	Temperature	see manual for details								
ECO	ECO baking	see manual for details						30	280	200
	Lighting	√						-	-	-
	Quick oven pre-heat			√	√		√	30	280	-
	Pre-set programmes	see manual for details								
	Steam programmes*	see manual for details								

* availability depending on the model

Preview and modify settings during oven operation

Touch  briefly to display the temperature inside the oven cavity. Touch  again to display the set temperature. Touch  again to displaying the current time.

To adjust the set temperature, touch and hold  and the currently set temperature will be displayed. Use  and  to adjust it as needed. Touch OK to confirm the new temperature. The new value is not set until confirmed.

OPERATION

You can check the set times much the same as temperature. Touch  briefly to display the minute minder setting. Touch  again to display the Duration. Touch again to display the End Time. Touch again to displaying the current time.

To adjust the set time, touch and hold  and the currently set time will be displayed. Use  and  to adjust it as needed. Touch OK to confirm the setting. The new value is not set until confirmed.

To change the heating function during oven operation simply select a new function. The newly selected function indicator starts flashing while the currently running function does not change. Touch OK to confirm the selection of a new function. The new function indicator stops flashing and remains on while the previous function indicator goes off. If you do not confirm the new selection, the previous function will continue.

When you change a function, the set temperature remains the same.

End a heating function

Touch and hold  to end a heating function. By default the oven functions operate indefinitely, but you can set the oven to turn off using a timed operation function or delayed timed operation function. The only exception is the pyrolytic cleaning function, which cannot be modified.

Duration (automatic off)

In this mode the oven will turn off after a set duration has elapsed. You can set the duration from 1 minute to 10 hours. To set timed operation for any oven function, touch and hold the  sensor, and the  minute minder symbol will flash on the display. Touch  again, the  symbol will appear on the display. Now touch  to set the Duration and touch OK to confirm.

Touch  /  to adjust Duration as needed. Touch OK to confirm the adjusted setting. To clear the Duration touch  until you reach 0:00 and touch OK to confirm.

Turning off the oven interrupts the active oven function. When the set Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor except  to mute the beeping. The beeping stops, the function settings and temperature are cleared and lighting will turn on for 30 s.

The  symbol will go out. The appliance will turn off after another 60 seconds.

Note: When you use the  sensor to mute the beeping, the appliance will allow you to adjust the delayed start time.

OPERATION

Delayed start (automatic on and off)

You can set the oven to start at a specific time and operate for a set Duration. You can delay the oven start from 1 minute to 10 hours, and set the Duration for up to 10 hours. You first need to set the Duration. The display will show . Then touch and hold the  sensor again and the minute minder  symbol will flash on the display. Touch  twice and the  symbol will flash on the display, now use  to set the start time and touch OK to confirm.

Once Start Time is confirmed the  and  indicators light up steadily and the Current Time is shown again.

Use  /  to adjust the Start Time. Touch OK to confirm the adjusted setting.

To cancel timed operation use  to adjust duration down to the lowest possible value and touch OK to confirm.

When the oven is turns on automatically, the  symbol will go out.

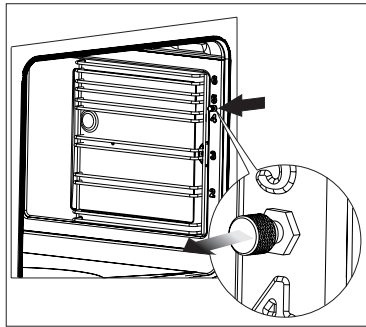
When the Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping. The beeping stops, the function settings and temperature are cleared and lighting will turn on for 30 s. The  symbol will go out. The appliance will turn off after another 60 seconds.

OPERATION

Meat probe

You can plug in the meat probe at any time.

Note. The meat probe socket is protected with a cap. Remove the protective cap from the socket to be able to plug in the meat probe.



When the appliance is off or on and you plug in the meat probe, the  symbol is displayed with no effect on appliance operation. When you plug in the meat probe when the appliance operates (the function and temperature are set), the  symbol will be displayed along with the measured meat probe temperature on the left and the set target meat probe temperature on the right (default 75°C).

Use  /  to adjust the target meat probe temperature and touch OK to confirm or wait 5 seconds to abort and restore the previous setting.

When you confirm meat probe setting, the oven will keep the set temperature until the desired meat probe temperature is reached. Then heaters are turned off and you will hear beeping.

Touch any sensor (except ) or open the door to mute the meat probe alarm. The beeping stops, the function settings and temperature are cleared, and the appliance will turn off after 60 seconds.

If you touch  to mute the alarm you will set the new meat probe temperature.

Touch OK to confirm the new temperature and the programme is continued with the new settings.

Unplugging the meat probe during operation (after you confirm the meat probe temperature) will cause an error (meat probe might be damaged), you will hear a beep and the programme will be terminated.

When you use the meat probe the appliance will not turn on and off automatically. When you insert the meat probe, the previously set Duration is cleared, and you can use  to access minute minder. Using the meat probe does not affect a heating function or set oven temperature - you can adjust them same way as when the meat probe is unplugged.

Recommended meat probe temperature settings

Type of meat	Temperature [°C]
Pork	85 - 90
Beef	80 - 85
Veal	75 - 80
Lamb	80 - 85
Venison	80 - 85

Note: Only use the meat probe provided with your appliance.

OPERATION

These are programmes with specific settings of function, temperature and duration that are most suitable for a given dish.

When the appliance is on, touch  to access the pre-set programmes menu – the pre-set programme "P01" will be shown on the display. Use the  and  sensors to select the pre-set programme from the table below. Then touch  to confirm your selection and the appliance will start to operate.

Pro-gramme	Description	Oven functions	Temper-ature	Quick oven pre-heat	Heating function
P01	Meat (beef, lamb, pork)	Fan heater - level 2 - 120 minutes	180 °C		
P02	Whole chicken (approx 1.5 kg)	Grill + fan - bottom level 2 - 85 minutes	190 °C		
P03	Whole duck (approx. 2 kg)	Grill + fan - bottom level 2 - 120 minutes	180 °C		
P04	Goose (approx. 3 kg)	Grill + fan - bottom level 1 - 130 minutes	170 °C		
P05	Turkey (approx 2.5 kg)	Grill + fan - bottom level 1 - 155 minutes	170 °C		
P06	Poultry (wings, thighs)	Top heater + bottom heater, level 2 60 minutes, quick oven pre-heat	180 °C	YES	
P07	Pizza, pita, tortilla, sandwiches	Top heater + bottom heater level 1 - 10 minutes, quick oven pre-heat	230 °C	YES	
P08	Lasagne, root vegetables, frozen ready meals	Top heater + bottom heater level 2 - 30 minutes, quick oven pre-heat	230 °C	YES	

OPERATION

P09	Focaccia	Top heater + bottom heater level 2 - 15 minutes, quick oven pre-heat	220 °C	YES	
P10	Casserole with vegetables and meat	Top heater + bottom heater, level 2 - 25 minutes Quick oven pre-heat	180 °C	YES	
P11	Sponge cake	Top heater + bottom heater level 2 - 45 minutes, oven pre-heated	160 °C		
P12	Muffins, butter buns	Fan heater - level 3 - 35 minutes	160 °C		
P13	Groats, porridge, cereal cookies	Fan heater - level 3 - 15 minutes	180 °C		
P14	Fruitcake	Top heater + bottom heater, level 2 - 60 minutes Quick oven pre-heat	180 °C	YES	
P15	Bread	Top heater + bottom heater, level 2 - 60 minutes	210 °C		
P16	Dough proving	Top heater + bottom heater, level 2 - 20 minutes	30 °C		
P17	Dry	Fan heater - level 2 - 3, 4, 5 hours	50 °C		
P18	Chips	Top heater + bottom heater, level 2 - 20 minutes Quick oven pre-heat	220 °C	YES	
P19	Read-made dishes (vegetables, roast meat, fish, falafel, burgers)	Fan heater - level 2 - 10 minutes Quick oven pre-heat	230 °C	YES	

All pre-set programmes can be freely modified – you can adjust temperature or duration. To do this, follow the relevant instructions ("Preview and modify settings during oven operation" and "Timed operation"). When you make any adjustments, the stored pre-set programme is not affected and the original settings will be restored the next time you select a pre-set programme.

Pre-set programmes with quick pre-heat

Some pre-set programmes require the oven to be pre-heated. They are marked accordingly in the above table. When you select a pre-set programme with pre-heating and touch OK to confirm, the current oven cavity temperature will be displayed. When the set temperature is reached, you will hear beeping, which will turn off when you open the oven door. Place the food in the oven and close the door, at which point the actual pre-set programme will start.

Note: It is inadvisable to modify a pre-set programme during the quick pre-heat phase as this will cancel the pre-set programme and the appliance will operate with the currently set function, duration and temperature.

OPERATION

End a pre-set programme.

When a pre-set programme ends, you will hear beeping.

ECO function

When you select the ECO programme, the ECO indicator is on. During ECO operation, the oven lighting is switched off by default, but you can touch  to turn lighting on for 10 seconds. It is not possible to turn on the lighting permanently.

Quick pre-heat

You can use the quick pre-heat function to quickly pre-heat the oven. Touch  when the appliance is on. When quick pre-heat is on, the heating function sensors and the  sensor are illuminated. The oven heats at its maximum power. The quick pre-heat function is available with all heating functions except the Defrost and Cleaning functions — for these functions, you will only hear a beep. When the set temperature is reached, you will hear a beep. The temperature will be maintained according to the selected function.

Touch  to deactivate the function at any time.

The Soft Steam function

The appliance has the Soft Steam feature (). Steam is produced at the beginning of the baking process, which enhances some of the dishes prepared in the oven. There is a cavity in the bottom of the oven to be filled with 150 ml of clean cold water before heating the oven. Do not add spices to the water.

When the appliance is on, touch  to activate the Soft Steam function. When the oven is preheated (after about 5 minutes), place the dish inside the oven and close the door.

Note: Do not leave any water in the oven cavity. When the oven has cooled down, soak up the water with a cloth.

Make sure that the oven has cooled before removing water.

