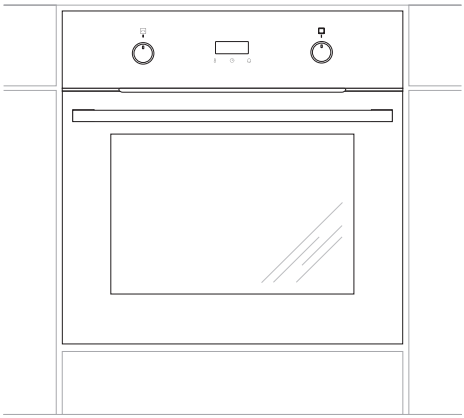


12153.3eTshPrPiDHbJS / EBPX 946 210 S
12153.3eTshPrPiDHbJS / 536236
12153.3eTshPrPiDHbJS / ABE 94610 S

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

IO-CBI-3812 / 9522089
(10.2026 / v3)

DE
SICHERHEITSHINWEISE 4
UNSERE ENERGIESPARTIPPS 6
BEDIENELEMENTE 8
INSTALLATION 10
BEDIENUNG 12
BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE 27
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE 33
TECHNISCHE DATEN 39
FR
CONSEILS DE SÉCURITÉ 41
COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE 43
DESCRIPTION DU PRODUIT 45
INSTALLATION 47
FONCTIONNEMENT 49
CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES 64
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 70
DONNÉES TECHNIQUES 76
EN
SAFETY INSTRUCTIONS 78
HOW TO SAVE ENERGY 80
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 82
INSTALLATION 84
OPERATION 86
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS 101
CLEANING AND MAINTENANCE 107
TECHNICAL DATA 113
NL
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 115
ENERGIEBESPARING 117
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL 119
INSTALLATIE 121
BEDIENING 123
BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS 138
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS 144

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.

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.

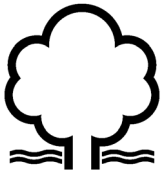
Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

Während der Pyrolyse kann der Kochherd sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Kochherdes heißer als gewöhnlich werden und daher ist es dafür zu sorgen, dass die Kinder sich dann in der Nähe des Kochherdes nicht aufhalten.

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 Verpackungsteile.
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

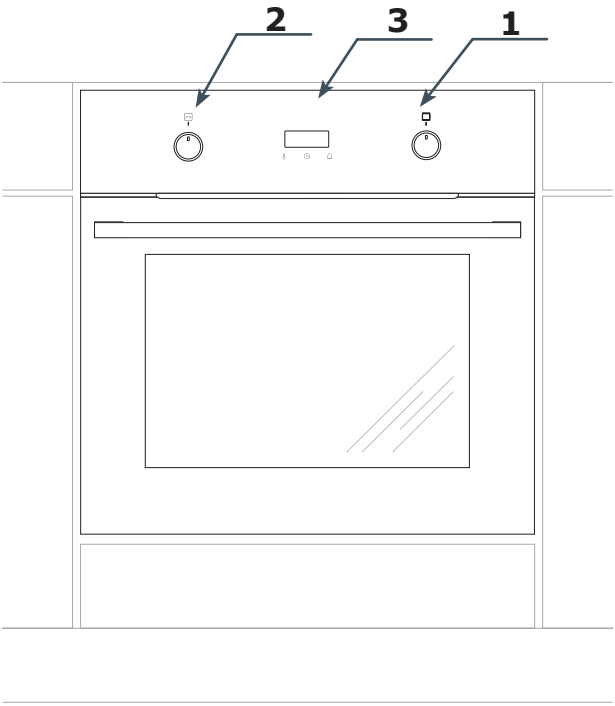


Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung 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



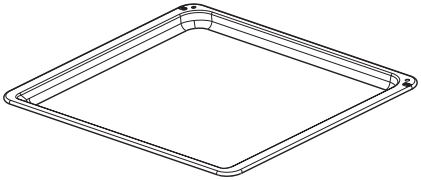
1. Backofen-Funktionsregler

2. Einstellregler + / -

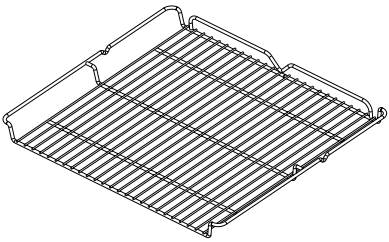
3. Zeit schaltuhr

IHR HERD STELLT SICH VOR

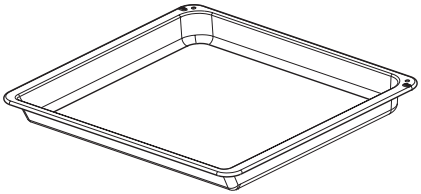
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech**

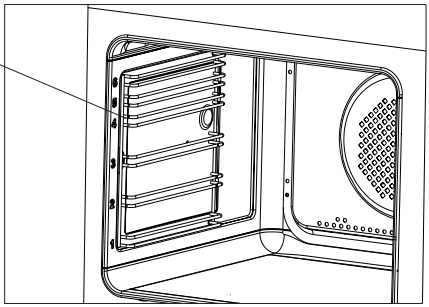


Grillrost
*(Gitterrost)**



*Bratblech**

Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

INSTALLATION

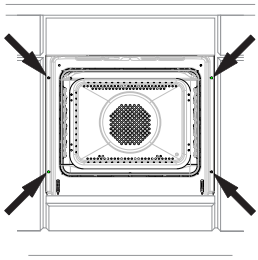
Der richtige Einbauort

- 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.
- Abzughauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.

Einbau des Backofens:

● Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten,

● den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.



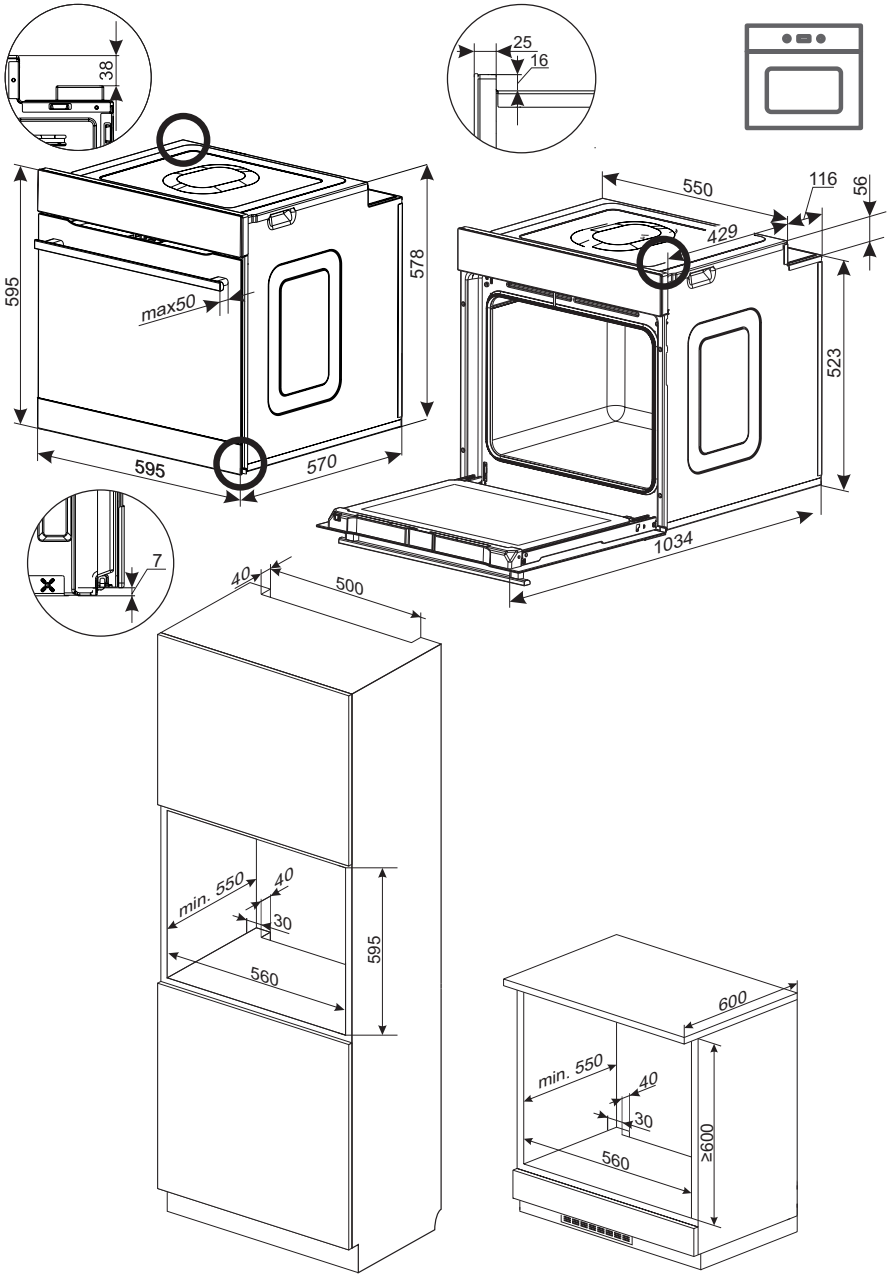
Achtung!
Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm^2, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlussteckdose 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 Anschlussteckdose 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

Vor der Inbetriebnahme des Geräts muss der Backofen wie folgt ordnungsgemäß für den Betrieb vorbereitet werden:

- Sämtliches Verpackungsmaterial, einschließlich der während des Transports verwendeten Schutzvorrichtungen, müssen entfernt werden.
- Das ganze Zubehör muss aus dem Backofen entnommen und gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gewaschen werden.
- Die Schutzfolie muss von den Teleskopführungen entfernt werden.
- Die Innenseite des Backofens sollte mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Harte Bürsten oder raue Schwämme sollten nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche des Backofeninnenraums beschädigen könnten.

Einbrennen des Backofens

Vor der ersten Benutzung wird empfohlen, den Backofen einzubrennen.

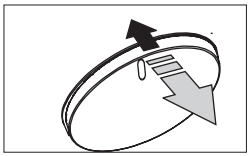
- Es muss für eine ausreichende Belüftung des Raumes gesorgt werden, indem ein Fenster geöffnet oder die Lüftung eingeschaltet wird.
- Anschließend muss die Heizfunktion wie weiter unten im Handbuch beschrieben eingeschaltet werden.
- Die Temperatur sollte auf 250°C eingestellt werden und der Ofen mindestens 30 Minuten lang eingeschaltet bleiben.

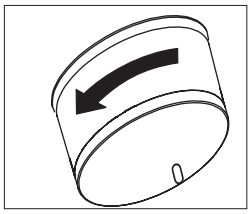
Beim ersten Aufheizen kann ein charakteristischer Geruch entstehen. Dies ist beim erstmaligen Einschalten des Geräts normal. Der Geruch verschwindet im Lauf der Benutzung des Backofens.

Versenkbare Knöpfe

Der Funktionswahlknopf und der Temperaturregler sind in der Frontplatte des Geräts versenkt.

Zum Ändern der Einstellungen den gewünschten Drehknopf leicht hineindrücken und loslassen. Der Drehknopf tritt sich aus dem Bedienfeld hervor, sodass die gewünschte Funktion und die Betriebstemperatur des Ofens eingestellt werden können. Sobald die Einstellung abgeschlossen ist, kann der Knopf wieder im Bedienfeld versenkt werden.





Wichtig. Das Bedienfeld wird mit Berührungssensoren bedient. Jede Berührung wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb müssen die Sensoren sauber gehalten werden.

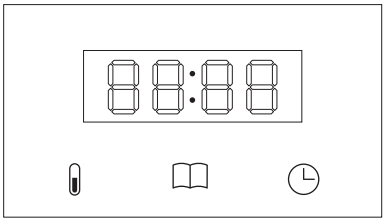
Nach dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung kalibrieren sich die Sensoren automatisch für etwa 2-3 Sekunden. Berühren Sie das Bedienfeld während dieser Zeit nicht.

Falls die Sensoren nicht ordnungsgemäß funktionieren, trennen Sie das Gerät für 10 Sekunden von der Stromversorgung und schließen Sie es dann erneut an.

BEDIENUNG

Funktionen des Bedienfelds

Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, muss zuerst die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden. Erst im Anschluss an diesen Schritt kann der Backofen benutzt werden.



Das Bedienfeld ist mit einem LED-Display und 3 Berührungssensoren ausgestattet.

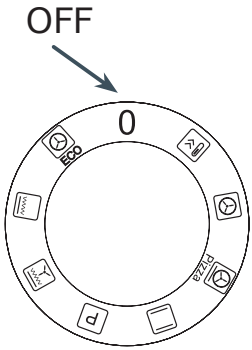
Sensor	Beschreibung
/	Temperatur*
	Rezepte
	Uhr

Hinweis: Jede Bedienung einer Sensortaste wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

*Die aufgedruckten Piktogramme hängen vom Design des Modells ab.

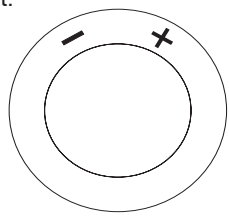
Funktionswahlknopf

Die verfügbaren Ofenfunktionen werden über den Funktionswahlknopf ausgewählt. Das Gerät kann mit Oberhitze, Unterhitze, Umluft oder Grillfunktion betrieben werden. Nachfolgend werden die über den Funktionswahlknopf wählbaren Funktionen vorgestellt. Eine detaillierte Beschreibung finden Sie weiter unten im Handbuch.



+/- - Drehknopf für Einstellungen

Der Einstellknopf kann nicht gedreht, sondern nur nach links und rechts geneigt werden. Es dient dazu, Betriebsparameter wie Temperatur, Zeit oder aktuelle Uhrzeit zu ändern. Durch Neigen des Knopfes nach rechts wird der gewählte Wert erhöht, durch Neigen nach links verringert. Durch gedrückt halten des Drehknopfs in geneigter Position werden die Einstellungsänderungen beschleunigt.



BEDIENUNG

Symbole auf dem Bedienfeld

Symbol	Beschreibung
	Backfunktion
	Thermometer angeschlossen
	Schnelles Aufheizen
	Betriebsanzeige der Heizung
	Uhr
	Timer
	Pyrolyse eingeschaltet, Tür verriegelt*
	Zeigt an, dass Wasser abgelassen werden muss*
	Zeigt an, dass Wasser eingefüllt werden muss*

*Die Verfügbarkeit der Funktionen ist vom Gerätemodell abhängig.

Einschalten der Stromversorgung

Wenn die Stromversorgung eingeschaltet oder wiederhergestellt wird, blinkt 0:00 auf der Anzeige. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem +/- -Einstellknopf ein und bestätigen Sie diese anschließend durch Berühren des Sensors ◷ oder indem sie 10 Sekunden warten.

Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn sich der Funktionswahlknopf in der Position AUS befindet. Bei einem Stromausfall geht die Uhrzeit verloren.

Wenn die Stromversorgung während eines pyrolytischen Reinigungsvorgangs unterbrochen wurde, kann die Zeit nach Rückkehr der Stromversorgung erst eingestellt werden, nachdem sich der Backofen abgekühlt hat und die Tür entriegelt wurde.

BEDIENUNG

Standby-Modus

Im Standby-Modus zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit mit reduzierter Helligkeit an. Die übrigen Gerätefunktionen sind nicht aktiv. In diesem Modus steht ein Sensor (Uhr) zur Verfügung, mit dem der Timer eingestellt oder nach längerem Drücken die aktuelle Uhrzeit geändert werden kann. Diese Funktionen sind nur verfügbar, wenn der Funktionswahlknopf auf die Position AUS gestellt ist.

Der Standby-Modus wird aktiviert nachdem:
- der Funktionswahlknopf in die AUS-Position gestellt wurde,
- die Stromversorgung wiederhergestellt und die Uhrzeit eingestellt wurde,
- Der Timer abgelaufen ist.

Bei Geräten mit Pyrolysefunktion: Während des Reinigungszyklus wird durch Einstellen des Funktionswahlknopfes in die Position AUS der Vorgang unterbrochen. Nachdem der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür entriegelt und der Backofen schaltet in den Standby-Modus.

Endmodus

In diesem Modus bleibt die Beleuchtung eingeschaltet, Heizung und Ventilator sind ausgeschaltet.
Die Aktivierung erfolgt nachdem:

- die eingestellte Backzeit abgelaufen ist,
- die maximale Betriebszeit des Ofens erreicht ist.

Das Bedienfeld kann erneut aktiviert werden, indem zuerst der Funktionswahlknopf in die Position AUS gedreht und anschließend eine beliebige Funktion ausgewählt wird.

Nachtmodus

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, wird die Displayhelligkeit zwischen 22:00 und 6:00 Uhr automatisch reduziert.

Aktivmodus.

Ermöglicht die Nutzung der Back- oder Reinigungsfunktionen je nach Einstellung des Funktionswahlknopfes. In diesem Modus leuchtet das Display mit voller Helligkeit.

Beleuchtung

Die Ofenbeleuchtung ist während des Backvorgangs standardmäßig eingeschaltet. Die Beleuchtung Funktioniert in den Modi AUS, Pyrolyse und ECO nicht.

Bei Geräten mit Pyrolysefunktion wird durch das Öffnen der Tür die Beleuchtung eingeschaltet und der Betrieb der Heizung und des Umluftventilators unterbrochen. Nachdem die Tür wieder geschlossen wurde, wird der Betrieb dieser Elemente fortgesetzt.

Im Standby-Modus schaltet sich die Beleuchtung aus, nachdem die Tür geschlossen wurde oder automatisch nach 5 Minuten. Im ECO-Modus schaltet sich die Beleuchtung aus, wenn die Tür geschlossen wird.

Wenn während des Betriebs die Tür länger als 5 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung aus, ertönt ein doppelter Piepton und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

Kühlung

Das Kühlsystem schaltet sich automatisch ein, wenn die Temperatur im Garraum 80°C übersteigt oder die Heizfunktion aktiviert ist. Der Ventilator schaltet sich ab, wenn die Temperatur unter 75°C fällt.

Die Kühlintensität hängt von der gewählten Ofenfunktion ab.
Bei Modellen mit pyrolytischer Reinigungsfunktion läuft der Lüfter während des Pyrolysezyklus mit erhöhter Drehzahl. Bei anderen Funktionen und wenn der Drehknopf auf AUS steht, läuft der Ventilator mit einer niedrigeren Drehzahl.

