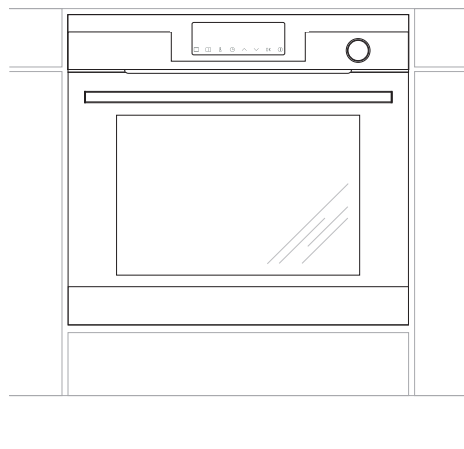




12263.3eTcpDScJS / EBSX 949 610 S

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	31
TECHNISCHE DATEN	37
	FR
CONSEILS DE SÉCURITÉ	39
COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	41
DESCRIPTION DU PRODUIT	43
INSTALLATION	45
FONCTIONNEMENT	47
CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES	59
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	65
DONNÉES TECHNIQUES	71
	EN
SAFETY INSTRUCTIONS	73
HOW TO SAVE ENERGY	75
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	77
INSTALLATION	79
OPERATION	81
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS	92
CLEANING AND MAINTENANCE	98
TECHNICAL DATA	104
	NL
VEILIGHEIDSinSTRUCTIES	106
ENERGIEBESPARING	108
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL	110
INSTALLATIE	112
BEDIENING	114
BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS	126
REINIGING EN ONDERHOUD	132
TECHNISCHE GEGEVENS	138

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.

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



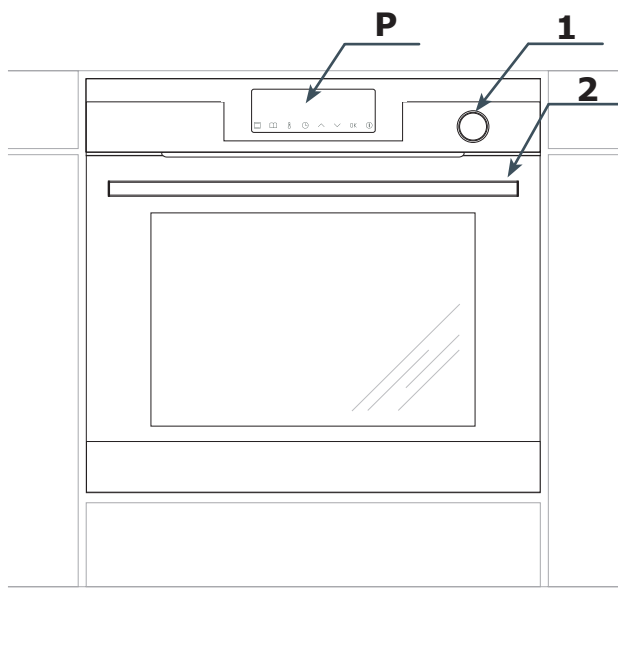
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben.

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



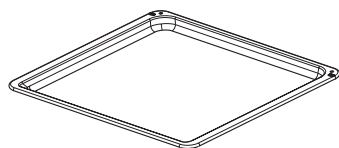
P Elektronisches Programmierer

1. Wasserschublade

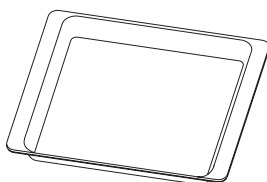
2. Türgriff

IHR HERD STELLT SICH VOR

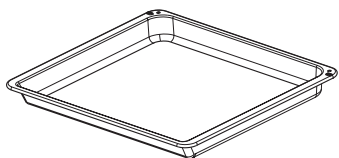
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



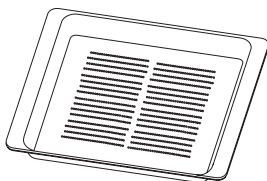
*Backblech**



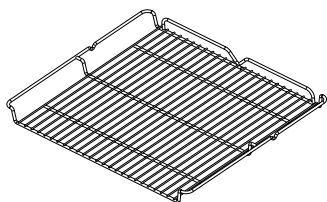
Ungelochtes Garblech



*Bratblech**



Gelochtes Garblech

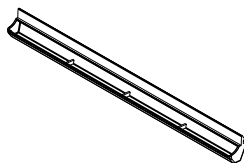


*Grillrost
(Gitterrost)*

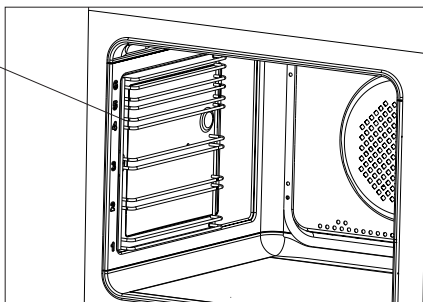
Auffangbehälter

Der Auffangbehälter ist werksseitig an der Backofentür angebracht.

Er fängt das Kondenswasser auf, das von der Backofentür abläuft, wenn diese nach dem Dampfprogramm geöffnet wird.



Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

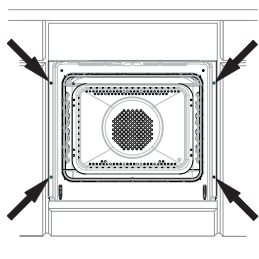
INSTALLATION

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 beigelegten 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.

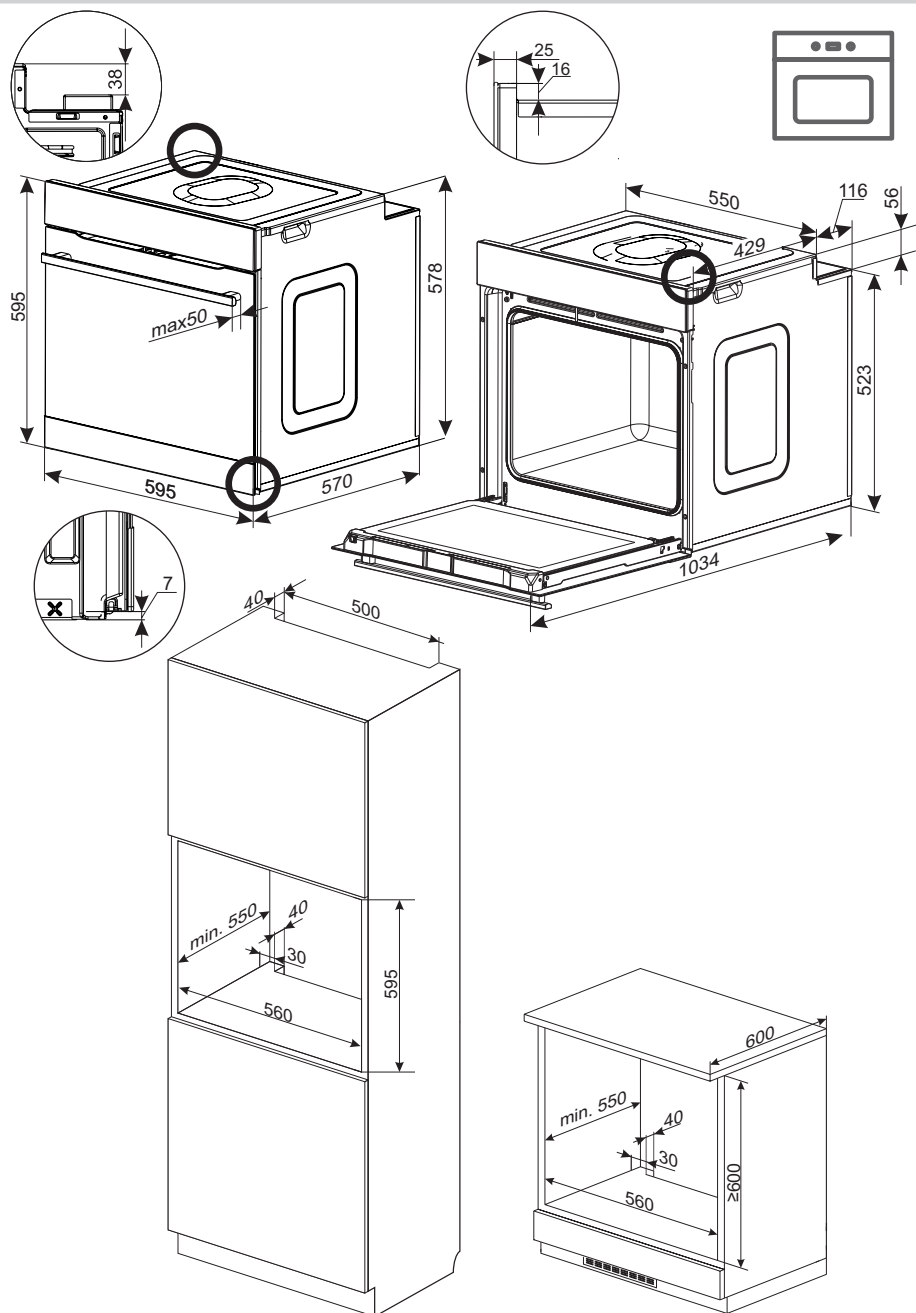
Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm², 1,5 m lang, 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.
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position  oder  (eine genaue Beschreibung dieser Funktionen finden Sie weiter unten in dieser Anleitung).

Drehen Sie den Temperaturschalter des Backofens auf 250°C. 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.

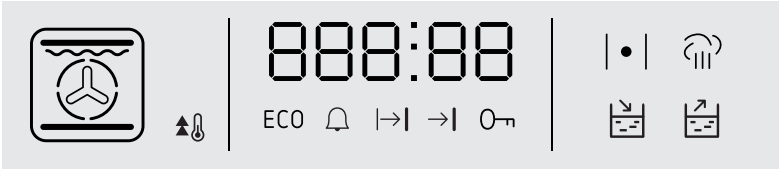
Bedienfeld

Der Hauptschalter  befindet sich rechts im Display. 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

Elektronischer Programmierer



Der Programmierer verfügt über eine LED-Anzeige und 8 Tastsensoren (die Sensoren sind nicht beleuchtet):

Sensor	Beschreibung	Sensor	Beschreibung
	Ein-Aus-Schalter (StandBy-Betrieb)		Einstellen der Uhr
	Backofenfunktionen		Plus / nach oben [+]
	Voreingestellte Programme		Minus / nach unten [-]
	Einstellen der Temperatur	OK	- Bestätigung

Hinweis: Jede Benutzung eines Sensors wird durch einen Signalton bestätigt. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

Beheizungsarten im Display

Je nach gewählter Beheizungsart leuchten im entsprechenden Anzeigebereich folgende Symbole auf:

	Backofenbeleuchtung		Turbo-Grill
	Schnellaufheizung		Super-Grill
	ECO		Pizza
	Heißluft		Anbräunen
	Konventionelle Beheizung		Anbraten
	Kuchen		Auftauen
	Grill		Funktion je nach Backofentyp

BEDIENUNG

Zusatzfunktionen*

-  Aktivitätssymbol der Schnelllaufheizung
-  ECO-Funktion aktiv
-  Timer aktiv
-  Automatischer Betrieb
-  Halbautomatischer Betrieb
-  Kindersicherung aktiv
-  Vorheizen des Backofens
-  Aktivitätssymbol der Dampfreinigung
-  Symbol Wasserbehälter füllen
-  Symbol Wasserbehälter leeren

* je nach Modell

Anschließen an den Netzstrom

Nach dem Anschließen an den Netzstrom (oder bei Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall) schaltet der Backofen auf die Funktion zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit, im Display blinkt . Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.

Hinweis! Bei einem Stromausfall werden alle eingegebenen Parameter, wie Betriebszeit, Temperatur und Funktion, gelöscht. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen sie erneut eingegeben werden. Bei einer Unterbrechung der pyrolytischen Reinigung (oder einer Türblockade aus einem anderen Grund), muss der Backofen vor dem Einstellen der Uhrzeit auskühlen und die Tür muss geöffnet werden.

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach dem Anschließen an den Netzstrom blinken in der Anzeige die Minutenziffern . Zum Eingeben der aktuellen Uhrzeit dienen die Sensoren  und . Um auf die Stundenziffern umzuschalten, berühren Sie einmal den Sensor  und stellen Sie mit den Sensoren  und  die richtige Zeit ein. Berühren Sie nochmals den Sensor , um die aktuelle Uhrzeit zu bestätigen. Wenn die Uhrzeit erfolgreich eingestellt wurde, erklingt ein Signalton. **Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern**, drücken und halten Sie, während sich der Backofen im Standby befindet, den Sensor , bis im Display das Symbol  erscheint, drücken Sie nochmals den Sensor  und die Ziffern beginnen 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. Die Helligkeit und die Zeiten mit geringerer Leuchtstärke können nicht geändert werden.

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 Backraum eingeschaltet. Nur im Standby schaltet sich die Beleuchtung aus. Wenn die Backofentür über längere Zeit offen bleibt, schaltet sich die Beleuchtung nach etwa 10 Minuten automatisch aus.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse funktioniert unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Stand des Programmierers. Der Kühlmotor schaltet sich automatisch ein, wenn irgendeine Funktion aktiviert wird. Der Kühlmotor bleibt so lange eingeschaltet, wie die Temperatur im Backraum über 80°C ist. Unterhalb dieser Temperatur schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus.

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 Sie die eingestellte Temperatur nach deren Erreichen reduzieren, leuchtet das Symbol  erst wieder auf, wenn sich der Backofen auf unter die neue eingestellte

Temperatur abgekühlt hat.

Backofenfunktionen

Rufen Sie im Aktivmodus durch Berühren des Sensors  das Menü der Funktionswahl auf - im Display erscheint die jeweilige, mit „1“ gekennzeichnete Backofenfunktion. Wählen Sie mit den Sensoren  und  die gewünschte Funktion aus der untenstehenden Tabelle. Bestätigen Sie dann die Funktionswahl mit dem Sensor OK. Wählen Sie im nächsten Schritt die entsprechende Temperatur mit den Sensoren  und , oder lassen Sie den voreingestellten Wert. Nach der Bestätigung mit dem Sensor OK setzt sich der Backofen in Betrieb.

BEDIENUNG

Beschreibung der Funktion		Ablauf						Temperatur [°C]		Voreingestellte Temperatur [°C]
		Licht	Oberhitze	Grill	Lüfter-Heiz- element	Unterhitze	Umluftgebläse	min.	max.	
	Licht	✓						-	-	-
	Schnellaufheizung	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	ECO-Garen	✓						30	280	170
	Umluft	✓			✓		✓	30	280	170
	Konventionell	✓	✓			✓		30	280	180
	Kuchen	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Drehspieß/Grill	✓		✓				30	280	220
	Turbo-Grill	✓	✓	✓			✓	30	280	190
	Super-Grill	✓	✓	✓				30	280	220
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Anbraten	✓				✓		30	240	200
	Auftauen	✓					✓	-	-	-
	Dampfreinigung	✓								90

* je nach Modell

Hinweis: Wenn Sie nach Aufrufen des Menüs der Funktionswahl 10 Sekunden lang keinen Sensor benutzen, wird in den Aktivmodus umgeschaltet, was bedeutet, dass die bereits eingegebenen Einstellungen gelöscht werden.

BEDIENUNG

Während der Backofen in Betrieb ist

Um die aktive Funktion des Backofens zu ändern, drücken und halten Sie den Sensor . Um das Wahlmenü mit den voreingestellten Programmen aufzurufen, drücken und halten Sie den Sensor .

Um zum Standby-Modus überzugehen, drücken und halten Sie den Sensor .

Um die Temperatur zu ändern, drücken und halten Sie den Sensor , wählen Sie dann mit den Sensoren  und  die gewünschte Temperatur und bestätigen Sie diese mit dem Sensor OK oder warten Sie einige Sekunden, bis die neue Temperatur automatisch bestätigt wird.

Standby-Modus

Auch Bereitschaftsmodus genannt. In diesem Modus ist im Display nur die Zeitanzeige aktiv oder es wird die Temperatur im Backraum angegeben (über 50°C). Zudem können Sie in diesem Modus die Timer-Funktion aktivieren, siehe die Beschreibung weiter unten in der Anleitung. Die Helligkeit des Displays ist im Vergleich zum Aktivmodus gedämpft.

Aktivmodus.

Schalten Sie den Aktivmodus ein, indem Sie den im Standby-Modus befindlichen Sensor  drücken. Im Aktivmodus können Sie die gewünschte Funktion, Temperatur und Garzeit wählen.

Kindersicherung

Drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig 3 Sekunden lang die Sensoren  und , um die Kindersicherung zu aktivieren, im Display erscheint das Symbol . Um die Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie 3 Sekunden lang dieselben Sensoren, bis das

Symbol  im Display erlischt.
Timer

Den Timer können Sie aktivieren, indem Sie in einem beliebigen Modus den Sensor  drücken und halten, bis im Display  erscheint und das Symbol  zu blinken beginnt. Jetzt können Sie:

Den Timer mit dem Sensor  einstellen und dann mit dem Sensor OK bestätigen.

Die Einstellung des Timers mit den Sensoren  und  korrigieren. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK.

Um den Timer auszuschalten, stellen Sie mit dem Sensor  den Wert  ein und bestätigen Sie mit dem Sensor OK.

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.

Prüfung und Änderung der Einstellungen während der Backofen in Betrieb ist

Um die Temperatur im Backraum zu überprüfen, während der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie einmal 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

Um die Funktion zu ändern, während der Backofen in Betrieb ist, drücken und halten Sie den Sensor , bis im Display die aktive Funktion erscheint, die Sie nun mit den Sensoren  und  ändern können. Nach der Bestätigung der neuen Funktion erscheint im Display die Temperatur (die Temperatur ist für die jeweilige Funktion nicht voreingestellt, sie wird nur von früheren Einstellungen übernommen. Sie kann mit den Sensoren  und  geändert werden). Nach der Bestätigung mit dem Sensor OK, setzt sich der Backofen mit den neuen Einstellungen in Betrieb.

Ausschalten einer Funktion

Um eine Funktion auszuschalten, drücken und halten Sie den Sensor . Voreingestellte Funktionen laufen unbefristet und die selbsttätige Ausschaltung des Backofens ist nur möglich, indem man die Funktion für das verzögerte Ausschalten und Einschalten des Backofens aktiviert. Eine Ausnahme bildet die Funktion der pyrolytischen Reinigung.

Verzögertes Ausschalten des Backofens (halbautomatischer Betrieb)

Verzögertes Ausschalten des Backofens bedeutet, dass sich der Backofen nach einer bestimmten Zeit ab der Aktivierung des betreffenden Betriebsmodus automatisch abschaltet. Das Ausschalten des Backofens kann um eine Zeit von 1 Minute bis 10 Stunden verzögert werden. Um die Ausschaltverzögerung zu aktivieren, während der Backofen mit einer bestimmten Funktion arbeitet, drücken und halten Sie den Sensor , bis im Display das Symbol für den Timer  zu blinken beginnt. Drücken Sie nochmals den Sensor , bis im Display das Symbol  erscheint, jetzt können Sie:

Mit dem Sensor  die Zeit einstellen, um die der Backofen sich ausschalten soll, und

dann mit dem Sensor OK bestätigen.