Due to the presence of steam in the oven cavity, water may condense on the inside of the oven door and walls when baking. Wipe off excess water each time after you have finished cooking.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Table of example oven settings

Baking cakes

	Type of food	Accessories	Level	Heating function	Temperature (°C)	Time (min)
Cakes in baking moulds and pans	Sponge cake	Black, round shape baking pan for baking on a wire grid	1-2		170 – 200 ¹⁾	38 – 50 ²⁾
	Bundt cake (yeast dough)/ Sand cake	Commercially available black round or rectangular baking pan for baking on a wire grid	1-2		160 – 170 ¹⁾	25 – 40 ²⁾
	Bundt cake (yeast dough)/ Sand cake	Commercially available black round or rectangular baking pan for baking on a wire grid	3		150 – 160	25 – 40
	Fat-free sponge	Black coated round or rectangular baking pan for baking on a wire grid	1-2		170-180 ¹⁾	38 - 45 ²⁾
	Apple pie	Black round or rectangular baking pan for baking on a wire grid	1-2		190-200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾
Cakes on a baking tray	Small cakes Muffins	4.8 cm paper cup for baking on a bread baking tray	3		155-160 ¹⁾	37 - 45 ²⁾
		4.8 cm paper cup for baking on a bread baking tray	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		4.8 cm paper cup for baking on a bread baking tray	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		4.8 cm paper cup 2-Bread or roasting tray 4-Bread baking tray	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
	Shortcake	Bread baking tray	2		150-160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
		Bread baking tray	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		Bread baking tray	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		2-Bread or roasting tray 4-Bread baking tray	2 + 4		160-175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾

¹⁾ Pre-heat the empty oven for 5 minutes, do not use the quick pre-heat function.

²⁾ Unless stated otherwise, duration given for a cold oven cavity.

Important!

Settings given in the table are reference only and may be adapted based on your own experience and cooking preferences.

- Try to use the baking tray supplied along with your appliance.
- If you use your own trays and moulds, place them on the wire grid. We recommend you use black trays, they conduct heat best and reduce the baking time.
- We do not recommend using trays with light coloured or glossy surfaces, as this could result in the underside of cakes being undercooked when using the upper heater +

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

lower heater function.

- The oven does not need to be preheated when using the fan heater function. When using other functions, the chamber should be heated up to the required temperature before the food is placed inside (the control light should go out).
- Before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake).
- After baking, leave the cake in the heated oven cavity for around 5 minutes.
- The baking temperature when using the fan heater function is generally around 20-30°C lower than when using the conventional function (the upper heater + lower heater).
- The parameters regarding the baking settings in the table are approximate and you can adjust them freely according to your own taste or experience.

If information given in recipe books is significantly different from the values provided in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Roasting meat and vegetables

Type of food	Accessories	Level	Heating function	Temperature (°C)	Time (min)
Beef	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — grid / 1 — roasting tray		225 - 250	120 – 150
Beef	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — grid / 1 — roasting tray		160 - 180	120 – 160
Beef	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — grid / 1 — roasting tray		180 - 190	100 – 150
Pork	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — grid / 1 — roasting tray		160 - 230	90 – 150
Pork	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — grid / 1 — roasting tray		160 - 190	90 – 150
Pork	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — grid / 1 — roasting tray		180 - 190	100 – 150
Chicken	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — 3 grid / 1 — roasting tray		180 - 190	70 – 90
Chicken	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — grid / 1 — roasting tray		160 - 180	45 – 60
Chicken	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — 3 grid / 1 — roasting tray		175 - 190	60 – 70
Fish	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — 3 grid / 1 — roasting tray		190	60 – 70
Fish	Grid + baking pan with a lid	2 — grid, baking pan on the grid		210 - 220	45 – 60
Fish	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — 3 grid / 1 — roasting tray		160 - 180	45 – 60
Vegetables	Roasting tray	2		190 - 210	40 – 50
Vegetables	Roasting tray	3		170 - 190	40 - 50

Unless stated otherwise, duration given for a cold oven cavity.

Important!

Settings given in the table are reference only and may be adapted based on your own experience and cooking preferences.

- Cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the heating zones.
- Use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures.
- When roasting on the wire grid or the grate we recommend that you place a baking tray

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

on the lowest level of the oven. Fat from the food will not drip directly into the chamber, but onto the tray.

- To make the roast juicier, add a small amount of water to the tray when it is inside. This will prevent the dish drying out.

It is advisable to turn the meat over at least once during roasting. You should also baste the meat with its juices or with hot salty water. Do not pour cold water over the meat.

Pizza

Type of food	Accessories	Level	Heating function	Temperature (°C)	Time (min)
Pizza					
Fresh	Bread baking tray	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Fresh, thin base	Bread baking tray	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Frozen, thin base	Wire grid	2-3		2)	2)
Frozen, thick base	Wire grid	2-3		2)	2)

¹⁾ Pre-heat the empty oven
²⁾ Observe the directions on the packaging

Important!

Settings given in the table are reference only and may be adapted based on your own experience and cooking preferences.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Grilling

Type of food	Accessories	Level	Heating function	Temperature (°C)	Time (min)
Toasted white bread	Wire grid	4		220 ¹⁾	3 - 7
Toasted white bread	Wire grid	4		220 ¹⁾	3 - 7
Chicken	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — 3 grid / 1 — roasting tray		180 - 190	70 – 90
Fish	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 — 3 grid / 1 — roasting tray		190	60 – 70
Vegetables	Roasting tray	3		170 - 190	40 - 50

¹⁾ Pre-heat the empty oven for 8 minutes, do not use the quick pre-heat function.

Important!

Settings given in the table are reference only and may be adapted based on your own experience and cooking preferences.

ECO Heating

- ECO Heating is an optimised heating function designed to save energy when cooking food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Heating

Type of food	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time (min)
Sponge cake		180 - 200	2-3	50 - 70
Bundt cake (yeast dough)/ Sand cake		180 - 200	2	50 - 70
Fish		190 - 210	2	45 - 60
Beef		200 - 220	3	90 - 120
Pork		200 - 220	2	90 - 160
Chicken		180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Tables with test dishes

Table of test dishes according to EN 60350-1 standard

Baking cakes

Type of food	Accessories	Level	Heating function	Temperature (°C)	Time (min)
Small cakes	Bread baking tray	3		155 ¹⁾	28-32
	Bread baking tray	3		155 ¹⁾	23-26
	Bread baking tray	3		150 ¹⁾	26-30
	Bread baking tray	2 + 4		150 ¹⁾	27-30
	Roasting tray	2 - Bread or roasting tray 4 - Bread baking tray			
Shortcake (strips)	Bread baking tray	3		150-160 ¹⁾	30-40
	Bread baking tray	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Bread baking tray	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Bread baking tray	2 + 4		160-175 ¹⁾	25-35
	Roasting tray	2 - Bread or roasting tray 4 - Bread baking tray			
Fat-free sponge	Wire grid + 26 cm black coated round baking pan	2		170-180 ¹⁾	38-46
Apple pie	Wire grid + two 20 cm black coated round baking pans	2 the baking pans were placed diagonally on the wire grid rear right, front left		180-200 ¹⁾	50-65 ²⁾

¹⁾ Pre-heat the empty oven for 5 minutes, do not use the quick pre-heat function.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Grilling

Type of food	Accessories	Level	Heating function	Temperature (°C)	Time (min)
Toasted white bread	Wire grid	4		220 ¹⁾	3 - 7
Beefburgers	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	4 – grid 3 – baking tray		220 ¹⁾	1 page 13-18 2 page 10-15

¹⁾ Pre-heat the empty oven for 8 minutes, do not use the quick pre-heat function.

Baking

Type of food	Accessories	Level	Heating function	Temperature (°C)	Time (min)
Whole chicken	Grid and roasting tray (for gathering dripping droplets)	2 – grid 1 – baking tray		180-190	70-90

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position “off”. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **Steam Cleaning function:**
 - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
 - close the oven door,
 - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position 
 - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
 - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Descalc the oven cavity after using the Soft Steam function:

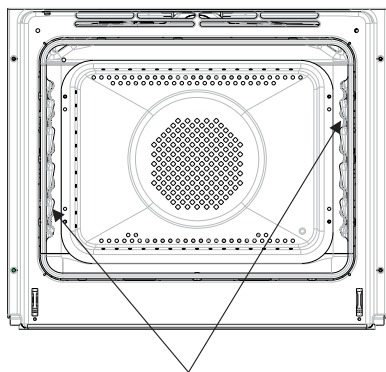
- pour about 250 ml of pure 6% vinegar into the recessed bottom of the oven cavity,
- leave the vinegar at room temperature for 30 minutes to dissolve the scale,
- wipe the recessed bottom with a warm, damp, soft cloth.

Note: It is recommended to descale the recessed bottom every 5-10 uses of the Soft Steam function.

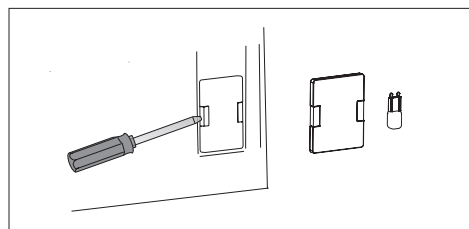
CLEANING AND MAINTENANCE

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.



Oven lighting

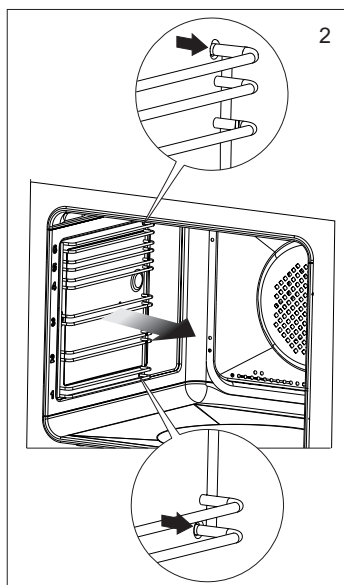
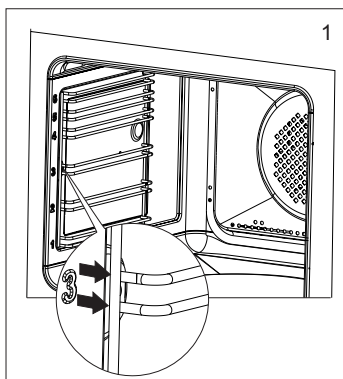


1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. If the oven has telescopic shelf supports, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
6. Replace the halogen bulb in its socket.
7. Replace the lamp cover and the seal. Tighten.

Caution: Do NOT touch the halogen bulb directly with your fingers!