Thermostatsymbol (Heizung eingeschaltet)

Die Thermostatanzeige zeigt an, dass die Heizelemente in Betrieb sind. Das Symbol leuchtet auf, wenn mindestens ein Heizelement aktiv ist, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, d.h. wenn die Heizelemente vorübergehend abgeschaltet werden. Sobald die Temperatur unter einen bestimmten Wert gesungen ist, werden die Heizelemente wieder eingeschaltet.

Timer

Der Timer kann sowohl im Standby-Modus als auch während des Betriebs des Ofens verwendet werden.

Im Standby-Modus: Berühren Sie den Sensor , um den Timer zu aktivieren. Auf dem Display wird die aktuell eingestellte Zeit des Timers oder 0:00 angezeigt, falls kein Timer eingestellt wurde.
Im Aktivmodus: Drücken Sie zweimal das Symbol , um den Timer einzuschalten. Auf dem Bedienfeld wird das Symbol angezeigt.

Den Timerwert mithilfe des +/- -Einstellknopfes einstellen. Berühren Sie den Sensor oder warten Sie 10 Sekunden, um die Einstellung zu bestätigen.

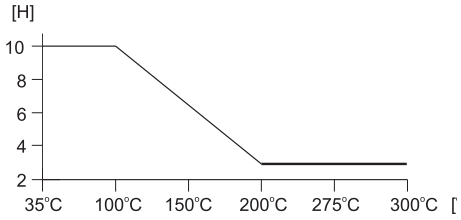
Während des Countdowns zeigt das Display die verbleibende Zeit und ein Timer-Symbol an. Diese Zeit kann auch bei Verwendung der Backfunktion angezeigt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Der Alarm kann durch Berühren einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Wichtig: Mit dem Symbol kann der Timer und die Backzeit eingestellt werden (Beschreibung siehe weiter unten im Handbuch).

Begrenzung der Betriebsdauer des Backofens

Um die Sicherheit zu gewährleisten, ist der Backofen mit einer automatischen Betriebszeitbegrenzungsfunktion ausgestattet.
Die Funktion beruht auf der automatischen Abschaltung der Heizfunktion nach Überschreiten der zulässigen Betriebszeiten für eine bestimmte Temperatur – siehe untenstehenden Tabelle.



Nach Beendigung des Betriebs schaltet der Ofen auf die Anzeige der aktuellen Zeitanzeige um. Die Beleuchtung des Garraums bleibt eingeschaltet, während Heizung und Ventilator ausgeschaltet sind.

Bei der Einstellung der Backzeit (siehe weiter unten im Handbuch) lässt das Bedienfeld nicht zu, dass die maximal zulässige Betriebszeit für die gewählte Temperatur überschritten wird. Wird die Temperatur während des Backvorgangs erhöht, passt sich die maximal zulässige Betriebszeit automatisch an die neuen Einstellungen an.

Einschalten der Backfunktion

Um die Backfunktion zu aktivieren, muss der Funktionswahlknopf von der Position AUS auf die gewünschte Heizfunktion eingestellt werden.

Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, wird auf dem Display die dieser Funktion zugewiesene Standardtemperatur angezeigt. Der Temperaturwert und das Symbol blinken, um anzuzeigen, dass die Einstellung geändert werden kann.

Stellen Sie mit dem +/- -Einstellknopf die gewünschte Temperatur ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl anschließend durch Drücken des Sensors . Der Backofen schaltet in den Aktivmodus und beginnt mit dem Betrieb.

Wenn nach dem Drehen des Drehknopfes von der AUS-Position auf die gewählte Heizfunktion innerhalb von 5 Sekunden keine Aktion erfolgt, werden die Einstellungen nicht gespeichert und der Backofen nimmt den Betrieb nicht auf. Die Anzeige kehrt zur aktuellen Uhrzeit zurück und die Beleuchtung des Garraums bleibt eingeschaltet, es sei denn, der Funktionswahlknopf befindet sich in der Position AUS.

BEDIENUNG

Einstellen der Temperatur

Die Temperatur kann in einem Bereich von 30-300 °C eingestellt werden.
Wählen Sie zuerst die Backfunktion durch Drehen des Funktionswahlknopf aus, bestätigen Sie anschließend die empfohlene Temperatur mithilfe des Sensors oder ändern Sie den Wert mithilfe des +/- -Einstellknopfes und bestätigen Sie anschließend mithilfe des Sensors .
Die Temperatur lässt sich in 5°C Schritten innerhalb des für die jeweilige Funktion vorgegebenen Bereichs ändern.
Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine Aktion, kehrt das Bedienfeld automatisch in den Endmodus zurück (Beleuchtung eingeschaltet, Heizung und Ventilator ausgeschaltet).

Standardmäßig zeigt das Display die aktuelle Temperatur im Inneren des Garraums an. Wenn Sie die eingestellte Temperatur kontrollieren möchten, drücken Sie die Taste . Nun kann die Temperatur mit dem +/- -Einstellknopf geändert werden. Ausnahmen: Wenn die eingestellte Backzeit und die pyrolytische Reinigungsfunktion aktiviert sind, zeigt das Display die verbleibende Dauer des Vorgangs an.
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein doppelter Piepton.

Ändern der Temperatureinstellungen

Während der Ofen in Betrieb ist, kann die Temperatur durch Drücken des Sensors geändert werden. Nach dem Wechsel in den Einstellmodus beginnt der Temperaturwert zu blinken.
Durch Drehen des +/- -Einstellknopfes kann die eingestellte Temperatur erhöht oder verringert werden.
Der neue Temperaturwert wird nach dem Drücken des Sensors gespeichert. Anschließend wird je nach den aktuellen Einstellungen entweder die aktuelle Ofentemperatur oder die verbleibende Backzeit angezeigt.
Sobald die neu eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein doppelter Piepton, um anzuzeigen, dass der Heizvorgang abgeschlossen ist.

* Gilt nur für bestimmte Modelle

BEDIENUNG

Tabelle der Backofenfunktionen

Beschreibung der Funktion		Oberhitze	Grill	Umluft	Unterhitze	Ventilator	Soft Steam	Temperatur [°C] min.	Temperatur [°C] max.	Standard-temperatur [°C]
	Schnelles Aufheizen		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbogrill	√	√			√		30	280	190
	Verstärkter Grill	√	√					30	280	210
	Ober- und Unterhitze	√			√			30	280 (300*)	180
	Ober- und Unterhitze + Ventilator*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Umluft			√		√		30	280 (300*)	170
Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Umluft mit Soft Steam*			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Normaler Soft Steam*	√			√		√	30	280 (300*)	180
ECO	ECO-Garen			√		√		150	230	170
P	Pyrolytische Reinigung	√	√			√		-	-	-
0	OFF.							-	-	-

* Gilt nur für bestimmte Modelle

Ändern der Backfunktion während des Backofenbetriebs

Während der Backofen in Betrieb ist, können Sie die Heizfunktion ändern, indem Sie den Funktionswahlknopf in eine neue Einstellung drehen.
Der Backofen arbeitet mit der neu gewählten Funktion weiter und die zuvor eingestellte Temperatur wird beibehalten.
Bei Modellen, die mit der pyrolytischen Reinigungsfunktion ausgestattet sind, erfolgt das Umschalten zur oder von der Pyrolysefunktion nach den im Abschnitt Pyrolytische Reinigung beschriebenen Regeln.

Falls die neu gewählte Funktion die zuvor eingestellte Temperatur nicht unterstützt, stellt der Backofen automatisch die für diese Funktion verfügbare Höchsttemperatur ein.

Beenden des Backofenbetriebs

Zum ausschalten des Backofens den Funktionswahlknopf in die Position AUS drehen.

Wenn keine Backzeit eingestellt wurde, läuft der Backofen so lange, bis er von Hand ausgeschaltet wird oder sich automatisch über das Sicherheitssystem abschaltet, dessen Auslösezeit von der eingestellten Temperatur abhängt.

Nach Beendigung eines Backvorgangs mit der Backzeitfunktion oder dem Bratenthermometer schaltet der Ofen die Heizung und den Ventilator automatisch ab. Die Beleuchtung des Garraums bleibt eingeschaltet und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

Einstellen der Backzeit

Die Backzeit ist eine Funktion, mit der die Zeit festgelegt werden kann, für die der Ofen die ausgewählte Heizfunktion ausführt. Die Dauer kann von 2 Minuten bis 10 Stunden eingestellt werden.

Es ist nicht möglich, die Timer- und Garzeitfunktionen gleichzeitig zu nutzen. Es kann jeweils nur
eine dieser Funktionen aktiv sein.

Einstellen der Backzeit:

- Die Backfunktion durch drehen des Funktionswahlknopfes aus auswählen.
- Die Temperatur mithilfe des +/- -Einstellknopfes einstellen und mit bestätigen.
- Einmal auf den Sensor drücken.
- Mithilfe des +/- -Einstellknopfes kann die Backzeit eingestellt werden.
- Den Sensor drücken, um die Einstellung zu bestätigen.

Wenn nach dem Drücken des Symbols die ausgewählte Backzeit nicht eingegeben und einfach erneut auf das Symbol gedrückt wird, gelangt man zu den Timer-Einstellungen.

Nach Aktivierung der Backzeitfunktion wird auf dem Display das Symbol und die verbleibende Backzeit angezeigt. Die Temperatur wird nicht angezeigt.

Zum kontrollieren oder ändern der Temperatur muss auf das Symbol gedrückt werden.
Während des Countdowns kann die Heizfunktion und die Temperatur geändert werden, ohne die eingestellte Backzeit zu beeinflussen.
Nach Ablauf der eingestellten Backzeit wird die Heizung und der Ventilator automatisch abgeschaltet. Die Beleuchtung des Garraums leuchtet weiter. Außerdem ertönt ein Piepton, der nach 30 Sekunden oder bei Berührung eines Sensors verstummt.

Um die Backzeitfunktion zu deaktivieren und auf Dauerbetrieb umzuschalten, muss die Zeit auf 0:00 eingestellt und die Einstellung durch einmaliges drücken von oder warten von 10 Sekunden bestätigt werden. Der Backofen bleibt so lange in Betrieb, bis er von Hand ausgeschaltet wird.

Bratenthermometer

Wenn das Bratenthermometer an den dafür vorgesehenen Anschluss des Backofens angeschlossen wird, erscheint das Symbol des Bratenthermometers.
Wenn das Thermometer im aktiven Modus geschlossen wird (der Funktionswahlknopf befindet sich in einer anderen Position als AUS), wird automatisch die Temperatur des jeweiligen Gerichts eingestellt.
Mithilfe des +/- -Einstellknopfes die gewünschte Innentemperatur des Gerichts einstellen und die Einstellung anschließend über den Sensor bestätigen. Auf dem Display werden gleichzeitig zwei durch einen Doppelpunkt getrennte Temperaturen angezeigt:
Aktuelle vom Bratenthermometer gemessene Temperatur _:_ Solltemperatur.

Um die eingestellte Temperatur des Garraums zu kontrollieren, kurz auf den Sensor drücken.
Ändern der Temperatur (zum Beschleunigen oder Verlangsamen des Backvorgangs):

- Den Sensor gedrückt halten
- Die Einstellung mithilfe des +/- -Einstellknopfes ändern
- Kurz auf den Sensor drücken, um die neuen Einstellungen zu speichern.

Bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, hält der Ofen die eingestellten Backparameter aufrecht. Nachdem die Zieltemperatur des Gerichts erreicht ist, werden die Heizelemente und der Ventilator automatisch abgeschaltet, und das Gerät signalisiert das Ende des Garvorgangs durch ein akustisches Signal und Blinken des Symbols des Bratenthermometers und der Temperaturanzeige.
Der Alarm kann durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden. Wird das akustische Signal nicht von Hand ausgeschaltet, schaltet es sich nach 30 Sekunden automatisch ab.
Das Symbol des Bratenthermometers und die Temperaturanzeige blinken, bis die Funktion durch Drehen des Funktionswahlknopfes in die Position OFF ausgeschaltet wird.

Ändern der eingestellten Temperatur des Bratenthermometers:
Den Sensor gedrückt halten, bis die eingestellte Temperatur des Bratenthermometers zu blinken beginnt.
- Die Einstellung mithilfe des +/- -Einstellknopfes ändern
- Kurz auf den Sensor (Thermometer) drücken, um die neue Einstellung zu speichern.

Wichtig:

- Bei Verwendung des Bratenthermometers kann die Backzeit nicht eingestellt werden.
- Durch das Anschließen des Bratenthermometers werden alle zuvor eingestellten Garzeiten oder Timer abgebrochen.
- Bei Verwendung des Bratenthermometers können während des Betriebs die Heizfunktion oder die Temperatur des Garraums weiterhin geändert werden.
- Die Bratenthermometerfunktion bleibt so lange aktiv, bis das Bratenthermometer entfernt oder der Backofen ausgeschaltet wird.

Rezepte 📖

Die voreingestellten Programme enthalten werkseitig festgelegte Einstellungen für Heizfunktionen, Temperatur und Backzeit, die auf die ausgewählten Gerichte abgestimmt sind.
Ausführen eines voreingestellten Programms:

- Den Funktionswahlknopf in die Position AUS drehen.
- Den Sensor 📖 drücken.
- Mithilfe des +/- -Einstellknopfes das Programm auswählen (die Liste der Programme befindet sich weiter unten im Handbuch).
- Die Auswahl durch Drücken des Sensors 📖 bestätigen.
- Den Funktionswahlknopf auf die vom Gerät angezeigte Position (z. B.) stellen.

Nach 10 Sekunden Inaktivität wechselt das Gerät wieder in den Standby-Modus.

Nach Aktivierung des voreingestellten Programms werden auf dem Display die Backfunktion und die verbleibende Zeit bis zum Ende des Modus angezeigt. Durch Drücken des Sensors 📖 wird die Nummer des aktiven voreingestellten Programms angezeigt.

Temperatur oder Backzeit können frei angepasst werden. In diesem Fall schaltet der Ofen jedoch in den Standard-Backmodus mit von Hand eingestellten Parametern um, und auf der Anzeige wird nicht mehr die Nummer des voreingestellten Programms angezeigt.

Das Bratenthermometer kann während der Ausführung eines voreingestellten Programms nicht verwendet werden. Wird das Bratenthermometer im Laufe des Programms angeschlossen, wird das Programm unterbrochen und in den Garmodus mit Bratenthermometer umgeschaltet.
Einige Programme nutzen die schnelle Aufheizfunktion 🌡. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erscheint die Aufforderung, auf die entsprechende Backfunktion umzuschalten. Die entsprechende Funktion blinkt auf dem Display und das Programm startet automatisch.

Sobald das voreingestellte Programm abgeschlossen ist, werden die Heizelemente ausgeschaltet und es ertönt ein Piepton. Nachdem der Alarm bestätigt wurde, wird auf dem Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt und die Beleuchtung des Garraums bleibt eingeschaltet. Um in den Standby-Modus zu wechseln, muss der Funktionswahlknopf in die Position AUS gestellt werden.

Rezepte - Programmliste

Nr.	Programm	Ablauf	Voreingestellte Temperatur	Schnelles Aufheizen
1	Rindfleisch	Umluft – Stufe 2, 120 Minuten	180 °C	
2	Schweinefleisch	Umluft – Stufe 2, 120 Minuten	180 °C	
3	Lammfleisch	Umluft – Stufe 2, 120 Minuten	180 °C	
4	Hähnchen 1,5 kg	Grill + Ventilator – Stufe 2, 85 Minuten	190 °C	
5	Ente 1,8 kg	Grill + Ventilator – Stufe 2, 90 Minuten	180 °C	
6	Gans 3,0 kg	Grill + Ventilator – Stufe 1, 130 Minuten	170 °C	
7	Pute 2,5 kg	Grill + Ventilator – Stufe 1, 155 Min.	170 °C	
8	Pizza	Ober- und Unterhitze - Stufe 2, Zeit: 15 min.	220 °C	JA
9	Lasagne	Ober- und Unterhitze - Stufe 2, 25 Min., schnelles Aufheizen	200 °C	JA
10	Focaccia	Ober- und Unterhitze - Stufe 2, 15 Minuten, schnelles Aufheizen	230 °C	JA
11	Nudel-auflauf	Ober- und Unterhitze - Stufe 2, 15 Minuten, schnelles Aufheizen	220 °C	JA
12	Gemüsegratin	Ober- und Unterhitze - Stufe 2, 35 Minuten	180 °C	JA
13	Biskuitteig	Ober- und Unterhitze - Stufe 2, Zeit: 45 min. (Vorgeheizter Backofen)	160 °C	
14	Muffins	Umluft - Stufe 3, Zeit: 35 min.	160 °C	
15	Plätzchen	Umluft - Stufe 3, 20 Minuten	150 °C	
16	Obstkuchen	Ober- und Unterhitze - Stufe 2, 55 Minuten	175 °C	JA
17	Brot	Ober- und Unterhitze - Stufe 2, Zeit: 60 min.	180 °C	
18	Teig gehen lassen	Ober- und Unterhitze - Stufe 2, Zeit: 20 min.	30 °C	
19	Trocknen	Umluft – Stufe 2, 3, 4; 5 Stunden	50 °C	

Pyrolytische Reinigung

Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion ausgewählt ist, wird auf dem Display der blinkende Wert P 2:00 und das Symbol zeigt.

Mithilfe des +/- -Einstellknopfes kann eine der verfügbaren Reinigungszeiten von 2:00 h, 2:30 h oder 3:00 h ausgewählt werden. Durch Drücken des Sensors wird die Auswahl bestätigt und das Programm gestartet.

Wenn die Ofentür beim Programmstart geöffnet ist, erscheint die Meldung „DOOR“ auf dem Display und das Symbol beginnt zu blinken. Das Gerät wartet maximal 10 Minuten auf das Schließen der Tür. Nach Ablauf dieser Zeit wird das Programm abgebrochen und auf dem Display erscheint END, gefolgt von der aktuellen Uhrzeit.

Nach dem Start des pyrolytischen Reinigungsprogramms wird die Backofentür automatisch verriegelt und das Symbol erscheint auf dem Display. Während des Reinigungsprogramms wird die bis Ende des gewählten Programms verbleibende Zeit angezeigt.

Eine Stunde vor Programmende werden die Heizelemente ausgeschaltet und der Ofen beginnt mit dem Abkühlvorgang. Sobald die Temperatur in der Kammer auf etwa 150°C gesunken ist, wird die Tür entriegelt. Das Ende der Verriegelung wird durch das Erlöschen des Pyrolysesymbols angezeigt.
Während das Pyrolyseprogramm läuft , können die Einstellungen nicht geändert oder die aktuelle oder die eingestellte Temperatur angezeigt werden.