Die eingestellte Ausschaltzeit mit den Sensoren  und  korrigieren. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK.

Die Ausschaltverzögerung ausschalten, indem Sie mit dem Sensor  den Wert  eingeben und mit OK bestätigen.

Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch die Ausschaltverzögerung unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton, diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor, ausgenommen , ausschalten. Nach dem Ausschalten des Signaltons geht das Gerät in den aktiven Modus über.

Hinweis: Wenn Sie den Sensor  zum Ausschalten des Alarms benutzen, geht der Programmierer automatisch in den Modus für die Einstellung der Ausschaltverzögerung des Backofens über.

Verzögertes Einschalten des Backofens (automatischer Betrieb)

Verzögertes Einschalten des Backofens bedeutet, dass sich der Backofen um eine bestimmte Zeit automatisch einschaltet und nach einer bestimmten Betriebsdauer automatisch wieder abschaltet. 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 die Einschaltverzögerung zu aktivieren, müssen Sie zunächst die Ausschaltverzögerung einstellen. Drücken und halten Sie dann nochmals den Sensor , bis im Display das Symbol für den Timer  zu blinken beginnt. Drücken Sie zweimal den Sensor , bis im Display das Symbol  blinkt, jetzt können Sie:

Mit dem Sensor  die genaue Einschaltzeit des Backofens einstellen und dann mit dem

BEDIENUNG

Sensor OK bestätigen.

Die Einschaltzeit des Backofens mit den Sensoren  und  korrigieren. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK.

Die Einschaltverzögerung ausschalten, indem Sie mit dem Sensor  die geringstmögliche Zeit eingeben und mit OK bestätigen.

Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch die Einschaltverzögerung unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor ausschalten. Nach dem Ausschalten des Signaltons geht das Gerät in den aktiven Modus über.

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 dann mit dem Sensor OK, daraufhin setzt sich das Gerät in Betrieb.

BEDIENUNG

Programm	Beschreibung der Funktion	Ablauf		Voreingestellte Temperatur [°C]
		Schnellaufheizung	Heizfunktion	
P01	Rindfleisch			180
P02	Schweinefleisch			180
P03	Lammfleisch			180
P04	Hähnchen 1,5 kg			190
P05	Ente 1,8 kg			180
P06	Gans 3,0 kg			170
P07	Pute 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Nudelgratin			220
P12	Gemüsegratin			180
P13	Biskuitkuchen			160
P14	Muffins			160
P15	Plätzchen			150
P16	Obstkuchen			175
P17	Brot			180
P18	Gären von Teig			30
P19	Trocknen			50

Sie können jedes vordefinierte Programm beliebig modifizieren, d. h. sie können die Temperatur oder die Garzeit des Backofens ändern. Befolgen Sie dabei die entsprechenden Punkte in der Anleitung („Prüfung und Änderung der Einstellungen während der Backofen in Betrieb ist“ sowie „Verzögertes Ausschalten 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.

BEDIENUNG

Voreingestellte Programme mit Schnellaufheizung

Bei bestimmten Programmen muss der Backofen schnell auf eine bestimmte Temperatur vorgeheizt werden. Diese Programme sind in der obenstehenden Tabelle entsprechend gekennzeichnet. Nach der Wahl eines dieser voreingestellten Programme mit Schnellaufheizung erscheint nach der Bestätigung des Programms mit dem Sensor OK in der Anzeige zusätzlich das Symbol für die Schnellaufheizung . Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, erklingt ein Signalton. Er erlischt, sobald die Tür geöffnet wird. Stellen Sie das Essen in den Backofen und schließen Sie die Tür. Gleich darauf beginnt das entsprechende Garprogramm.

Hinweis: Modifizieren Sie ein voreingestelltes Programm nicht während die Schnellaufheizung des Backofens aktiv ist. Durch die Einführung von Änderungen würde das voreingestellte Programm gelöscht und der Garvorgang mit den eingestellten Parametern bezüglich Funktion, Zeit und Temperatur abgebrochen.

Beenden eines voreingestellten Programms

Das Beenden ist identisch wie beim verzögerten Beenden des Ofens, wobei nach einer gewissen Zeit ein akustisches Signal ertönt.

Dampfgarprogramme

Rufen Sie im Aktivmodus mit dem Sensor  das Wahlmenü voreingestellter Programme auf - im Display erscheint ein als „P01“ gekennzeichnetes Programm. Mithilfe der Sensoren  und  das mit P01S-P09S gekennzeichnete Programm auswählen.

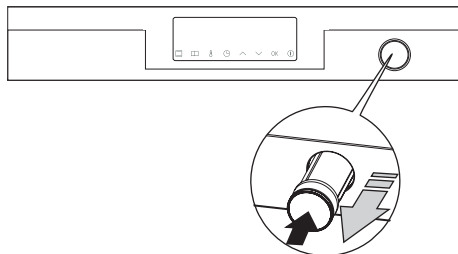
Der Ofen wird mit speziellen

- perforierten Behältern für Gemüse und Fisch

- nicht perforierten Behältern für Fleisch aus Edelstahl ausgeliefert.

Die Behälter mit dem Gericht müssen auf

das Gitter gestellt werden. Die Backofentür schließen.



Wählen Sie das Dampfprogramm P01S-P09S und drücken Sie OK. Im Display blinken die Symbole für „Dampf“  und „Wasser einfüllen“ . Im Bedienfeld befindet sich ein ausziehbarer Behälter. Drücken Sie auf den Behälter und ziehen Sie ihn dann nach vorne heraus. Gießen Sie 0,5 Liter Wasser in den Behälter. Schließen Sie den Schubladenbehälter und bestätigen Sie den Start des Programms mit der OK-Taste. Die Symbole  und  leuchten durchgehend, zusätzlich leuchtet das Symbol für das Vorheizen des Backofens  auf.

WICHTIG: Wenn während des Programms das Symbol für das Einfüllen von Wasser  blinkt und ein Signal ertönt, muss Wasser nachgegossen werden. Es ist wie bei der ersten Befüllung vorzugehen.

HINWEIS: Das Programm wird nicht unterbrochen, wenn kein Wasser zur Verfügung steht!

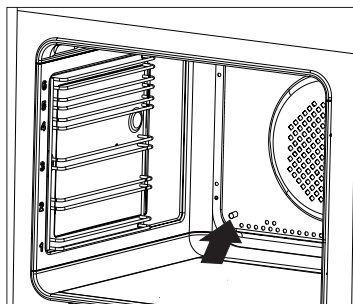
Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal und im Display blinken die Symbole für „Dampf“  und „Wasser einfüllen“ . Den Signalton können Sie mit einer beliebigen Taste ausschalten.

Öffnen Sie dann die Tür bis zur ersten Kippstufe (ca. 15 Grad).

Nach ein paar Sekunden kann die Tür ganz geöffnet werden.

Stellen Sie anschließend ein Gefäß (tiefes Backblech) unter den Wasserablauf.

Mit der Sensortaste OK wird das Ende des Programms bestätigt.



Ausgießen von Wasser nach Drücken von OK, Zeit ca. 50 Sek.

Schalten Sie den Backofen nicht aus, wenn das Symbol blinkt.

Um nach Beendigung des Dampfprogramms das restliche Wasser zu entfernen, die Innenseite des Garraums mit einem trockenen Tuch abwischen.

Nach ein paar Dampfprogrammen den Ofen für ca. 30 Minuten mit der Umluftfunktion 180°C einschalten.

ACHTUNG: Verbrühungsgefahr! Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf entweichen. Während oder nach dem Garvorgang die Backofentür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Backofentür beugen. Dabei sollte beachtet werden, dass der Dampf je nach der Temperatur unsichtbar sein kann.

WICHTIG: Bei Verwendung anderer Programme als das Dampfgarprogramm darf sich kein Wasser im Dampfsystem befinden. Bei Verwendung der Standardheizfunktionen darf kein Wasser in den ausziehbaren Behälter gegossen werden.

Entkalkung des Dampfsystems

Nach mehreren Garvorgängen mit Dampfprogrammen zeigt das Display des Programmierers die blinkende Meldung P10S an und die

Symbole und blinken. Diese Meldung teilt dem Benutzer mit, dass der Entkalkungsprozess des Systems durchgeführt werden muss. Wählen Sie aus der Liste der voreingestellten Programme das Programm P10S aus und führen Sie die Entkalkung durch. Sie können die Entkalkung durch Drücken des Sensors zweimal aufschieben. Nachdem das Entkalken zweimal aufgeschoben wurde, kann nach dem zuletzt durchgeführten Dampfgarprogramm kein weiteres Dampfgarprogramm mehr durchgeführt werden. Die Anleitung zum Entkalken folgt weiter unten.

- Bereiten Sie eine Lösung aus 450 ml Wasser + 50 ml flüssigem Entkalker vor.
- Gießen Sie die Lösung in den ausziehbaren Behälter des Ofens.
- Starten Sie das Entkalkungsprogramm mit der OK-Taste. Die Symbole und leuchten durchgehend und die Meldung P10S blinkt.

HINWEIS: Während des Programms muss das Wasser drei Mal aus dem System entfernt werden.

Ein Signalton und das blinkende Symbol zeigen an, dass die Lösung aus dem System entfernt werden muss:

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Wasserablauf.
- Bestätigen Sie mit dem Sensor OK, dass die Lösung in den Behälter abgegossen wurde (wenn Sie dafür ein Backblech verwendet haben, gießen Sie die Entkalkungslösung sofort aus und spülen Sie das Backblech mit Wasser ab).

Füllen Sie anschließend 0,5 l Wasser in den ausziehbaren Behälter des Backofens und bestätigen Sie mit der OK-Sensortaste die Fortsetzung des Programms (Spülen). Die Symbole und leuchten durchgehend und die Meldung P10S blinkt.

BEDIENUNG

Ein Signalton und das blinkende Symbol  zeigen an, dass die Lösung aus dem System entfernt werden muss:

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Wasserablauf.
- Bestätigen Sie mit dem Sensor OK, dass die Lösung in den Behälter abgegossen wurde (wenn Sie dafür ein Backblech verwendet haben, gießen Sie die Entkalkungslösung sofort aus und spülen Sie das Backblech mit Wasser ab).

Ende der Entkalkung - die Symbole  und  blinken. Wenn Sie die OK-Taste drücken, wird das Programm geschlossen.

WICHTIG: Wenn während eines Dampfgarprogramms Wasser aus dem Ablaufrohr austritt, muss das System gespült werden. Bei eingeschaltetem Backofen ohne aktive Funktion:

- Einen Behälter mit einem Volumen von min. 1 Liter unterstellen.
- 0,5 Liter Wasser in den ausziehbaren Behälter gießen.
- Gleichzeitig die Sensortasten  und OK drücken und das Wasser aus dem System ablaufen lassen.
- Diesen Vorgang zweimal wiederholen.

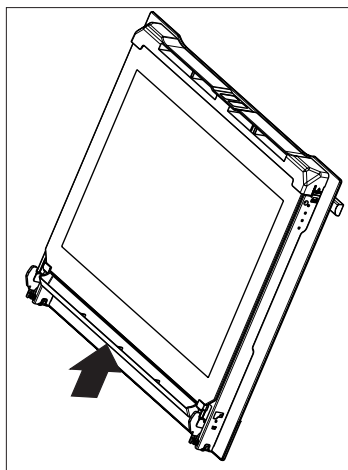
Wenn das Problem nicht behoben wurde, die Entkalkung wiederholen.

WICHTIG: Wenn Sie bereits früher feststellen, dass nach Abschluss eines Dampfgarprogramms Kalksteinrückstände austreten, wählen Sie das Programm P10S aus der Liste und führen Sie gemäß der Anleitung eine Entkalkung durch.

Wenn Sie Wasser in den ausziehbaren Behälter gegossen haben, aber kein Dampfgarprogramm verwenden wollen, können Sie durch Drücken der Sensoren  und OK das Wasser aus dem System ablassen. Während das Wasser abläuft, kann dieser Prozess durch Drücken des Sensors OK gestoppt werden.

Backofentür mit Auffangbehälter

Der Auffangbehälter ist werkseitig unten an der Backofentür angebracht.



Nach jedem Dampfprogramm sollte das Wasser, das sich im Auffangbehälter angesammelt hat, entleert werden. Wir empfehlen, den Auffangbehälter mit einem Tuch zu reinigen oder abzunehmen, das Kondensat zu entleeren und den Behälter zu trocknen. (Führen Sie die Reinigung und Demontage durch, wenn der Backofen abgekühlt ist, gemäß den Anweisungen im Kapitel *Reinigung und Instandhaltung*).

Achtung. Für normale Garvorgänge bei Temperaturen über 250 °C mit Unterhitze sollte der Auffangbehälter abgenommen werden, da er sich sonst verformen kann. Beim Abkühlen nimmt der Auffangbehälter seine ursprüngliche Form wieder an. Wenn der Backofen lange geschlossen bleibt, kann sich der Auffangbehälter verformen, kehrt aber in seine ursprüngliche Form zurück.

BEDIENUNG

Backofentür

Während der Backofen in Betrieb ist, sollte die Tür geschlossen bleiben. Durch das Öffnen der Tür wird die aktive Funktion unterbrochen. Wenn die Tür länger als 30 Sekunden offen bleibt, erklingt ein Signalton, der darauf hinweist, 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 10 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).

Begrenzung der Betriebsdauer des Backofens

Aus Sicherheitsgründen ist die Betriebsdauer des Backofens begrenzt. Wenn die eingestellte Temperatur maximal 100°C beträgt, geht der Backofen nach 10 Stunden in den Standby-Modus über, beträgt die eingestellte Temperatur 200°C oder mehr, ist die Betriebsdauer auf 3 Stunden beschränkt. Im Bereich von 101°C bis 199°C ändert sich die Betriebsdauer linear (von 3 bis 10 Stunden).

Schnellaufheizung des Backofens

Für die Schnellaufheizung des Backofens werden das Heizelement des Lüfters, der Grill und das Umluftgebläse eingeschaltet, die Höchstleistung beträgt in diesem Fall 3,6 kW.

Dampfreinigungsfunktion

Schieben Sie das Backblech auf die unterste Schiene des Backofens und gießen Sie 0,25 Liter Wasser hinein. Wählen Sie mit dem Sensor  die Dampfreinigungsfunktion, gemäß der Beschreibung und der Funktionstabelle für den Backofen.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrunnern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Heizfunktion ECO

- Mit der Heizfunktion ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- Da die Garzeit nicht durch die Einstellung höherer Temperaturen verkürzt werden kann, sollte der Ofen vor dem Garen vorgeheizt werden.
- Die Temperatureinstellungen sollten nicht verändert werden und die Tür sollte während des Garvorgangs so wenig wie möglich geöffnet werden.

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Biskuitgebäck		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Napfkuchen		180 - 200	2	50 - 70
Fisch		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rindfleisch		200 - 220	2	90 - 120
Schweinefleisch		200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen		180 - 200	2	80 - 100

PARAMETER FÜR DIE DAMPFGARPROGRAMME

Programmnr.	Name des Programms ²⁾	Backofen-Funktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]	Stufe	Speisen
P01S	Dampfgaren	 1. Phase Dampfgaren	100	50	3	Gemüse, Reis, Grütze, Shakschuka, Crème Brulee, Wiener Eier
P02S	Dampfgaren + Grill	 1. Phase Dampfgaren	100	25	3	Gebratener Fisch, Nudelaufläufe
		2. Phase Überbacken	220	20		
P03S	Aufwärmen und Pasteurisieren	 1. Phase Dampfgaren	90	25	3	
P04S	Schweinefleisch bei Niedrigtemperatur	 1. Phase Dampfgaren	80	240	3	Schweinefleisch Slow Cook
P05S	Zartes Fleisch bei Niedrigtemperatur	 1. Phase Dampfgaren	70	120	3	Pute, Schweinefilet, Rinderwangen, Heilbutt, Perlhuhn
P06S	Einfaches Brot	 1. Phase Dampfgaren	50	30	3	Foccacia, Brötchen, Brot
		2. Phase normales Heizen	200	30		
P07S ¹⁾	Geflügel	 1. Phase Dampfgaren	180	75	3	Geflügel
P08S ¹⁾	Grill + Dampfgaren	 1. Phase Überbacken	220	20	3	Eintopfgerichte - Gulasch, Fleischauflauf, Ratatouille, Fleisch
		2. Phase Dampfgaren	120	90		
P09S	Dampfbacken	 1. Phase Dampfgaren und normales Heizen	150	120	3	Pastete, Fondant (Zeit 12 min.)
P10S	Entkalkung		100	15		

¹⁾ In dem Programm wird ein schnelles Aufheizen aktiviert, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Heißluftheizung + Ventilator)

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funk- tion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitgebäck		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Napfkuchen/ Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Napfkuchen/ Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Fisch		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisch		190	2 - 3	60 - 70
Bratwürste		220	4	14 - 18
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Rindfleisch		160 - 180	2	120 - 160
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Schweinefleisch		160 - 190	2	90 - 120
Hähnchen		180 - 190	2	70 - 90
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Hähnchen		175 - 190	2	60 - 70
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50
Gemüse		170 - 190	3	40 - 50

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen

²⁾ Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle gelten nur der Orientierung und können nach eigener Erfahrung und Kochvorlieben berichtigt werden.

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

Backen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backdauer (Min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Gebäckblech	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Gebäckblech	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		150 ¹⁾	27 - 30
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Gebäckblech	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Gebäckblech	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtet Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite lin- ke Vorderseite platziert.		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden ca. 5 Minuten

TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

Grillen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		220 ¹⁾	3 - 7
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auf- fangen von abtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Bratenblech		220 ¹⁾	1 Seite 13 - 18 2 Seite 10 - 15

¹⁾ Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

Braten

Gericht	Accessoires	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Ganzes Hähn- chen	Grillrost + Bratenblech (Zum Auf- fangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	70 - 90
	Grillrost + Bratenblech (Zum Auf- fangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	80 - 100

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

Vor der Reinigung Backofen ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „ab“ befinden. Lassen Sie den Backofen 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.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Wichtig!

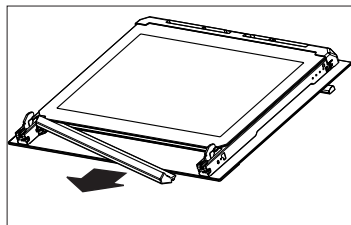
Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden.

Für die Reinigung der Fronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.