CLEANING AND MAINTENANCE

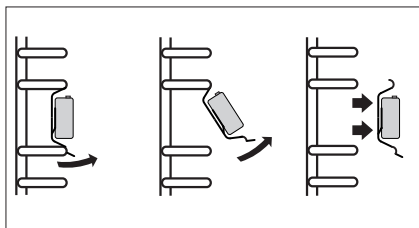
- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



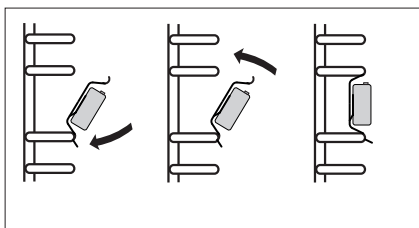
- Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners

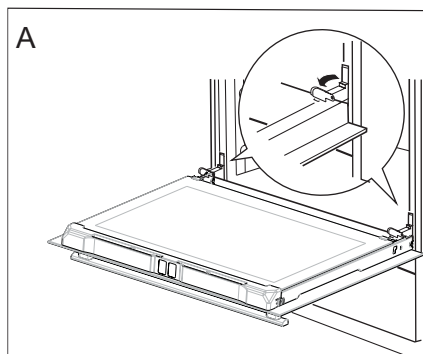


Installing telescopic runners

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

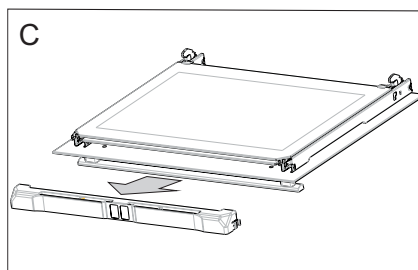
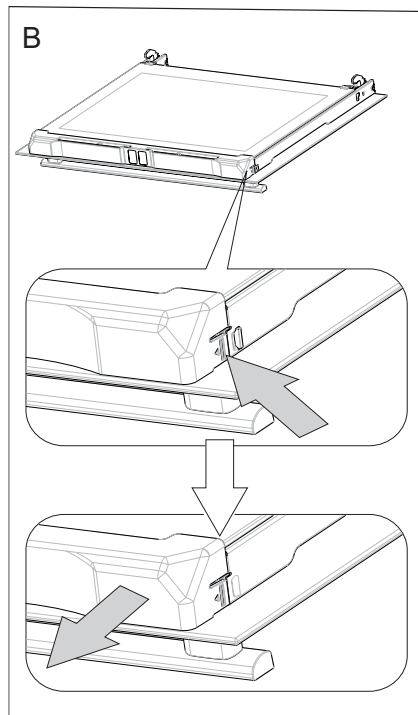
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

1. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



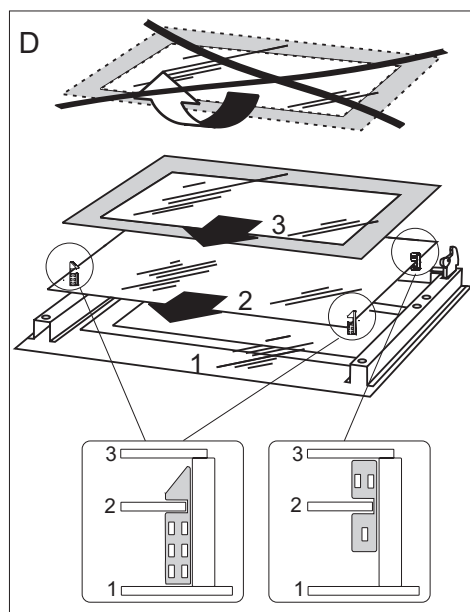
CLEANING AND MAINTENANCE

2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).

3. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of any fault:

- Turn off the appliance,
- Disconnect the power supply
- By following the instructions given in the table below, the user can correct some minor issues. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

Problem	Reason	Remedy
1. The appliance does not work	no power	check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work	loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see Cleaning and maintenance)
3. Display shows blinking time "0.00"	The appliance was unplugged or there was a power outage.	Set the current time (see section "Programmer operation")
4. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
5. E1 Error on the display	Meat probe failure	you can use the oven without the meat probe
6. E0 Error on the display	oven chamber sensor error	disconnect the appliance from wall socket (fuse) and contact the nearest service centre

If the problem is not solved, disconnect the power supply and report the fault to the nearest service centre. Note! All repairs must be performed by qualified service technicians.

TECHNICAL DATA

Voltage rating	220-240V ~ 50/60 Hz
Power rating	3,6 kW
Cooker dimensions H/W/D	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive **2014/35/EC**,
- Electromagnetic Compatibility Directive **2014/30/EC**,
- ErP Directive **2009/125/EC**,

and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

GEACHTE KLANT

De ovens combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen deze oven kunnen bedienen.

Voor hij ingepakt werd en de fabriek verliet, werd deze oven bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is. Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.

Opgelet!

De oven mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

Informatie over het product met betrekking tot Verordening (EU) Nr. 65/2014 en Verordening (EU) Nr. 66/2014, is te vinden op de laatste pagina's van de gebruikershandleiding of in ander gedrukte documenten die bij het product worden geleverd.

VEILIGHEIDSISTRUCTIES

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.

Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

Attentie. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

Attentie. Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

- Zorg ervoor dat er geen kleine keukentoestellen of hun kabels in direct contact komen met de hete oven, want de isolatie van deze toestellen is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Laat de oven niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting.
- Plaats geen schotels met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Het is verboden om een oven met technische defecten te gebruiken. Defecten mogen enkel hersteld worden door een erkend technicus met gepaste kwalificaties.
- Bij problemen veroorzaakt door technische defecten, moet de oven van het stroomnet ontkoppeld worden.
- U moet steeds de regels en richtlijnen uit deze handleiding naleven. Het toestel mag niet bediend worden door personen die deze handleiding niet kennen.
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.

ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we

daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

- **Vermijd onnodig binnenkijken in de oven om het kookproces te controleren.**

Open niet onnodig vaak de deur van de oven

- **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op de kookplaat.

- **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

Belangrijk! Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmator.

- **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.**

Er ontsnapt warmte via het vuil dat zich op de afdichtingen de deur van de oven bevindt. Verwijder dit vuil best onmiddellijk.

- **Bouw de oven niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



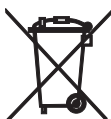
Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriende-

lijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



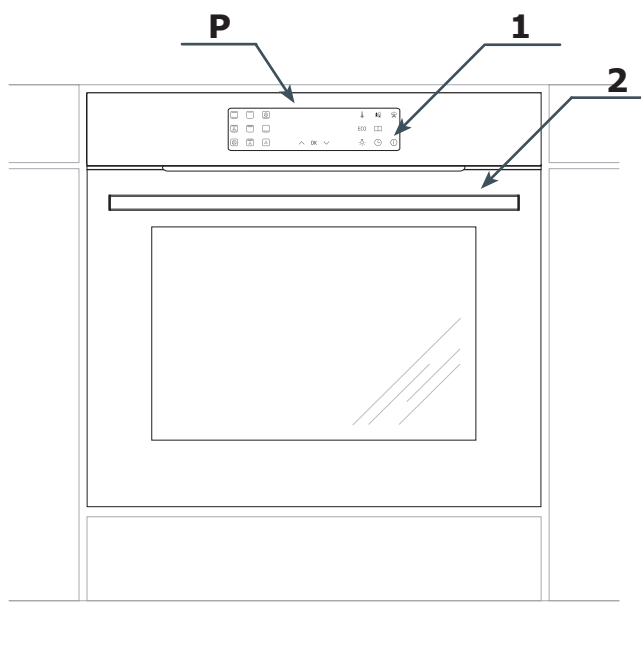
Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit

wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



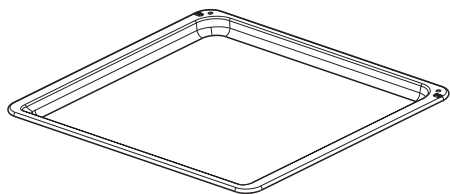
P Elektronisch bedieningspaneel

1. Aan/Uit-schakelaar

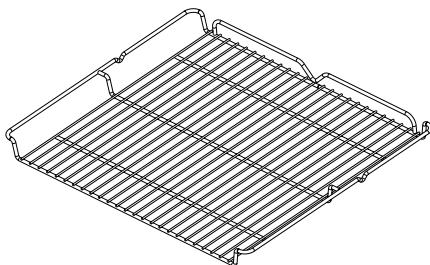
2. Deurgreep

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

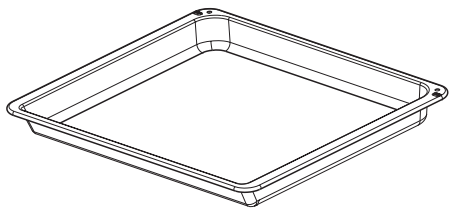
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak**



*Grillrooster
(droogrekje)**

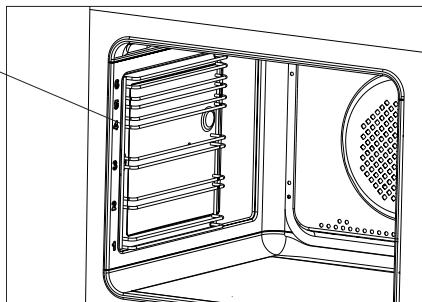


*Bakplaat voor gebraad**



Kerntemperatuurmeter

Laddertjes

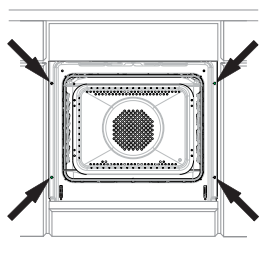


**Bepaalde modellen*

INSTALLATIE

Montage van de oven

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten. De opstelling van de oven moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De oven is ontworpen volgens klasse Y. De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.
- Bereid de opening voor de oven voor in het meubel volgens de afmetingen die op de figuren aangeduid zijn
- Als het kastje een achterwand heeft moet er een opening in gemaakt worden voor de elektrische aansluiting.
- Schuif de oven volledig in de opening en beveilig hem tegen uitschuiven met behulp van vier schroeven.