Sobald das Programm abgeschlossen ist und das Informationssignal gelöscht wurde, wird auf dem Bedienfeld wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Im Falle eines Stromausfalls während der Pyrolyse geht der Ofen nach Wiederherstellung der Stromversorgung in den Abkühlzyklus über und entriegelt anschließend die Tür gemäß der Sicherheitsprozedur.

Wird der Funktionswahlknopf während der Pyrolyse in eine andere Position, einschließlich AUS, gedreht, geht der Ofen in einen Abkühlzyklus über und die Tür wird entriegelt. Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Demo-Modus

Der Demo-Modus wird durch die kombinierte Betätigung der Sensoren und aktiviert.
In diesem Modus bleiben Heizung und Ventilator ausgeschaltet, die Beleuchtung funktioniert jedoch normal. Bei Modellen mit Pyrolysefunktion wird die Tür beim Aktivieren dieser Funktion nicht verriegelt.
Die Aktivierung des Demo-Modus wird durch die Meldung „tESt“ signalisiert, die abwechselnd mit der aktuellen Uhrzeit oder Temperatur angezeigt wird.

Auswahl des Tonsignals

Über das Bedienfeld kann eines von mehreren verfügbaren Tonsignalen ausgewählt werden. Die Änderung kann im Standby-Modus vorgenommen werden.
Durchführung der Änderung:

- Den Sensor ⏲ gedrückt halten, um in den Zeiteinstellungsmodus zu gelangen.
- Den Sensor drücken.
- Es wird „ tonX “ angezeigt , wobei X das aktuell ausgewählte Signal angibt.
- Den gewünschten Ton mithilfe des +/- -Einstellknopfes auswählen.
- Die Bestätigung erfolgt automatisch nach 5 Sekunden.

Einstellen der Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit kann von 0 bis 7 eingestellt werden. Bei Stufe 0 wird das Display im Standby-Modus ausgeschaltet, Stufe 4 ist die Standardeinstellung.
Änderungen können im Standby-Modus vorgenommen werden.
Durchführung der Änderung:

- Den Sensor ⏲ gedrückt halten, um in den Zeiteinstellungsmodus zu gelangen.
- Den Sensor zweimal drücken.
- Es wird „briX“ angezeigt , wobei X die Helligkeit auf einer Skala von 1-7 angibt.
- Die gewünschte Helligkeit mithilfe des +/- -Einstellknopfes auswählen.
- Die Bestätigung erfolgt automatisch nach 5 Sekunden.

Soft Steam Funktion

Bei der Soft Steam Funktion wird in der Anfangsphase Wasserdampf verwendet, was sich positiv auf das Aussehen und die Qualität bestimmter Gerichte auswirkt.
Vor dem Backen 150 ml sauberes, kaltes Wasser in die Mulde am Boden des Ofens gießen. Keine Gewürze oder andere Substanzen hinzufügen.
Anschließend die Soft Steam Funktion auswählen und die Temperatur entsprechend den Empfehlungen für die Zubereitung des Gerichts einstellen. Etwa 5 Minuten Vorheizen und das Gericht in den Ofen stellen und die Tür schließen.

Hinweis:

- Nach dem Backen darf kein Wasser in der Vertiefung im Backofen zurückbleiben.
- Eventuelle Wasserreste dürfen erst entfernt werden, nachdem der Ofen abgekühlt ist.
- Aufgrund des Wasserdampfs kann sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und an den Wänden des Garraums bilden. Nach Beendigung des Betriebs zurückgebliebenes Wasser mit einem weichen Tuch abwischen.

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist, 
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 220°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 190°C einstellen.

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

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 Gasherdbrennern 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 Heißluft ECO

- Mit der Heizfunktion Heißluft ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur zu ändern noch die Backofentür zu öffnen.

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion Heißluft ECO

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit [min]
Biskuitkuchen		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Hefekuchen / Rührkuchen		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

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Pizzafunktion - stellen Sie die entsprechende Funktion ein 

und schieben Sie das Blech auf Stufe 3; optional können Sie einen Pizzastein verwenden. Heizen Sie den Backofen auf 300 ˚C vor, legen Sie die frische Pizza auf das Blech und nach ca. 4 min. ist die Pizza fertig.
Wenn Sie einen Pizzastein verwenden, legen Sie ihn in den kalten Backofen und heizen Sie den Backofen mit dem Pizzastein etwa 30 Minuten lang auf 300 °C vor. Legen Sie dann die Pizza für 4-6 Minuten auf den Stein.

Art des Lebensmittels Pizza	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Frisch, mit dünnem Boden	Backblech oder Stein	2-3		300[1)]	4 – 6
Tiefkühlpizza mit dünnem Boden	Grillrost	2-3		[2)]	[2)]
Tiefkühlpizza mit dickem Boden	Grillrost	2-3		[2)]	[2)]

[1)] Den leeren Backofen vorheizen
[2)] Die Hinweise auf der Verpackung beachten

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

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Heißluft + Ventilator)

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitkuchen		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Hefekuchen / Rührkuchen		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Hefekuchen / Rührkuchen		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
Würstchen		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)]	29 - 32
	Gebäckblech	3		155 [1)]	31 - 34
	Gebäckblech	3		150 [1)]	34 - 37
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäck-blech oder Bratenblech 4 - Gebäck-blech		150 [1)]	40 - 43
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 - Gebäck-blech oder Bratenblech 4 - Gebäck-blech		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 linke 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 Auffangen 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 Hähnchen	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	70 - 90
	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen 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 Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●"/„0" befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.

- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

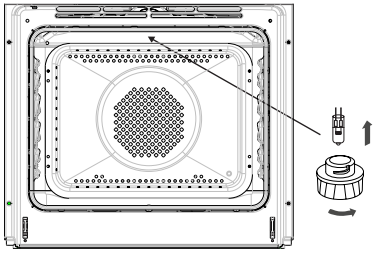
- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
  – In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
  – Backofentür schließen,
  – Backofen-Temperaturregler auf „50°C" und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze" drehen ⎽⎽,
  – Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
  – Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

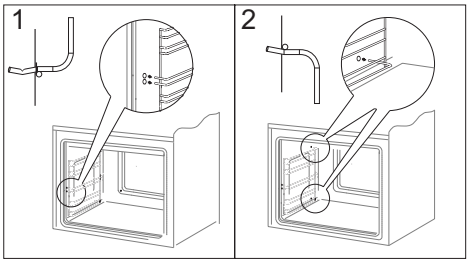
Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf **„●" / „0"** drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend gsorgfältig 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.

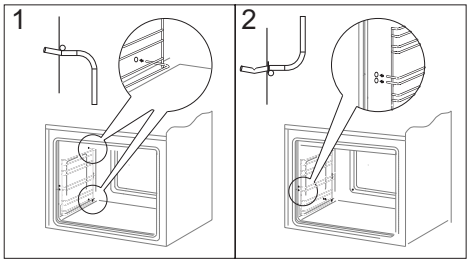


Beleuchtung des Backofens

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



Herausnehmen der Blechträger



Einsetzen der Blechträger

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Pyrolytische Reinigung

Der Backofen wird auf die Temperatur von ca. 480 °C vorgeheizt. **Aus Sicherheitsgründen bleibt die Tür erhalten für die gesamte Dauer gesperrt Prozess.**

Vor Einschalten der Funktion Pyrolyse.

Hinweis!
Das gesamte Zubehör aus dem Innenraum des Backofens entfernen (Bleche, Blechträger, seitlichen Führungsschienen, Teleskop-Führungsschienen). Das während der Pyrolyse im Backofen befindliche Zubehör wird dauerhaft beschädigt.

- Starke Verschmutzungen aus dem Backofen-Innenraum entfernen.
- Die Außenflächen des Backofens mit feuchtem Tuch reinigen.
- Die Hinweise befolgen.

Während der Reinigung.

- Die Tücher am heißen Backofen nicht liegen lassen.
- Das Kochfeld nicht einschalten.
- Die Backofen-Beleuchtung nicht einschalten.
- Die Backofentür wurde mit einer Sicherung ausgestattet, die das Öffnen des Backofens während des Vorgangs verhindert. Die Tür nicht öffnen, um den Reinigungsvorgang nicht unterbrechen.

Hinweis!
Während der Pyrolyse kann der Backofen sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Backofens heißer als gewöhnlich werden und daher ist es dafür zu sorgen, dass die Kinder sich dann in der Nähe des Backofens nicht aufhalten.
Wegen der Dämpfe, die bei der Reinigung entstehen, muss die Küche gut gelüftet werden.

Vorgang der pyrolytischen Reinigung:

- Die Backofentür schließen.
- Die Hinweise aus dem Kapitel *Funktion Pyrolytische Reinigung befolgen.*

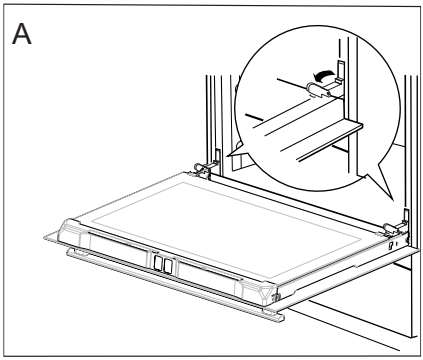
Hinweis!

Gibt es im Backofen eine hohe Temperatur (höher als während der üblichen Nutzung) bleibt die Tür gesperrt.
Nach dem Auskühlen kann man die Tür öffnen und die Asche mit weichem, feuchtem Tuch entfernen. Die seitlichen Führungsschienen und anderes vorhandenes Zubehör einsetzen. Der Backofen ist betriebsbereit.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

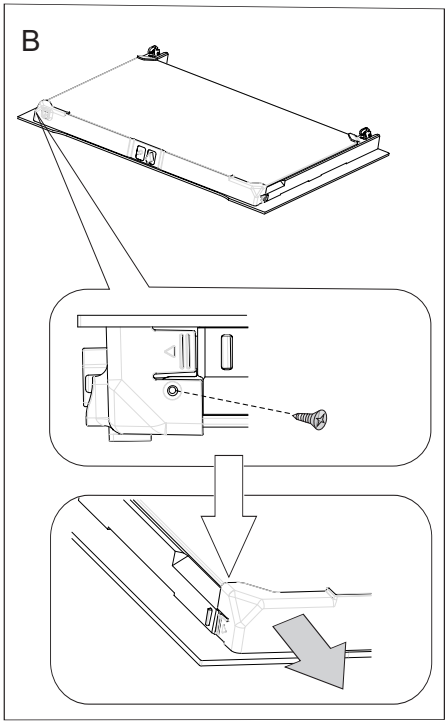
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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

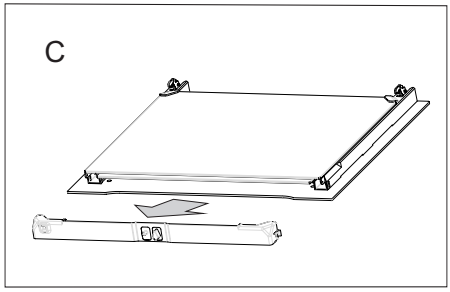


Klappbügel nach oben drücken

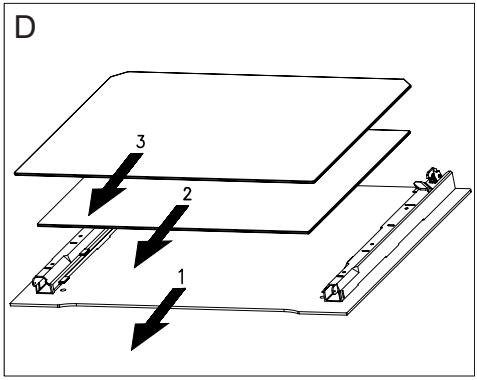
Herausnahme der inneren Scheibe

- Lösen Sie die Schraube auf der linken Seite der oberen Türleiste mit einem Kreuzschlitzschraubendreher.
- Drücken Sie an den in der Abbildung markierten Stellen und ziehen Sie die obere Türleiste heraus. (Abb. B, C).





- Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Zeichnung D).
  Hinweis! Gefahr der Beschädigung der Scheibenbefestigung. Die Scheibe einschieben und nicht nach oben heben.
  Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).
- 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.



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 authorisierten Installateur vorzunehmen.

WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Einige kleine Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. 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 *Bedienung Zeitschaltuhr*)
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel *Allgemeine Pflegehinweise*)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 3,6 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]	0,5
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]	-
Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]	-
Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min]	-

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

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

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

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

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

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

CHER CLIENT,

Le four est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après la lecture de la présente notice, vous pourrez utiliser votre four en toute simplicité.

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

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

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

Attention !

Lisez la notice avant d'utiliser du four.

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

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

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.

Au cours du processus de nettoyage pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées, pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.

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



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

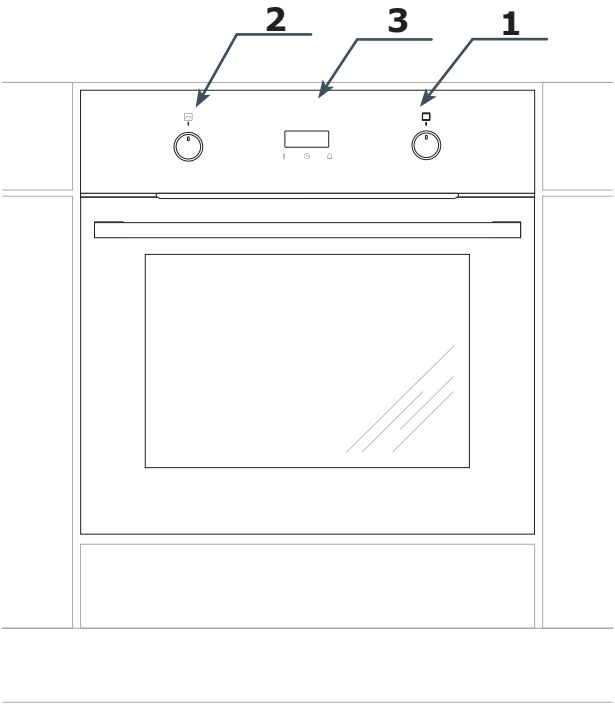


Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur 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



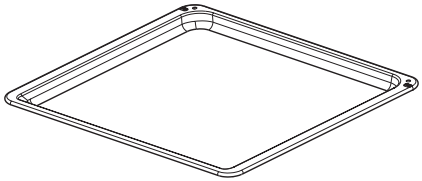
1. Manette des fonctions du four

2. Bouton de réglage +/-

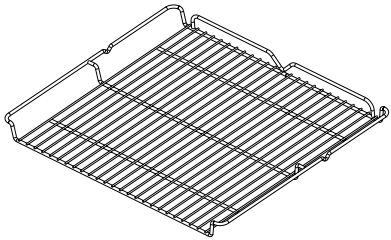
3 Programmateur électronique

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

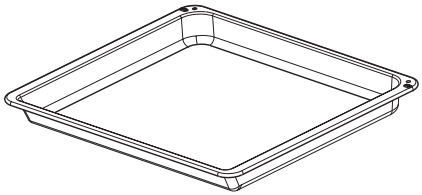
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain**

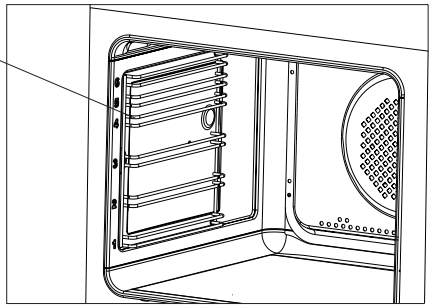


grille pour grillades
(grille à gratiner)*



*Plat à rôtissage**

Gradins fils
de la paroi latérale

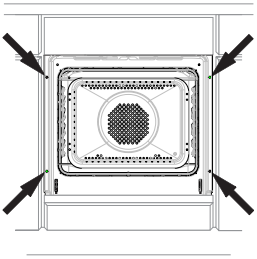


**en fonction du modéle*

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.

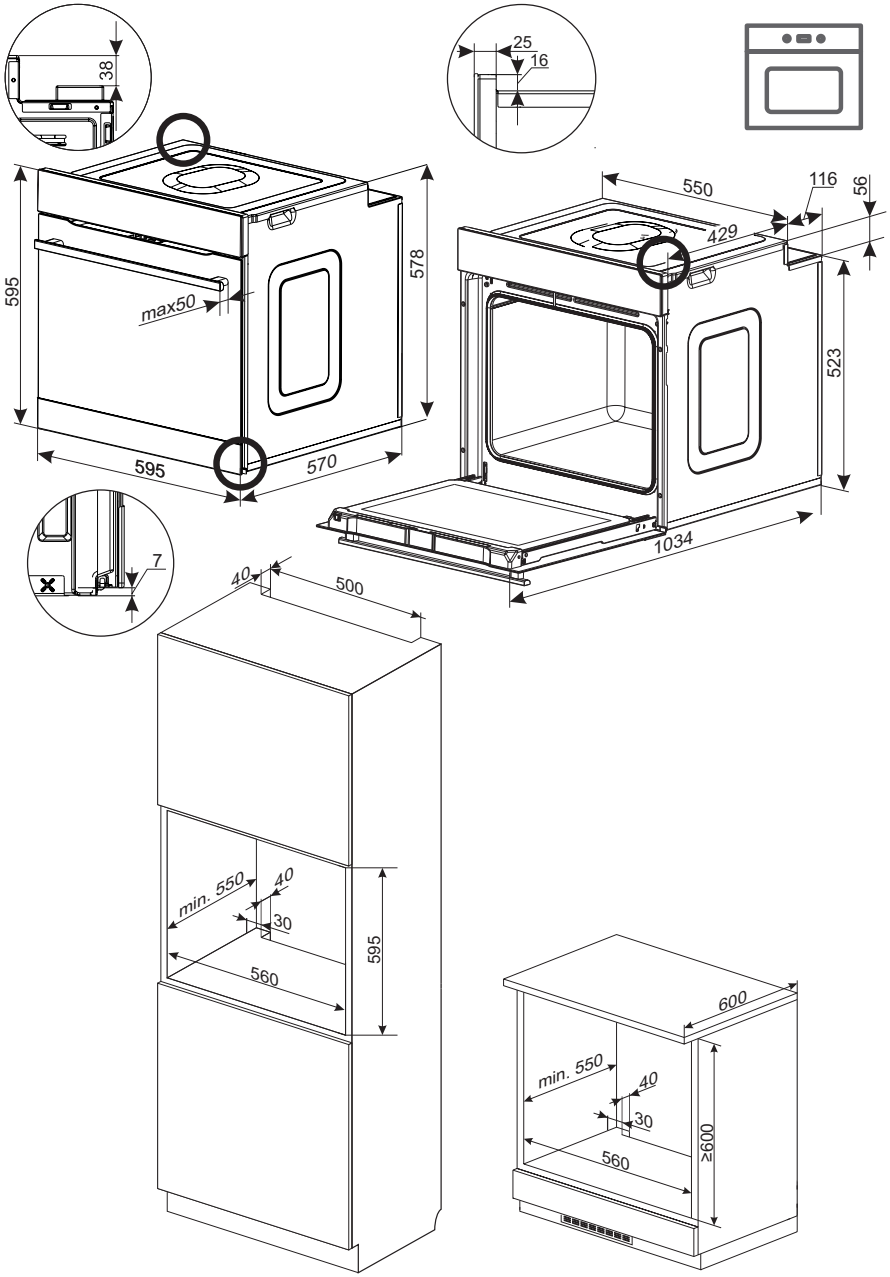


Raccordement électrique

- 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 mm^2 avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
  — le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
  — l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
  — la prise est facilement accessible.