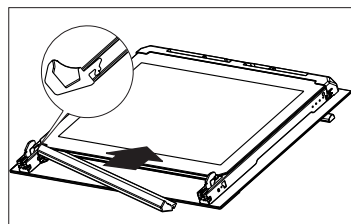
Abnehmen des Auffangbehälters

Der Auffangbehälter ist zwischen die innere und die mittlere Scheibe eingepresst.

- Um den Auffangbehälter zu entfernen, ziehen Sie ihn von einem Ende aus (links oder rechts) nach unten.

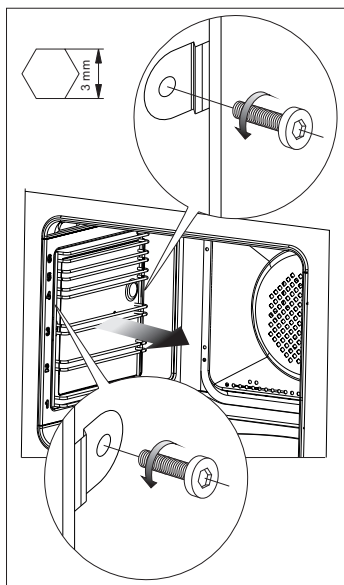


- Um den Auffangbehälter wieder einzusetzen, schieben Sie die vorstehende Lasche von einem Ende aus zwischen die Türscheiben.



ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **D** gekennzeichnet wurden, wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese reinigen zu können, die Schrauben von den Befestigungshaltern der Blechträger mit dem Inbusschlüssel Größe 3 entfernen. Nach der Reinigung die Blechträger im Backofen wieder einsetzen. Vor dem Festschrauben prüfen, ob die Befestigungshalter sich in den Öffnungen in der Seitenwand des Backofens befinden.



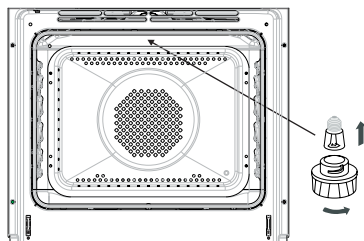
Herausnehmen der Blechträger

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung*

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

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
 - Spannung 230 V
 - Leistung 25 W
 - Fassung E14.
- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

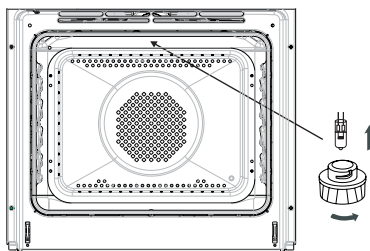


Beleuchtung des Backofens

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen*

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
 - Spannung 230V
 - Leistung 25W
- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.



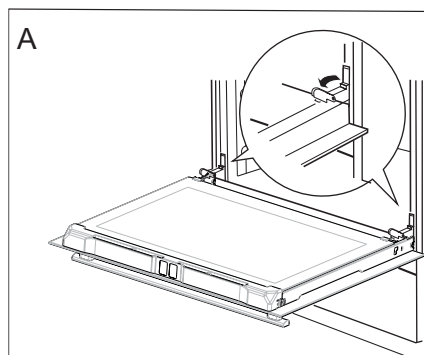
Beleuchtung des Backofens

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

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Backofentür aushängen

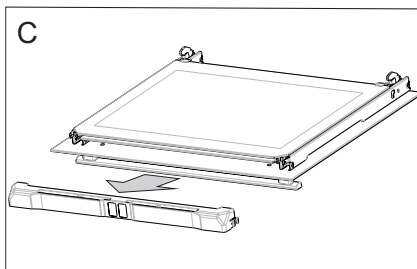
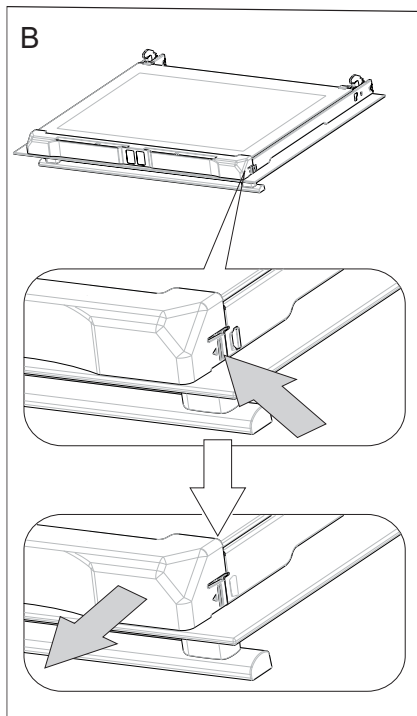
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in 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)



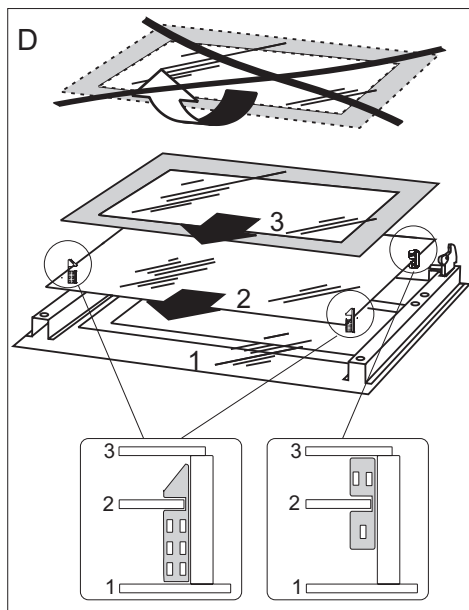
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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.

LÖSUNG VON PROBLEMEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Funktionsbaugruppen des Backofens ausschalten,
- von der Stromversorgung trennen,
- da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

Problem	Ursache	Massnahmen
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i>)
3. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00“	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe <i>Bedienung Zeitschaltuhr</i>)
4. Der Ventilator am Heißluft-Ventilator funktioniert nicht.	Überhitzungsgefahr! Den Backofen sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	

Konnte ein Problem nicht gelöst werden, das Gerät vom Netz trennen und den Fehler melden.

Hinweis! Alle Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Servicetechniker durchgeführt werden.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 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.

Das Funkgerät entspricht der Richtlinie 2014/53/EU. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist auf der Website des Herstellers, des Einführers oder des Vertragshändlers verfügbar.

CHER(S) CLIENT(S),

La four combine à la perfection la facilité d'utilisation et une efficacité optimale. Après lecture de ce mode d'emploi, vous n'aurez aucun problème pour utiliser ses fonctionnalités.

À la sortie de l'usine, avant d'être emballée, la four a passé tous les tests de sécurité et de compatibilité.

Prière de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil. Respecter les indications vous permettra d'éviter toute utilisation incorrecte.

Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible.

Le respect des recommandations de ce mode d'emploi vous préservera de risques importants.

Note!

N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.

La four a été conçue uniquement pour un usage domestique.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil

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.

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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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 avvertir 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 une 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



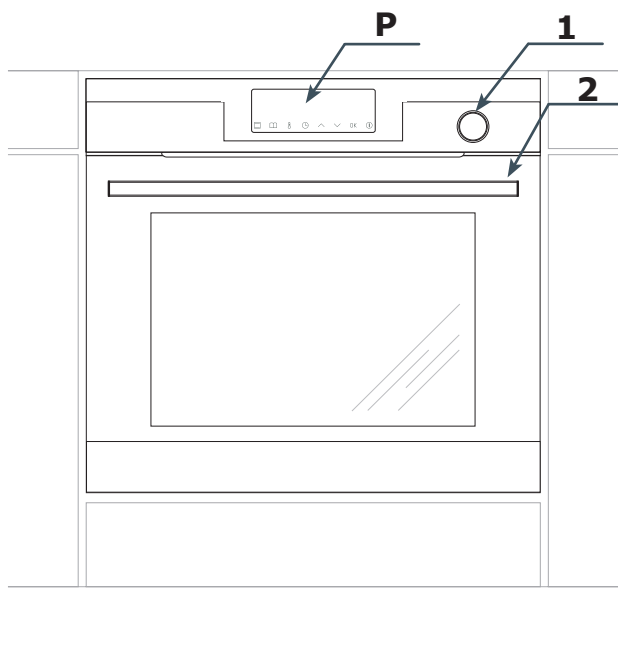
Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole

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



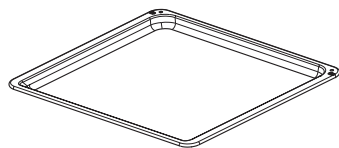
P Programmateur électronique

1. Récipient du tiroir à eau

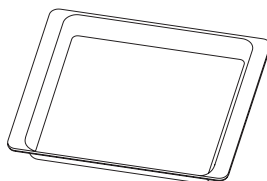
2. Poignée de la porte du four

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

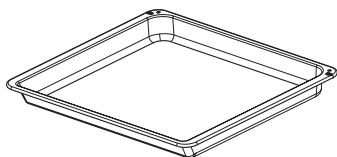
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



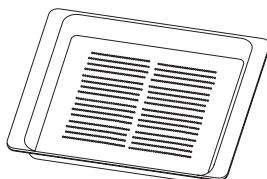
*Plat à pain**



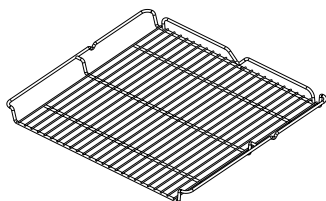
Récipient plein



*Plat à rôtissage**



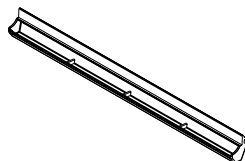
Récipient perforé



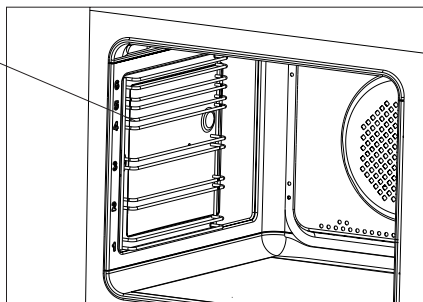
grille pour grillades
(grille à gratiner)

Égouttoir

Il est monté en usine à la porte du four.
L'égouttoir collecte l'eau de condensation
qui coule de la porte du four à l'ouverture de
celle-ci après le programme vapeur.



Gradins fils
de la paroi latérale

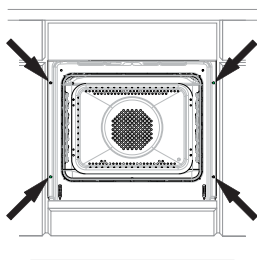


**en fonction du modèle*

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.



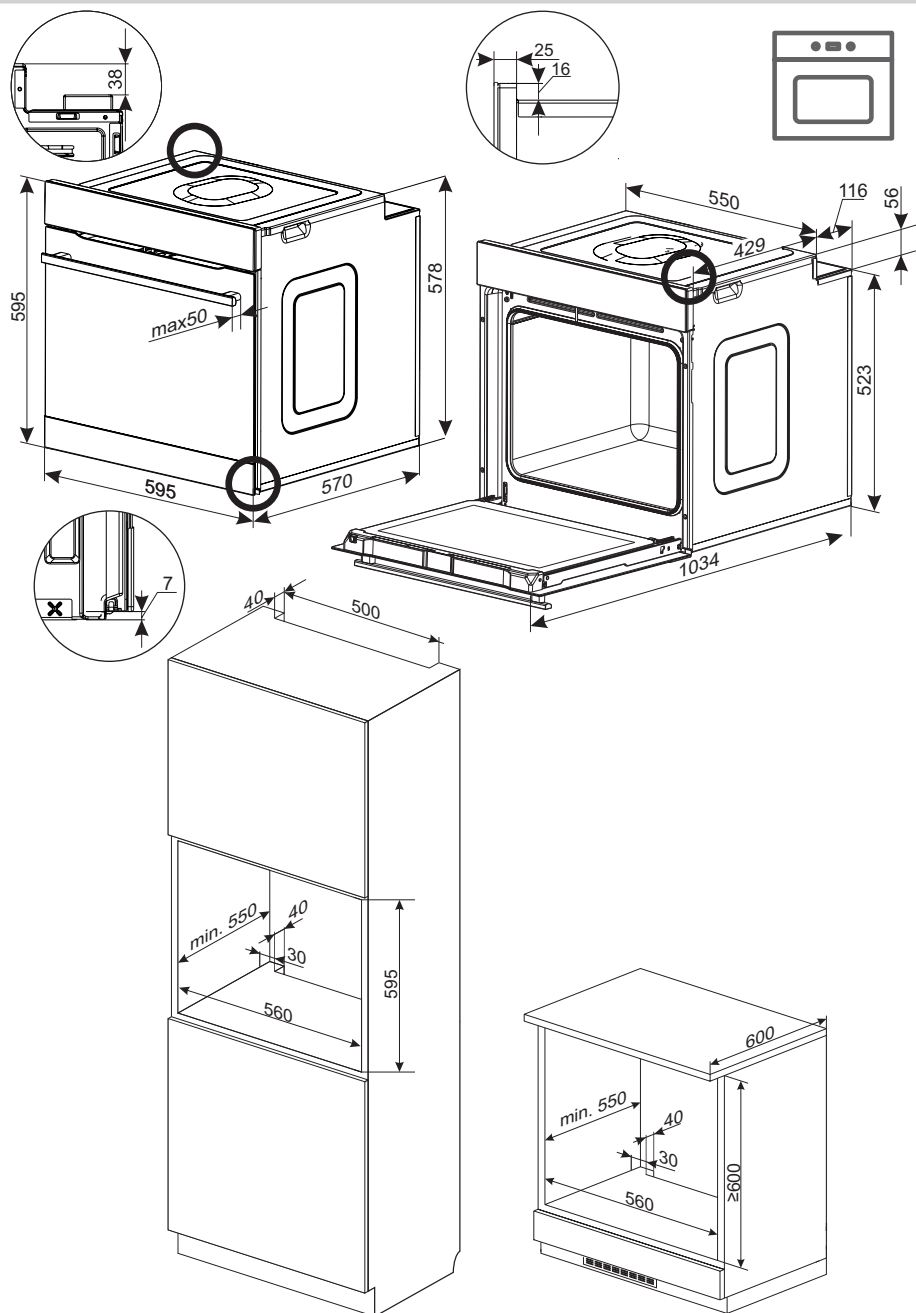
Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm² de longueur d'environ 1,5 m 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 endommagée, pour éviter le risque elle devrait être échangée chez le fabricant ou aux centres de service après-vente ou par des techniciens qualifiés.

INSTALLATION



FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en marche

- 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.

Première chauffe du four

- Mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre.
- Tourner la manette des fonctions sur la position  ou  (description détaillée des fonctions se trouve plus loin dans cette notice).

Tourner le bouton de réglage de température sur 250°C. 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.

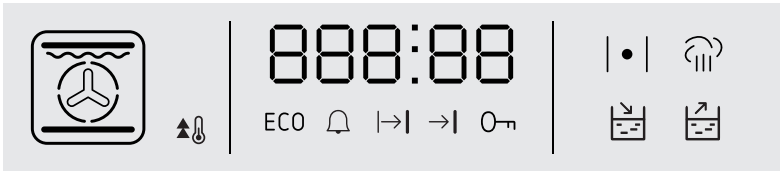
Panneau de commande

Le disjoncteur principal  se trouve sur le côté droit 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 programmateur est équipé d'un afficheur LED et des 8 senseurs tactiles (senseurs ne sont pas éclairés):

Senseur	Description	Senseur	Description
	Interrupteur marche / arrêt (Tryb StandBy)		Réglage de l'horloge
	Fonctions du four		Plus / vers le haut [+]
	Programmes prédéfinis		Moins / vers le bas [-]
	Réglage de la température		Confirmation

Attention : Chaque utilisation du senseur est confirmée par un signal sonore. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

Fonctions du four sur l'afficheur.

La zone indiquant la fonction du four sélectionnée est éclairée des façons suivantes:

	Éclairage du four		Turbo grill
	Préchauffage rapide		Super grill
	ECO		Pizza
	Chaleur tournante		Roussissement
	Mode de cuisson conventionnel		Grillade
	Pâte		Décongélation
	Gril		Mode de cuisson en fonction du type de four

-  Symbole de l'activation de préchauffage rapide
-  Fonction ECO activée
-  Minuteur activé
-  Fonctionnement automatique
-  Fonctionnement semi-automatique
-  Verrouillage parental activé
-  Préchauffage du four
-  Symbole d'activation de la fonction nettoyage vapeur
-  Symbole : verser de l'eau
-  Symbole vider

* - selon le modèle

Après le branchement de l'alimentation (ou au retour du courant), le four passe en mode de réglage de l'heure actuelle, sur l'afficheur clignote. . 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.

Après le branchement de l'alimentation, les minutes clignotent sur l'afficheur . Pour entrer l'heure actuelle utiliser les senseurs  et . Pour passer aux heures, toucher le senseur  une fois et régler la valeur correcte avec les senseurs  et . Toucher le senseur  encore une fois pour confirmer l'heure actuelle. Le réglage correct de l'heure est confirmé par un signal sonore. Pour modifier l'heure actuelle, en mode StandBy toucher et maintenir le senseur , sur l'afficheur apparaît le symbole , toucher le senseur  à nouveau, les chiffres commencent à clignoter. Procéder comme pour le réglage de l'heure après le premier démarrage de l'appareil.

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. Il n'est pas possible de modifier la luminosité ni les heures pendant lesquelles elle est différente.

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 10 minutes environ.

Le fonctionnement du ventilateur est indépendant des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le moteur de refroidis-

FONCTIONNEMENT

sement se met en marche automatiquement pour chaque fonction activée. Le moteur reste allumé le temps que la température dans la cavité dépasse 80°C. En dessous de cette température, le ventilateur s'éteint automatiquement.

Préchauffage du four (symbole du thermostat)

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 en dessous de la nouvelle valeur réglée.

Fonctions du four

En mode actif, toucher le senseur , le menu de sélection des fonctions est activé - la fonction du four „1“ apparaît sur l'afficheur. Avec les senseurs  et  sélectionner la fonction appropriée dans le tableau ci-dessous. Confirmer la sélection de la fonction avec le senseur OK, ensuite sélectionner la température appropriée avec les senseurs  et , ou laisser la valeur préprogrammée. Après confirmation avec le senseur OK l'appareil se met en marche.

Description des fonctions		Réalisation						Température [°C]		Température préprogrammée [°C]
		Eclairage	Résistance supérieure	Résistance de grill	Résistance circulaire	Résistance inférieure	Ventilateur	min.	max.	
	Eclairage	✓						-	-	-
	Chauffage rapide	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	Mode de cuisson ECO				✓		✓	30	280	170
	Chaleur tournante	✓			✓		✓	30	280	170
	Conventionnelle	✓	✓			✓		30	280	180
	Pâte	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Grill	✓		✓				30	280	220
	Turbo grill	✓	✓	✓			✓	30	280	190

FONCTIONNEMENT

	Super grill	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Grillade	√				√		30	240	200
	Décongélation	√					√	-	-	-
	Nettoyage à la vapeur	√								90

* - selon le modèle

Attention : Après l'activation du menu de sélection des fonctions, le fait de ne pas utiliser les senseurs pendant 10 secondes entraîne le passage au mode actif, ce qui revient à la suppression des paramètres déjà entrés.