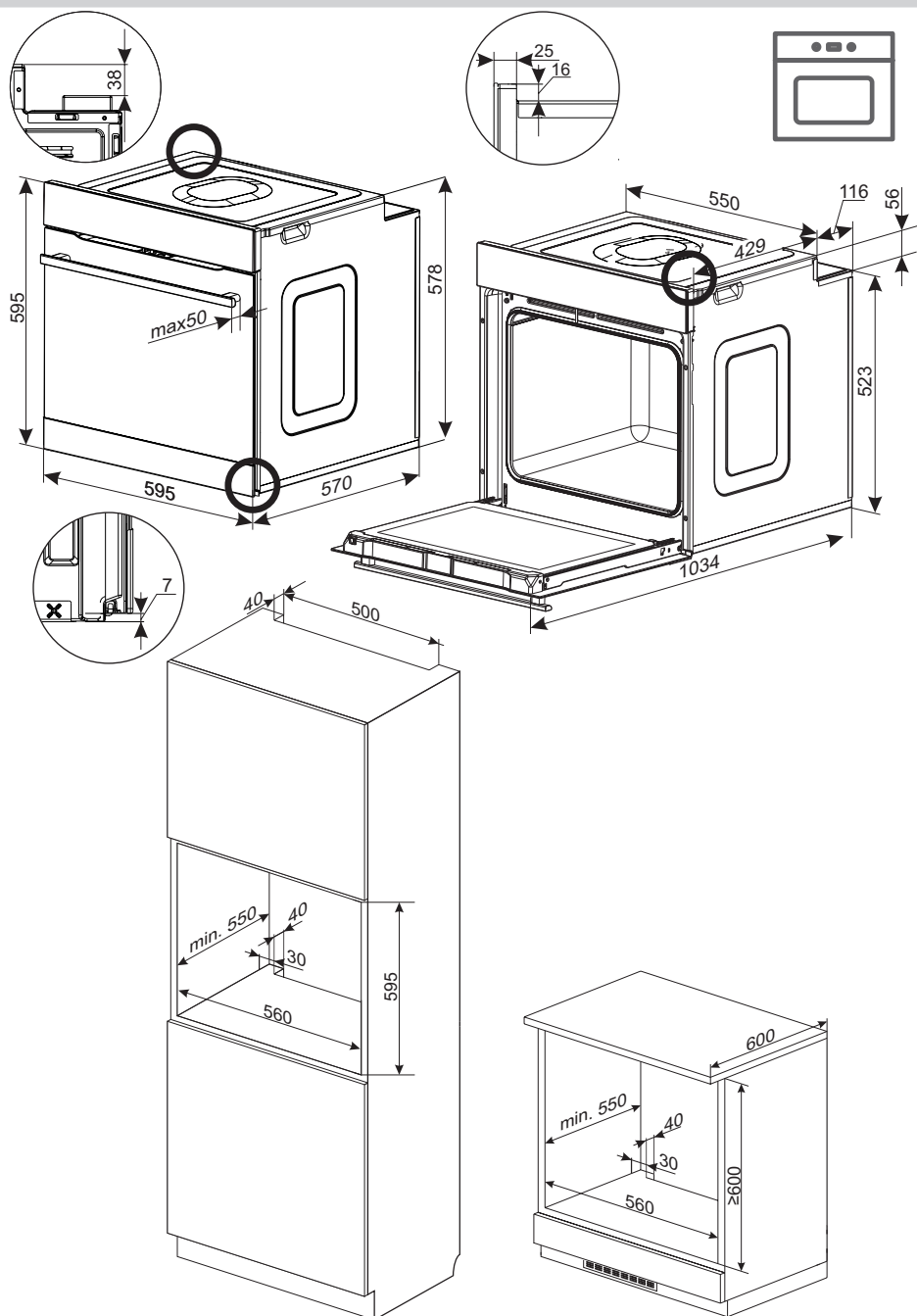
Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

- De oven is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (220-240V 1N~50/60 Hz) en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm² en een stekker met aarding.
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.
- Voordat u de oven aansluit is, moet u controleren of:
 - de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de oven. Het circuit dat het stopcontact voedt, moet beveiligd zijn met een zekering van min. 16A.
 - de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.

Opgelet!

Om gevaarlijke situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitleiding, die niet losgemaakt kan worden, vervangen worden bij de producent, bij een gespecialiseerde hersteldienst of door een gekwalificeerd persoon.

INSTALLATIE



BEDIENING

Voor de eerste inbedrijfstelling

- Verwijder alle verpakkingselementen, met name de elementen die de ovenruimte tijdens het transport hebben beschermd.
- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte en maak ze zorgvuldig schoon in warm water met een mild afwasmiddel.
- Trek de beschermfolie van de telescoopgeleiders.
- Maak de binnenkant van de ovenruimte schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen harde borsteltjes of sponsjes. Zij kunnen de coating op de binnenkant van de ovenruimte beschadigen.

Inbranden van de ovenruimte

- Schakel de ventilatie in de ruimte in of zet het raam open.
- Kies de conventionele functie  of de heteluchtfunctie  (een gedetailleerde beschrijving van deze functies vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing).

De oven moet minimaal 30 minuten werken. Tijdens de werking ruikt u een geur die alleen aan het begin optreedt. Tijdens het gebruik van het apparaat verdwijnt deze geur weer. Dit is een normaal verschijnsel dat inbranden van de ovenruimte wordt genoemd.

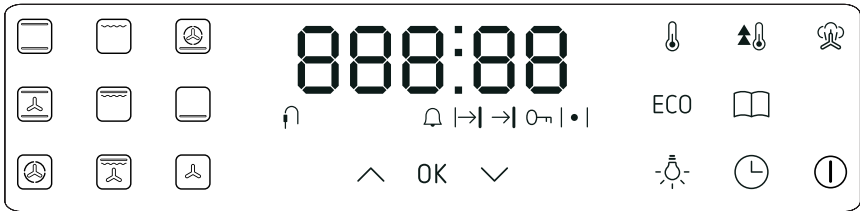
Bedieningspaneel

De hoofdschakelaar (stand-by)  bevindt zich aan de rechterkant van de display. De hoofdschakelaar wordt geactiveerd door het glas op de plaats van de tiptoets (aangeduid met een pictogram) aan te raken. U hoort een geluidssignaal. (Zie hoofdstuk: *Elektronisch bedieningspaneel*).

Houd de oppervlakte van de tiptoetsen schoon.

BEDIENING

Elektronisch bedieningspaneel



Het bedieningspaneel is uitgerust met een led-display en tiptoetsen (de tiptoetsen zijn verlicht):

T i p - toets	Beschrijving	T i p - toets	Beschrijving
	Conventioneel verwarmen		Hoofdschakelaar (stand-by)
	Gebak		Klok, kookwekker
	Hetelucht		Verlichting
	Supergrill		Vooringestelde programma's
	Turbogrill		Eco-programma
	Pizza		Stoomprogramma's
	Roosteren		Snel verwarmen
	Ontdooien		Temperatuur instellen
			Plus / omhoog [+]
			Min / omlaag [-]
			Bevestiging

Opgelet: Bij ieder gebruik van een tiptoets hoort u een geluid. Het is niet mogelijk om de geluidsignalen uit te schakelen.

Elk van de tiptoetsen kan worden getoond in de volgende helderheidsniveau's:

- volledig helder 100% (betekent dat de tiptoets actief is);
- verlaagde helderheid 50% (betekent dat de tiptoets geactiveerd kan worden);
- nachthelderheid 50% (verlaagde helderheid in de periode van 22:00 – 6:00 uur), uitgeschakeld.

BEDIENING

Symbolen voor actieve functies op de display

-  Aangesloten kerntemperatuur-meter*
-  Actieve kookwekker
-  Werkingsduur
-  Einde kooktijd
-  Actief kinderslot
-  Voorverwarmen oven

* verkrijgbaar afhankelijk van het model

Aansluiting op de stroomvoorziening

Na aansluiting op de stroomvoorziening (of terugkeer van de stroomvoorziening na een eerdere stroomonderbreking) komt de oven in de modus 'instellen actuele tijd' en verschijnt 00:00 op de display. U kunt het apparaat niet gebruiken zonder instelling van de actuele tijd.

Opgelet: Bij een stroomonderbreking worden alle ingevoerde parameters als werkingsduur, temperatuur en functie gewist. Om door te gaan moet u de instellingen opnieuw invoeren. Indien het onderbroken programma pyrolytische reiniging was (of wanneer de deur om een andere reden is geblokkeerd), dan wordt voor het instellen van de klok eerst de oven afgekoeld en de deur geopend. Een onderbreking in de stroomvoorziening leidt niet tot het uitschakelen van het kinderslot. Het kinderslot werkt echter pas na het instellen van de actuele tijd en de overgang naar de stand-bymodus.

Instellen actuele tijd

Na aansluiting op de stroomvoorziening knipperen op de display de cijfers van de uren 00: (de cijfers van de minuten zijn continu verlicht). Gebruik voor het instellen van de uren de tiptoetsen $\wedge$ en $\vee$. Bevestig

de instelling met tiptoets OK. Op de display knipperen de minuten :00 (de cijfers van de uren zijn continu verlicht). Gebruik voor het instellen van de minuten de tiptoetsen $\wedge$ en $\vee$. Bevestig de instelling met tiptoets OK. Het bedieningspaneel gaat naar de stand-bystand. Correcte instelling van de tijd wordt bevestigd met een geluidssignaal. Om de actuele tijd te wijzigen, raakt u in de actieve modus tiptoets  enige tijd aan totdat op de display het symbool  verschijnt. Raak tiptoets  opnieuw aan. De cijfers gaan knipperen. Ga verder als bij het instellen van de tijd na de eerste start van het apparaat.

Lichtintensiteit display

De lichtintensiteit van de led-display is afhankelijk van het moment op de dag. Van 22:00-6:00 is de lichtintensiteit lager dan van 6:00-22:00. Verder is de lichtintensiteit in de stand-bymodus lager dan in de actieve modus.

Stand-bymodus

Anders gezegd de sluimerstand. Bij overgaan in de stand-bystand worden alle functieinstellingen, tijden, temperaturen en gekozen programma's gewist. Alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld. De display wordt gedoofd, met uitzondering van de klok. In deze modus is op de display alleen de tiptoets aan/uit  actief. De tiptoets heeft een verminderde helderheid. De lichtintensiteit is lager dan in de actieve modus. Zodra de temperatuur in de ovenruimte groter wordt dan 80°C dan wordt zijn waarde getoond, afgewisseld met de actuele tijd.

Als het kinderslot actief is, veroorzaakt het aanraken van de tiptoets  (poging om het apparaat in te schakelen) dat het opschrift LOC wordt getoond met de normale helderheid, gedurende

BEDIENING

5 seconden, samen met  en  in plaats van de actuele tijd / temperatuur.

Overgang naar de stand-bymodus:

op een willekeurig moment door het aanraken van de tiptoets  gedurende 3 seconden (zelfs als tijdens het kinderslot de functie UITSCHAKELLEN van de oven beschikbaar is); als u op deze manier overgaat naar de standby-modus hoort u een geluidssignaal; na onderbreking van de stroomvoorziening en instelling van de actuele tijd; bij een lopende pyrolysecyclus schakelt de oven na het aanraken van  gedurende 3 seconden over naar de stand-bymodus als de oven is afgekoeld en de deur is ontgrendeld.

Verlaten van de stand-bymodus:

na het aanraken van de tiptoets  gedurende 3 seconden, gaat de overgang van de stand-bystand gepaard met een geluidssignaal.