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

INSTALLATION



FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil, vous devez préparer correctement le four en vue de son fonctionnement :

- Tous les matériaux d'emballage, y compris les mesures de protection utilisées pendant le transport, doivent être retirés.
- Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four et lavez-les soigneusement à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux.
- Le film protecteur doit être retiré des guides télescopiques.
- L'intérieur de la chambre du four doit être lavé à l'eau chaude et avec un détergent doux. Il ne faut pas utiliser de brosses dures ni d'éponges rugueuses car elles risqueraient d'endommager la surface de la cavité du four.

Première chauffe du four

Avant la première utilisation, il est recommandé de préchauffer la chambre du four.

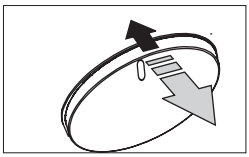
- Assurez une ventilation adéquate en ouvrant une fenêtre ou en mettant en marche la ventilation.
- Réglez ensuite la fonction de chauffage comme décrit plus loin dans le manuel.
- Réglez la température sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant au moins 30 minutes.

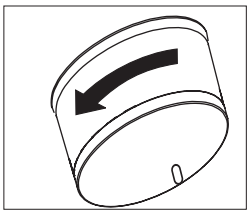
Une odeur caractéristique peut être perceptible lors du chauffage initial. Il s'agit d'un phénomène normal lors du premier démarrage de l'appareil. L'odeur disparaît avec une utilisation continue du four.

Boutons escamotables

Le sélecteur de fonctions et le bouton de réglage de la température sont escamotés dans le panneau frontal de l'appareil.

Pour modifier les réglages, appuyez légèrement sur le bouton sélectionné et relâchez-le. Le bouton coulissera hors du panneau, vous permettant de régler la fonction appropriée et la température de fonctionnement du four. Une fois le réglage terminé, le bouton peut être réinséré dans le panneau de commande.





Important. Le panneau de commande est actionné par de touches sensitives. Chaque pression est confirmé par un signal sonore. Pour un fonctionnement correct, les touches doivent être maintenus propres.

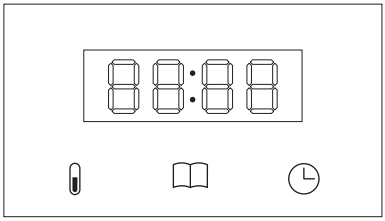
Après le raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique, les touches s'étalonnent automatiquement pendant environ 2 à 3 secondes. Ne touchez pas au panneau de commande pendant cette période.

Si les touches sensitives ne fonctionnent pas correctement, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant 10 secondes, puis rebranchez-le.

FONCTIONNEMENT

Fonctionnement du panneau de commande

Après avoir branché l'appareil à l'alimentation électrique, vous devez d'abord régler l'heure. Ce n'est qu'après avoir effectué cette opération qu'il sera possible d'utiliser le four.



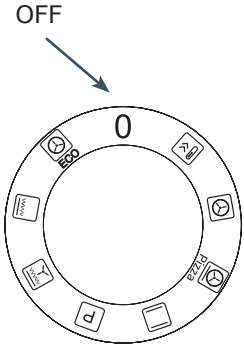
Le panneau de commande est équipé d'un afficheur LED et de 3 touches sensitives.

Touche sensitive	Description
/	Température*
	Recettes
	Horloge

Note : Chaque utilisation du touche sensitive est confirmée par un bip.
Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores

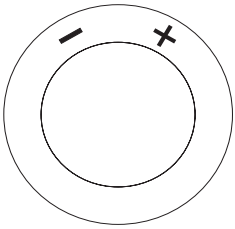
Bouton fonctionnel

Les fonctions disponibles du four sont sélectionnées à l'aide du bouton. L'appareil peut fonctionner avec le élément chauffant supérieure ou inférieure, chaleur tournante ou grille-pain. Les fonctions disponibles sur le bouton sont indiquées ci-dessous. Leur description détaillée se trouve plus loin dans le manuel d'emploi.



Bouton de réglage +/-

Le bouton de réglage ne tourne pas, mais s'incline à gauche et à droite. Il sert à modifier les paramètres de fonctionnement tels que la température, l'heure ou l'heure actuelle. Tourner le bouton vers la droite augmente la valeur sélectionnée, et le tourner vers la gauche la diminue. Maintenir le bouton en position inclinée accélère les changements de réglage.



*Les pictogrammes imprimés dépendent du design du modèle.

FONCTIONNEMENT

Symboles sur le panneau

Symbole	Description
	Fonction de cuisson
	Sonde thermique connecté
	Réchauffement rapide
	Indicateur de fonctionnement du chauffage
	Horloge
	Minuterie de cuisine
	Pyrolyse activée, porte verrouillée*
	Signalant la nécessité de vider l'eau*
	Signalant la nécessité de verser de l'eau*

*La disponibilité de fonction dépend du modèle de l'appareil.

Branchement à l'alimentation

Lorsque l'alimentation est activée ou rétablie, l'affichage clignote en indiquant 0:00. Réglez l'heure actuelle à l'aide du bouton de réglage (+/-), puis confirmez-la en touchant la touche sensitive ⏲ ou en attendant 10 secondes.

Le réglage de l'heure n'est possible que lorsque le bouton de fonction est en position OFF. En cas de coupure de courant, les réglages de l'horloge sont effacés.

Si le courant est rétabli pendant un cycle de nettoyage pyrolytique interrompu, la durée ne peut être réglée qu'une fois le four refroidi et la porte déverrouillée.

FONCTIONNEMENT

Mode veille (standby)

En mode veille, l'écran affiche l'heure actuelle, avec une luminosité réduite. Les autres fonctions de l'appareil restent inactives. Dans ce mode, la touche sensitive (horloge) permet de régler la minuterie ou, en maintenant la touche enfoncée, de modifier l'heure actuelle. Ces opérations ne sont disponibles que lorsque le bouton de fonction est réglé sur la position OFF.

Le mode veille est activé après :
- régler le bouton de fonction sur la position OFF,
- rétablir le courant et régler l'heure,
- La minuterie arrivée à sa terme.

Sur les appareils équipés de pyrolyse : pendant le cycle de nettoyage, le réglage du bouton de fonction sur la position OFF interrompt le processus, puis refroidit le four, déverrouille la porte et passe en mode veille.

Mode actuel

Dans ce mode, l'éclairage reste allumé mais les éléments chauffants et le ventilateur sont éteints.
L'activation se produit après :

- une fois le temps de cuisson programmé écoulé,
- de l'atteinte de la durée maximale de fonctionnement du four.

Le panneau de commande peut être réactivé en tournant d'abord le bouton de fonction sur la position OFF, puis en sélectionnant une fonction quelconque.

Mode nocturne

Si l'appareil est en mode veille, la luminosité de l'écran est automatiquement réduite au niveau nocturne entre 22h et 6h.

Mode actif

Permet d'utiliser les fonctions de cuisson ou de nettoyage, selon le réglage du bouton de sélection. Dans ce mode, l'écran fonctionne à pleine luminosité.

Éclairage

La lumière du four est allumée par défaut pendant la cuisson. Ne fonctionne pas dans les modes : OFF, Pyrolyse et ECO

Sur les appareils équipés de la fonction pyrolyse, l'ouverture de la porte allume l'éclairage et arrête le fonctionnement des résistances et du ventilateur de chaleur tournante. Une fois la porte fermée, le fonctionnement de ces éléments reprend.

En mode veille, la lumière s'éteint lorsque la porte est fermée ou automatiquement après 5 minutes. En mode ECO, l'éclairage s'éteint à la fermeture de la porte.

Si vous laissez la porte ouverte pendant plus de 5 minutes pendant le fonctionnement de l'appareil, l'éclairage s'éteindra, un double bip retentira et l'appareil passera en mode veille.

FONCTIONNEMENT

Refroidissement

Le système de refroidissement se met en marche automatiquement lorsque la température dans la chambre du four dépasse 80°C ou lorsque la fonction de chauffage est activée. Le ventilateur s'arrête lorsque la température descend en dessous de 75°C.

L'intensité du refroidissement dépend de la fonction du four sélectionnée.
Sur les modèles équipés de la fonction de nettoyage pyrolytique, le ventilateur fonctionne à une vitesse plus élevée pendant le cycle de pyrolyse. Dans les autres fonctions et lorsque le bouton est en position OFF, le ventilateur fonctionne à une vitesse inférieure.

Symbole du thermostat (résistances activées)

L'indicateur du thermostat informe sur le fonctionnement des éléments chauffants. Le symbole s'allume lorsqu'au moins un élément chauffant est actif et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte, c'est-à-dire lorsque les éléments chauffants sont temporairement éteints. Une fois la température baissée, les radiateurs sont remis en marche.

Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine est disponible aussi bien en mode veille que pendant le fonctionnement du four.

En mode veille : Pour activer la minuterie de cuisine, appuyer sur la touche sensitive . L'écran affichera la durée de la minuterie actuellement réglé ou 0:00 si aucune minuterie n'a été réglé.
En mode actif : Pour activer la minuterie, appuyez deux fois sur le symbole . apparaîtra sur le panneau de commande.

Réglez la valeur de la minuterie à l'aide du bouton de réglage (+/-). Pour confirmer le réglage, touchez la touche sensitive ou attendez 10 secondes.

Pendant le compte à rebours, l'écran affiche le temps restant et un symbole de minuterie. Ce temps peut également être affiché lors de l'utilisation de la fonction de cuisson.

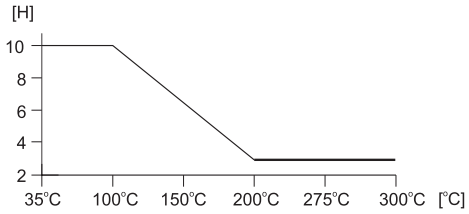
Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentira. L'alarme peut être désactivée en appuyant sur n'importe quel bouton.

Important : l' icône est utilisée pour régler la minuterie et le temps de cuisson (décrit plus loin dans le manuel).

FONCTIONNEMENT

Durée de fonctionnement du four limitée

Pour garantir la sécurité, le four est équipé d'une fonction de limitation automatique du temps de fonctionnement.
Son fonctionnement repose sur l'arrêt automatique de la fonction de chauffage après dépassement des durées de fonctionnement autorisées à une température donnée, conformément au tableau ci-dessous.



Une fois l'opération terminée, le four passe en mode d'affichage de l'heure actuelle : la lumière de la chambre reste allumée, tandis que les éléments chauffants et le ventilateur sont éteints.

Lors du réglage du temps de cuisson (décrit plus loin dans le manuel), le panneau de commande ne vous permet pas de dépasser la durée de fonctionnement maximale autorisée pour la température sélectionnée. Si la température augmente pendant la cuisson, la durée de fonctionnement maximale autorisée s'ajustera automatiquement aux nouveaux paramètres.

Activation de la fonction de cuisson

Pour activer la fonction de cuisson, tournez le bouton de fonction de la position OFF jusqu'à la fonction de chauffage souhaitée.

Une fois la fonction sélectionnée, l'écran affichera la température par défaut qui lui est associée. La valeur de la température et le symbole clignoteront pour indiquer que le réglage peut être modifié.

Utilisez le bouton de réglage (+/-) pour régler la température souhaitée, puis confirmez votre sélection en appuyant sur la touche sensitive . Le four passera en mode actif et commencera à fonctionner.

Si aucune action n'est entreprise pendant 5 secondes après avoir tourné le bouton de la position OFF à la fonction de chauffage sélectionnée, les réglages ne seront pas enregistrés et le four ne démarrera pas. L'affichage reviendra à l'heure actuelle et la lumière de la chambre restera allumée sauf si le bouton de fonction est en position OFF.

FONCTIONNEMENT

Réglage de la température

La plage de températures est de 30-300°C.
Tout d'abord, sélectionnez la fonction de cuisson (tournez le bouton de fonction depuis la position OFF), puis confirmez la température suggérée avec la touche sensitive ou modifiez sa valeur (+/-) et confirmez ensuite .
La température varie tous les 5°C, dans la plage prévue pour une fonction donnée.
Si aucune action n'est effectuée dans les 5 secondes, le panneau de commande revient automatiquement au mode actuel (lumières allumées, chauffage et ventilateur éteints).

Par défaut, l'écran affiche la température actuelle à l'intérieur de la chambre du four. Si vous souhaitez vérifier la température réglée, appuyez sur le bouton – à partir de là, vous pouvez la modifier à l'aide du bouton +/-. Les exceptions sont: le temps de cuisson programmé et le nettoyage pyrolytique* activé - alors l'affichage indique la durée restante du processus.
Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore sera émis.

Modification des réglages de température

Pendant le fonctionnement du four, la température peut être modifiée en appuyant sur la touche sensitive . Une fois en mode édition, la valeur de la température se met à clignoter.
Tourner le bouton de réglage (+/-) permet d'augmenter ou de diminuer la température réglée.
La nouvelle valeur de température est enregistrée après avoir appuyé sur la touche sensitive . L'affichage revient ensuite à la température actuelle du four ou au temps de cuisson restant, selon les réglages en cours.
Une fois la température réglée atteinte, le four émet un double signal sonore pour indiquer que le processus de chauffage est terminé.

FONCTIONNEMENT

Tableau des fonctions de chauffe

Description des fonctions		Élément chauffant supérieur	Élément chauffant grill	Élément chauffant ventilateur	Élément chauffant inférieure	Ventilateur	Élément chauffant soft steam	Température [°C] min.	Température [°C] max.	Température par défaut [°C]
	Chauffage rapide		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo grill	√	√			√		30	280	190
	Grille renforcée	√	√					30	280	210
	Conventionnelle (Chaleur brassée)	√			√			30	280 (300*)	180
	Conventionnelle (Chaleur brassée) + ventilateur*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Chaleur tournante			√		√		30	280 (300*)	170
 Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Chaleur tournante soft steam*			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Conventionnelle soft steam*	√			√		√	30	280 (300*)	180
 ECO	Rôtissage ECO			√		√		150	230	170
	Nettoyage pyrolytique	√	√			√		-	-	-
0	OFF							-	-	-

* S'applique à certains modèles

Modification des fonction de cuisson pendant le fonctionnement du four

Pendant le fonctionnement du four, vous pouvez modifier la fonction de chauffage en tournant le bouton de fonction sur un nouveau réglage.
Le four continuera de fonctionner avec la fonction nouvellement sélectionnée, en maintenant la température précédemment réglée.
Sur les modèles équipés de la fonction de nettoyage pyrolytique, le passage à ou depuis la fonction Pyrolyse s'effectue selon les principes décrits dans la section Nettoyage pyrolytique.

Si la fonction nouvellement sélectionnée ne prend pas en charge la température précédemment réglée, le four réglera automatiquement la température la plus élevée disponible pour cette fonction.

Fin du fonctionnement du four

Pour arrêter le four, tournez le bouton de fonction sur la position OFF.

Si aucune durée de cuisson n'est réglée, le four fonctionne jusqu'à ce qu'il soit éteint manuellement ou automatiquement par le système de sécurité, dont la durée de fonctionnement dépend de la température réglée.

Après la cuisson, en utilisant la fonction de minuterie ou la sonde à viande, le four éteint automatiquement les résistances et le ventilateur. La lumière de la chambre reste allumée et l'heure actuelle est affichée sur l'écran.

Réglage du temps de cuisson

La fonction « Temps de cuisson » vous permet de spécifier la durée pendant laquelle le four effectuera la fonction de chauffage sélectionnée. Il peut être réglé de 2 minutes à 10 heures.

Veuillez noter que les fonctions de minuterie et de temps de cuisson ne peuvent pas fonctionner simultanément. Une seule de ces fonctions peut être active à la fois.

Pour régler le temps de cuisson:

- Sélectionnez la fonction de cuisson (tournez le bouton de fonction depuis la position OFF).
- Réglez (+/-) et confirmez la température .
- Appuyer une fois sur la touche sensitive .
- Utilisez le bouton de réglage (+/-) pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche sensitive pour confirmer le réglage.

Si après avoir appuyé sur le symbole vous n'entrez pas le temps de cuisson sélectionné et que vous cliquez seulement à nouveau sur le symbole , vous accéderez aux paramètres de la minuterie.

Après avoir activé la fonction de temps de cuisson, l'écran affiche l' icône et le temps de cuisson restant - la température n'est pas affichée.
Pour le vérifier ou le modifier : appuyez sur le symbole

Pendant le compte à rebours, vous pouvez modifier la fonction de chauffage et la température sans affecter le temps de cuisson programmé.
Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, le four éteindra automatiquement les résistances et le ventilateur. La lumière de la chambre restera allumée. Un signal sonore retentira également, qui s'arrêtera après 30 secondes ou lorsqu'une touche sensitive sera touchée.

Pour désactiver la fonction de temps de cuisson et passer en mode continu, réglez la valeur sur 0:00 et confirmez le réglage (appuyez une fois sur ⏲ ou attendez 10 secondes). Le four continuera de fonctionner jusqu'à ce qu'il soit éteint manuellement.

Sonde thermique

Lorsque vous insérez la sonde à viande dans la prise du four, le symbole de la sonde thermique apparaît.
Si vous le branchez en mode actif (bouton de fonction dans une position autre que OFF), vous procéderez automatiquement au réglage de la température à cœur souhaitée.
À l'aide du bouton (+/-), réglez la température souhaitée à l'intérieur de l'aliment, puis confirmez le réglage avec la touche sensitive 🌡. L'écran affiche simultanément deux températures, séparées par deux points :
Température actuelle mesurée par la sonde thermique : température à cœur cible.