Fonction du four activée

Pour modifier la fonction du four activée, toucher et maintenir le senseur 

Pour passer au menu de sélection des programmes prédéfinis, toucher et maintenir le senseur 

Pour passer au mode StandBy, toucher et maintenir le senseur 

Pour modifier la température, toucher et maintenir le senseur , ensuite avec les senseurs  et  sélectionner la température appropriée et la confirmer avec le senseur OK, ou attendre quelques secondes, la nouvelle température est automatiquement confirmée.

Mode StandBy

Autrement dit mode veille. Dans ce mode, l'afficheur indique l'horloge activée ou la température à l'intérieur de la cavité (au-dessus 50°C). De plus, il est possible d'activer la fonction minuteur, description plus loin dans cette notice. La luminosité est réduite par rapport au mode actif.

Mode actif

Démarrer le mode avec le senseur  en restant en mode StandBy. En mode actif, il

est possible de sélectionner la fonction, la température ou la durée de fonctionnement appropriés.

Contrôle parental

En mode StandBy toucher en même temps, pendant 3 secondes, les senseurs  et  pour activer le contrôle parental, sur l'afficheur apparaît le symbole . Pour désactiver le contrôle parental, toucher en même temps, pendant 3 secondes, les mêmes senseurs, le symbole  sur l'afficheur s'éteint.

Minuteur

Dans n'importe quel mode, toucher et maintenir le senseur , sur l'afficheur apparaît , et le symbole  commence à cliqueter. Maintenant il est possible de :

Régler le minuteur avec le senseur , ensuite confirmer avec le senseur OK.

Modifier les réglages du minuteur avec les senseurs  et . Confirmer la valeur

FONCTIONNEMENT

modifiée OK.

Désactiver le minuteur en réglant avec le senseur  la valeur :  et confirmer avec le senseur OK.

Le minuteur n'interrompt pas la fonction activée du four. Une fois le temps écoulé, un signal sonore s'active, il est possible de le désactiver avec chaque senseur.

Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four

Pour vérifier la température à l'intérieur de la cavité pendant le fonctionnement du four, toucher le senseur  une fois. Toucher à nouveau le senseur  pour vérifier la température réglée. Toucher à nouveau pour revenir à l'affichage de l'heure actuelle.

Pour modifier la température définie pendant le fonctionnement du four, toucher et maintenir le senseur , la température actuellement réglée apparaît sur l'afficheur, elle peut être modifiée avec les senseurs  et . Confirmer la nouvelle température avec le senseur OK. Jusqu'au moment de la confirmation, la valeur précédente est réglée.

Pour modifier la fonction pendant le fonctionnement du four, toucher et maintenir le senseur , la fonction activée apparaît sur l'afficheur, elle peut être modifiée avec les senseurs  et . Après confirmation de la nouvelle fonction, la température apparaît sur l'afficheur (elle n'est pas prédéfinie pour la fonction réglée, mais transférée à partir des réglages précédents). Il est possible de la modifier avec les senseurs  et ). Après confirmation avec le senseur OK, le four commence à fonctionner avec des nouveaux réglages.

Fin du fonctionnement de la fonction

Pour terminer la fonction, toucher et maintenir le senseur . Les fonctions préprogrammées fonctionnent pendant une durée illimitée, l'arrêt automatique du four n'est possible qu'en activant la fonction d'arrêt différé et de démarrage différé du four. L'exception est la fonction de nettoyage pyrolytique.

Arrêt différé du four (fonctionnement semi-automatique)

Arrêt différé est un arrêt automatique du four après l'écoulement du temps réglé à partir du moment de l'activation de ce mode. Arrêt différé du four est de 1 minute jusqu'à 10 heures. Pour activer l'arrêt différé du four pendant son fonctionnement avec une fonction définie, toucher et maintenir le senseur , sur l'afficheur commence à clignoter le symbole du minuteur . Toucher le senseur  à nouveau, sur l'afficheur apparaît le symbole , maintenant il est possible de :

Régler le temps d'arrêt du four avec le senseur , confirmer ensuite avec le senseur OK.

Modifier les réglages du temps d'arrêt avec les senseurs  et . Confirmer la valeur modifiée OK.

Désactiver l'arrêt différé du four en réglant avec le senseur  la valeur  et confirmer OK.

L'arrêt différé du four interrompt le fonctionnement de la fonction activée. Après l'écoulement du temps, un signal sonore s'active, il peut être désactivé avec chaque senseur sauf . Après désactivation du signal, l'appareil passe en mode actif.

Attention : Si vous utilisez le senseur  pour supprimer l'alarme, le programmeur passe automatiquement en mode édition du temps d'arrêt différé du four.

Départ différé du four (fonctionnement automatique)

FONCTIONNEMENT

Départ différé est un démarrage automatique du four à une heure spécifiée, suivi de l'arrêt automatique après la durée de fonctionnement définie. 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, activer d'abord l'arrêt différé. Ensuite toucher et maintenir le senseur  à nouveau, le symbole du minuteur commence à clignoter sur l'afficheur . Toucher le senseur  deux fois, sur l'afficheur commence à clignoter le symbole , maintenant il est possible de :

Régler l'heure souhaitée de démarrage du four avec le senseur , puis confirmer avec le senseur OK.

Modifier l'heure de démarrage du four avec les senseurs  et . Confirmer la valeur modifiée OK.

Désactiver le départ différé du four en réglant avec le senseur  la durée la plus courte possible et confirmer OK.

Le départ différé du four interrompt le fonctionnement de la fonction activée. Après l'écoulement du temps, un signal sonore s'active, il peut être désactivé avec chaque senseur. Après désactivation du signal, l'appareil passe en mode actif.

Programmes prédéfinis

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 toucher le senseur , le menu de sélection des programmes prédéfinis est activé – sur l'afficheur apparaît le programme „P01“. Avec les senseurs  et  sélectionner le programme approprié dans le tableau ci-dessous. Confirmer la sélection du programme avec le senseur OK, l'appareil se met en marche.

FONCTIONNEMENT

Programme	Description des fonctions	Réalisation		Température préprogrammée [°C]
		Chauffage rapide	Fonctions de cuisson	
P01	Bœuf			180
P02	Porc			180
P03	Agneau			180
P04	Poulet 1,5kg			190
P05	Canard 1,8kg			180
P06	Oie 3,0kg			170
P07	Dinde 2,5kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Gratin de pâtes			220
P12	Légumes rôtis au four			180
P13	Biscuit			160
P14	Muffins			160
P15	Cookies			150
P16	Gâteau aux fruits			175
P17	Pain			180
P18	Levage de la pâte			30
P19	Séchage			50

Chaque programme prédéfini peut être modifié, c.-à-d. modifier la température réglée ou la durée de fonctionnement du four. Pour cela, suivre les instructions („Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four“ et „Arrêt différé 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.

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 la sélection d'un programme prédéfini avec préchauffage, et sa confirmation avec le senseur OK, sur l'afficheur apparaît l'icône de préchauffage rapide . Une fois la température appropriée atteinte, un signal sonore retentit et s'éteint lorsque la porte est ouverte. Placer le plat dans le four et fermer la porte. Le programme de cuisson démarre.

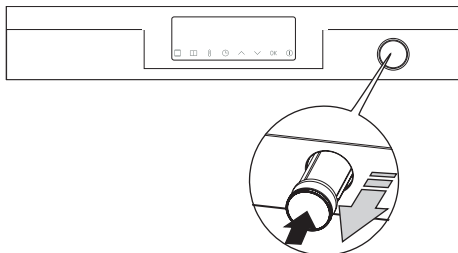
Attention : Il est déconseillé d'entrer des modifications au programme prédéfini lorsque le préchauffage rapide est activé, l'introduction de modifications annule le programme prédéfini et le fonctionnement de l'appareil avec les paramètres actuellement définis pour la fonction, le temps et la température.

La fin est identique à celle de l'arrêt différé du four, une fois le temps réglé écoulé un signal sonore est émis.

En mode actif toucher le senseur , le menu de sélection des programmes prédéfinis est activé – sur l'afficheur apparaît le programme "P01". À l'aide des senseurs  et  sélectionner le programme donné décrit comme P01S-P09S.

Le four est équipé de récipients en inox spéciaux :

- perforés pour les légumes et les poissons
 - pleins pour la viande.
- Placer les récipients avec les aliments sur les glissières de côté. Fermer la porte du four.



Choisir le programme vapeur P01S- P09S et appuyer sur OK. Les symboles vapeur  et  verser de l'eau clignotent sur l'écran d'affichage. Sur le panneau de commande se trouve le récipient du tiroir. Le récipient doit être poussé et ensuite tiré vers l'avant. Verser dans le récipient 0,5 litre d'eau. Fermer le compartiment du tiroir et confirmer le lancement du programme en appuyant sur la touche sensitive OK. Les symboles  et  restent allumés, le symbole de réchauffement du four  s'allume également.

IMPORTANT : Le symbole verser de l'eau  qui clignote et le signal sonore qui est émis quand le programme est en marche signifient qu'il faut ajouter de l'eau. Suivre les mêmes consignes que pour le premier versement.

NOTE : Le programme ne s'arrête pas en cas de manque d'eau !

Une fois le programme terminé, un signal sonore est émis, les symboles vapeur  et déverser l'eau  clignotent sur l'écran d'affichage. Le signal sonore peut être désactivé à l'aide d'une quelconque touche.

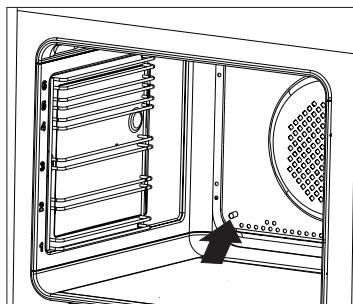
Entrouvrir ensuite la porte au premier niveau d'ouverture (environ 15 degrés).

Après quelques secondes il est possible d'ouvrir complètement la porte.

Poser ensuite un récipient (une plaque de cuisson profonde) sous le robinet d'eau.

Accepter la fin du programme en appuyant sur le senseur OK.

FONCTIONNEMENT



Déversement de l'eau après pression sur OK, environ 50 sec.

Ne pas éteindre le four quand le symbole  clignote.

Pour éliminer l'eau restante après un programme vapeur fini, essuyer l'intérieur de la chambre à l'aide d'un chiffon sec.

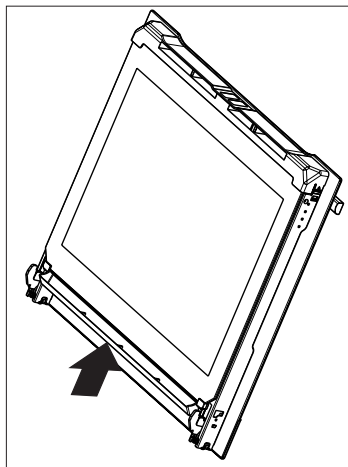
Après quelques programmes vapeur, allumer le four sur la fonction chaleur tournante à 180°C pendant environ 30 minutes.

ATTENTION : 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.

IMPORTANT : Si des programmes sans vapeur sont utilisés, le circuit de vapeur ne peut pas contenir d'eau. Il est interdit de verser de l'eau dans le récipient du tiroir lors de l'utilisation des fonctions de chauffe standards.

Porte de four équipée d'un égouttoir

L'égouttoir est monté en usine en bas de la porte du four.



L'égouttoir doit être nettoyé et l'eau accumulée après chaque programme vapeur éliminée. Il est recommandé de nettoyer l'égouttoir à l'aide d'un chiffon ou de le démonter et de le vider et enfin, de le sécher. (Nettoyer et démonter l'égouttoir une fois le four refroidi, conformément aux consignes du chapitre *Nettoyage et maintenance*).

Attention. Dans le cas d'utilisation de températures dépassant 250°C et avec la chaleur sole, il est recommandé de démonter l'égouttoir, sinon il pourrait se déformer. Une fois refroidi, l'égouttoir reprend sa forme initiale. La déformation de l'égouttoir est possible, si le four reste longtemps fermé, mais il reprend sa forme initiale.

Après quelques mises en marche du four avec les programmes vapeur, l'écran d'affichage affiche le message P10S qui clignote et les symboles  et  qui clignotent aussi. Ce message informe l'utilisateur qu'il est nécessaire d'effectuer un détartrage du circuit. Sélectionner dans la liste des programmes le programme P10S et réaliser le détartrage. L'utilisateur peut différer le détartrage deux fois en appuyant sur le senseur  Mais si le détartrage n'est pas réalisé après le programme vapeur suivant, l'utilisation des programmes vapeur sera impossible par la suite. Les consignes de détartrage sont décrites ci-dessous.

- Préparer une solution de 450ml d'eau+50ml de produit détartrant en liquide.
- Verser la solution dans le récipient du tiroir du four.
- Confirmer le lancement du programme Détartrage à l'aide de la touche sensitive OK. Les symboles  et  restent allumés en continu et P10S clignote.

NOTE : Au cours du programme il sera nécessaire d'évacuer l'eau du circuit 3 fois.

Le signal sonore et le symbole  qui clignote indiquent la nécessité d'éliminer la solution du circuit :

- Ouvrir la porte du four.
- Poser un récipient sous le robinet d'eau.
- Confirmer à l'aide du senseur OK la vidange de la solution (si vous avez utilisé une plaque de cuisson profonde, déversez immédiatement la solution de détartrage et rincez la plaque à l'eau courante).

Verser ensuite 0,5l d'eau dans le récipient du tiroir du four et confirmer à l'aide du senseur OK la poursuite du programme (rinçage). Les symboles  et  restent allumés en continu et P10S clignote.

Le signal sonore et le symbole  qui clignote

indiquent la nécessité d'éliminer la solution du circuit :

- Ouvrir la porte du four.
- Poser un récipient sous le robinet d'eau.
- Confirmer à l'aide du senseur OK la vidange de la solution (si vous avez utilisé une plaque de cuisson profonde, déversez immédiatement la solution de détartrage et rincez la plaque à l'eau courante).

Fin du détartrage les symboles  et  clignotent. La pression sur la touche OK entraîne la sortie du programme.

IMPORTANT : Si, lorsque le programme vapeur est en cours, de l'eau fuit du tuyau de vidange, rincer le circuit. En mode actif du four, sans fonction activée :

- Placer un récipient d'une contenance minimale de 1 litre.
- Verser 0,5 litre d'eau dans le récipient du tiroir.
- Appuyer simultanément sur les senseurs  et OK et évacuer l'eau du circuit.
- Répéter l'opération deux fois.

Si le problème persiste, réaliser le détartrage.

IMPORTANT : Si l'utilisateur remarque des dépôts de tartre évacués par le programme vapeur, il doit sélectionner le programme P10S et suivre les consignes de détartrage.

Si l'utilisateur verse de l'eau dans le récipient du tiroir et il n'utilise par le programme vapeur, il est possible d'évacuer l'eau du circuit en appuyant sur les senseurs  et OK. Lors de la vidange du circuit, il est possible d'arrêter le processus en appuyant sur le senseur OK.

FONCTIONNEMENT

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 30 secondes, un signal sonore retentit pour informer que la porte doit être fermée. Le signal peut être désactivé en touchant un senseur ou en fermant la porte.

L'ouverture de la porte qui dure moins de 10 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).

Durée de fonctionnement du four limitée

Pour des raisons de sécurité, le four a une durée de fonctionnement limitée. Si la température réglée est jusqu'à 100°C, le four passe en mode StandBy après 10 heures, si la température réglée est de 200°C et plus la durée de fonctionnement maximum est limitée à 3 heures. Entre 101°C-199°C la durée de fonctionnement change linéairement (entre 3h et 10h).

Préchauffage rapide du four

Afin de préchauffer rapidement le four, les éléments chauffants de ventilateur, de grill et le ventilateur de chaleur tournante sont activés. Dans ce cas, la puissance maximale est de 3,6 kW.

Fonction de nettoyage vapeur

Glisser la plaque à pain ou de four dans le four au niveau le plus bas et y verser 0,25 l d'eau. Sélectionner la fonction de nettoyage vapeur en utilisant la touche sensitive  conformément à la description et le tableau des fonctions du four.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cuisinière pour la cuisson des pâtisseries,
- les cuissons peuvent être aussi effectuées dans les moules disponibles sur le marché (il faut les poser sur la grille), **pour les cuissons, optez plutôt pour les moules noirs qui permettent de réduire le temps de cuisson**,
- il n'est pas recommandé d'utiliser les moules à surface claire et brillante en mode de cuisson conventionnelle (chaleur de voûte + de sole), avec ce type des moules, les plats risquent de ne pas être assez cuits en dessous,
- vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, le préchauffage du four n'est pas nécessaire, en ce qui concerne les autres modes de cuisson, il faut préchauffer le four avant d'y mettre le plat,
- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit en ressortir propre et sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- si vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, les températures de cuisson sont d'habitude de 20–30 degrés plus basses que pendant le mode de cuisson conventionnel (avec la chaleur de voûte et de sole),
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires de l'utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d'utilisation, veuillez suivre les consignes de la notice.

Rôtissage

- les viandes dont le poids excède 1 kg doivent être préparées dans le four, il est recommandé de préparer les morceaux plus petits sur les brûleurs gaz de la cuisinière,
- utilisez les récipients résistants à la chaleur pour le rôtissage, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes aux hautes températures,
- si vous utilisez les grilles pour le rôtissage, placez le plat à rôtissage avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas,
- au moins une fois pendant la cuisson, tournez la viande, nappez-la avec du jus ou de l'eau chaude et salée (n'ajoutez pas d'eau froide dans le plat).

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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.
- il est impossible de réduire la durée de cuisson en réglant des températures plus élevées, il est recommandé de préchauffer le four avant la cuisson,
- ne pas modifier les réglages de la température et limiter au maximum l'ouverture de la porte au cours de la cuisson.