Actieve modus

In deze modus kunt u de gewenste functies en programma's kiezen en instellingen wijzigen. De tiptoetsen voor functies, programma's en klok zijn actief, alsmede de functies die met 2 tiptoetsen tegelijkertijd worden geactiveerd: kinderslot en instellingen. De overige tiptoetsen worden actief indien dit noodzakelijk is voor het wijzigen van instellingen etc.

Auto-off: Als u niets doet (aanraken van actieve tiptoetsen) of wanneer geprogrammeerde acties ontbreken (ook na het einde van alle geprogrammeerde acties), schakelt de programmafunctie 30s na de laatste activiteit van de gebruiker of het einde van de laatste geprogrammeerde functie over op de stand-bystand.

In de actieve modus werkt de display met normale helderheid. Op de display wordt de actuele tijd getoond. Indien de kerntemperatuurmeter in de ovenruimte is geplaatst, wordt het symbool van de kerntemperatuurmeter getoond. Indien het kinderslot is ingesteld, wordt het symbool van het kinderslot getoond

().

Kinderslot

Het doel van het kinderslot is het blokkeren van de instelmogelijkheden van de oven of het blokkeren van de mogelijkheid om de oven in te schakelen.

Raak in de actieve modus tegelijkertijd de tiptoetsen  en  gedurende 3 seconden aan om het kinderslot te activeren, het symbool  verschijnt op de display. Om het kinderslot uit te schakelen, raakt u dezelfde tiptoetsen tegelijkertijd gedurende 3 seconden aan, het symbool  op de display dooft. Een actief kinderslot maakt het wijzigen van parameters onmogelijk, maar u kunt nog wel de oven uitzetten.

Verlichting

Telkens wanneer u de ovendeur opent, gaat de verlichting aan. Bovendien gaat de verlichting in de ovenruimte aan als de oven zich in de actieve modus bevindt. Deze verlichting blijft alleen in de stand-bymodus uitgeschakeld. Als de ovendeur langere tijd openstaat, schakelt de verlichting na ongeveer 5 minuten automatisch uit.

De verlichting bij de ECO-verwarmingsfuncties komt overeen met de beschrijving bij de verwarmingsfuncties.

De tiptoets  werkt onafhankelijk van de andere functies. Het aanraken van de tiptoets heeft geen invloed op het verloop van de overige functies en instellingen. De tiptoets  werkt niet in de stand-bystand.

Het licht in de oven brandt gedurende 30 seconden na het indrukken van de tiptoets .

Door de tiptoets  langere tijd aan te raken tijdens een actief programma gaat het licht continu branden, het wordt uitgeschakeld door de tiptoets  opnieuw aan te raken of nadat de verwarmingsfunctie (voor ingesteld programma) is afgelopen.

BEDIENING

U kunt de verlichting op een willekeurig moment doven door de tiptoets  aan te raken.

Koelventilator

De koelventilator werkt onafhankelijk van de ingestelde functie en de status van het bedieningspaneel. Bij het activeren van een willekeurige verwarmingsfunctie wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld. De koelventilator schakelt in als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 100°C en schakelt uit zodra de temperatuur lager is dan die waarde.

Bij stoom- en pyrolytische programma's werkt de koeling op twee snelheden en volgens de beschrijvingen van de programma's.

Voorverwarmen van de oven (Thermosymbool).

Het symbool  geeft aan dat minimaal een van de verwarmingselementen in de oven opwarmt. Dit symbool dooft zodra de gewenste temperatuur in de ovenruimte is bereikt. Na het bereiken van deze temperatuur zal dit symbool afwisselend branden en doven. Dit betekent dat de ingestelde temperatuur wordt gehandhaafd. Als u na het bereiken van de ingestelde temperatuur de temperatuur verlaagt, zal het symbool  pas weer gaan branden als de oven is afgekoeld beneden de ingestelde waarde.

Ovendeur

Tijdens de werking van de oven moet de deur gesloten zijn. Het openen van de deur veroorzaakt onderbreking van de actieve functie. Als de deur langer dan 90 minuten blijft openstaan, hoort u een geluidssignaal dat aangeeft dat de deur gesloten moet worden. U schakelt het signaal uit door een willekeurige tiptoets aan te raken of door de deur te sluiten. Als de deur korter dan 5 minuten openstaat, heeft dit geen invloed op het

actieve programma of de parameters ervan. Na deze tijd schakelt de oven uit veiligheidsoverwegingen over op de stand-bymodus (alle instellingen worden gewist).

Beperking van de werkingsduur

Indien de oven extreem lang werkt in een willekeurige verwarmingsfunctie, dan schakelt de programmafunctie uit veiligheidsoverwegingen de oven na de ingestelde tijd automatisch uit volgens het onderstaande voorbeeld. Na beëindiging van de verwarmingsfunctie schakelt de oven over op de stand-bystand.

Voorbeeld. Als de temperatuur in de ovenruimte 200°C bedraagt, dan worden de elektrische elementen na ca. 3 uur werken uitgeschakeld. Bij een temperatuur van 100°C gebeurt dit na ca. 10 uur.

Dit is een beveiliging van de oven tegen oververhitting.

Kookwekker

Instelling van de kookwekker is mogelijk in de actieve modus. Als u de tiptoets  kort aanraakt verschijnt het symbool  en de actuele waarde van de afgetelde tijd.

Als u de tiptoets  voor de tweede keer aanraakt gaat het symbool  knipperen en start de modus voor het instellen van de kookwekker.

Indien modus kunt u met de tiptoetsen  en  de waarde van de af te tellen tijd instellen. Met de tiptoets OK bevestigt u deze instelling. Door de tiptoetsen  en  tegelijkertijd aan te raken zet u de kookwekker op nul.

Als de kookwekker actief is in de actieve modus, toont de display het symbool .

U kunt de kookwekker maximaal instellen op 120 minuten.

De kookwekker onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie niet. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. Dit kunt u uitschakelen met een willekeurige tiptoets.

BEDIENING

Inschakelen verwarmingsfunctie

Raak in de actieve modus de tiptoets met het symbool voor de verwarmingsfunctie aan die zich aan de linkerkant van de display bevindt. In deze modus wordt het symbool van het gekozen programma 100% verlicht en de verlichting van de symbolen van de overige tiptoetsen wordt verlaagd naar 50%. De symbolen aan de rechterkant van de display die niet beschikbaar zijn voor de betreffende verwarmingsfunctie worden gedoofd en zijn niet langer actief.

Na het kiezen van de functie schakelt het bedieningspaneel automatisch over op het instellen van de temperatuur. De temperatuurwaarde en het symbool °C zijn volledig verlicht. De eerste getoonde temperatuur is de standaardtemperatuur voor de betreffende functie. U verandert de temperatuur met de tiptoetsen $\wedge$ en $\vee$ in stapjes van 5°C. De schaal is een lus. De minimum-, maximum- en standaardtemperatuur zijn voor iedere functie apart gedefinieerd. Naast de getallen verschijnt het symbool ---. Dit betekent dat de verwarmingselementen zijn uitgeschakeld. U bevestigt de gekozen temperatuur met de tiptoets OK.

De helderheid van de getoonde temperatuur daalt nu naar het normale werkniveau en op de display verschijnt de actuele tijd. Hierna start de oven met de gewenste functie en temperatuur.

BEDIENING

Verwarmingsfunctie en extra functies

Functieomschrijving		Uitvoering						Temperatuur [°C]		Standaard-temp. [°C]
		Licht	Verwarmings-element boven	Verwarmings-element grill	Verwarmings-element ventilator	Verwarmings-element onder	Heteluchtventilator	min.	max.	
Verwarmingsfunctie										
	Conventioneel	✓	✓			✓		30	280	200
	Gebak	✓	✓			✓	✓	30	280	180
	Hetelucht	✓			✓		✓	30	280	180
	Grill	✓		✓				30	280	250
	Supergrill	✓	✓	✓				30	280	250
	Turbogrill	✓	✓	✓			✓	30	280	200
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Roosteren	✓				✓		30	240	200
	Ontdooien	✓					✓	-	-	-
Extra functies										
	Temperatuur	volgens de beschrijving in de handleiding								
ECO	ECO-braden	volgens de beschrijving in de handleiding						30	280	200
	Licht	✓						-	-	-
	Snel verwarmen			✓	✓		✓	30	280	-
	Voorinstelbare programma's	volgens de beschrijving in de handleiding								
	Stoomprogramma's*	volgens de beschrijving in de handleiding								

* verkrijgbaar afhankelijk van het model

Bekijken en wijzigen van de instellingen tijdens de werking van de oven

Om de temperatuur in de ovenruimte tijdens de werking van de oven te controleren, raakt u tiptoets  kort aan. Raak opnieuw tiptoets  aan om de ingestelde temperatuur te controleren. Raak hem opnieuw aan om terug te keren naar het tonen van de actuele tijd.

Om de gewenste temperatuur tijdens de werking van de oven te wijzigen, raakt u tiptoets  enige tijd aan. Op de display verschijnt de actuele ingestelde temperatuur. Deze kunt u wijzigen met de tiptoetsen  en . Bevestig de nieuwe temperatuur met tiptoets OK. Totdat u bevestigt, blijft in de oven de voorgaande waarde ingesteld.

BEDIENING

Het bekijken van de ingestelde tijden vindt op dezelfde wijze plaats als het bekijken van de temperatuur. Om de ingestelde tijd tijdens de werking van de oven te controleren, raakt u tiptoets  kort aan. De tijd van de kookwekker wordt getoond. Raak opnieuw tiptoets  aan om de werkingsduur te controleren. Raak de tiptoets nogmaals aan om de eindtijd van de werking te tonen. Raak hem opnieuw aan om terug te keren naar het tonen van de actuele tijd.

Om de ingestelde tijd tijdens de werking van de oven te wijzigen, raakt u tiptoets  enige tijd aan. Op de display verschijnt de actuele ingestelde tijd. Deze kunt u wijzigen met de tiptoetsen  en . Bevestig de nieuwe instelling met tiptoets OK. Totdat u bevestigt, blijft in de oven de voorgaande waarde ingesteld.

Om de functie (programma) tijdens de werking van de oven te wijzigen, raakt u een tiptoets met een verwarmingsprogramma aan dat anders is dan het huidige programma. De tiptoets van het nieuw gekozen programma begint te knipperen en de verlichting van het huidige programma verandert niet. Bevestig met de tiptoets OK de keuze van het nieuwe programma. De tiptoets van het nieuwe programma stopt met knipperen en gaat continu branden en de tiptoets van het voorgaande programma dooft. Als u uw keuze niet bevestigd schakelt het bedieningspaneel terug naar de voorgaande status (huidige programma).

Tijdens het wijzigen van het programma in de loop van de werking, behoudt de ingestelde temperatuur de laatst ingestelde waarde.