Pour vérifier la température réglée de la chambre, appuyez brièvement sur la touche sensitive 🌡
Et pour la modifier (pour accélérer ou ralentir la cuisson) :

- Maintenir la touche 🌡 enfoncée.
- Modifiez les réglages à l'aide du bouton +/-
- Appuyez brièvement sur la touche 🌡 pour enregistrer les nouveaux paramètres.

Le four maintient les paramètres de cuisson définis jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. Une fois la température cible des aliments atteinte, les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent automatiquement, et l'appareil signale la fin de la cuisson par un signal sonore et le clignotement des icônes de la sonde à viande et de la température.
L'alarme peut être désactivée en touchant n'importe quelle touche. S'il n'est pas désactivé manuellement, le signal sonore s'éteindra automatiquement après 30 secondes.
Le symbole de la sonde thermique et les relevés de température clignoteront jusqu'à ce que la fonction soit désactivée en tournant le bouton de fonction sur la position OFF.

FONCTIONNEMENT

Si vous souhaitez modifier la température de consigne de la sonde thermique :

- Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que la température de la sonde thermique réglé commence à clignoter.
- Modifiez les réglages à l'aide du bouton +/-
- Appuyez brièvement sur la touche sensitive (thermomètre) pour enregistrer les nouveaux paramètres.

Important:

- L'utilisation d'une sonde à viande (thermique) exclut la possibilité de régler le temps de cuisson.
- L'insertion de la sonde à viande annule tout temps de cuisson ou minuterie préalablement réglé.
- L'utilisation de la sonde thermique ne limite pas la possibilité de modifier la fonction de chauffage ni la température de la chambre du four pendant son fonctionnement.
- La fonction de sonde à viande reste active jusqu'à ce que la sonde soit retirée ou que le four soit éteint.

Recettes

Les programmes automatique contiennent des réglages d'usine pour les fonctions de chauffage, la température et le temps de cuisson, adaptés aux plats sélectionnés.
Pour exécuter le programme automatique :

- Tournez le bouton de fonction sur la position OFF.
- Appuyez sur la touche sensitive
- Utilisez le bouton +/- pour sélectionner le programme (la liste des programmes est fournie plus loin dans le manuel).
- Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche
- Réglez le bouton de fonction sur la position indiquée par l'appareil (par exemple).

Une inactivité de 10 secondes entraîne le retour en mode veille.

Une fois le programme automatique activé, l'écran affichera la fonction de cuisson et le temps restant avant la fin du mode. Appuyer sur la touche sensitive affiche le numéro du programme automatique actif.

Vous pouvez modifier librement la température ou le temps de cuisson selon vos préférences. Cependant, le four passe alors en mode de cuisson standard avec des paramètres réglés manuellement, et l'afficheur cesse d'indiquer le numéro du programme automatique.

La sonde thermique ne peut pas être utilisée pendant l'exécution du programme automatique. L'insertion de la sonde à viande pendant l'exécution du programme l'interrompra et passera en mode de cuisson avec sonde à viande.
Certains programmes utilisent un chauffage rapide . Une fois la température requise atteinte, le four vous indiquera de sélectionner la fonction de cuisson appropriée (un voyant clignotera sur l'écran) et démarrera automatiquement le programme.

Une fois le programme automatique terminé, le four éteindra les résistances et émettra un signal sonore. Une fois l'alarme désactivée, l'heure actuelle s'affichera et la lumière de la chambre restera allumée. Pour passer en mode veille, tournez le bouton de fonction sur la position OFF.

FONCTIONNEMENT

Recettes - liste des programmes

No d'ordre	Programme	Réalisation	Température réglée	Chauffage rapide
1	Bœuf	Chaleur tournante - niveau 2, 120 min	180°C	
2	Porc	Chaleur tournante - niveau 2, 120 min	180°C	
3	Agneau	Chaleur tournante - niveau 2, 120 min	180°C	
4	Poulet 1,5kg	Grill + ventilateur - niveau 2, 85 min	190°C	
5	Canard 1,8kg	Grill + ventilateur - niveau 2, 90 min	180°C	
6	Oie 3,0kg	Grill + ventilateur - niveau 1, 130 min	170°C	
7	Dinde 2,5kg	Grill + ventilateur - niveau 1, 155 min	170°C	
8	Pizza	Élément chauffant supérieur + inférieur niveau 2, durée : 15 min.	220°C	Oui
9	Lasagne	Élément chauffant supérieur + inférieur niveau 2, 25 min, réchauffement rapide	200°C	Oui
10	Focaccia	Élément chauffant supérieur + inférieur niveau 2, 15 min, réchauffement rapide	230°C	Oui
11	Gratin de pâtes	Élément chauffant supérieur + inférieur niveau 2, 15 min, réchauffement rapide	220°C	Oui
12	Légumes rôtis au four	Élément chauffant supérieur + inférieur niveau 2, 35 min,	180°C	Oui
13	Biscuit	Élément chauffant supérieur + inférieur niveau 2, durée : 45 min. (le four chaud)	160°C	
14	Muffins	Chaleur tournante - niveau 3, durée : 35 min.	160°C	
15	Petits gâteaux	Chaleur tournante - , niveau 3, 20 min	150°C	
16	Gâteau aux fruits	Élément chauffant supérieur + inférieur niveau 2, 55 min,	175°C	Oui
17	Pain	Élément chauffant supérieur + inférieur niveau 2, durée : 60 min.	180°C	
18	Levage de la pâte	Élément chauffant supérieur + inférieur niveau 2, durée : 20 min.	30°C	
19	Séchage	Chaleur tournante - niveau 2, 3, 4 ; 5 h	50°C	

FONCTIONNEMENT

Nettoyage pyrolytique

Lorsque la fonction de nettoyage pyrolytique est sélectionnée, l'écran affiche la valeur clignotante P2:00 et le symbole ⁘.

Le bouton de réglage +/- permet de sélectionner l'une des durées de nettoyage disponibles : 2h00, 2h30 ou 3h00. Appuyer sur la touche ◷ confirme la sélection et lance le programme.

Si la porte du four est ouverte au démarrage du programme, le message « DOOR » apparaît sur l'écran et le symbole ⁘ commence à clignoter. L'appareil attend la fermeture de la porte pendant 10 minutes maximum. Passé ce délai, le programme est annulé : l'écran affiche END, suivi de l'heure actuelle.

Dès le lancement du programme de nettoyage par pyrolyse, la porte du four est automatiquement verrouillée et un symbole ⁘ s'affiche à l'écran. Pendant le déroulement du processus, le temps restant avant la fin du programme est affiché.

Une heure avant la fin du programme, les résistances sont éteintes et le four entame son cycle de refroidissement. Une fois que la température de la chambre est descendue à environ 150 °C, le processus de déverrouillage de la porte commence. La fin du cycle est signalée par la disparition du symbole de pyrolyse.
Pendant l'exécution du programme de pyrolyse, il est impossible de modifier ses paramètres ou de visualiser la température actuelle ou la température réglée.

Une fois le programme terminé et le signal d'information effacé, le panneau de commande affiche à nouveau l'heure actuelle.

En cas de coupure de courant pendant la pyrolyse, une fois le courant rétabli, le four entrera dans un cycle de refroidissement puis déverrouillera la porte conformément à la procédure de sécurité.

Si le bouton de fonction est tourné sur une autre position, y compris sur OFF, pendant la pyrolyse, le four entrera dans un cycle de refroidissement et déverrouillera la porte. Une fois ce processus terminé, l'appareil passera en mode veille.

Mode démo

Le mode démo est activé en combinant les touches : 🌡 et ◷.
Dans ce mode, les éléments chauffants et le ventilateur restent éteints, mais l'éclairage fonctionne normalement. Sur les modèles dotés de la fonction pyrolyse, la porte n'est pas verrouillée lorsqu'elle est sélectionnée.
L'activation du mode démo est indiquée par l'inscription « tESt », affichée alternativement avec l'heure ou la température actuelle.

FONCTIONNEMENT

Sélection du signal sonore

Le panneau de commande vous permet de sélectionner l'un des nombreux signaux sonores disponibles. Des modifications peuvent être apportées en mode veille.
Pour apporter un changement :

- appuyez et maintenez la touche ⏲ pour entrer dans le mode de réglage de l'heure.
- Appuyez sur la touche sensitive 🌡
- « tonX » s'affichera, où X indique le signal actuellement sélectionné.
- Utilisez le bouton +/- pour sélectionner le son que vous préférez.
- L'approbation se fait automatiquement après 5 secondes.

Réglage de la luminosité de l'écran

La luminosité de l'écran peut être réglée de 0 à 7. Le niveau 0 désactive l'écran en mode veille, et le niveau 4 est le réglage par défaut.
Des modifications peuvent être apportées en mode veille.
Pour apporter des modifications :

- appuyez et maintenez la touche ⏲ pour entrer dans le mode de réglage de l'heure.
- appuyez deux fois sur la touche 🌡.
- « briX » s'affichera, où X représente la luminosité sur une échelle de 1 à 7.
- Utilisez le bouton +/- pour sélectionner le son que vous préférez.
- L'approbation se fait automatiquement après 5 secondes.

Fonction Soft Steam

La fonction Soft Steam utilise la vapeur en début de cuisson, ce qui a un effet positif sur l'aspect et la qualité des plats sélectionnés.
Avant la cuisson, versez 150 ml d'eau propre et froide dans le puits situé au fond du four. N'ajoutez pas d'épices ni d'autres substances.
Sélectionnez ensuite la fonction Soft Steam et réglez la température selon les recommandations pour les aliments que vous préparez. Après environ 5 minutes de préchauffage, placez le plat au four et fermez la porte.

Note :

- Après la cuisson, ne laissez pas d'eau dans la cavité du four.
- Retirez l'eau restante uniquement après que le four refroidi.
- En raison de la présence de vapeur, il est possible que de la condensation se forme sur la partie intérieure de la porte et sur les parois de la chambre du four. Après avoir terminé le travail, essuyez de vapeur excédent avec un chiffon doux.

FONCTIONNEMENT

Utilisation du grilloir

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Pour mettre en marche le grilloir :

lmettez la manette du four sur la position

- marquée du symbole 
- chauffez le four pendant environ 5 minutes (la porte du four doit être fermée),
- mettez le plat au four, dans les gradins appropriés ; lorsque vous utilisez une grille pour les grillades, insérez un plat lèchefrites
- directement sous la grille, il recueille les graisses des grillades,

Pour la fonction gril et supergril nous vous conseillons de réglez votre thermostat sur 220°C et pour la fonction sur 190°C.

Attention !
Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.
Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes.
Gardez les enfants à distance !

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cousinière 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 est 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, veillez 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

La fonction de cuisson – chaleur tournante ECO

- en utilisant la fonction chaleur tournante ECO, la cuisson optimisée se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments.
- la durée de cuisson ne peut être réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson est également déconseillé
- ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte pendant la cuisson.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction chaleur tournante ECO

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée [Min]
Biscuit		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		180 - 200	2	50 - 70
Poissons		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf		200 - 220	2	90 - 120
Porc		200 - 220	2	90 - 160
Poulet		180 - 200	2	80 - 100

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Fonction pizza - utiliser la fonction dédiée Pizza, insérer la plaque sur le niveau 3, vous pouvez éventuellement utiliser la pierre à pizza. Chauffer le four à 300°C, y placer la pizza fraiche et, après env. 4 min., le plat sera prêt.
Si vous utilisez une pierre à pizza, il faut d'abord la placer dans le four froid et chauffer les deux éléments à 300°C pendant env.30 min., après vous chauffer la pizza pendant les 4-6min. suivantes.

Types d produits Pizza	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température [°C]	Temps [min.]
Fraîche pâte fine	Plaque pour pain ou pierre	2-3	Pizza	300[1)]	4 – 6
Surgelée pâte fine	Grille	2-3	Pizza	[2)]	[2)]
Surgelée pâte épaisse	Grille	2-3	Pizza	[2)]	[2)]

1) Préchauffer le four vide
2) Suivre les consignes sur l'emballage

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps [min.]
Biscuit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Poissons		210 - 220	2	45 - 60
Poissons		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Poissons		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)]	29 - 32
	Plaque pour pain	3		155 [1)]	31 - 34
	Plaque pour pain	3		150 [1)]	34 - 37
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		150 [1)]	40 - 43
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 le four permettent de rallonger la période de son exploitation.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez le four et mettez toutes les manettes sur la position „●" / „0". Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

- 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.

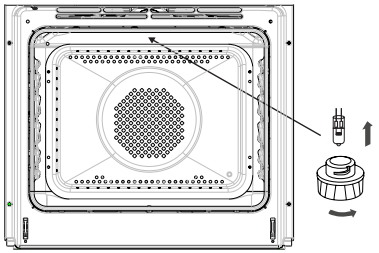
Attention !
Évitez les produits abrasifs pour nettoyer et entretenir les fronts en verre.

- **Nettoyage à la vapeur – Steam Clean:**
  - versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
  - fermez la porte du four,
  - mettez la manette de régulation de la température sur la position 50° C et la manette de fonctions sur la position ⎵,
  - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
  - ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

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

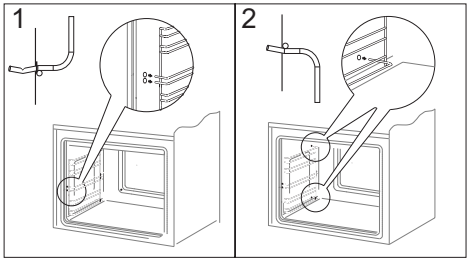
Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.

- 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.

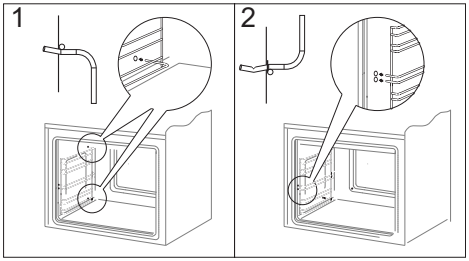


Lampe du four

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



Retirement des échelles latérales



Retirement des échelles latérales

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage pyrolytique

Le four se chauffe à une température d'environ 480 ^{O}C.
Pour des raisons de sécurité, la porte du four reste verrouillée tout au long du processus.

Avant la mise en marche de la fonction de pyrolyse.

Attention!
Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four (plaques, grilles de séchage, rails latéraux, rails télescopiques). Les accessoires laissés au cours de la pyrolyse à l'intérieur du four seront endommagés de façon définitive.

- Nettoyez les fortes salissures de l'intérieur du four.
- Nettoyez les surfaces externes du four à l'aide d'un chiffon humide.
- Procédez conformément aux instructions.

Au cours du processus de nettoyage.

Les restes de grillage ou de cuisson sont transformés en cendres faciles à nettoyer qui faut balayer ou retirer à l'aide d'un chiffon humide après le processus.

- Ne laissez pas les chiffons à proximité du four chauffé.
- Ne mettez pas en marche la plaque de cuisson.
- N'allumez pas l'éclairage du four.
- La porte du four est équipée d'un système de blocage qui empêche son ouverture durant le processus. N'ouvrez pas la porte afin de ne pas arrêter le processus de nettoyage.

Attention!
Au cours du processus de nettoyage pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées, pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.
En raison des fumées qui émanent au cours du processus de nettoyage la cuisine doit être bien aérée.

Processus de nettoyage pyrolytique.

- Fermez la porte du four.
- Procédez conformément aux indications dans le chapitre *Nettoyage pyrolytique.*

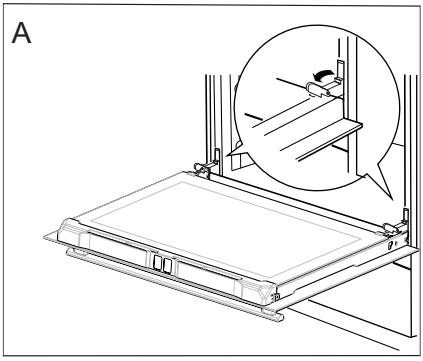
Attention!

Si la température dans le four est très élevée (plus élevée par rapport à une utilisation normale) la porte ne se débloquera pas.
Après le refroidissement la porte peut être ouverte et les cendres peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon mou et humide. Montez les glissières latérales et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à l'emploi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

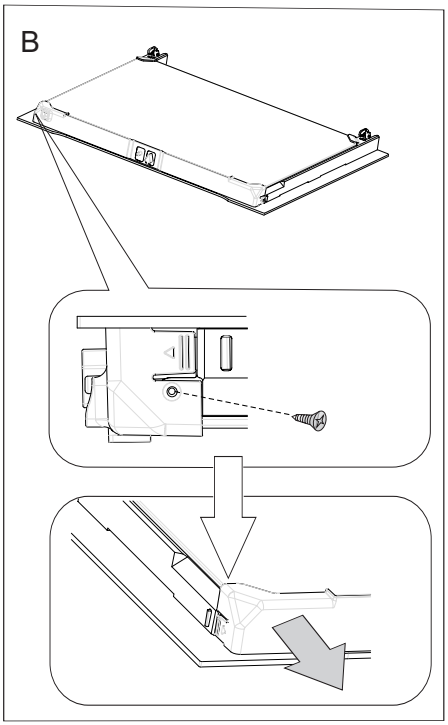
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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

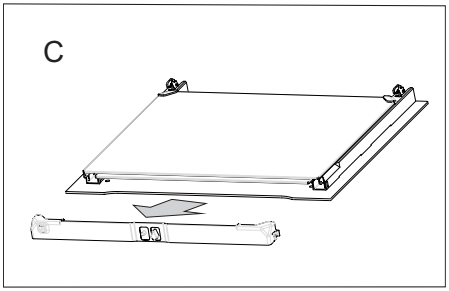


Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

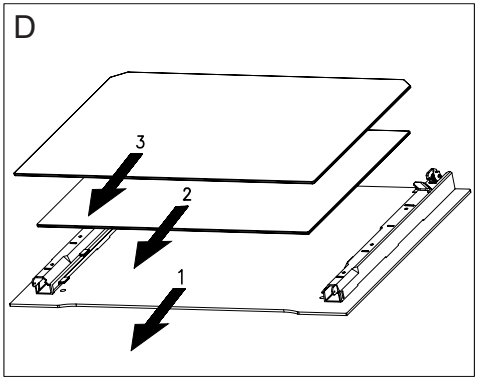
Retirement de la vitre interne

- Dévissez la vis située sur le côté gauche de la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis cruciforme.
- Appuyez aux endroits indiqués sur l'illustration et retirez la plinthe supérieure de la porte.
  (Fig. B, C)





- Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). **Attention ! Risque de dommages à la fixation des vitres. Enlever la vitre en la glissant, ne pas la soulever en haut.**
  Extraire la vitre intérieure (schéma D).
- 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.