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

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée (min.)
Tarte biscotte		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Tarte traditionnelle		180 - 200	2	50 - 70
Poisson		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf		200 - 220	2	90 - 120
Porc		200 - 220	2	90 - 160
Poulet		180 - 200	2	80 - 100

PARAMÈTRES POUR LES PROGRAMMES VAPEUR

N° du programme	Nom du programme ²⁾	Fonction du four	Température [°C]	Temps [min.]	Niveau	Plats
P01S	Cuisson à vapeur	 1 étape vapeur	100	50	3	Légumes, riz, gruaux, shakshuka, crème brûlée, œufs à la coque
P02S	Cuisson à vapeur + grillade		1 étape vapeur	25	3	Poisson gratiné, pâtes gratinées
			2 étape grillade	20		
P03S	Réchauffement et pasteurisation	 1 étape vapeur	90	25	3	
P04S	Viande de porc à basse température	 1 étape vapeur	80	240	3	Porc slow cook
P05S	Viande délicate à basse température	 1 étape vapeur	70	120	3	Dinde, filets de porc, joue de bœuf, flétan, pintade
P06S	Pain basique		1 étape vapeur	30	3	Focaccia, pain
			2 étape cuisson conventionnelle	200		
P07S ¹⁾	Volaille	 1 étape vapeur	180	75	3	Volaille
P08S ¹⁾	Grillade + rôtissage avec vapeur		1 étape grillade	20	3	Pot-au-feu - ragout, gratin, hachis, ratatouille, viandes
			2 étape vapeur	90		
P09S	Rôtissage avec vapeur	 1 étape vapeur et cuisson conventionnelle	150	120	3	Pâté, fondant (durée 12 min.)
P10S	Détartrage		100	15		

¹⁾ Chauffe rapide activée dans le programme pour atteindre la température de consigne.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four avec circuit d'air forcé (chaleur tournante + ventilateur)

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps (min.)
Tarte biscotte		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		220	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Bœuf		160 - 180	2	120 - 160
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Porc		160 - 190	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Poulet		175 - 190	2	60 - 70
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

¹⁾Préchauffer le four vide

²⁾Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

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

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Cuisson de gâteaux

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (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 Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		150 ¹⁾	27 - 30
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 Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

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

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		220 ¹⁾	3 - 7
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	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	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	80 - 100

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la four 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.
- Essuyez la cavité du four.

Important !

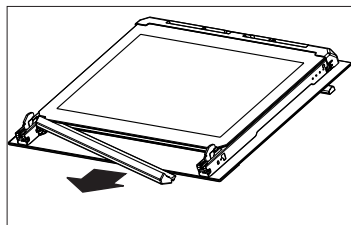
Pour le nettoyage et la conservation il est interdit d'utiliser quelconques produits d'écavage, moyens de nettoyage agressifs ou objets d'écavage.

Pour le nettoyage du front du bâti utilisez uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de liquide de nettoyage de vitres. Ne pas utiliser de lotions de nettoyage.

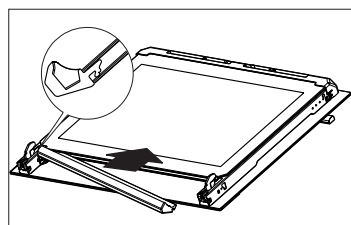
Démontage de l'égouttoir

L'égouttoir est calé entre la vitre intérieure et la vitre centrale.

- Pour démonter l'égouttoir, le tirer vers le bas en l'attrapant par l'une des extrémités (droite ou gauche).



- Pour monter l'égouttoir, glisser la projection entre les vitres de la porte en commençant par l'une des extrémités.

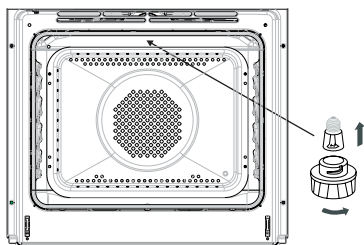


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Comment changer l'ampoule d'éclairage du four*

Afin d'éviter une électrocution, avant de changer l'ampoule, s'assurer que l'appareil est éteint.

- Positionner toutes les manettes sur '●' / '0' et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Enlever l'ampoule et la remplacer, en choisissant une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300°C), ayant les caractéristiques suivantes :
 - tension 230 V
 - puissance 25 W
 - culot E14.
- Bien positionner l'ampoule dans la douille et la visser correctement.
- Fixer le couvercle.

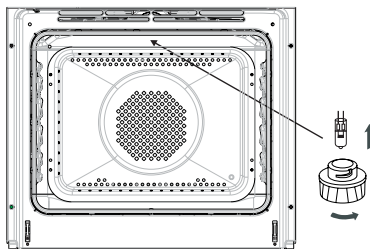


Lampe du four

Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four*

Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.

- Positionner toutes les manettes sur '●' / '0' et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Retirer et laver le globe de la lampe et ne pas oublier de l'essuyer.
- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
 - tension 230V
 - puissance 25W
 - G9
- Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
- Retirer le globe de la lampe.



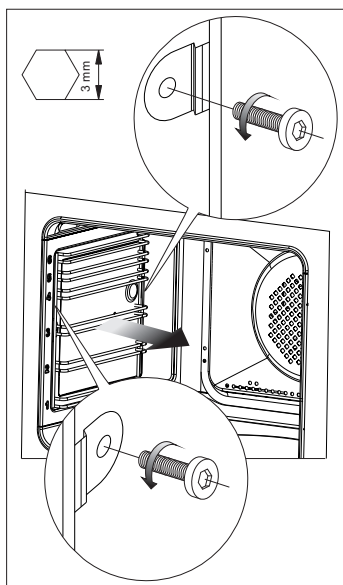
Lampe du four

Attention! Prendre soin de ne pas toucher l'ampoule halogène directement avec les doigts.

*en fonction du modèle

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les fours 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 nettoyage il faut dévisser à l'aide d'une clef Allen de taille 3 les vis à partir des accroches fixant l'échelle. Après le nettoyage monter les glissières dans le compartiment du four. Vérifier avant le serrage si les accroches de fixation se trouvent dans les orifices sur la paroi latérale du compartiment du four.

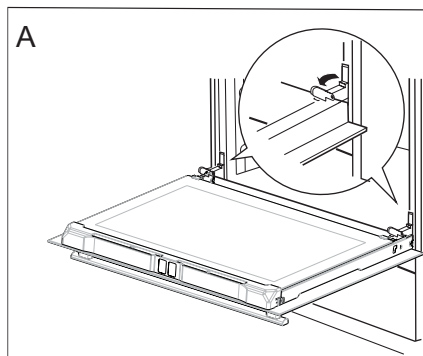


Retirement des glissières en grille

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

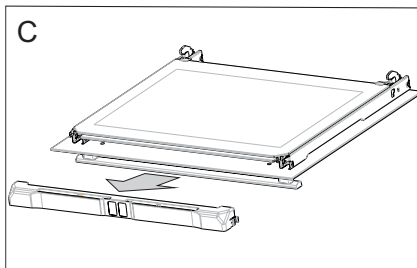
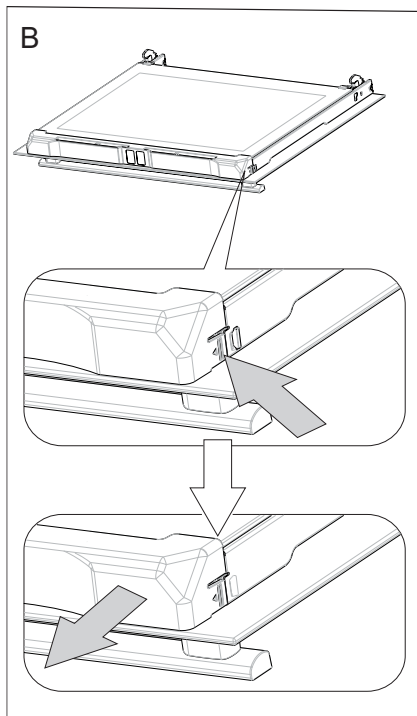
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau 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)



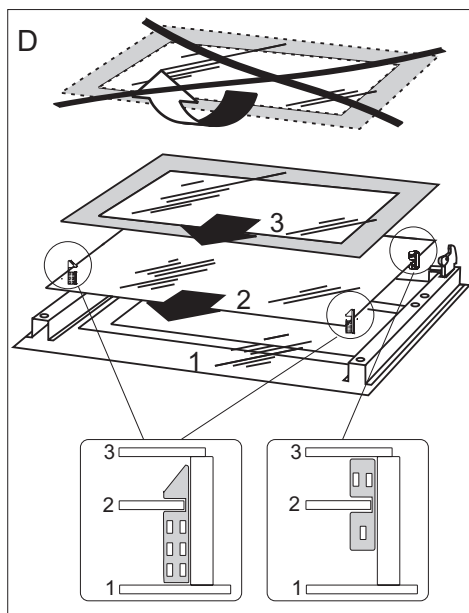
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

2. Débranchez 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.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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 <i>Nettoyage et entretien</i>)
3. L'afficheur du programmeur indique les chiffres „0.00“ clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. <i>commande du programmeur</i>)
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.	

Si le problème persiste, débrancher l'alimentation électrique et signaler le défaut.

Attention! Toutes réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 3,6 kW
Dimensions de la cuisinière (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)	
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	

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

Déclaration du fabricant:

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:

- Directive « basse tension » 2014/35/CE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE,
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

et, par conséquent, le produit est marqué **CE** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

L'équipement électrique est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration est disponible sur le site web du fabricant, de l'importateur ou du distributeur agréé.

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.

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



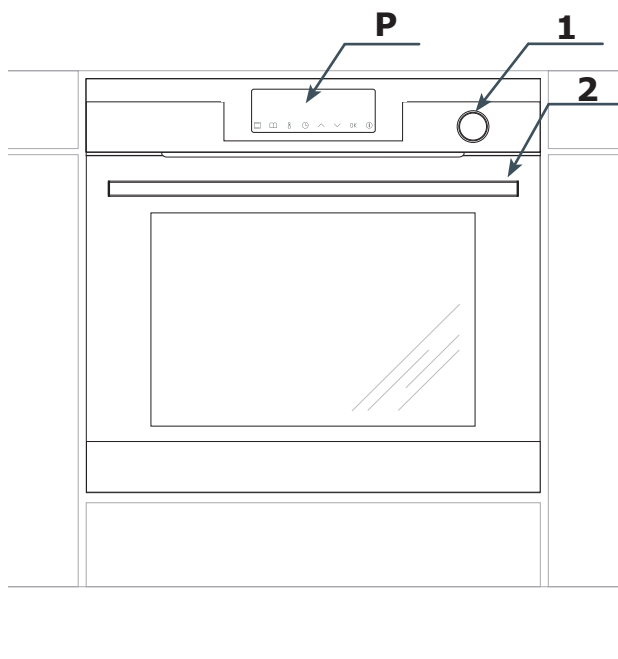
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the

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



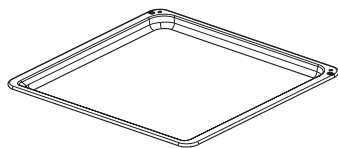
P Electronic programmer

1. Water container drawer

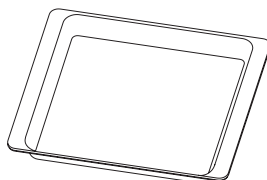
2. Oven door handle

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

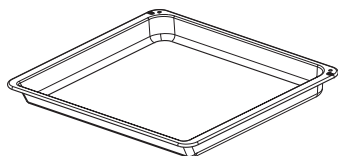
Cooker fittings:



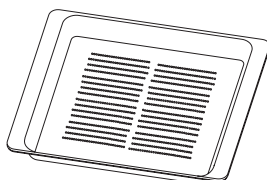
*Baking tray**



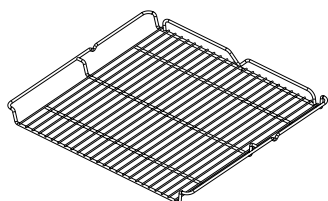
Solid bowl



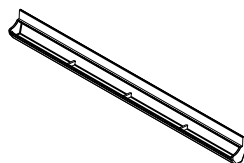
*Roasting tray**



Perforated bowl



*Grill grate
(drying rack)*

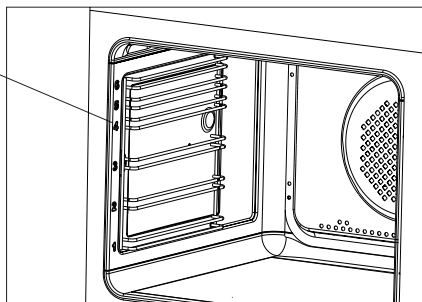


Oven door condensate channel

The oven door condensate channel is factory fitted.

The oven door condensate channel collects water condensation that drips down the oven door when you open the door after the steam programmed has completed.

Sideracks

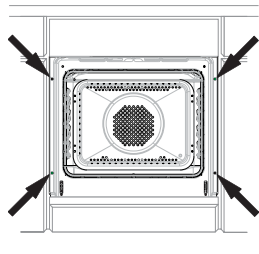


**optional*

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.



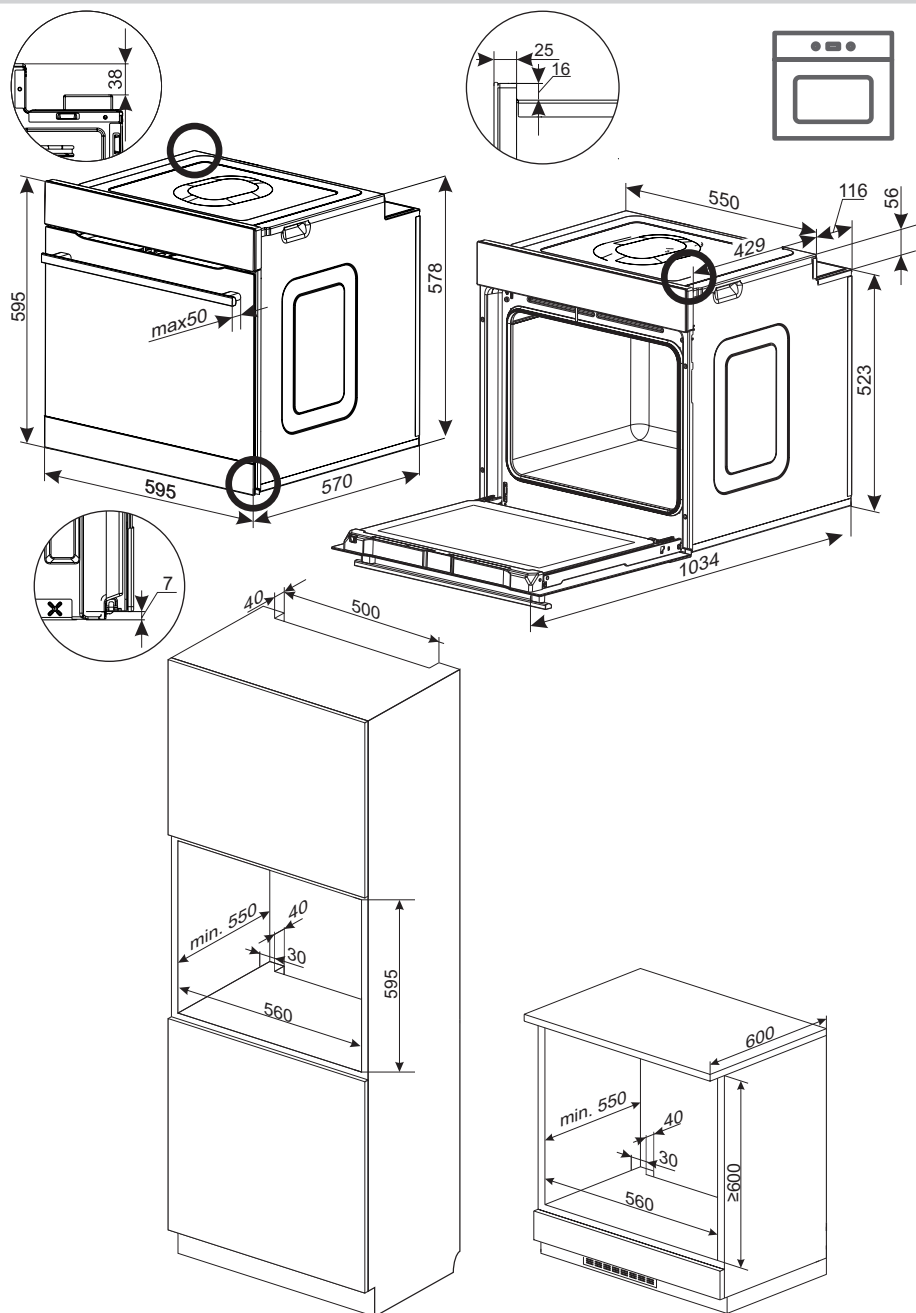
Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1,5 m length 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.

INSTALLATION



OPERATION

Before first use

- Remove all packaging elements, particularly those protecting the interior of the oven chamber 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.

Control Panel

On/off switch ① is on the right side of the display. To activate the On/off switch, touch the glass in the place indicated by a pictogram. An acoustic signal will be heard, which was selected in the menu. (See section: *Control panel*).

Touch sensor surfaces must be kept clean.

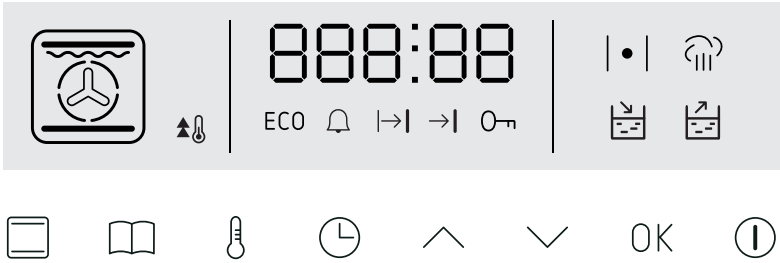
Warm up the oven chamber

- Turn on the ventilation in the room or open a window.
- Turn the function selector knob and set the position  or  (there is a detailed description of these functions later in the instructions).

Rotate the temperature adjustment knob and set the temperature to 250°C. 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 chamber.

OPERATION

Electronic programmer



The Electronic programmer is equipped with an LED display and 8 touch sensors (the sensors are not illuminated):

Sensors	Description	Sensors	Description
	On / off switch (Standby mode)		Clock setting
	Oven functions		Plus / up [+]
	Pre-set programmes		minus / down [-]
	Temperature of the setting		- Confirm

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

Oven function pictograms on the display

The pictograms on the display indicate the following oven functions:

	Oven lighting		Turbo grill
	Quick oven pre-heat		Super grill
	ECO heating		Pizza
	Fan assisted heating		Browning
	Conventional heating		Roasting
	Cake		Defrosting
	Grill		This function depends on the model

OPERATION

Active functions*

-  Quick pre-heat
-  ECO active
-  Kitchen Timer active
-  Delayed timed operation
-  Timed operation
-  Child Lock Active
-  Oven pre-heat active
-  Steam cleaning active
-  Add water symbol
-  Drain water symbol

* depending on model

Connect the power supply

When you connect the power supply (or power is restored after a power outage) the appliance will prompt to set the current time,  will flash on the display. 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.

Set the current time

When you connect the appliance to the power supply, the minutes  flash on the display. Use  and  to set the current time.

Touch  once to switch to the hour digits and then use  and  to set the current time. Touch  again to confirm the current time. You will hear a beep when the current time is stored in the appliance. To change the current time in the Standby mode, touch and hold . The  symbol will be show 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. The display brightness and display dimming times cannot be changed.