Einde van de functie

Om de werking van de functie te beëindigen, raakt u tiptoets  enige tijd aan. De standaardfuncties werken voor onbepaalde tijd. Zelfstandig uitschakelen van de oven is alleen mogelijk bij activering van de functie voor de werkingsduur van de oven of de functie voor uitgestelde werking van de oven. Een uitzondering hierop is de functie pyroly-

tische reiniging.

Werkingsduur (automatisch uitschakelen)

Het instellen van de werkingsduur van de oven betekent dat de oven automatisch uitschakelt na het verstrijken van de ingestelde tijd na activering van deze modus. Het is mogelijk een werkingsduur van de oven in te stellen van 1 minuut tot 10 uur. U activeert de werkingsduur van de oven door tijdens de werking van een functie tiptoets  enige tijd aan te raken. Op de display begint het symbool van de kookwekker  te knipperen.

Raak opnieuw tiptoets  aan. Op de display verschijnt het symbool . U kunt nu de werkingsduur van de oven instellen met de tiptoets . Deze bevestigt u vervolgens met de tiptoets OK.

U kunt de instelling van de werkingsduur corrigeren met de tiptoetsen  en . Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.

U kunt de ingestelde werkingsduur van de oven uitschakelen door met de tiptoets  de waarde 0:00 in te stellen deze te bevestigen met OK.

Het uitschakelen van de oven onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie. Na het verstrijken van de ingestelde werkingsduur hoort u een geluidssignaal. Dit kunt u uitschakelen met een willekeurige tiptoets, met uitzondering van . Nadat het geluidssignaal is uitgeschakeld, worden de instellingen van functies en temperaturen gereset en gaat het licht 30 seconden branden. Het symbool  dooft. Na nog eens 60 seconden schakelt de oven over op de stand-bymodus.

Opgelet: Als u tiptoets  gebruikt om het alarm uit te zetten, schakelt het bedieningspaneel automatisch over op het wijzigen van de uitgestelde starttijd van de oven.

Vertraagde start (automatisch inschakelen en uitschakelen)

Uitgesteld starten van de oven is het automatisch inschakelen van de oven op een bepaald tijdstip en vervolgens het automatisch

BEDIENING

uitschakelen van de oven na de ingestelde werkingstijd. Het is mogelijk een uitgestelde starttijd van de oven in te stellen van 1 minuut tot 10 uur. De werkingstijd kan tot 10 uur bedragen. Om de uitgestelde start van de oven te activeren, moet u eerst de functie werkingsduur van de oven starten. Op de display verschijnt het symbool $\rightarrow|$. Raak vervolgens tiptoets $\odot$ gedurende enige tijd aan. Op de display begint het symbool van de kookwekker $\triangle$ te knipperen. Raak tiptoets $\odot$ tweemaal aan. Op de display begint het symbool $\rightarrow|$ te knipperen. U kunt nu de exacte starttijd van de oven instellen met de tiptoets $\wedge$. Bevestig deze vervolgens met de tiptoets OK.

Na bevestiging van de starttijd branden de symbolen $\rightarrow|$ en $\rightarrow|$ continu en op de klok wordt opnieuw de actuele tijd getoond.

De starttijd van de oven kunt u corrigeren met de tiptoetsen $\wedge$ en $\vee$. Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.

De werkingsduur van de oven kunt u uitschakelen door met tiptoets $\vee$ de tijd op de laagst mogelijke waarde in te stellen en te bevestigen met OK.

Na automatische uitschakeling van de oven dooft het symbool $\rightarrow|$.

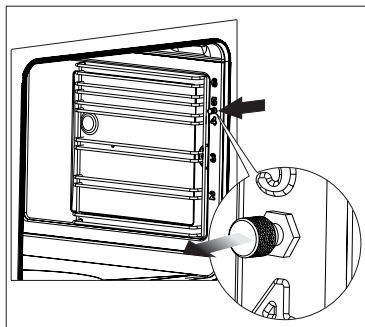
Na het verstrijken van de ingestelde werkingsduur hoort u een geluidssignaal. Dit kunt u uitschakelen met een willekeurige tiptoets. Nadat het geluidssignaal is uitgeschakeld, worden de instellingen van functies en temperaturen gereset en gaat het licht 30 seconden branden. Het symbool $\rightarrow|$ dooft. Na nog eens 60 seconden schakelt de oven over op de stand-bymodus.

BEDIENING

Temperatuurvoeler - kerntemperatuurmeter

U kunt de kerntemperatuurmeter op een willekeurig moment in het contact steken.

Opgelet. Het contact voor de kerntemperatuurmeter is beveiligd met een afdekdopje. Verwijder het afdekdopje voordat u de kerntemperatuurmeter gaat gebruiken.



In de stand-bymodus en de actieve modus veroorzaakt dit alleen het branden van het symbool van de kerntemperatuurmeter  zonder dat dit de werking van de oven beïnvloedt.

In de bedrijfsmodus (met ingestelde functie en temperatuur) veroorzaakt het inbrengen van de kerntemperatuurmeter het branden van het symbool  en twee temperaturen: aan de linkerkant ziet u de actuele temperatuur van de kerntemperatuurmeter en aan de rechterkant de ingestelde temperatuur (standaard 75°C).

Met de tiptoetsen  en  kunt u de ingestelde temperatuur van de kerntemperatuurmeter direct wijzigen. Door bevestiging met de tiptoets OK wordt de nieuwe instelling opgeslagen. Als u 5 seconden niets doet keert de oven terug naar de eerder opgeslagen instelling.

Na bevestiging van de temperatuur van de kerntemperatuurmeter zal de oven de gewenste temperatuur van de oven in stand houden totdat de ingestelde temperatuur

van de kerntemperatuurmeter is bereikt. Vervolgens wordt de verwarming uitgeschakeld en hoort u een geluidssignaal.

U schakelt het alarm van de kerntemperatuurmeter uit door een willekeurige tiptoets aan te raken (uitgezonderd ) of door de deur te openen. Als u het alarm op deze wijze uitschakelt worden hoe de functie- en temperatuurinstellingen gewist. Als u 60 seconden niets doet, schakelt de oven naar de stand-bymodus.

Als u het alarm uitschakelt met de tiptoets  betekent dit dat u een nieuwe waarde kunt instellen voor de kerntemperatuurmeter. Na bevestiging van de nieuwe temperatuur met de tiptoets OK wordt het programma voortgezet volgens de opgeslagen functie- en temperatuurparameters van de ovenruimte.

Wanneer u de kerntemperatuurmeter tijdens de werking verwijderd (na bevestiging van de temperatuur van de kerntemperatuurmeter) wordt dit gezien als een fout (mogelijke beschadiging van de kerntemperatuurmeter) en het programma wordt onderbroken.

Gebruik van de kerntemperatuurmeter blokkeert de mogelijkheid om de oven automatisch in- en uit te schakelen. Het inbrengen van de kerntemperatuurmeter wist eerder ingestelde werkingstijden en de functie van de tiptoets  wordt beperkt tot bediening van de kookwekker. Het gebruik van de kerntemperatuurmeter heeft geen invloed op de gebruikte functie en de temperatuur van de ovenruimte – deze kunt u op dezelfde manier wijzigen als u geen kerntemperatuurmeter gebruikt.

Temperaturen voor de kerntemperatuurmeter

Vleessoort	Temperatuur [°C]
Varkensvlees	85 - 90
Rundvlees	80 - 85
Kalfsvlees	75 - 80
Lamsvlees	80 - 85
Wild	80 - 85

Opgelet: Gebruik uitsluitend de kerntemperatuurmeter die is meegeleverd met de oven.

BEDIENING

Vooringestelde programma's

Dit is een verzameling programma's met bepaalde instellingen voor functies, temperaturen, maar ook baktijden die het meest geschikt zijn voor het betreffende gerecht.

Raak in de actieve modus tiptoets  aan, het keuzemenu voor vooringestelde programma's schakelt in - op de display verschijnt de ovenfunctie die is aangeduid als P01. Kies met de tiptoetsen  en  het gewenste programma uit onderstaande tabel. Bevestig vervolgens de programmakeuze met tiptoets  en de oven start.

Programma	Beschrijving	Elementen van de oven	Temperatuur	Snel verwarmen	Verwarmingsfunctie
P01	Vlees (rundvlees, lamsvlees, varkensvlees)	Hetelucht - niveau 2 van onder - 120 minuten	180°C		
P02	Hele kip (ca 1,5 kg)	Grill + ventilator - niveau 2 van onder - 85 minuten	190°C		
P03	Hele eend (ca. 2 kg)	Grill + ventilator - niveau 2 van onder - 120 minuten	180°C		
P04	Gans (ca. 3 kg)	Grill + ventilator - niveau 1 van onder - 130 minuten	170°C		
P05	Kalkoen (ca. 2,5 kg)	Grill + ventilator - niveau 1 van onder - 155 minuten	170°C		
P06	Gevogelte (vleugels, poten)	Verwarmingselementen onder + boven, niveau 2 van onder 60 minuten, snel verwarmen	180°C	JA	
P07	Pizza, pita, tortilla, broodjes	Verwarmingselementen onder + boven, niveau 1 van onder - 10 minuten, snel verwarmen	230°C	JA	
P08	Lasagne, wortel groenten, kant-en-klare bevroren gerechten	Verwarmingselementen onder + boven, niveau 2 van onder - 30 minuten, snel verwarmen	230°C	JA	

BEDIENING

P09	Focaccia	Verwarmingselementen onder + boven, niveau 2 van onder - 15 minuten, snel verwarmen	220°C	JA	
P10	Ovenschotel met groenten en vlees	Verwarmingselementen onder + boven, niveau 2 van onder - 25 minuten snel verwarmen	180°C	JA	
P11	Biscuittaart	Verwarmingselementen onder + boven, niveau 2 van onder - 45 minuten, verwarmde oven	160°C		
P12	Muffins, luxe broodjes	Hetelucht - niveau 3 van onder - 35 minuten	160°C		
P13	Pap, haverhout, graan-koekjes	Hetelucht - niveau 3 van onder - 15 minuten	180°C		
P14	Vruchtengebak	Verwarmingselementen onder + boven, niveau 2 van onder - 60 minuten snel verwarmen	180°C	JA	
P15	Brood	Verwarmingselementen onder + boven, niveau 2 van onder - 60 minuten	210°C		
P16	Rijzen van deeg	Verwarmingselementen onder + boven, niveau 2 van onder - 20 minuten	30°C		
P17	Drogen	Hetelucht - niveau 2 van onder - 3, 4, 5 uur	50°C		
P18	Frietjes	Verwarmingselementen onder + boven, niveau 2 van onder - 20 minuten snel verwarmen	220°C	JA	
P19	Kant-en-klare gerechten (vegetarisch, vleespastei, vis, falafel, burgers)	Hetelucht - niveau 2 van onder - 10 minuten snel verwarmen	230°C	JA	

U kunt ieder vooringesteld programma wijzigen, bv. de gewenste temperatuur of de werkingsduur van de oven. Volg hiervoor de verschillende punten van de handleiding ("Bekijken en wijzigen van de instellingen tijdens de werking van de oven" en "Automatisch in- en uitschakelen van de oven"). Na het invoeren van wijzigingen is het programma geen "vooringesteld programma" meer. De ingevoerde wijzigingen zijn slechts eenmaal actief en veroorzaken geen wijziging van de parameters van het vooringestelde programma bij een volgende start.