Démontage de la vitre intérieure

Contrôles périodiques

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

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

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

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière
- couper l'alimentation électrique
- avertir le service après vente
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau ci-dessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
Le dispositif électrique ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
l'afficheur du programmateur 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. *commande du programmateur*)
L'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule *(cf. chapitre Nettoyage et entretien)*

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 3,6 kW
Dimensions de la four (Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Consommation électrique en mode veille [W]	0,5
Consommation électrique en mode arrêt [W]	-
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]	-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]	-

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

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

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

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

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

Déclaration du producteur

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

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

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

DEAR CUSTOMER,

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

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

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

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.



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

The oven is intended for household use only.

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

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 possibillity of electric shock.

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

During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.

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

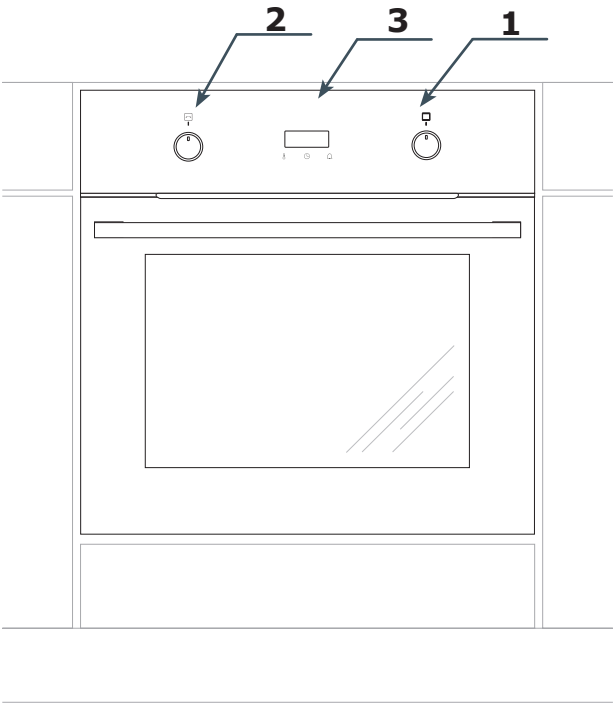


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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



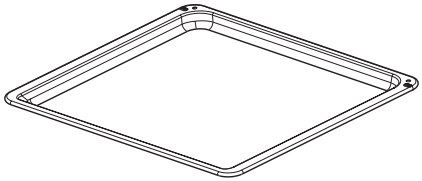
1. *Oven function selector knob*

2. *Adjust settings knob +/-*

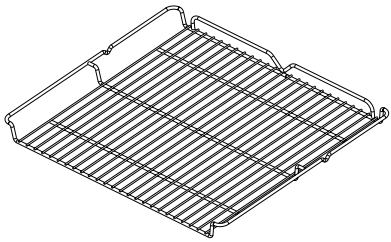
3. *Electronic programmer*

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

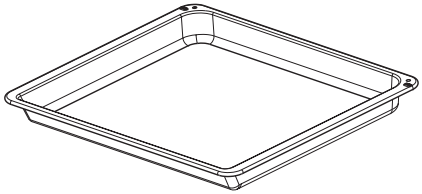
Cooker fittings:



*Baking tray**

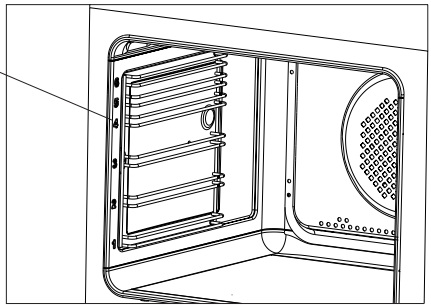


Grill grate
*(drying rack)**



*Roasting tray**

Sideracks



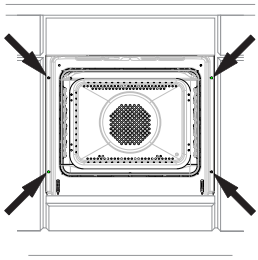
*optional

INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventillation. 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

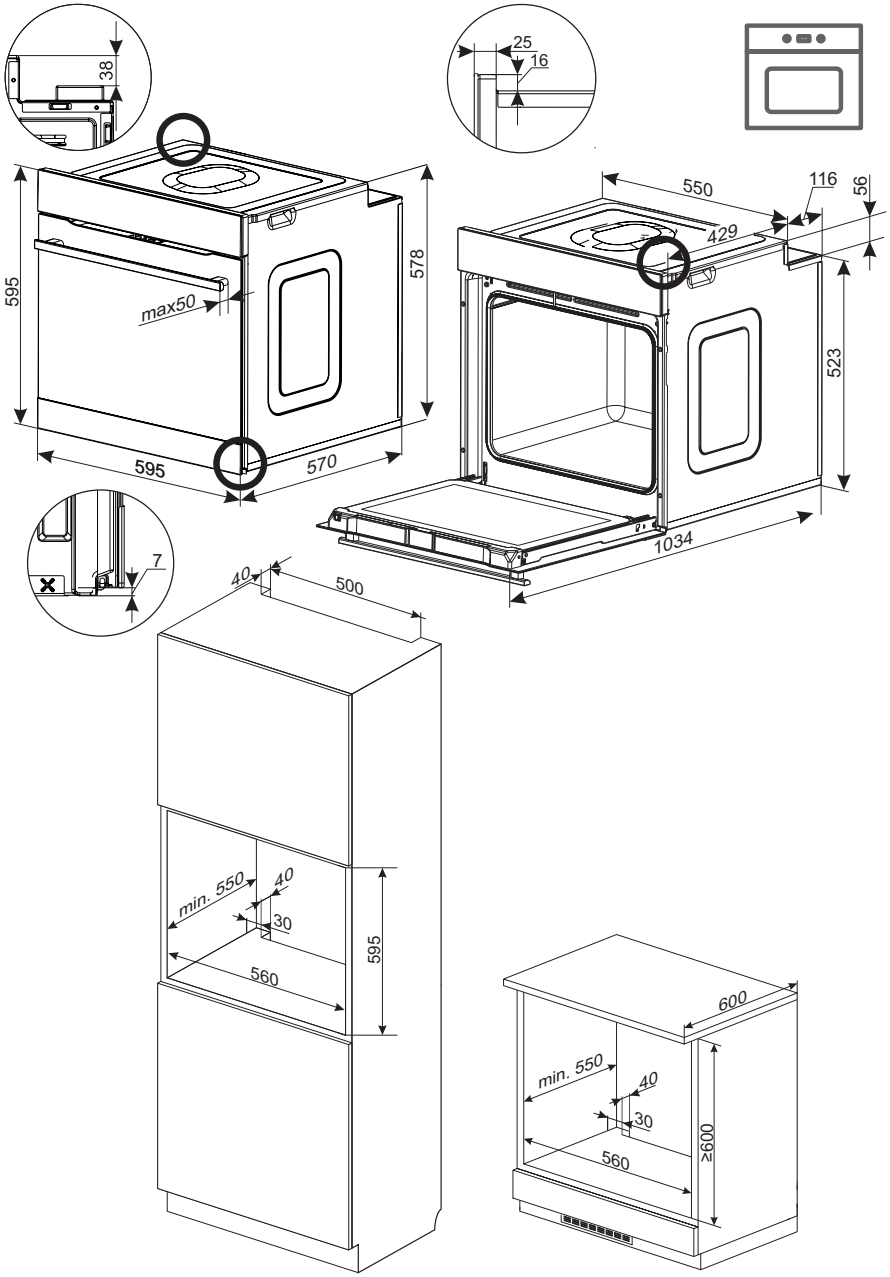
- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection with a plug including a protection contact.

- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.

- Before connecting the oven to the socket, check if:
  - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
  - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
  - the plug is within easy reach.

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

INSTALLATION



OPERATION

Before first use

Before using the appliance for the first time, prepare the oven properly:

- Remove all packaging materials, including any transit security components.
- Take all accessories out of the oven cavity and wash them thoroughly in warm water containing a mild washing-up liquid.
- Peel the protective film off the telescopic runners.
- Wipe down the inside of the oven cavity using warm water and a mild detergent. Avoid using stiff brushes or abrasive sponges, as these can damage the oven surfaces.

Heat up the oven cavity for the first time

Before first use, it is recommended to run the oven cavity burn-in process.

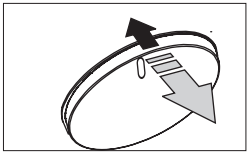
- Ensure adequate room ventilation by opening a window or turning on an extractor fan.
- Next, set the heating function as described later in the manual.
- Set the temperature to 250°C and leave the oven switched on for at least 30 minutes.

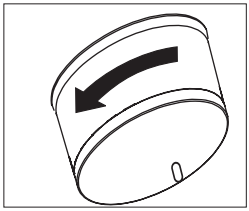
A distinct odour may be noticeable during the initial heating. This is completely normal and occurs when the appliance is used for the first time. The odour will disappear with further use of the oven.

Retractable Knobs

The function selection dial and temperature control dial are recessed into the front panel of the appliance.

To change the settings, lightly press the chosen dial and release the pressure. The dial will pop out from the panel, allowing you to set the required oven function and operating temperature. Once you have finished adjusting the settings, you can push the dial back into the panel.





Important. The control panel is operated via touch sensors. Each touch is confirmed by an acoustic signal. For proper operation, the sensors must be kept clean.

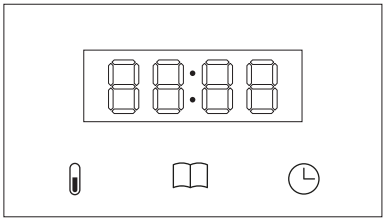
After connecting the appliance to the power supply, the sensors calibrate automatically for about 2–3 seconds. During this time, do not touch the control panel.

If the sensors malfunction, disconnect the appliance from the power supply for 10 seconds, then reconnect it.

OPERATION

Control panel operation

After connecting the appliance to the power supply, you must first set the current time. Only after completing this step will you be able to use the oven.



The control panel features a LED display and 3 touch sensors.

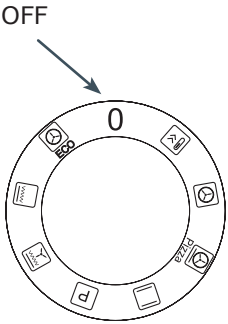
Sensor	Description
/	Temperature*
	Recipes
	Clock

Note! You will hear a beep each time you touch a sensor.
The feedback beeps cannot be disabled.

*The printed pictograms depend on the model design.

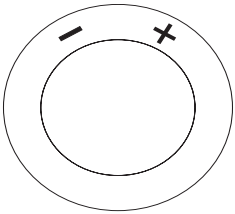
Function knob

The available oven functions are selected using the function knob. The appliance can operate using the top element, bottom element, fan-forced heating, or the grill. The functions available on the function knob are listed below. A detailed description of them can be found below in this booklet.



Setting selection knob +/-

The setting knob does not rotate, but instead tilts to the left and right. It is used to change operating parameters such as temperature, time, or the current time of day. Tilting the knob to the right increases the selected value, while tilting it to the left decreases it. Holding the knob in the tilted position speeds up the adjustment of settings.



OPERATION

Indicators on the control panel

Indicator	Description
	Baking
	Meat probe connected*
	Rapid preheating
	Heating element operation indicator
	Clock
	Minute Minder
	Pyrolysis on, door locked*
	Drain water indicator*
	Add water indicator*

Power on/off

After switching on or restoring power, 0:00 flashes on the display. Set the current time using the setting selection knob (+/-), then confirm it by touching the sensor or wait for 10 seconds.

The time can only be set when the function knob is in the OFF position. Following a power cut, the clock settings are cleared.

If power is restored during an interrupted pyrolytic cleaning cycle, setting the time will only be possible once the oven has cooled down and the door is unlocked.

* Function availability depends on the appliance model

Off mode

In off mode, the current time is shown on the display with reduced brightness. All other appliance functions remain inactive. In this mode, the clock touch sensor is available, allowing you to set the minute minder or, by pressing and holding it longer, change the current time. You can do the above only available when the function knob is set to the OFF position.

Off mode is activated when you:
- set the function knob to the OFF position,
- restore power and set the time,
- finish using the minute minder.

For appliances equipped with pyrolysis: during the cleaning cycle, turning the function knob to the OFF position interrupts the process, followed by cooling down the oven, unlocking the door and switching to clock mode.

Ready mode

In ready mode, the lighting stays on while the heating elements and fan are switched off. The appliance is in ready mode when:

- the set cooking time has elapsed,
- the maximum oven operating time has been reached.

The control panel can be reactivated by turning the function knob to the OFF position first and then selecting any function.

Night Mode

When the appliance remains in clock mode between 22:00 and 06:00, the display brightness is automatically reduced to the nighttime brightness.

Activated appliance

When the appliance is activated you can use the cooking or cleaning functions, according to the setting of the function selector knob. The display operates at full brightness.

Lighting

Oven lighting is switched on by default during cooking. It does not operate in the OFF, Pyrolysis and ECO modes.

In appliances equipped with the pyrolysis function, opening the door turns on the lighting and stops the heating elements and the fan. After closing the door, the operation of heating elements is resumed.

In off mode, the lighting switches off after closing the door or automatically after 5 minutes. In ECO mode, the light turns off once the door is closed.

Leaving the door open for longer than 5 minutes while the appliance is operating results in the lighting switching off, a double acoustic signal sounding and the appliance entering clock mode.

Cooling

The cooling system starts automatically when the temperature in the oven cavity exceeds 80°C or when a heating function is active. The fan switches off once the temperature drops below 75°C.

Cooling intensity depends on the selected oven function.
In models equipped with the pyrolytic cleaning function, the fan operates at a higher speed during the pyrolysis cycle. When other functions are selected and when the knob is set to the OFF position, the fan operates at a lower speed.

Heater on indicator

The heater indicator shows when the heating elements are operating. The symbol illuminates when at least one heating element is active, and turns off once the set temperature is reached - when the heating elements are temporarily switched off. After the temperature drops, the heating elements are activated again.

Minute Minder

The minute minder is available both in stand-by mode and during oven operation.

In stand-by mode: To use on the minute minder, touch the sensor. The display will show the currently set minute minder time or 0:00 if no minute minder was set.
When the appliance is activated: To use the minute minder, press the symbol twice. The indicator will show on the panel.

Adjust the minute minder duration using the (+/–) knob. To save the setting, tap the sensor or wait for 10 seconds.

The remaining time and minute minder indicator will show on the display throughout the countdown. This time can also stay on display while a cooking function is in use.

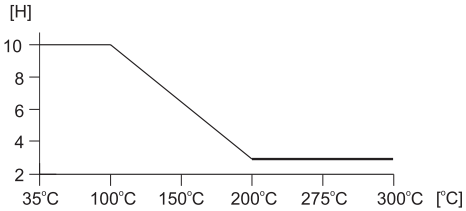
Once the time is up, a buzzer will sound. You can silence the alarm by pressing any button.

It important to note that the indicator is used for both minute minder and cooking time settings, as detailed further on in the manual.

OPERATION

Oven operating time limit

To ensure safety, the oven is equipped with an automatic operating time limitation feature.
Its function is to automatically stop heating once the maximum allowable operating time for a given temperature has been exceeded, as shown in the chart below.



Once operation has finished, the oven switches to current time display mode: the cavity lighting remains on, while the heating elements and fan are switched off.

When setting the cooking time (described later in the manual), the control panel prevents you from exceeding the maximum operating time allowed for the chosen temperature. If the temperature is increased during cooking, the maximum allowable operating time will automatically adjust to the new settings.

Activate a heating function

To start the cooking function, turn the function selector knob from the OFF position to your chosen heating function.

Once a function is selected, the default temperature assigned to it will appear on the display. The temperature value and the symbol will flash to indicate that the setting can be changed.

Use the adjustment knob (+/-) to set the desired temperature, then confirm your choice by pressing the sensor. The oven will activate and begin operation.

If no action is taken within 5 seconds of turning the knob from the OFF position to a heating function, the settings will not be saved and the oven will not start. The display will return to showing the current time, and the oven cavity lighting will remain on as long as the function knob is not in the OFF position.

OPERATION

Set temperature

You can adjust temperature in the range 30-300°C.
First, select the cooking function (turn the function knob from the OFF position), then confirm the suggested temperature using the sensor or change its value (+/-) and then confirm with .
Temperature adjustments are made in 5°C increments, within the range specified for each function.
If no action is taken within 5 seconds, the control panel automatically returns to the current mode (lighting on, heating elements and fan off).

By default, the display shows the current temperature inside the oven cavity. If you wish to check the set temperature, press the button – from this menu you can change it using the +/- knob. Exceptions include the set cooking time and active pyrolytic cleaning* – in these cases, the display shows the remaining duration of the process.
Once the target temperature is reached, a double acoustic signal is emitted.

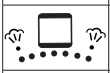
Adjust the temperature

During oven operation, the temperature can be changed by pressing the sensor. Once you enter editing mode, the temperature value begins to flash.
Turning the adjustment knob (+/-) allows you to increase or decrease the target temperature.
The new temperature value is saved when you press the sensor. The display then returns to showing the current temperature inside the oven cavity or the remaining cooking time, depending on the current settings.
Once the newly set temperature is reached, the oven emits a double acoustic signal to indicate that the heating process is complete.

* applies to selected models

OPERATION

Table of heating functions

Function Description		Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	Soft Steam Heater	Temperature [°C] min.	Temperature [°C] max	Default temperature setting [°C]
	Quick oven pre-heat		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo grill	√	√			√		30	280	190
	Power grill	√	√					30	280	210
	Conventional	√			√			30	280 (300*)	180
	Conventional + fan*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Fan cooking			√		√		30	280 (300*)	170
 Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Soft steam fan heater*			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Soft Steam conventional*	√			√		√	30	280 (300*)	180
 ECO	ECO baking			√		√		150	230	170
	Pyrolytic cleaning	√	√			√		-	-	-
0	OFF							-	-	-

* applies to selected models

Adjust coking function during oven operation.