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 10 minutes.

Cooling fan

Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode. The cooling fan activates automatically when any function is activated. The cooling fan operates as long as the oven cavity temperature exceeds 80°C. Below this temperature, the cooling fan turns off.

OPERATION

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 functions

When the appliance is on, touch  to access the oven functions menu – the oven function marked “1” will be shown on the display. Use the  and  sensors to select the function from the table below. Then touch OK to confirm your selection. Then use  and  to set the temperature or leave the default temperature. Touch OK to confirm and the appliance will start cooking.

Function Description		Oven elements						Temperature [°C]		Default temperature [°C]
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	min.	max	
	Lighting	√						-	-	-
	Quick oven pre-heat	√		√	√		√	30	280	170
	ECO heating				√		√	30	280	170
	Fan assisted heating	√			√		√	30	280	170
	Conventional	√	√			√		30	280	180
	Cake	√	√			√	√	30	280	170
	Grill	√		√				30	280	220
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Roasting	√				√		30	240	200
	Defrosting	√					√	-	-	-

OPERATION

	Steam Cleaning	✓								90
--	----------------	---	--	--	--	--	--	--	--	----

* depending on model
Note: When use do not use any sensors in oven function menu for 10 seconds, the appliance will exit the menu and any unconfirmed settings will be lost.
symbol will go off on the display.

When and oven function is active.

Touch and hold the  sensor to change the active oven function.
Touch and hold the  sensor to access the pre-set functions menu.
Touch and hold the  sensor to enter the Standby mode.
Touch and hold the  sensor to adjust the temperature. Then use the  and  sensors to set the new temperature and touch OK to confirm or simply wait a few seconds.

Standby mode

In this mode the current time or the temperature inside the oven cavity (if above 50°C) is shown on the display. You can also activate the Kitchen Timer, please read on for a detailed description. The display is dimmed in this mode.

Operation.

Touch and hold  in the Standby mode to activate the appliance. In this mode can select the functions, temperature or Duration.

Child Lock

When in Standby mode, simultaneously touch hold for 3 seconds the  and  sensors to activate the child lock. The  symbol will be shown on the display. Simultaneously touch and hold the same sensors for 3 seconds to deactivate the Child Lock. The 

Kitchen Timer

Touch and hold the  sensor in any mode and  will be shown on the display and  will flash. Now you can:
Use  to set the Kitchen Timer and then touch OK to confirm.
Use  and  to adjust the Kitchen Timer setting. Touch OK to confirm the adjusted setting.
To deactivate the Kitchen Timer, use  to adjust the value down to  and touch OK to confirm.

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

Preview and modify settings during oven operation

Touch  once to check the temperature inside

OPERATION

the oven cavity. Touch  again to check 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 temperature is not set until confirmed.

To change the oven function during oven operation, touch and hold the  sensor and currently set oven function will be displayed. Use  and  to select a new oven function. When you confirm the new function, the temperature will be displayed (currently set temperature, not the default temperature for a given oven function). Use  and  to adjust the temperature as needed. Touch OK to confirm and the appliance will operate with the new settings.

End oven function

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

Timed operation

In this mode the oven will turn off after a set duration. 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  timer symbol flashes in the display. Touch the  sensor again, the display will show the  symbol. Now you can:

Use  to set the duration and touch OK to confirm.

Use  and  to adjust the time settings.

Touch OK to confirm the adjusted setting.

To cancel timed operation use  to adjust duration down to  and touch OK to confirm.

Timed operation will interrupt the active oven function. When the set Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor except  to mute the beeping. When the beeping is muted the appliance enters the operation mode.

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

Delayed timed operation

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. To activate the delayed timed operation, first set the timed operation. Then touch and hold the  sensor again and the timer  symbol will flash on the display. Touch the  sensor twice, and the  pictogram will flash on the display. Now you can:

Use  to set the time for the oven to turn off and then touch OK to confirm.

Correct the oven on time with the sensors  and . 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.

Timed operation will interrupt the active oven function. When the set time has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping. When the beeping is muted the appliance enters the operation mode.

Pre-set programmes

These are programmes with specific settings of function, temperature and duration that are

OPERATION

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 v sensors to select the pre-set programme from the table below. Then touch OK to confirm your selection and the appliance will start to operate.

Programme	Description	Active		Default temperature [°C]
		Quick oven pre-heat	Heating function	
P01	Beef			180
P02	Pork			180
P03	Lamb			180
P04	Chicken 1.5 kg			190
P05	Duck 1.8 kg			180
P06	Goose 3.0 kg			170
P07	Turkey 2.5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Casserole with pasta			220
P12	Baked vegetables			180
P13	Sponge cake			160
P14	Muffins			160
P15	Cookies			150
P16	Fruitcake			175
P17	Bread			180
P18	Dough proving			30
P19	Dry			50

OPERATION

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 quick pre-heat  pictogram 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.

End a pre-set programme.

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

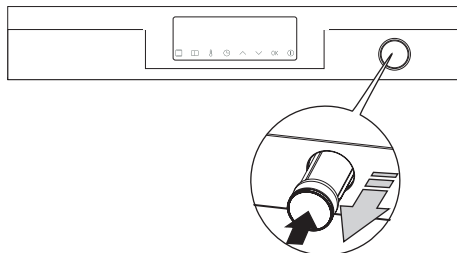
Steam programmes

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 programme marked as P01S-P09S.

The oven is equipped with special stainless steel bowls:

- perforated for vegetables and fish
- solid for meat.

Place the steel bowls with food on the wire shelf. Close the oven door.



Select a steam programme P01S-P09S and press **OK**. The steam  and the Add water  indicators flash on the display. Water container drawer is located in the front panel. Push and then pull the container drawer. Pour 0.5 litres of water into the container. Close the container drawer and touch **OK** to confirm and start the programme. The  and  indicators are displayed, and in addition, the  oven preheating symbol lights up.

IMPORTANT: When the  add water symbol flashes on the display or you hear a beep during the cooking programme, you need to add water. Proceed the same as you added water for the first time.

NOTE! When water runs out the programme is not interrupted!

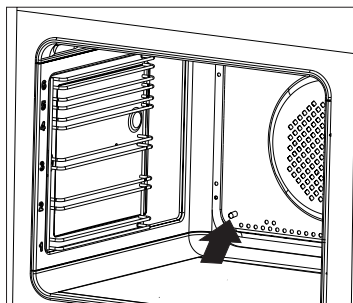
At the end of the programme you will hear a beep and the  steam and  drain the water indicators will flash on the display. You can touch any sensor to mute the beeping. Open the door ajar to the first position (about 15°).

You can open the door all the way after a few seconds.

Then place deep baking tray under the water drain.

Touch **OK** to acknowledge the completed programme.

OPERATION



When you touch OK water will drain for approximately 50 seconds.

Do not turn off the oven when the  indicator is flashing.

Wipe oven cavity dry with a cloth.

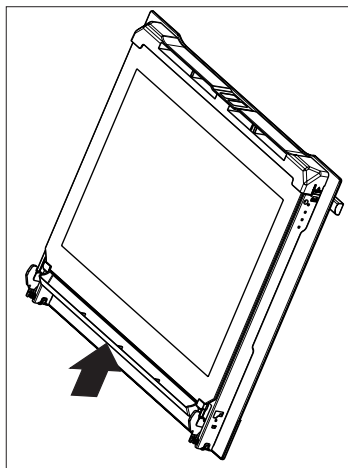
When you have run steam programmes several times, start the oven fan heater for 30 minutes at 180°C.

NOTE: 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.

IMPORTANT: Ensure there is no water in the steam system when you use standard heating functions. Do not add water into the container drawer when using the standard heating functions.

Oven door is fitted with the condensate channel

The condensate channel is factory fitted to the bottom of the oven door.



Remove any water that collects in the condensate channel after each steam programme. Soak up the water with a cloth or remove the condensate channel from the door and dry it. (wait until the oven has cooled down and remove and clean the condensate channel according to the instructions in the *Cleaning and care* section)

Note. If you use a conventional baking programme at temperature exceeding 250°C it is best to remove the condensate channel otherwise it may get deformed. When cooled down, the condensate channel will return to its original shape. Some deformation may occur when the oven is left closed for a long time, however, the condensate channel will return to its original shape.

OPERATION

Descale the steam system

When you have run several steam programmes, a flashing message "P10S" will be shown on the display and the  and  indicators will flash. This message prompts you to descale the system. Select P10S from the list of pre-set programmes to descale the appliance. You can skip descaling twice, by touching the  sensor. However, eventually the appliance will not allow you to run a steam programmes again until you descale the appliance.

Descal the appliance.

- Prepare the solution of 450 ml of water and 50 ml of liquid descaling agent.
- Pour the solution into the water container drawer.
- Touch OK to start the "Descal" programme. The  and  indicators will be on and P10S is blinking.

NOTE: During the descaling programme, you will need to drain water from the steam system 3 times.

Drain the descaling solution from the system when you hear a beep and the  indicator is flashing.

- Open the oven door.
- Then place deep baking tray under the water drain.
- Press OK to drain the remaining descaling solution from the steam system. Pour the solution out of the baking tray and rinse it with water.

To rinse the steam system, pour 0.5 l of clean water into the water container drawer and touch OK to continue the programme. The  and  indicators will be on and P10S is blinking.

Drain the descaling solution from the system when you hear a beep and the  indicator is flashing.

- Open the oven door.
- Then place deep baking tray under the water drain.

- Press OK to drain the remaining descaling solution from the steam system. Pour the solution out of the baking tray and rinse it with water.

Descaling is complete and the  and  indicators flash. Touch OK to exit the programme.

IMPORTANT: If water is dripping from the drain tube during the steam programme, flush the system. When the appliance is on but no function is active:

- Place at least 1 litre container under the drain.
- Pour 0.5 litres of water into the water container drawer.
- Simultaneously touch  and OK and drain water out of the system.
- Repeat this procedure twice.

If the problem persists, descale the appliance.

IMPORTANT: If you notice scale draining from the steam system after the completed steam programme, select the P10S programme from the list and follow the descaling instructions.

If you pour water into the container but decide not to run a steam programme, you can touch  and OK to drain water from the steam system. You can touch OK at any time to stop draining the water.

OPERATION

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 30 seconds, an acoustic signal will sound 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 10 minutes the active settings are unaffected. For safety reasons, after this time, the oven enters the standby mode (all settings are cleared).

Limit the oven operating time

For safety reasons, the oven operation is time limited. If the set temperature is up to 100°C, the oven will enter the Standby mode after 10 hours, and if the set temperature is 200°C and more, the oven operation is limited to 3 hours. In the temperature range of 101°C to 199°C, the operation time is limited proportionally between 3 and 10 hours.

Quick pre-heat

In order to quickly pre-heat the oven, the fan, fan heater and the roaster are on, and the appliance operates at its maximum power of 3.6 kW.

Steam cleaning function

Place a baking or roasting tray in the oven on the lowest level and pour 0.25 l of water into it. Select the steam cleaning function using the sensor  according to the description and the oven function table.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- 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 switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Heating

- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- It will not be possible to reduce the cooking time by setting a higher temperature. It is recommended to preheat the oven.
- Avoid adjusting the temperature and minimise opening the door during baking whenever possible.

Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Sponge cake	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

PARAMETERS FOR STEAM PROGRAMS

Programme number	Programme name ²⁾	Oven functions	Temperature [°C]	Time [min]	Level	Dish
P01S	Steam cooking	 stage 1 steam	100	50	3	Vegetables, rice, cereals, shakshuka, crème brûlée, Viennese eggs
P02S	Steam + grill	 stage 1 steam	100	25	3	Roasted fish, pasta casseroles
		stage 2 roaster	220	20		
P03S	Warm up and pasteurize	 stage 1 steam	90	25	3	
P04S	Slow cooked pork	 stage 1 steam	80	240	3	Slow cooked pork
P05S	Slow cooked tender meat	 stage 1 steam	70	120	3	Turkey, pork tenderloins, beef cheeks, halibut, guinea fowl
P06S	Basic bread	 stage 1 steam	50	30	3	Focaccia, bread rolls
		Stage 2 conventional heating	200	30		
P07S ¹⁾	Poultry	 stage 1 steam	180	75	3	Poultry
P08S ¹⁾	Grill + bake and steam	 stage 1 roaster	220	20	3	One-pot dishes - goulash, casserole with meat, ratatouille, meat
		stage 2 steam	120	90		
P09S	Bake and steam	 Stage 1 steam and conventional heating	150	120	3	Paté, fondant (duration: 12 minutes)
P10S	Descale		100	15		

¹⁾ Quick pre-heat activated to quickly reach the set temperature.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		220	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Pork		160 - 190	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

¹⁾Preheat

²⁾Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time (min.)
Small cakes	Baking tray	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Baking tray	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Baking tray	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		150 ¹⁾	27 - 30
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾Preheat, do not use Rapid preheat function about 5 minutes.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		220 ¹⁾	3 - 7
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		220 ¹⁾	1st side 13 - 18 2nd side 10 - 15

¹⁾Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Before you start cleaning, the oven must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position *off*. Do not start cleaning until the oven 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.

Important!

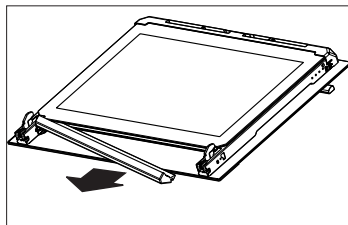
Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

Only use warm water with a small amount of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.

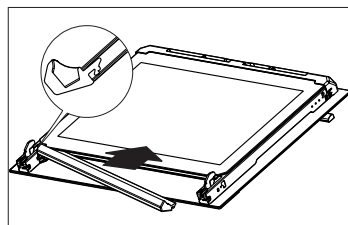
Remove the oven door condensate channel

The oven door condensate channel is snap-fitted between the oven door glass panes.

- To remove the oven door condensate channel, pull it downwards, starting from one end (right or left side).



- To install the oven door condensate channel, insert the protruding tab between the glass panes of the door, starting from one end.

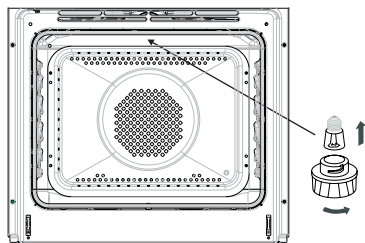


CLEANING AND MAINTENANCE

Replacement of the oven light bulb*

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
 - voltage 230 V
 - power 25 W
 - thread E14.
- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

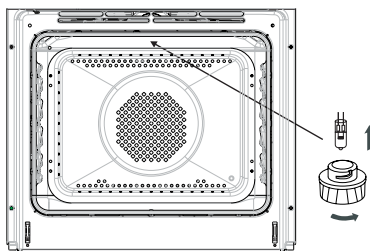


Oven light

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.

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
 - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.



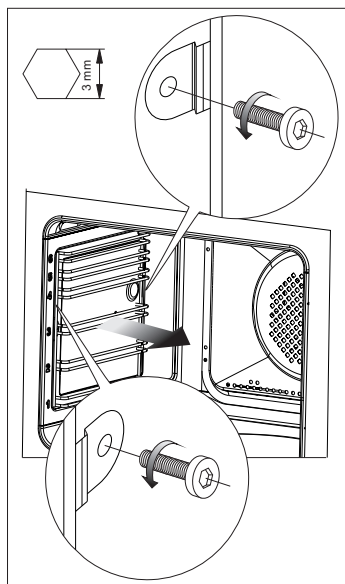
Oven lighting

Note! Make sure not to touch the halogen directly with your fingers.

*optional

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ovens marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for cleaning use size 3 Allen key to undo the fixing screws from shelf support holders. Once cleaned, replace the shelf supports in oven chamber. Before tightening, make sure the shelf support holders are secure in the holes provided in oven chamber wall.

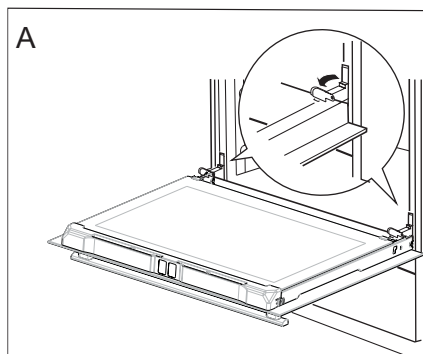


Removing wire shelf supports

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

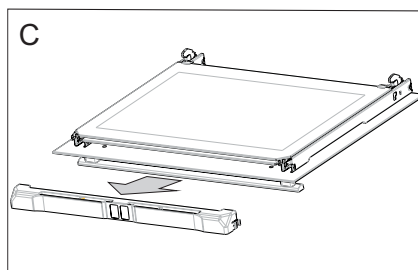
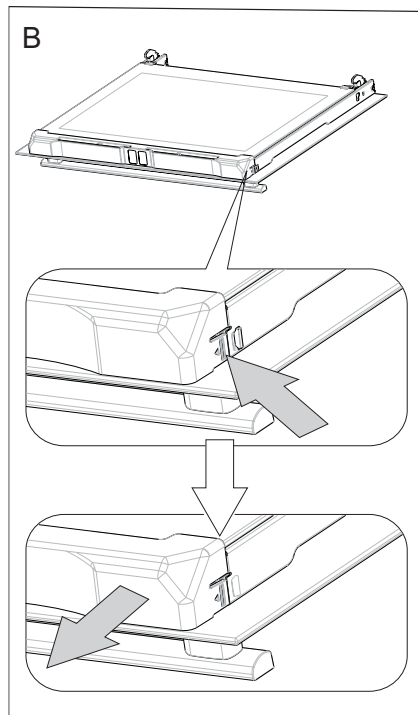
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, 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)



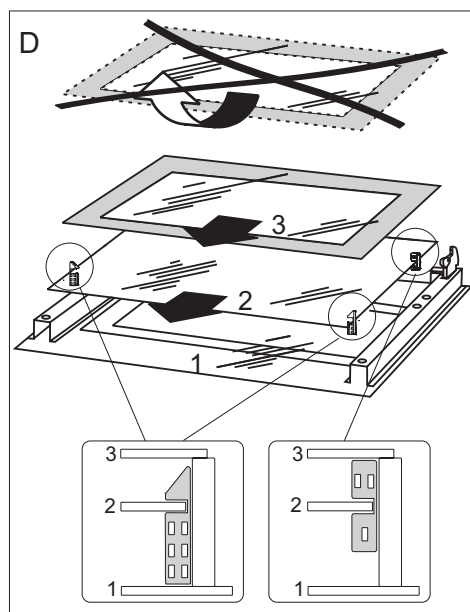
CLEANING AND MAINTENANCE

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.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance,
- disconnect the power supply,
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. 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 <i>Cleaning and Maintenance</i> section)
1. The programmer display shows "0:00".	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see ' <i>Use of the programmer</i> ')
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.	