Voringesteld programma met snelle opwarming

Sommige programma's vereisen dat de oven

wordt voorverwarmd tot een bepaalde temperatuur. Ze zijn als dusdanig gemarkeerd in de bovenstaande tabel. Na het kiezen van een van de vooringestelde programma's met voorverwarming en bevestiging van het programma met tiptoets OK verschijnt op de display de actuele temperatuur in de ovenruimte. Na het bereiken van de vereiste temperatuur hoort u een geluidssignaal dat stopt zodra u de deur opent. Zet het gerecht in de oven en sluit de deur. Op dit moment begint het eigenlijke bakprogramma.

Opgelet: Het is niet aan te raden om wijzigingen aan te brengen in het vooringestelde programma als snelle opwarming van de oven actief is. Het aanbrengen van wijzigingen annuleert het vooringestelde programma en het apparaat gaat werken met de actueel ingestelde functie, tijd en temperatuur.

BEDIENING

Einde van het vooringestelde programma

Het einde is identiek als bij automatische uitschakeling van de oven: u hoort een geluidssignaal.

ECO-functie

De keuze van een ECO-programma wordt aangeduid door de verlichte ECO-tiptoets. Tijdens de ECO-modus is de ovenverlichting standaard uitgeschakeld, door de tiptoets  aan te raken, wordt de verlichting 10 seconden ingeschakeld. Het is niet mogelijk om de verlichting permanent in te schakelen.

Snel verwarmen van de oven

Voor het snel opwarmen van de oven kunt u de functie "Snel verwarmen" activeren. Raak in de actieve modus de tiptoets  aan. Als de functie actief is zijn de tiptoetsen van de verwarming hij en de tiptoets  verlicht. De oven werkt met het maximaal mogelijke vermogen. De functie is beschikbaar voor alle verwarmingsfuncties met uitzondering van de functie Ontdooien en Reinigen. Bij deze laatste functies resulteert het aanraken van de tiptoets in een geluidssignaal.

Na het bereiken van de gewenste temperatuur hoort u een geluidssignaal. U keert terug naar verwarmen in overeenstemming met de gekozen functie en de oven houdt de temperatuur in stand.

U kunt de functie Snel verwarmen op ieder moment stopzetten door het aanraken van de tiptoets .

Functie Soft Steam

Uw oven is uitgerust met de functie Soft Steam (tiptoets ). Aan het begin van het proces wordt stoom gevormd die een positieve invloed heeft op sommige gerechten die in de oven worden bereid. In de bodem van de ovenruimte bevindt zich een uit-

sparing waarin u voordat u de oven gaat voorverwarmen 150 ml schoon, koud water moet gieten. Voeg geen kruiden toe. Raak in de actieve modus de tiptoets  van de functie Soft Steam aan. Plaats na ongeveer 5 minuten, als de oven bezig is met voorverwarmen, het gerecht in de ovenruimte en sluit de deur.

Opgelet: Zorg ervoor dat er na afloop geen water overblijft in de uitsparing. Verwijder het water met een doekje zodra de oven is afgekoeld.

Controleer of de oven afgekoeld is, voordat u het water verwijder.

Doordat er stoom in de ovenruimte aanwezig is, kan er aan de binnenkant van de deur en op de wanden van de oven water condenseren. Verwijder het overtollige water na ieder gebruik van de oven.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Tabellen met voorbeeldinstellingen van de oven

Bakken van taarten

	Soort voedingsmiddel	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Taarten in vormen	Biscuittaart	Ronde zwarte taartvorm op het rooster gezet	1-2		170 – 200 ¹⁾	38 – 50 ²⁾
	Brioche/tulband	Ronde of rechthoekige zwarte tulbandvorm op het rooster gezet	1-2		160 – 170 ¹⁾	25 – 40 ²⁾
	Brioche/tulband	Ronde of rechthoekige zwarte tulbandvorm op het rooster gezet	3		150 – 160	25 – 40
	Vetvrij biscuit-deeg	Ronde of vierkante taartvorm met zwarte coating op het rooster gezet	1-2		170-180 ¹⁾	38 - 45 ²⁾
	Appeltaart	Ronde of vierkante zwarte taartvorm op het rooster gezet	1-2		190-200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾
Plaattaart	Kleine taart muffins	Papieren vorm van circa Ø 48 mm op bakplaat	3		155-160 ¹⁾	37 - 45 ²⁾
		Papieren vorm van circa Ø 48 mm op bakplaat	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papieren vorm van circa Ø 48 mm op bakplaat	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papieren vorm van circa Ø 48 mm op bakplaat	3		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
	Spritsen	2 - Bakblik of bakplaat 4 - Bakblik	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
		Bakblik	2		150-160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
		Bakblik	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		Bakblik	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		2 - Bakblik of bakplaat 4 - Bakblik	2 + 4		160-175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾

¹⁾ Verwarm de lege oven voor gedurende 5 minuten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

²⁾ Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte.

Belangrijk!

De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

- Probeer de meegeleverde bakplaten te gebruiken.
- Als u uw eigen bakplaten en bakvormen gebruikt, plaats ze dan op het rooster. We raden aan zwarte bakplaten te gebruiken, omdat deze de warmte het beste geleiden en de baktijd verkorten.
- We raden het gebruik van schalen en vormen met een licht en glanzend oppervlak af, omdat dit ertoe kan leiden dat de onderkant van de taart niet gaar wordt (bij gebruik van de functie onderverwarming + bovenverwarming).
- Bij de heteluchtfunctie is het niet nodig om de ovenruimte voor te verwarmen. Bij de overige functies moet de ovenruimte worden opgewarmd tot de gewenste temperatuur voordat u het gerecht in de oven zet (het controlelampje moet doven).
- Controleer voordat u het uit de oven haalt de kwaliteit van het gebak door er met een houten prikker in te prikken (het gebak is goed wanneer de prikker schoon en droog uit het gebak komt).
- Laat het gebak na het bakken nog ongeveer 5 minuten in de verwarmde oven staan.
- De baktemperatuur bij toepassing van de heteluchtfunctie is meestal 20-30°C lager dan bij de conventionele functie (bovenverwarming + onderverwarming).
- De parameters voor de bakproducten in de tabel zijn bij benadering en kunnen vrij worden aangepast aan uw culinaire voorkeuren of ervaring.

Wanneer de informatie in kookboeken aanzienlijk afwijkt van de waarden die staan vermeld in de gebruiksaanwijzing, kunt u zich het beste houden aan de waarden uit deze gebruiksaanwijzing.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Bakken van vlees en groenten

Soort voedingsmiddel	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Rundvlees	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – rooster / 1 – bakplaat		225 - 250	120 – 150
Rundvlees	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – rooster / 1 – bakplaat		160 - 180	120 – 160
Rundvlees	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – rooster / 1 – bakplaat		180 - 190	100 – 150
Varkensvlees	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – rooster / 1 – bakplaat		160 - 230	90 – 150
Varkensvlees	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – rooster / 1 – bakplaat		160 - 190	90 – 150
Varkensvlees	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		180 - 190	100 – 150
Kip	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		180 - 190	70 – 90
Kip	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		160 - 180	45 – 60
Kip	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		175 - 190	60 – 70
Vis	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		190	60 – 70
Vis	Rooster + vaatwerk met deksel	2 – rooster, vaatwerk op rooster		210 - 220	45 – 60
Vis	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		160 - 180	45 – 60
Groenten	Grillplaat	2		190 - 210	40 – 50
Groenten	Grillplaat	3		170 - 190	40 – 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte.

Belangrijk!

De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

- Bereid porties vlees die zwaarder zijn dan 1 kg in de oven, kleinere porties kunt u beter op de kookplaat bereiden.
- Gebruik vuurvaste schalen voor de bereiding, ook de handvaten moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Bij bereiding op een rooster of het spit bevelen wij aan om een bakblik op het onderste niveau te plaatsen. Het vet uit het gerecht druppelt dan niet rechtstreeks in de ovenruimte, maar op de bakplaat.
- Om het braadstuk sappiger te maken, kunt u een kleine hoeveelheid water toevoegen aan het bakblik voor het opvangen van vet. Zo droogt uw gerecht niet uit.

Keer het vlees tijdens de baktijd minimaal een keer op de andere kant (halverwege de baktijd) en bedruip het vlees tijdens het bakken met de ontstane saus of heet, ongezoeten water. Bedruip het vlees niet met koud water;.

Pizza

Soort voedingsmiddel Pizza	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Vers	Bakblik	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Vers, dunne bodem	Bakblik	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Bevroren, dunne bodem	Rooster	2-3		2)	2)
Bevroren, dikke bodem	Rooster	2-3		2)	2)

1) Verwarm de lege oven voor
2) Volg de informatie op de verpakking

Belangrijk!

De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Grillen

Soort voedingsmiddel	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Toast van witbrood	Rooster	4		220 ¹⁾	3 - 7
Toast van witbrood	Rooster	4		220 ¹⁾	3 - 7
Kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		180 - 190	70 – 90
Vis	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		190	60 – 70
Groenten	Grillplaat	3		170 - 190	40 - 50

¹⁾ Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Belangrijk!