During oven operation, the heating function can be changed by turning the function selector knob to a new setting.
The oven will continue operating with the newly selected function while maintaining the previously set temperature.
In models equipped with the pyrolytic cleaning feature, switching to or from the pyrolysis function must be carried out in accordance with the guidelines described in the Pyrolytic cleaning chapter.

If the newly selected function does not support the previously set temperature, the oven will automatically switch to the highest temperature available for that function.

End a heating function

To switch off the oven, turn the function selector knob to the OFF position.

If no cooking time has been set, the oven will continue to operate until it is switched off manually or reaches its operating time limit, the duration of which depends on the set temperature.

Once cooking is finished using either the cooking time function or the meat probe, the oven automatically turns off the heating elements and the fan. The oven cavity lighting remains on, and the current time is shown on the display.

Set the cooking duration

The cooking function duration is a feature that allows you to specify how long the oven will run the chosen heating function. It can be set from 2 minutes up to 10 hours.

Please remember that the minute minder and cooking time functions cannot operate simultaneously. Only one of them can be active at any given time.

To set the cooking duration:

- Select the cooking function (turn the function knob from the OFF position).
- Set (+/-) and confirm the temperature using .
- Press the sensor once.
- Use the adjustment knob (+/-) to set the cooking duration.
- Press the sensor to confirm the setting.

If, after pressing the symbol, you do not enter the desired cooking time and instead click the symbol again, you will switch to the minute minder settings.

Once the cooking time function is activated, the display shows the indicator and the remaining cooking time—the temperature is not displayed.
If you wish to check or change it, press the symbol.

During the countdown, you can change the heating function and temperature without affecting the set cooking time. Once the set cooking time has elapsed, the oven will automatically turn off the heating elements and the fan. The cavity lighting will remain switched on. An acoustic signal will also sound, which will stop after 30 seconds or when any sensor is touched.

To disable the cooking time function and switch to continuous operation, set the value to 0:00 and confirm the setting (press ◷ once or wait for 10 seconds). The oven will continue to operate until switched off manually.

Meat probe

Inserting the meat probe into the oven socket causes the meat probe symbol to appear. If you connect it while the oven is active (function knob in any position other than OFF), you will automatically switch to setting the target food temperature.
Use the knob (+/-) to set the required core temperature of the dish, then confirm the setting with the 🌡 sensor. The display simultaneously shows two temperatures separated by a colon:
the current temperature measured by the meat probe _:_ the target set temperature.

If you want to check the set cavity temperature, briefly press the 🌡 sensor.
To change it (in order to speed up or slow down the cooking process):

- Hold down the 🌡 sensor.
- Change the settings using the +/- knob.
- Briefly press the 🌡 sensor to save the new settings.

Until the target temperature is reached, the oven maintains the set cooking settings. Once the target core temperature of the dish is reached, the heating elements and fan automatically switch off, and the appliance signals the end of cooking with beeping and a flashing meat probe and temperature indicator.
You can mute the alarm by touching any sensor. If not manually switched off, the alarm will automatically stop after 30 seconds.
The meat probe symbol and temperature readings will continue to flash until the function is turned off by setting the function knob to the OFF position.

If you want to change the target meat probe temperature:
- Press and hold the 🌡 sensor until the target meat probe temperature starts to flash.
- Change the settings using the +/- knob.-

Briefly press the (thermometer) sensor to save the new settings.

Important:

- Using the meat probe prevents you from setting a cooking duration.
- Inserting the meat probe cancels any previously set cooking duration or minute minder.
- Using the meat probe does not restrict your ability to change the heating function or the oven cavity temperature during operation.
- The meat probe function remains active until the meat probe is unplugged or the oven is switched off.

Preset-programmes

Preset programmes feature factory-preset heating functions, temperatures, and cooking duration tailored to specific dishes.
To start a preset programme:

- Set the function knob to the OFF position.
- Press the sensor.
- Use the +/- knob to select a programme (the programme list is provided later in the manual).
- Confirm your choice by pressing the sensor.
- Turn the function knob to the position indicated by the appliance, such as .

The appliance will automatically deactivate after 10 seconds of inactivity.

Once a preset programme is running, the display shows the heating function and the time remaining. Press the sensor to display the number of the active preset programme.

You can freely change the temperature or cooking duration to suit your preferences. However, doing so switches the oven to standard manual operation, and the display will no longer show the preset programme number.

The meat probe cannot be used while a preset programme is running. Inserting the meat probe during a programme will interrupt it and switch the oven to meat probe mode.
Some programmes utilise the rapid preheating feature . Once the required temperature is reached, the oven will prompt you to switch to the correct heating function (which will flash on the display) and will automatically begin running the programme.

Once the preset programme finishes, the oven will turn off the heating elements and sound an acoustic alarm. After clearing the alarm, the current time will appear on the display, and the cavity lighting will remain on. To switch to standby mode, turn the function knob to the OFF position.

OPERATION

Pre-set programmes

Item	Programme	Oven elements	Set temperature	Quick oven preheat
1	Beef	Fan cooking - level 2, 120 min.	180 °C	
2	Pork	Fan cooking - level 2, 120 min.	180 °C	
3	Lamb	Fan cooking - level 2, 120 min.	180 °C	
4	Chicken 1.5 kg	Grill + fan - level 2, 85 min.	190 °C	
5	Duck 1.8 kg	Grill + fan - level 2, 90 min.	180 °C	
6	Goose 3.0 kg	Grill + fan - level 1, 130 min.	170 °C	
7	Turkey 2.5 kg	Grill + fan - level 1, 155 min.	170 °C	
8	Pizza	Top heater + lower level 2, time: 15 min.	220 °C	Yes
9	Lasagne	Top heater + lower level 2, 25min, rapid preheating	200 °C	Yes
10	Focaccia	Top heater + lower level 2, 15min rapid preheating	230 °C	Yes
11	Casserole with pasta	Top heater + lower level 2, 15min rapid preheating	220 °C	Yes
12	Baked vegetables	Top heater + lower level 2, 35min,	180 °C	Yes
13	Sponge cake	Top heater + lower level 2, time: 45 min. (oven preheated)	160 °C	
14	Muffins	Fan cooking - level 3, time: 35 min.	160 °C	
15	Cookies	Fan cooking - level 3, 20min.	150 °C	
16	Fruitcake	Top heater + lower level 2, 55min,	175 °C	Yes
17	Bread	Top heater + lower level 2, time: 60 min.	180 °C	
18	Dough proving	Top heater + lower level 2, time: 20 min.	30 °C	
19	Drying	Fan cooking - level 2, 3, 4; 5h	50 °C	

Pyrolytic cleaning

Once you select the pyrolytic cleaning function, the display will show a flashing P2:00 value alongside the ⁘ symbol.

Use the +/- adjustment knob to choose from the available cleaning durations: 2:00 h, 2:30 h or 3:00 h. Press the 🕒 sensor to confirm your selection and start the programme.

If the oven door is open when starting the pyrolytic cleaning function, the message “DOOR” appears on the display and the ⁘ symbol starts flashing. The appliance will wait for the door to be closed for up to 10 minutes. Then the pyrolytic cleaning function is cancelled and END will appear on the display, followed by the current time.

Once the pyrolytic cleaning function starts, the oven door locks automatically and the ⁘ symbol appears on the display. The time remaining until the end of the pyrolytic cleaning function is shown throughout the process.

One hour before the end of the pyrolytic cleaning function, the heating elements are switched off and the oven begins its cooling cycle. Once the cavity temperature drops to approximately 150°C, the door unlatching process starts. The release of the lock is indicated by the pyrolytic symbol turning off.
During the pyrolytic cleaning function, it is not possible to change its settings or view the current or target temperature.

Once the pyrolytic cleaning completes and the notification is cleared, the control panel displays the current time.

In the event of a power failure during the pyrolytic cleaning, once power is restored, the oven starts to cool down and then unlocks the door in accordance with safety procedures.

If the function knob is moved to another position, including OFF, during the pyrolytic cleaning function, the oven will start cooling and eventually unlock the door. Once this process is complete, the appliance will turn off.

The demonstration mode

Press the 🌡 and 🕒 sensors together to activate the demonstration mode.
In demo mode, the heating elements and fan remain turned off, while the lighting works normally. In models featuring pyrolytic cleaning, the door does not lock when this function is selected.
Activation of the demo mode is indicated by the “tESt” message displayed alternately with the current time or temperature.

Change the tone of audible beeps

The control panel allows you to select one of several audible beeps. You can adjust the tone of audible beeps in stand-by mode.
To make the adjustment:

- Press and hold the ⏲ sensor to enter the time settings mode.
- Press the 🌡 sensor.
- “tonX” will be displayed, where X indicates the currently selected tone.
- Use the +/- knob to select your preferred tone.
- Wait 5 seconds to confirm the selected setting.

Adjust display brightness

Display brightness can be adjusted within a range of 0 to 7. Level 0 turns off the display when the appliance is off, and level 4 is the default setting.
Changes can be made when the appliance is off.
To make the adjustment:

- Press and hold the ⏲ sensor to enter the time settings mode.
- Press the 🌡 sensor twice.
- “briX” will be displayed, where X indicates the brightness within a range of 1 to 7.
- Use the +/- knob to select your preferred display brightness.
- Wait 5 seconds to confirm the selected setting.

The Soft Steam function

The Soft Steam function uses steam during the initial stage of baking, which improves the appearance and quality of selected dishes.
Before starting, pour 150 ml of clean, cold water into the cavity located at the bottom of the oven. Do not add spices or other substances to the water.
Next, select the Soft Steam function and set the temperature according to the instructions for the dish you are preparing. After about 5 minutes of preheating, place the food in the oven and close the door.

Note!

- After cooking, do not leave water in the cavity well.
- Remove any remaining water only after the oven has cooled down.
- Due to the presence of steam, condensed moisture may appear on the inner side of the door and the cavity walls. After finishing, wipe away any excess moisture with a soft cloth.

OPERATION

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220ºC, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190ºC.

Warning!
When using function grill it is recommended that the oven door is closed.
When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

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 Fan Heater

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

Recommended setting for ECO Fan Heater

Type of dish	Oven functions	Temperature (^{0}C)	Level	Time in minutes
Sponge cake		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake		180 - 200	2	50 - 70
Fish		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef		200 - 220	2	90 - 120
Pork		200 - 220	2	90 - 160
Chicken		180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Pizza
Use the dedicated Pizza function Pizza, insert the tray on level 3. Optionally you can use a pizza stone. Preheat the oven to 300°C, put a fresh pizza into the oven and it will be ready after about 4 minutes.
For best results with a pizza stone, place the stone in the cold oven, preheat the oven to 300°C for 30 minutes and then bake your pizza for 4-6 minutes.

Type of food Pizza	Accessories	Level	Heating function	Temperature [°C]	Time [min]
Fresh, thin base	Bread baking tray or a baking stone	2-3	Pizza	300[1)]	4 – 6
Frozen, thin base	Wire grid	2-3	Pizza	[2)]	[2)]
Frozen, thick base	Wire grid	2-3	Pizza	[2)]	[2)]

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

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

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

Type of dish	Type of heating	Temperature (ºC)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Yeast cake/ Pound cake		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)]	29 - 32
	Baking tray	3		155 [1)]	31 - 34
	Baking tray	3		150 [1)]	34 - 37
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		150 [1)]	40 - 43
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 cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "●"/"0" position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

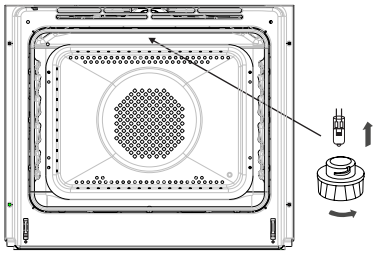
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- **Steam Cleaning function:**
  -pour 250ml of water (1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

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

Replacing the halogen bulb in the oven

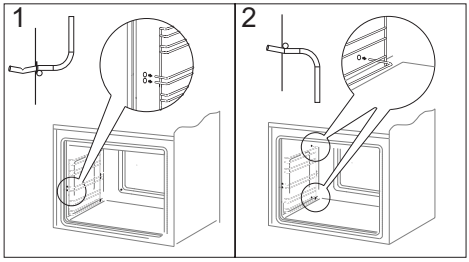
Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

- 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.

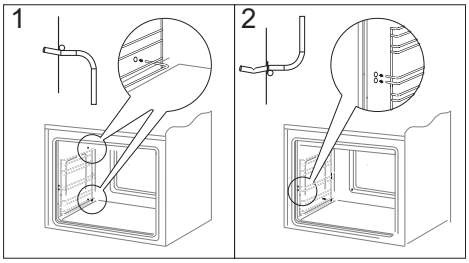


Oven lighting

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



Removing wire shelf supports



Installing wire shelf supports

Pyrolytic cleaning

The oven heats up to a temperature of about 480°C.
To ensure safety, the door remains locked for the entire duration of the process. If you must open the door, use the emergency door opening procedure.

Before pyrolytic cleaning.

Important!
Remove all accessories from the oven (baking trays, drying grates, side racks, telescopic runners). Accessories left inside the oven will be irreversibly damaged during the pyrolysis cleaning.

- Remove stubborn stains from the oven chamber.
- Clean the outside of the oven with a damp cloth.
- Follow the instructions.

During the cleaning process.

- Do not leave the cloth near the hot oven.
- Do not use the hob.
- Do not turn on the oven lighting.
- The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process.

Important!
During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.
Some fumes can be emitted during the cleaning, so make sure the kitchen is well ventilated.

The pyrolytic cleaning process:

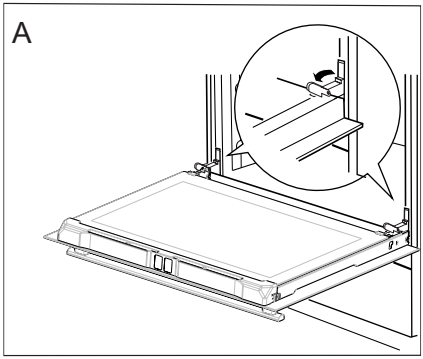
- Close the oven door.
- Follow the instructions in the section *Pyrolytic cleaning.*

Important!

If the oven temperature is high (higher than in normal use) the door will not be unlocked. Once the oven cools down, you can open the door and remove the ash with a soft, damp cloth. Replace the side rail and other accessories. Your oven is ready for use.

Door removal

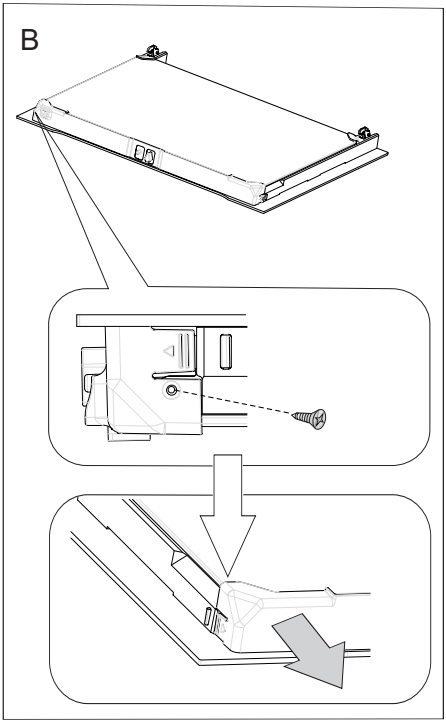
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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

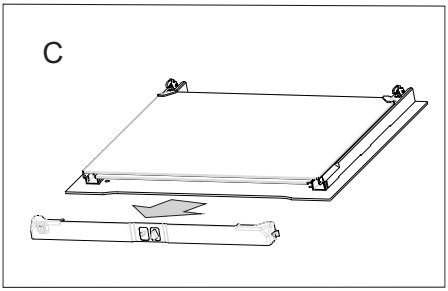


Tilting the hinge safety catches

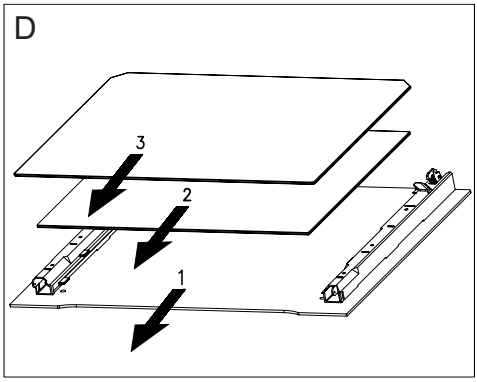
Remove the inner glass panel

- Remove the screw located on the left side of the top oven door trim using a Phillips screwdriver.
- Press in the places shown in the figure and pull out the upper door trim. (Fig. B, C).





- Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).
  Important! Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out.
  Remove the inner panel (fig. D).
- 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.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

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

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

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. 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 ‘*Use of the programmer*’).
3. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see ‘*Cleaning and Maintenance*’).

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating	max. 3,6 kW
Oven dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Power consumption in standby mode [W]	0,5
Power consumption in off-mode [W]	-
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	-

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

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

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

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

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

Certificate of compliance CE

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

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

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

GEACHTE KLANT

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

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

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

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

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

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

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

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.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kan het fornuis bijzonder heet worden. Het buitenoppervlak van het fornuis kan daardoor heter worden dan normaal. Zorg er daarom voor dat er zich geen kinderen in de buurt van het fornuis bevinden.