If the problem is not solved, disconnect the power supply and report the fault.

Important! All repairs must be performed by qualified service technicians.

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating	max. 3,6 kW
Cooker dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 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.

The radio device type complies with Directive 2014/53/EU. The full text of the declaration of conformity is available at the manufacturer's, importer's or authorized representative's website.

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.

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.

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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



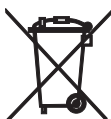
Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriende-

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



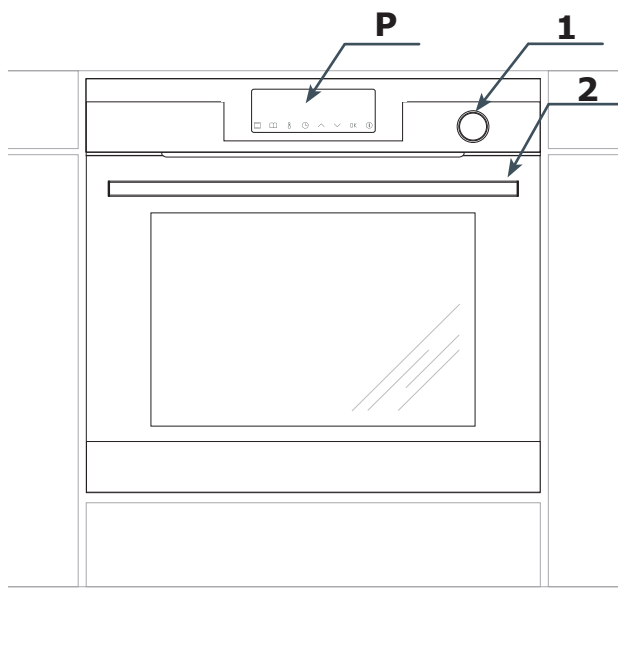
Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit

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



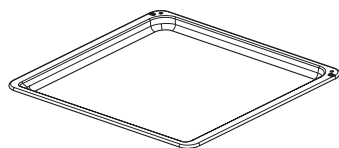
P Elektronische programmator

1. Container van de waterlade

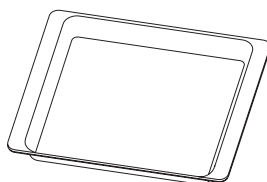
2. Greep van de deur

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

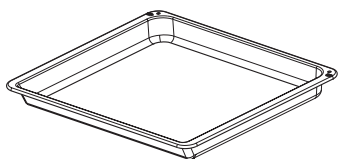
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



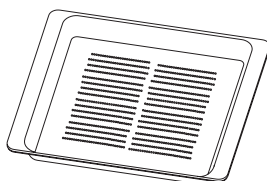
*Bakplaat voor gebak**



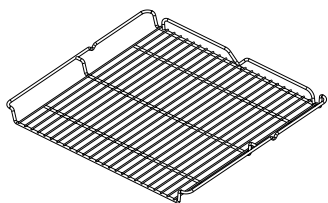
Dichte schaal



*Bakplaat voor gebrad**



Geperforeerde schaal

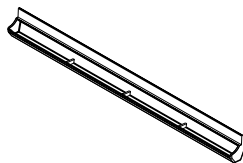


*Grillrooster
(droogrekje)*

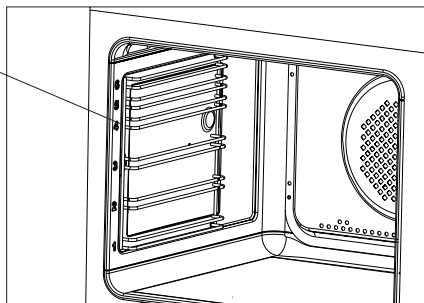
Opvangbak

De ovendeur is fabrieksmatig uitgerust met een opvangbak.

De opvangbak verzamelt het condenswater dat van de ovendeur naar beneden driipt wanneer deze na afloop van het stoomprogramma wordt geopend.



Laddertjes

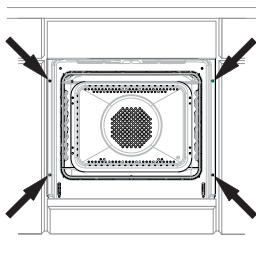


**Bepaalde modellen*

INSTALLATIE

Montage van de oven

- De keukenruimte moet droog en goed ventilated 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.



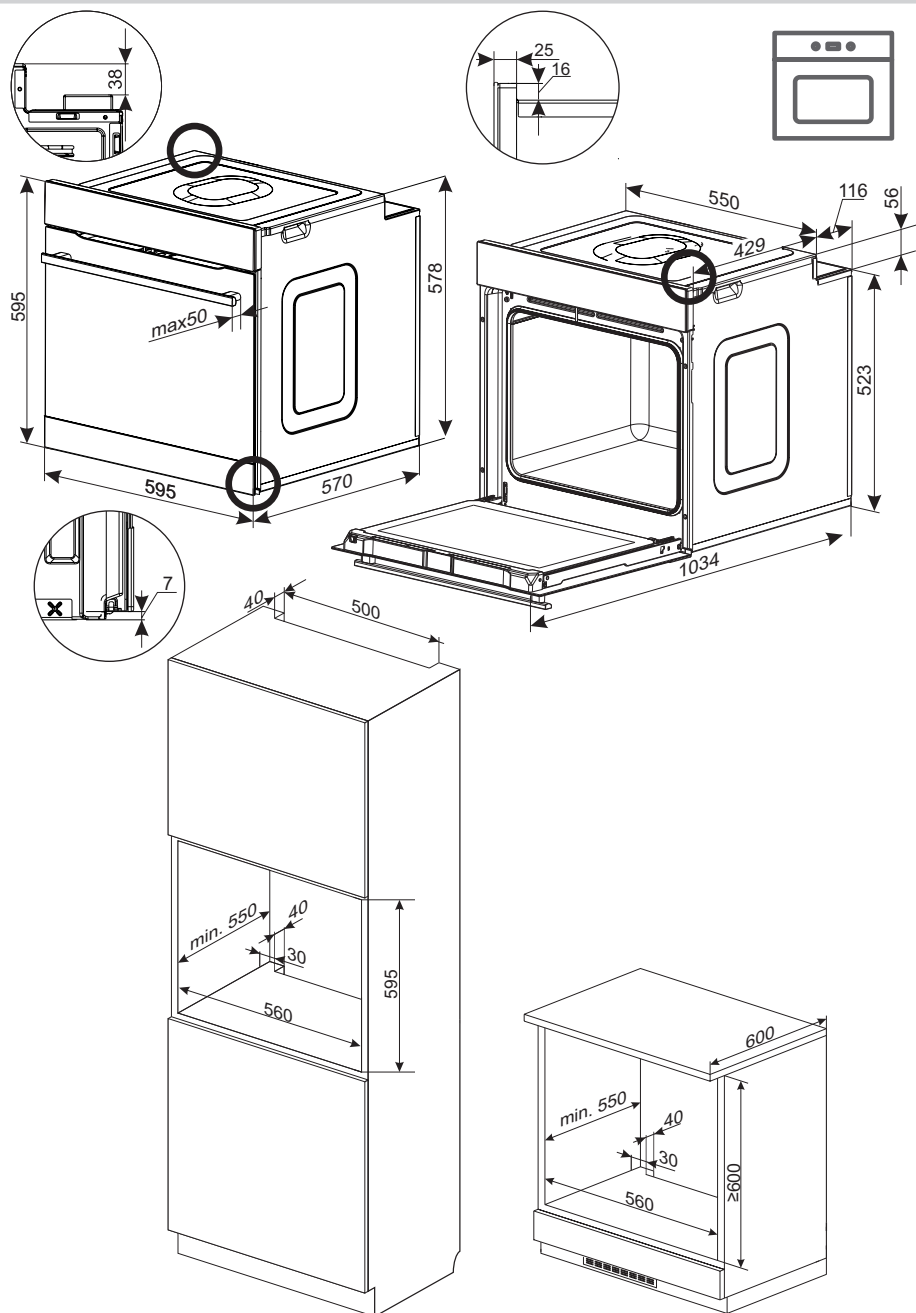
Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

- De oven is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz) en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm² met een lengte van ongeveer 1,5 m 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.
 - Draai aan de functiedraaiknop en stel de positie  of  in (een gedetailleerde beschrijving van deze functies vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing).
- Draai aan de draaiknop voor temperatuurregeling van de oven en stel de temperatuur in op 250°C. 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.

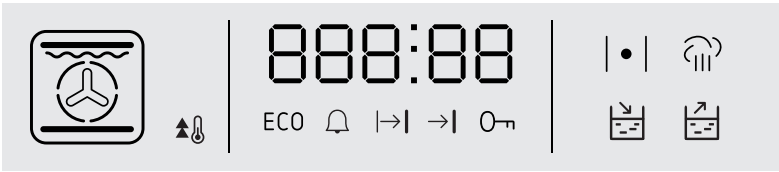
Bedieningspaneel

De hoofdschakelaar  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 het geluidssignaal dat in het menu is geselecteerd. (Zie hoofdstuk: *Elektronisch bedieningspaneel*).

Houd de oppervlakte van de sensorschoon.

BEDIENING

Elektronische programmator



Het elektronische programmator is uitgerust met een led-display en 8 tiptoetsen (de tiptoetsen zijn niet verlicht):

Tiptoets	Beschrijving	Tiptoets	Beschrijving
	Aan/Uit-schakelaar (Stand-bymodus)		Instelling klok
	Ovenfuncties		Plus / omhoog [+]
	Vooringestelde programma's		Min / omlaag [-]
	Instelling temperatuur	OK	- Bevestiging

Opgelet: Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal. Het is niet mogelijk om de geluidsignalen uit te schakelen.

Ovenfuncties op de display

Dit gebied toont de gekozen ovenfunctie en brandt in de volgende varianten:

	Ovenverlichting		Turbogrill
	Snel verwarmen		Supergill
	ECO		Pizza
	Hetelucht		Gratineren
	Conventioneel verwarmen		Roosteren
	Gebak		Ontdooien
	Grill		Functie afhankelijk van het oventype

BEDIENING

Gebied functie-activiteit*

-  Symbool voor actieve snelle opwarming
-  Actieve ECO-functie
-  Actieve kookwekker
-  Automatische werking
-  Halfautomatische werking
-  Actief kinderslot
-  Voorverwarmen oven
-  Symbool voor actieve stoom-reinigingsfunctie
-  Symbool water vullen
-  Symbool water afgieten

* 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 knippert  op de display. U kunt het apparaat niet gebruiken zonder instelling van de actuele tijd.

Attentie! 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.

Instellen actuele tijd

Na aansluiting op de stroomvoorziening knipperen op de display de cijfers van de minuten . Om de actuele tijd in te voeren gebruikt u de tiptoetsen  en . Om over te schakelen op de cijfers van de uren raakt u tiptoets  eenmaal aan en stelt u de gewenste waarde in met de tiptoetsen  en . Raak opnieuw tiptoets  aan om de actuele tijd te bevestigen. Correcte instelling van de tijd wordt bevestigd met een geluidssignaal. Om de actuele tijd te wijzigen, raakt u in de stand-bymodus 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. Het is niet mogelijk om de lichtintensiteit of de tijdstippen waarop de lichtintensiteit varieert, te wijzigen.

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 10 minuten automatisch uit.

BEDIENING

Koelventilator

De koelventilator werkt onafhankelijk van de ingestelde functie en de status van het bedieningspaneel. Bij het activeren van een willekeurige functie wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld. De koelventilator is ingeschakeld totdat de temperatuur in de open ruimte de 80°C overschrijdt. Onder deze temperatuur schakelt de koelventilator automatisch uit

Voorverwarmen van de oven (Thermostaatsymbool).

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.

Ovenfuncties

Raak in de actieve modus tiptoets  aan, het functiekeuzemenu schakelt in - op de display verschijnt de ovenfunctie die is aangeduid als "1". Kies met de tiptoetsen  en  de gewenste functie uit onderstaande tabel. Bevestig vervolgens uw functiekeuze met tiptoets OK . Kies in de volgende stap de gewenste temperatuur met de tiptoetsen  en  of gebruik de standaardwaarde. Na bevestiging met tiptoets OK start het apparaat.

Functieomschrijving		Uitvoering						Temperatuur [°C]		Standaardtemp. [°C]
		Licht	Verwarmings-element boven	Verwarmings-element grill	Verwarmings-element ventilator	Verwarmings-element onder	Heteluchtventilator	min.	max.	
	Licht	✓						-	-	-
	Snel verwarmen	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	ECO-verwarmingsfunctie				✓		✓	30	280	170
	Hetelucht	✓			✓		✓	30	280	170
	Conventioneel	✓	✓			✓		30	280	180
	Gebak	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Grill	✓		✓				30	280	220

BEDIENING

	Turbogrill	✓	✓	✓		✓	30	280	190
	Supergrill	✓	✓	✓			30	280	220
	Pizza	✓			✓	✓	30	280	220
	Roosteren	✓				✓	30	240	200
	Ontdooien	✓				✓	-	-	-
	Stoomreiniging	✓							90

* afhankelijk van het model

Opgelet: Als u na inschakeling van het functiekeuzemenu gedurende 10 seconden geen enkele tiptoets gebruikt, schakelt de oven naar de actieve modus, waardoor de ingevoerde instellingen worden gewist.

Tijdens actieve ovenfunctie

Om de actieve ovenfunctie te wijzigen, raakt u tiptoets  enige tijd aan.

Om naar het keuzemenu voor vooringestelde programma's te gaan, raakt u tiptoets  enige tijd aan.

Om naar de stand-bymodus te gaan, raakt u tiptoets  enige tijd aan.

Om de temperatuur te wijzigen, raakt u tiptoets  enige tijd aan. Kies vervolgens met de tiptoetsen  en  de gewenste temperatuur en bevestig met tiptoets OK. U kunt ook enkele seconden wachten, de nieuwe temperatuur wordt dan automatisch bevestigd.

Stand-bymodus

Anders gezegd de sluimerstand. In deze modus ziet u op de display de klok of de temperatuur in de ovenruimte (hoger dan 50°C). U kunt ook de kookwekkerfunctie activeren. De beschrijving hiervan vindt u verderop in

deze gebruiksaanwijzing. De lichtintensiteit is lager dan in de actieve modus.

Actieve modus

U activeert deze modus door in de stand-bymodus tiptoets  enige tijd aan te raken. In de actieve modus kunt u de gewenste functie, temperatuur of werkingsduur kiezen.

Kinderslot

Raak in de stand-bymodus 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 sensoren tegelijkertijd gedurende 3 seconden aan, het symbool  op de display dooft.

Kookwekker

Raak in een willekeurige modus tiptoets  enige tijd aan. Op de display verschijnt  en het symbool  gaat knipperen. U kunt nu:

De kookwekker instellen met tiptoets  en vervolgens bevestigen met tiptoets OK.
De instellingen van de kookwekker corrigeren

BEDIENING

met de tiptoetsen $\wedge$ en $\vee$. Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.

De kookwekker uitschakelen door met tiptoets $\vee$ de waarde :00 in te stellen en te bevestigen met tiptoets OK.

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.

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 ⏏ eenmaal 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 $\wedge$ en $\vee$. Bevestig de nieuwe temperatuur met tiptoets OK. Totdat u bevestigt, blijft in de oven de voorgaande waarde ingesteld.

Om de functie tijdens de werking van de oven te wijzigen, raakt u tiptoets ⏏ enige tijd aan. Op de display verschijnt de actieve functie. Deze kunt u wijzigen met de tiptoetsen $\wedge$ en $\vee$. Na bevestiging van de nieuwe functie verschijnt de temperatuur op de display (deze is niet standaard voor de ingestelde functie, maar afkomstig uit de vorige instellingen. U kunt deze temperatuur wijzigen met de tiptoetsen $\wedge$ en $\vee$). Na bevestiging met tiptoets OK start de oven met de nieuwe instellingen.

Einde van de functie

Om de functie te beëindigen en 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 uitgesteld uitschakelen van de oven of de functie voor uitgestelde werking van de oven. Een uitzondering hierop is de functie pyrolytische reiniging.

Uitgesteld uitschakelen van de oven (Halfautomatische werking)

Uitgesteld uitschakelen van de oven is het automatisch uitschakelen van de oven na het verstrijken van de ingestelde tijd na activering van deze modus. Het is mogelijk een uitschakeltijd in te stellen van 1 minuut tot 10 uur. U activeert het uitgesteld uitschakelen 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 $\rightarrow$. U kunt nu:

De uitschakeltijd van de oven instellen met tiptoets $\wedge$ en vervolgens bevestigen met tiptoets OK.

De instellingen van de uitschakeltijd corrigeren met de tiptoetsen $\wedge$ en $\vee$. Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.

Het uitgesteld uitschakelen uitzetten door met tiptoets $\vee$ de waarde 00:00 in te stellen en te bevestigen met tiptoets OK.

De uitgestelde uitschakeling van de oven onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. Dit kunt u uitschakelen met een willekeurige tiptoets, met uitzondering van ⏏ . Na uitschakeling

BEDIENING

naar de actieve modus.

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

Uitgestelde start van de oven (Automatische werking)

Uitgesteld starten van de oven is het automatisch inschakelen van de oven op een bepaald tijdstip en vervolgens het automatisch 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 uitgesteld uitschakelen van de oven starten. Raak vervolgens tiptoets  opnieuw aan. Op de display begint het symbool van de kookwekker  te knipperen. Raak tiptoets  tweemaal aan. Op de display begint het symbool  te knipperen. U kunt nu:

De exacte starttijd van de oven instellen met tiptoets  en vervolgens bevestigen met tiptoets OK.

De starttijd van de oven corrigeren met de tiptoetsen  en . Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.

De uitgestelde starttijd van de oven uitschakelen door met tiptoets  de tijd op de laagst mogelijke waarde in te stellen en te bevestigen met OK.

De uitgestelde starttijd van de oven onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. Dit kunt u uitschakelen met een willekeurige tiptoets. Na uitschakeling van het geluidssignaal, schakelt het apparaat naar de actieve modus.

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 OK en het apparaat start.

BEDIENING

Programma	Functieomschrijving	Uitvoering		Standaardtemp. [°C]
		Snel verwarmen	Verwarmings- functie	
P01	Rundvlees			180
P02	Varkensvlees			180
P03	Lamsvlees			180
P04	Kip 1,5 kg			190
P05	Eend 1,8 kg			180
P06	Gans 3,0 kg			170
P07	Kalkoen 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Ovenschotel met pasta			220
P12	Gebakken groenten			180
P13	Biscuittaart			160
P14	Muffins			160
P15	Koekjes			150
P16	Vruchtengebak			175
P17	Brood			180
P18	Rijzen van deeg			30
P19	Drogen			50

U kunt ieder voor ingesteld programma wijzigen, bv. de gewenste temperatuur of de werkingstijd van de oven. Volg hiervoor de verschillende punten van de handleiding ("Bekijken en wijzigen van de instellingen tijdens de werking van de oven" en "Uitgesteld 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 voor ingestelde programma bij een volgende start.