De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

Verwarmingsfunctie ECO

- bij gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

Aanbevolen parameters bij gebruik van de verwarmingsfunctie ECO

Soort voedingsmiddel	Functie	Temperatuur [°C]	Niveau	Tijd [min]
Biscuittaart		180 - 200	2-3	50 - 70
Brioche/ tulband		180 - 200	2	50 - 70
Vis		190 - 210	2	45 - 60
Rundvlees		200 - 220	3	90 - 120
Varkensvlees		200 - 220	2	90 - 160
Kip		180 - 200	2	80 - 100

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Tabellen met testgerechten

Tabellen met testgerechten in overeenstemming met de norm EN 60350-1.
Bakken van taarten

Soort voedingsmiddel	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Kleine taart	Bakblik	3		155 ¹⁾	28-32
	Bakblik	3		155 ¹⁾	23-26
	Bakblik	3		150 ¹⁾	26-30
	Bakblik Grillplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		150 ¹⁾	27-30
Spritsen (strepen)	Bakblik	3		150-160 ¹⁾	30-40
	Bakblik	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Bakblik	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Bakblik Grillplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160-175 ¹⁾	25-35
Vetvrij biscuitdeeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø26cm_	2		170-180 ¹⁾	38-46
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø20cm_	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter, linksvoor		180-200 ¹⁾	50-65

¹⁾ Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Grillen

Soort voedingsmiddel	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Toast van witbrood	Rooster	4		220 ¹⁾	3 - 7
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		220 ¹⁾	1 pagina 13 - 18 2 pagina 10 - 15

¹⁾ Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

Soort voedingsmiddel	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Hele kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180-190	70-90

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de stand “uit” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

• Stoomreiniging – Steam Clean:

- giet 0,25l water (1 glas) in een kommetje dat u op het eerste niveau van onder in de oven plaatst,
 - sluit de deur van de oven,
 - stel de temperatuurknop in op stand 50°C, en de functieknop op de functie verwarmingselement onderaan ,
 - warm de ovenkamer ongeveer 30 minuten op,
 - open de deur van de oven, reinig de binnenkant van de oven met een doek of sponsje en was de oven daarna uit met warm water met afwasmiddel.
- Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

Opgelet!

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

Kalkaanslag op de bodem van de kamer verwijderen na gebruik van de functie Soft Steam:

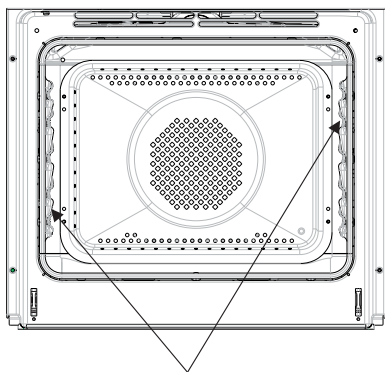
- giet ongeveer 250 ml azijn van 6% zonder toegevoegde kruiden in de groeven op de bodem van de ovenruimte,
- laat de azijn bij kamertemperatuur 30 minuten inwerken zodat de kalkaanslag oplost,
- reinig de groeven met warm water en een zacht doekje.

Opgelet: We raden aan om de oven na elke 5-10 cycli met de functie Soft Steam te reinigen.

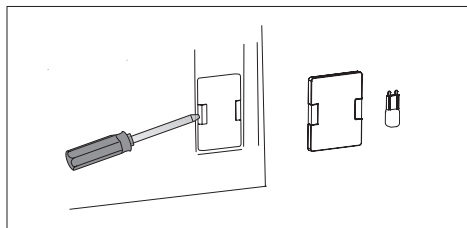
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. hiermee voorkomt u elektrische schokken.



Ovenverlichting

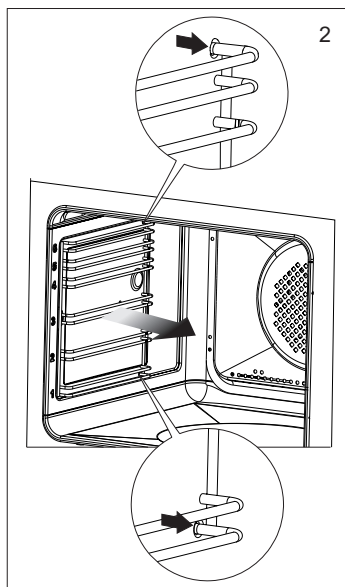
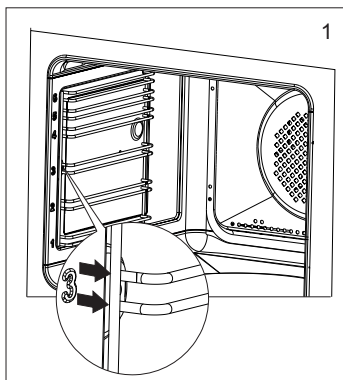


1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Als de oven is uitgerust met telescoopgeleiders moet u deze verwijderen.
4. Gebruik een platte schroevendraaier om de klem van het kapje van de lamp los te maken, verwijder het kapje en maak het schoon. Droog het zorgvuldig af.
5. Verwijder het halogeenlampje door het naar beneden te schuiven. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe: G9.
 - spanning 230V
 - vermogen 25W
6. Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
7. Plaats het lampenkapje en de dichting. Vastschroeven.

Attentie: Zorg ervoor dat u het geplaatste halogeenlampje niet direct met uw vingers aanraakt!

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

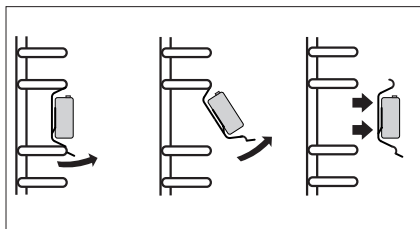
- Fornuizen die zijn aangeduid met de letter **D** zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.



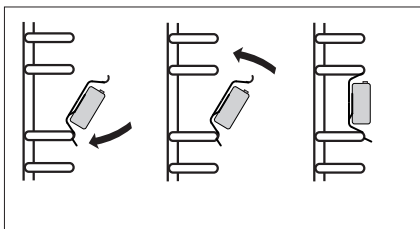
- Fornuizen die zijn aangeduid met de letters **Dp** hebben roestvrijstalen geleiders die zijn bevestigd aan de zijwandgeleiders. Verwijder en reinig deze geleiders samen met de zijwandgeleiders. Trek de geleiders uit voordat u er een bakblik op plaatst (als de oven heet is, haak dan de achterste rand van het bakblik aan de geleiders en trek ze naar voren) en schuif ze vervolgens samen met het bakblik weer naar binnen.

Attentie!

De telescoopgeleiders niet wassen in de afwasmachine.



Verwijderen van de telescoopgeleiders

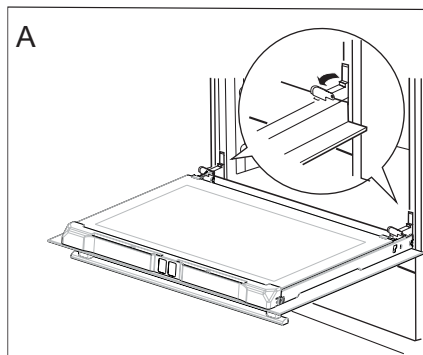


Installeren van de telescoopgeleiders

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Wegnemen van de deur

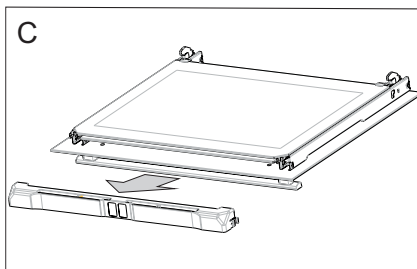
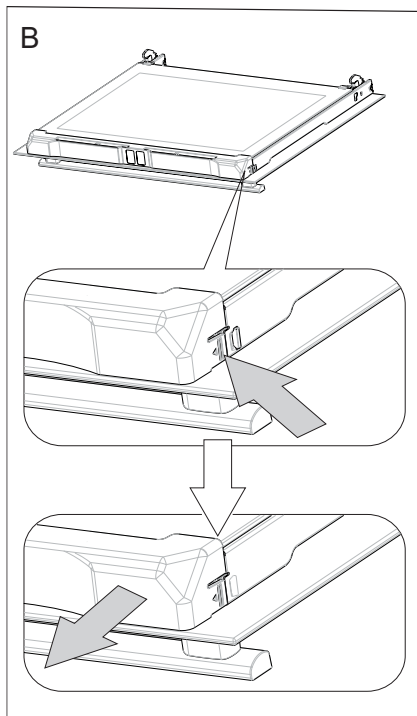
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.



Wegnemen van de deur

Verwijderen van de binnenruit

1. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig.B, C)



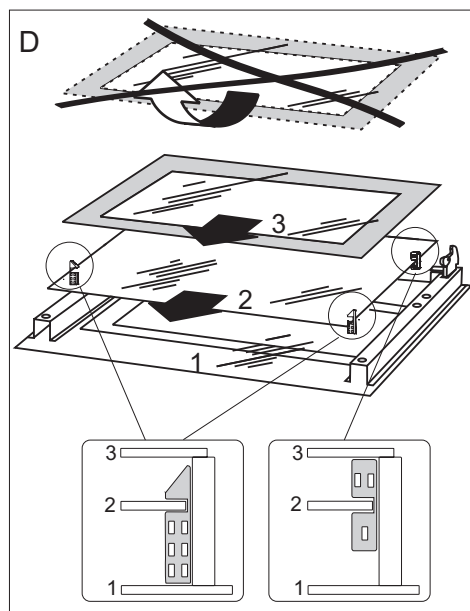
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

2. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).

3. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.

Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.



Verwijderen van de binnenruit

Periodieke controle

Naast het lopende onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bedienings-elementen en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste één maal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde gebreken verhelpen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

Opgelet!

Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

- Schakel alle componenten van de oven uit
- Onderbreek de stroomtoevoer
- Omdat u zelf kleine storingen kunt verhelpen volgens de onderstaande aanwijzingen, dient u het apparaat eerst te controleren aan de hand van de punten in de volgende tabel, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
1. Het apparaat werkt niet	stroomuitval	controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2. De verlichting van de oven werkt niet	loszittende of beschadigde gloeilamp	vervang de doorgebrande gloeilamp (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)
3. De display van het bedieningspaneel geeft cyclisch de tijd "0.00" aan	het apparaat was losgekoppeld van het lichtnet of er was een tijdelijke stroomstoring	stel de actuele tijd in (zie "Bediening programmafunctie").
4. De ventilator bij het heteluchtverwarmingselement werkt niet	Gevaar voor oververhitting! De stroomvoorziening van de oven onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	
5. Fout E1 op de display	fout voeler van de kerntemperatuurmeter	u kunt de oven gebruiken zonder kerntemperatuurmeter
6. Fout E0 op de display	fout temperatuurvoeler ovenruimte	koppel de oven los van het lichtnet (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice

Als het probleem hiermee niet is opgelost, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de storing melden aan de servicecentrum. Opgelet! Alle reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel van de servicedienst worden uitgevoerd.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	220-240V ~ 50/60 Hz
Nominaal vermogen	3,6 kW
Afmetingen van het fornuis	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	 ECO
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + grill + ventilator)	 ECO
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	 ECO

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,*
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,*
- *Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,*

en dat het product daarom gemerkt is met  en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.