BEDIENING

Vooringesteld 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 het extra symbool voor snelle opwarming . 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.

Einde van het vooringestelde programma

Het einde is identiek als bij uitgestelde uitschakeling van de oven: na afloop van de tijd hoort u een geluidssignaal.

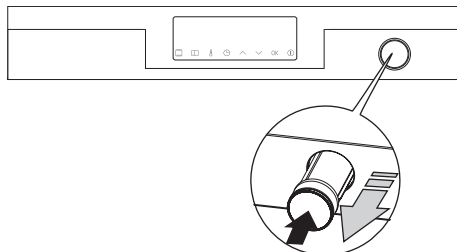
Stoomprogramma's

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". Gebruik de tiptoetsen en en kies het gewenste programma dat is aangeduid met P01S-P09S.

Bij de oven zijn speciale roestvrijstalen schalen meegeleverd:

- geperforeerd voor groenten en vis
- dicht voor vlees

Plaats de schalen met het gerecht op het rekje. Sluit de ovendeur.



Kies het stoomprogramma P01S- P09S en druk op OK. Op de display knipperen de stoomsymbolen en vul water. Op het bedieningspaneel bevindt zich de waterladebak. Druk op de container en trek deze vervolgens naar voren. Vul 0,5 liter water in de container. Sluit de ladebak en bevestig met de OK-sensor de start van het programma. De symbolen en branden continu, bovendien brandt het ovenvoorverwarmings-symbool .

BELANGRIJK: Een knipperend vul water symbool en de pieptoon tijdens het programma geven aan dat er water moet worden bijgevuld. Handel in dat geval als bij de eerste keer vullen.

OPMERKING: Het programma wordt niet onderbroken als er geen water is!

Als het programma klaar is, weerklinkt een pieptoon en op de display knipperen de stoomsymbolen en giet het water af. U kunt het signaal uitschakelen met om het even welke tiptoets.

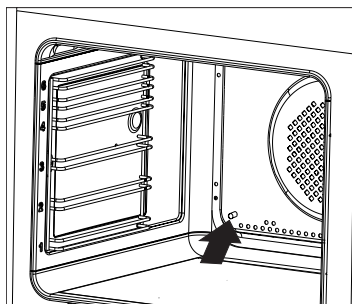
Kantel nu de deur naar het eerste kantelniveau (ongeveer 15 graden).

Na enkele seconden kunt u de deur helemaal openen.

Plaats vervolgens een schaal (diepe bakplaat) onder de waterafvoer.

Met de tiptoets OK accepteert u het einde van het programma.

BEDIENING



Water afgieten na het indrukken van OK, tijd ca. 50 sec.

Schakel de oven niet uit wanneer het  symbool knippert.

Om het resterende water te verwijderen nadat het stoomprogramma is voltooid, veegt u de binnenkant van de ovenruimte af met een droge doek.

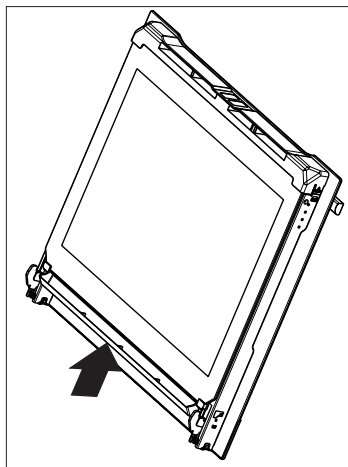
Na een aantal keer uitvoeren van het stoomprogramma moet u de oven ongeveer 30 minuten inschakelen op het programma hetelucht bij 180°C.

ATTENTIE: Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de oven deur 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.

BELANGRIJK: Tijdens het gebruik van andere programma's dan het stoomprogramma mag er zich geen water in het stoomsysteem bevinden. Giet geen water in de lade tijdens het gebruik van de standaard verwarmingsfunctie.

Ovendeur uitgerust met een opvangbak

De opvangbak is fabrieksmatig gemonteerd aan de onderkant van de oven deur.



Het water dat na elk stoomprogramma in de opvangbak is verzameld moet worden verwijderd. Gebruik hiervoor een doek of demonteer en ledig de condensopvangbak en droog deze af. (Reiniging en demontage mogen worden uitgevoerd wanneer de oven is afgekoeld, volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk *Reiniging en demontage*).

Let op. Het wordt aanbevolen om bij het standaard bakken bij temperaturen boven de 250 °C met behulp van het onderste verwarmingselement de opvangbak te demonteer, anders kan deze vervormen. Na afkoeling zal de opvangbak naar zijn oorspronkelijke vorm terugkeren. Het is toegestaan dat de opvangbak vervormt wanneer de oven lange tijd gesloten blijft, de opvangbak zal echter naar zijn oorspronkelijke vorm terugkeren.

Ontkalken van het stoomsysteem

Na meerdere ovenstarts op stoomprogramma's verschijnen een knipperende melding P10S en knipperende symbolen  en  op de display van het programmeerapparaat. Dit betekent dat u het systeem moet ontkalken. Kies uit de lijst met vooringestelde programma's het programma P10S en ontkalk het apparaat. U kunt het ontkalken tweemaal uitstellen door de tiptoets aan te raken . Als u echter na het volgende voltooide stoomprogramma geen ontkalking uitvoert, is het niet meer mogelijk om stoomprogramma's uit te voeren. De ontkalkingsinstructie staat hieronder beschreven.

- Maak een oplossing van 450 ml water + 50 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel.
- Giet deze oplossing in de container van de ovenlade.
- Bevestig de start van het programma „Ontkalken” met de tiptoets OK. De  en  symbolen branden continu en P10S knippert.

OPGELET: Tijdens het programma zal het nodig zijn om 3 keer water uit het systeem te verwijderen.

Een geluidssignaal en een knipperend  symbool geven aan dat de oplossing uit het systeem moet worden verwijderd:

- Open de deur van de oven.
- Plaats een opvangschaal onder de waterafvoer.
- Bevestig met de tiptoets OK dat de oplossing in de opvangschaal is gelopen (als dat een bakplaat is, giet dan de ontkalkingsoplossing onmiddellijk weg en spoel de bakplaat af met water).

Giet vervolgens 0,5 l water in de container van de ovenlade en bevestig de voortzetting van het programma met de tiptoets OK (spoelen). De  en  symbolen branden continu en P10S knippert.

Een geluidssignaal en een knipperend  symbool geven aan dat de oplossing uit het

systeem moet worden verwijderd:

- Open de deur van de oven.
- Plaats een opvangschaal onder de waterafvoer.
- Bevestig met de tiptoets OK dat de oplossing in de opvangschaal is gelopen (als dat een bakplaat is, giet dan de ontkalkingsoplossing onmiddellijk weg en spoel de bakplaat af met water).

Na afloop van de ontkalking knipperen de symbolen  en . Door op OK te drukken verlaat u het programma.

BELANGRIJK: Als er tijdens het stoomprogramma water uit het afvoerbuisje loopt, moet u het systeem doorspoelen. In de actieve ovenmodus zonder ingeschakelde functie:

- Plaats een schaal met een inhoud van min. 1 liter.
- Giet 0,5 liter water in de container van de lade.
- Raak tegelijkertijd de tiptoetsen  en OK aan en laat het water uit het systeem lopen.
- Herhaal deze handelingen tweemaal.

Als het probleem hiermee niet is opgelost, moet u ontkalken.

BELANGRIJK: Als u eerder al kalkresten heeft opgemerkt na het beëindigen van het stoomprogramma, moet u het programma P10S uit de lijst selecteren en de ontkalkingsinstructies volgen.

Als u water in de container van de lade heeft gegoten en het stoomprogramma niet gaat gebruiken, kunt u het water uit het systeem verwijderen door de tiptoetsen  en OK aan te raken. U kunt het weglopen van het water uit het systeem stoppen door de tiptoets OK aan te raken.

BEDIENING

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 30 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 10 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 van de oven

Uit veiligheidsoverwegingen beschikt de oven over een beperking van de werkingsduur. Als de ingestelde temperatuur tot 100°C bedraagt, schakelt de oven na 10 uur over in de stand-bymodus. Als de ingestelde temperatuur 200°C of meer bedraagt, is de maximale werkingsduur beperkt tot 3 uur. In het bereik van 101°C-199°C verandert de werkingsduur lineair (tussen 3 h en 10 h).

Snel verwarmen van de oven

Om de oven snel te kunnen voorverwarmen, worden de verwarmingselementen van de ventilator, grill en heteluchtventilator allemaal ingeschakeld, in dit geval is het maximaal verbruikte vermogen 3,6 kW.

Functie stoomreiniging

Schuif de bakplaat in de oven op het laagste niveau en giet er 0,25 l water in. Kies de functie stoomreiniging met de tiptoets  in overeenstemming met de functiebeschrijving en de functietabel van de oven.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

ECO-verwarmingsfunctie

- bij gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- de baktijd niet kan worden verkort door hogere temperaturen in te stellen; aanbevolen wordt om voor het bakken de oven voor te verwarmen,
- verander de temperatuurstelling niet en houd de deur zoveel mogelijk gesloten tijdens het bakken

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

Soort gebak gerecht	Funcies van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min.)
Biscuittaart		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Viervierencake		180 - 200	2	50 - 70
Vis		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees		200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees		200 - 220	2	90 - 160
Kip		180 - 200	2	80 - 100

PARAMETERS VOOR HET STOOMPROGRAMMA.

Nummer programma	Naam programma ²⁾	Functie van de oven	Temperatuur [°C]	Tijd [min]	Niveau	Gerechten
P01S	Koken met stoom	 1e fase stomen	100	50	3	Groente, rijst, pap, shakszuka, crème brûlée, Weense eieren
P02S	Koken met stoom + grill	 1e fase stomen	100	25	3	Gebakken vis, pastaschotels
		2e fase grill	220	20		
P03S	Opwarmen en pasteuriseren	 1e fase stomen	90	25	3	
P04S	Varkensvlees bij lage temperatuur	 1e fase stomen	80	240	3	Langzaam ge-gaard varkens-vlees
P05S	Bakken bij lage temperatuur	 1e fase stomen	70	120	3	Kalkoen, var-kenshaasjes, runderwangen, heilbot, parel-hoen
P06S	Basisbrood	 1e fase stomen	50	30	3	Foccacia, broodjes, brood
		2e fase conven-tioneel verwarmen	200	30		
P07S ¹⁾	Gevogelte	 1e fase stomen	180	75	3	Gevogelte
P08S ¹⁾	Grill + bakken met stoom	 1e fase grill	220	20	3	Eenpansge-rechten - gou-lash, ovenscho-tel met vlees, ratatouille, vlees
		2e fase stomen	120	90		
P09S	Bakken met stoom	 1e fase stomen en conven-tioneel verwarmen	150	120	3	Pastei, fondant (tijd 12 min.)
P10S	Ontkalken		100	15		

¹⁾ Het programma beschikt over een snelle opwarmtijd om de gewenste temperatuur te bereiken.

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min.)
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		220	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Rundvlees		160 - 180	2	120 - 160
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Varkensvlees		160 - 190	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Kip		175 - 190	2	60 - 70
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

¹⁾ Verwarm de lege oven voor

²⁾ De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

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

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwar- mingsfunc- tie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Bakblik	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Bakblik	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		150 ¹⁾	27 - 30
Sproeten (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Bakblik	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bakblik	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Vetvrij biscuit- deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

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

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	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 gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Hele kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	70 - 90
	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	80 - 100

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

REINIGING EN ONDERHOUD

De zorg waarmee de gebruiker het oven 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.
- Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

Belangrijk!

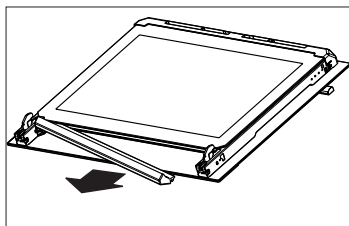
Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of schurende voorwerpen voor de reiniging en het onderhoud van de oven.

Maak de voorkant van de behuizing alleen schoon met een goed uitgewrongen doekje met warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Gebruik geen schuurmelk.

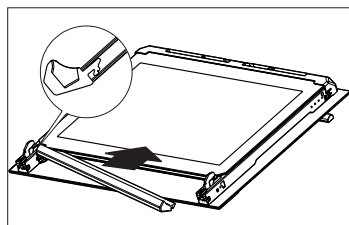
Demontage van de opvangbak

De opvangbak wordt gemonteerd door deze tussen de binnenruit en de middenruit te drukken.

- Om de opvangbak te demonteren, trek deze naar beneden, beginnend bij een van de uiteinden (rechts of links).



- Om de opvangbak te monteren, steek het uitstekende lipje tussen de deurruiten, beginnend bij een van de uiteinden.

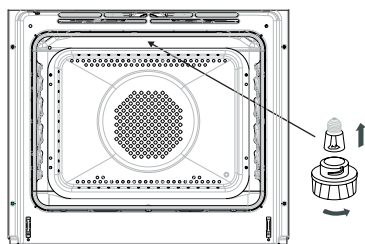


REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Vervanging van het verlichtingslampje van de oven*

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

- Stel alle draaiknoppen in op stand “●”/“0” en schakel de voeding uit,
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog,
- Draai het verlichtingslampje uit en vervang het indien nodig door een nieuw lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300°C), met volgende parameters:
 - spanning 230 V
 - vermogen 25 W
 - schroefdraad E14
- Draai het lampje in en zorg ervoor dat het goed in de keramische fitting zit,
- Draai het omhulsel van het lampje in.

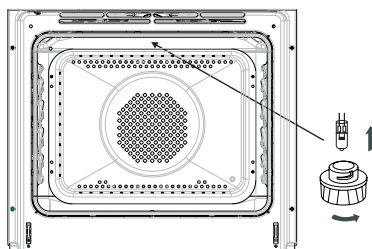


Ovenverlichting

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.

- Stel alle draaiknoppen in op stand “●”/“0” en schakel de voeding uit,
- Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
- Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
 - spanning 230V
 - vermogen 25W
- Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
- Draai het lampenkapje vast.



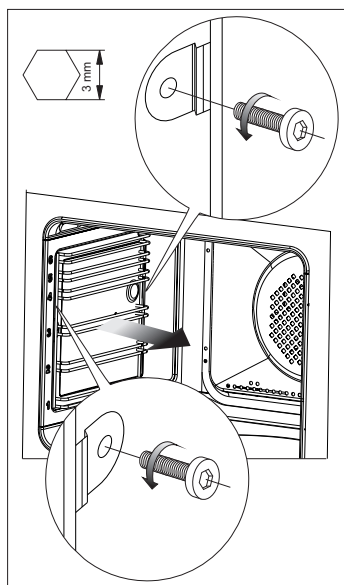
Ovenverlichting

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

*Bepaalde modellen

REINIGING EN ONDERHOUD

- Ovens die zijn aangeduid met de letter **D** zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Om deze te verwijderen zodat u ze kunt schoonmaken, moet u met een inbussleutel maat 3 de schroeven losdraaien van de houders die de zijwandgeleiders bevestigen. Monteer de geleiders in de ovenruimte nadat u ze heeft schoongemaakt. Voordat u ze vastschroeft, moet u controleren of de bevestigingshouders zich in de openingen in de zijwand van de oven bevinden.

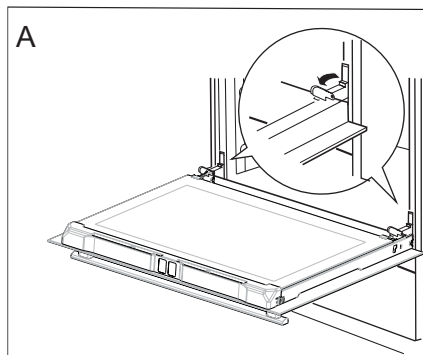


Verwijderen van de zijwandgeleiders

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Wegnemen van de deur

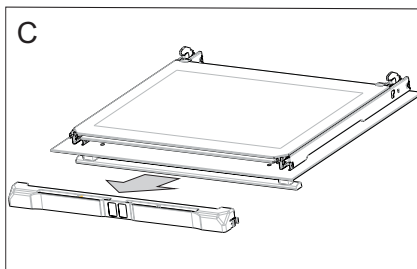
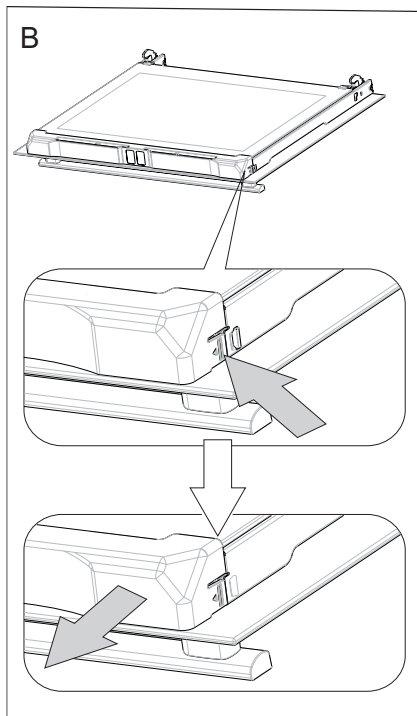
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd 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)



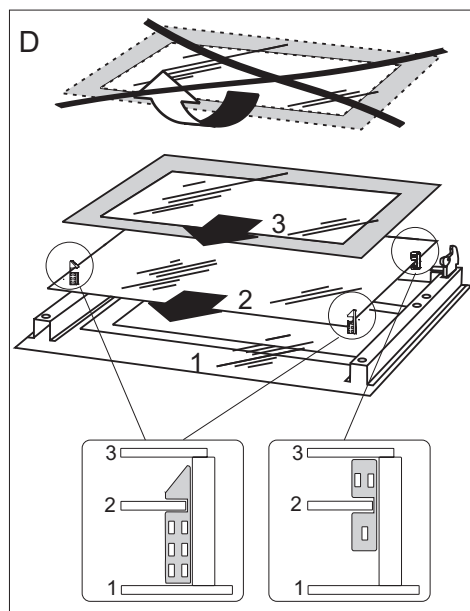
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

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.

HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

- schakel alle functies 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 <i>Reiniging en onderhoud</i>)
3. de display van de programmator geeft het uur "0.00" aan	het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne	stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator)
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.	

Als ze het probleem hiermee niet is opgelost, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de storing melden.

Attentie! Alle reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel van de servicedienst worden uitgevoerd.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	max. 3,6 kW
Afmetingen van het fornuis	59,5/59,5/57,5 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 **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.

Het type radiografisch apparaat is in overeenstemming met Richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is te vinden op de website van de fabrikant, importeur of officiële vertegenwoordiger.