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 recycleren op milieuvriendelijke 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

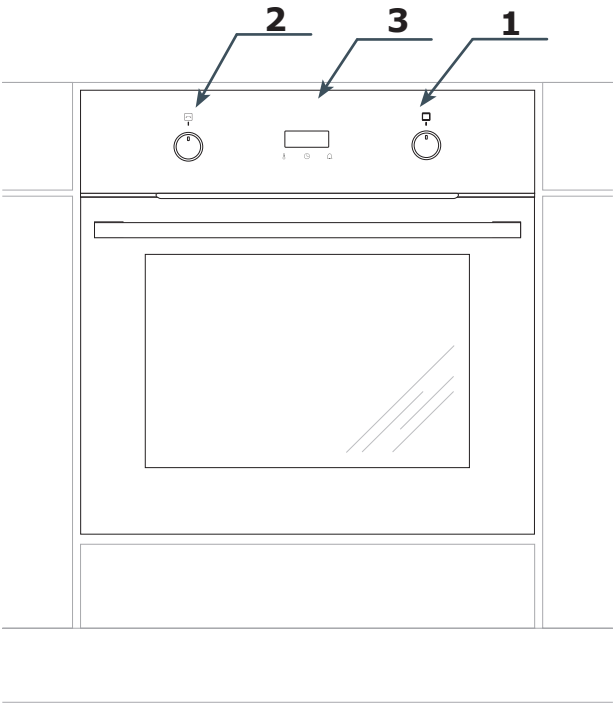


Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op 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



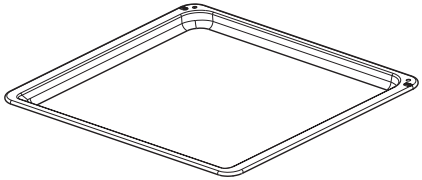
1. *Functiedraaiknop oven*

2. *Draaiknop instellingen +/-*

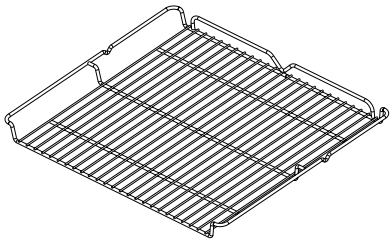
3. *Elektronische programmator*

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

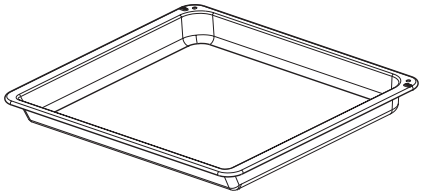
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak**

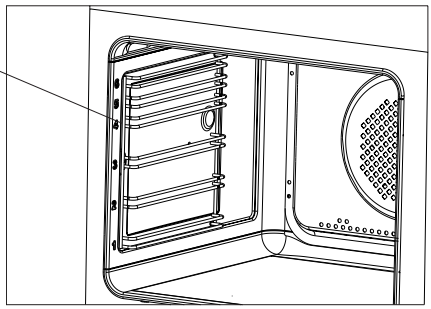


*Grillrooster (droogrekje)**



*Bakplaat voor gebraad**

Laddertjes

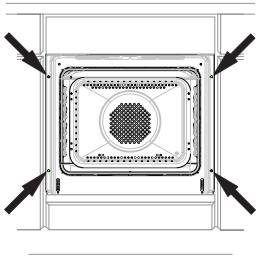


**Bepaalde modellen*

INSTALLATIE

Montage van de oven

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten. De opstelling van de oven moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De oven is ontworpen volgens klasse Y. De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100ºC. 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 mm^2 en een stekker met aarding.

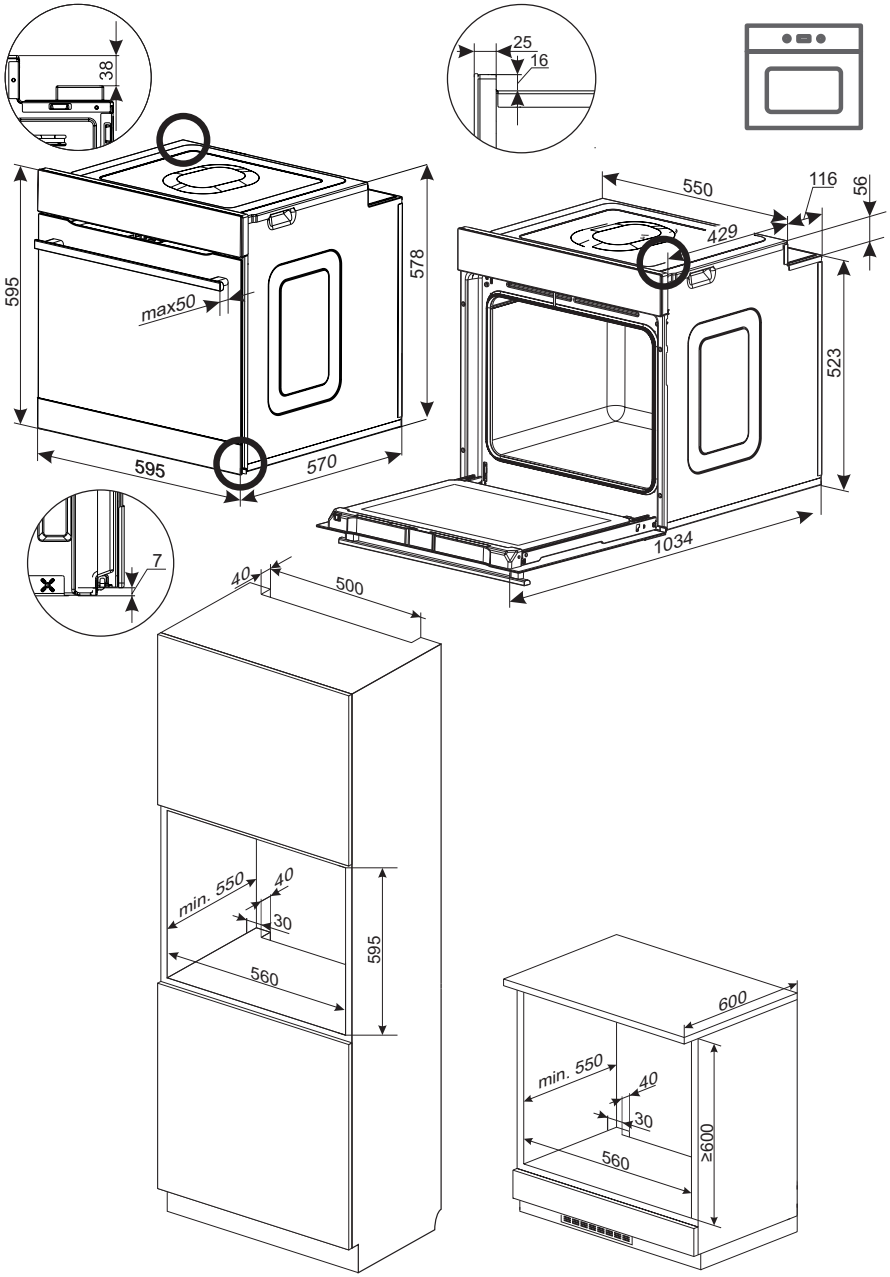
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.

- 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 het eerste gebruik

Bereid de oven voor de eerste keer goed voor:

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, inclusief eventuele transportbeveiligingscomponenten.
- Haal alle accessoires uit de ovenruimte en was ze grondig in warm water met een mild afwasmiddel.
- Verwijder de beschermfolie van de telescopische geleiders.
- Maak de binnenkant van de ovenruimte schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Vermijd het gebruik van harde borstels of schurende sponzen, aangezien deze de ovenoppervlakken kunnen beschadigen.

Inbranden van de ovenruimte

Voor het eerste gebruik wordt aanbevolen de ovenruimte in te branden.

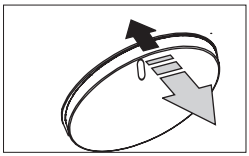
- Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte door een raam te openen of een afzuigventilator aan te zetten.
- Stel vervolgens de verwarmingsfunctie in zoals verderop in de handleiding beschreven.
- Stel de temperatuur in op 250 °C en laat de oven minimaal 30 minuten aan staan.

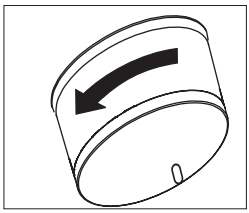
Tijdens het eerste verhittingsproces kan een duidelijke geur waarneembaar zijn. Dit is volkomen normaal en gebeurt wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt. De geur zal verdwijnen naarmate de oven vaker wordt gebruikt.

Uittrekbare knoppen

De functiekeuzeknop en de temperatuurregelknop zijn verzonken in het voorpaneel van het apparaat.

Om de instellingen te wijzigen, drukt u lichtjes op de gewenste draaiknop en laat u deze weer los. De draaiknop komt uit het paneel tevoorschijn, zodat u de gewenste ovenfunctie en bedrijfstemperatuur kunt instellen. Zodra u klaar bent met het aanpassen van de instellingen, kunt u de draaiknop terug in het paneel duwen.





Belangrijk! Het bedieningspaneel wordt bediend via aanraaksensoren. Elke aanraking wordt bevestigd door een akoestisch signaal. Voor een goede werking moeten de sensoren schoon gehouden worden.

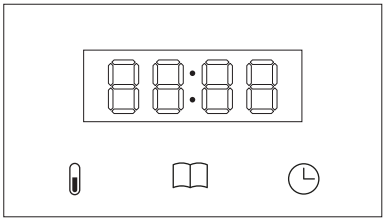
Nadat het apparaat op de stroomvoorziening is aangesloten, kalibreren de sensoren zich automatisch gedurende ongeveer 2-3 seconden. Raak het bedieningspaneel gedurende deze tijd niet aan.

Als de sensoren niet goed werken, haal dan gedurende 10 seconden de stekker van het apparaat uit het stopcontact en sluit deze vervolgens weer aan.

BEDIENING

Bediening van het bedieningspaneel

Nadat u het apparaat op de stroomvoorziening hebt aangesloten, moet u eerst de huidige tijd instellen. Pas na het voltooien van deze stap kunt u de oven gebruiken.



Het bedieningspaneel is voorzien van een led-display en 3 aanraaksensoren.

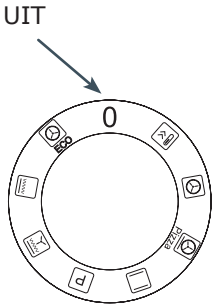
Tiptoets	Beschrijving
/	Temperatuur*
	Vooraf ingestelde kookprogramma's
	Klok

Opmerking: Je hoort een pieptoon telkens wanneer je een sensor aanraakt.
Het is niet mogelijk om de geluidssignalen uit te schakelen.

*De gedrukte pictogrammen zijn afhankelijk van het ontwerp van het model.

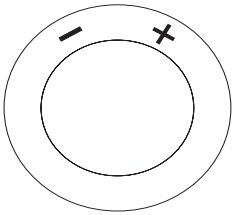
Functieknop

De beschikbare ovenfuncties worden geselecteerd met behulp van de functiedraaiknop. Het apparaat kan werken met het bovenste verwarmingselement, het onderste verwarmingselement, de ventilatorstand of de grillstand. De beschikbare functies van de functiedraaiknop staan hieronder vermeld. Een gedetailleerde beschrijving ervan vindt u verderop in dit boekje.



Draaiknop voor wijziging instellingen +/-

De instelknop draait niet, maar kantelt naar links en rechts. Het wordt gebruikt om operationele parameters zoals temperatuur, tijd of het huidige tijdstip te wijzigen. Door de knop naar rechts te draaien, wordt de geselecteerde waarde verhoogd, terwijl deze wordt verlaagd door hem naar links te draaien. Door de knop in de gekantelde positie te houden, kunt u de instellingen sneller aanpassen.



BEDIENING

Indicatoren op het bedieningspaneel

Symbool	Beschrijving
	Bakken
	Vleessonde aangesloten*
	Snel verwarmen
	Indicator voor de werking van het verwarmingselement
	Klok
	Minutenklok
	Pyrolyse ingeschakeld, deur vergrendeld*
	Indicatie voor afvoerwater*
	Voeg waterindicator toe*

De voeding inschakelen

Na het inschakelen of herstellen van de stroomvoorziening knippert 0:00 op het display. Stel de huidige tijd in met de instelknop (+/-) en bevestig dit door de ◷ sensor aan te raken of wacht 10 seconden.

De tijd kan alleen worden ingesteld wanneer de functiedraaiknop in de UIT-stand staat. Na een stroomstoring worden de klokinstellingen gewist.

Als de stroom tijdens een onderbroken pyrolytische reinigingscyclus wordt hersteld, kan de tijd pas worden ingesteld nadat de oven is afgekoeld en de deur is ontgrendeld.

*De beschikbaarheid van functies is afhankelijk van het model van het apparaat.

Uit-modus

In de uitgeschakelde stand wordt de huidige tijd met verminderde helderheid op het display weergegeven. Alle andere apparaatfuncties blijven inactief. In deze modus is de aanraaksensor van de klok beschikbaar, waarmee u de minutentimer kunt instellen of, door de sensor langer ingedrukt te houden, de huidige tijd kunt wijzigen. Bovenstaande functies zijn alleen beschikbaar wanneer de functiedraaiknop in de UIT-stand staat.

De uit-modus wordt geactiveerd wanneer u:
- zet de functiedraaiknop in de UIT-stand.
- Schakel de stroom weer in en stel de tijd in.
- Stop met het gebruik van de minutentimer.

Voor apparaten met pyrolyse: tijdens de reinigingscyclus onderbreekt het draaien van de functietoets naar de UIT-stand het proces, waarna de oven afkoelt, de deur wordt ontgrendeld en de klokmodus wordt ingeschakeld.

Klaar-modus

In de gereedstand blijft de verlichting aan, terwijl de verwarmingselementen en de ventilator zijn uitgeschakeld.
Het apparaat is gereed wanneer:

- De ingestelde kooktijd is verstreken.
- De maximale gebruiksduur van de oven is bereikt.

Het bedieningspaneel kan opnieuw worden geactiveerd door eerst de functiedraaiknop naar de UIT-stand te draaien en vervolgens een functie te selecteren.

Nachtmodus

Als het apparaat tussen 22:00 en 06:00 uur in de klokmodus blijft staan, wordt de helderheid van het scherm automatisch verlaagd naar de nachthelderheid.

Actieve modus

Wanneer het apparaat is ingeschakeld, kunt u de kook- of reinigingsfunctie gebruiken, afhankelijk van de instelling op de functiekeuzeknop. Het scherm werkt op maximale helderheid.

Verlichting

De ovenverlichting is tijdens het koken standaard ingeschakeld. Het apparaat werkt niet in de standen UIT, Pyrolyse en ECO.

Bij apparaten met een pyrolysefunctie gaat de verlichting aan en stoppen de verwarmingselementen en de ventilator wanneer de deur wordt geopend. Na het sluiten van de deur worden de verwarmingselementen weer ingeschakeld.

In de uit-stand schakelt de verlichting uit na het sluiten van de deur of automatisch na 5 minuten. In de ECO-modus gaat het licht uit zodra de deur gesloten is.

Als de deur langer dan 5 minuten open blijft staan terwijl het apparaat in werking is, schakelt de verlichting uit, klinkt er een dubbel akoestisch signaal en gaat het apparaat over naar de klokmodus.

BEDIENING

Koeling

Het koelsysteem wordt automatisch ingeschakeld wanneer de temperatuur in de ovenruimte boven de 80 °C komt of wanneer een verwarmingsfunctie is geactiveerd. De ventilator schakelt uit zodra de temperatuur onder de 75 °C zakt.

De koelintensiteit is afhankelijk van de geselecteerde ovenfunctie.
Bij modellen die zijn uitgerust met de pyrolytische reinigingsfunctie, draait de ventilator tijdens de pyrolysecyclus op een hogere snelheid. Wanneer andere functies zijn geselecteerd en de draaiknop in de UIT-stand staat, werkt de ventilator op een lagere snelheid.

Verwarmingsindicator

De verwarmingsindicator geeft aan wanneer de verwarmingselementen in werking zijn. Het symbool licht op wanneer ten minste één verwarmingselement actief is en gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt - wanneer de verwarmingselementen tijdelijk worden uitgeschakeld. Nadat de temperatuur is gedaald, worden de verwarmingselementen weer ingeschakeld.

Minutenklok

De timer is zowel beschikbaar in de UIT-stand als tijdens het gebruik van de oven.

Wanneer het apparaat UIT staat: Om de minutentimer te gebruiken, raak je de sensor aan. Op het display wordt de momenteel ingestelde timertijd weergegeven, of 0:00 als er geen timer is ingesteld.
Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld: Om de minutentimer te gebruiken, drukt u tweemaal op het symbool . De indicator .

Stel de duur van de minuuttimer in met de (+/–) knop. Om de instelling op te slaan, tikt u op de sensor of wacht u 10 seconden.

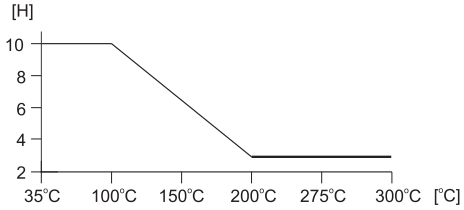
De resterende tijd en de minutenteller worden gedurende het aftellen op het display weergegeven. Deze tijd kan ook op het display blijven staan terwijl een kookfunctie in gebruik is.

Als de tijd om is, klinkt er een zoemer. Je kunt het alarm uitschakelen door op een willekeurige knop te drukken.

Het is belangrijk om te weten dat de indicator wordt gebruikt voor zowel de minutentimer als de kooktijdinstellingen, zoals verderop in de handleiding wordt beschreven.

Beperking van de werkingsduur van de oven

Om de veiligheid te garanderen, is de oven uitgerust met een automatische tijdslimiet. De functie ervan is om de verwarming automatisch uit te schakelen zodra de maximaal toegestane bedrijfstijd voor een bepaalde temperatuur is overschreden, zoals weergegeven in de onderstaande grafiek.



Zodra het proces is voltooid, schakelt de oven over naar de weergavemodus voor de huidige tijd: de binnenverlichting blijft aan, terwijl de verwarmingselementen en de ventilator worden uitgeschakeld.

Bij het instellen van de kooktijd (zoals verderop in de handleiding beschreven) voorkomt het bedieningspaneel dat u de maximaal toegestane gebruiksduur voor de gekozen temperatuur overschrijdt. Als de temperatuur tijdens het koken wordt verhoogd, wordt de maximaal toegestane gebruiksduur automatisch aangepast aan de nieuwe instellingen.

Activeer een verwarmingsfunctie

Om de kookfunctie te starten, draait u de functiekeuzeknop van de UIT-stand naar de gewenste verwarmingsstand.

Zodra een functie is geselecteerd, wordt de standaardtemperatuur die eraan is toegewezen op het display weergegeven. De temperatuurwaarde en het symbool knipperen om aan te geven dat de instelling kan worden gewijzigd.

Gebruik de instelknop (+/-) om de gewenste temperatuur in te stellen en bevestig uw keuze door op de sensor te drukken. De oven zal inschakelen en in werking treden.

Als er binnen 5 seconden na het draaien van de knop van de UIT-stand naar een verwarmingsstand geen actie wordt ondernomen, worden de instellingen niet opgeslagen en start de oven niet. Het display zal weer de huidige tijd weergeven en de ovenverlichting blijft branden zolang de functieknop niet in de UIT-stand staat.

Instelling temperatuur

Je kunt de temperatuur instellen tussen 30 en 300 °C.
Selecteer eerst de kookfunctie (draai de functieknop vanuit de UIT-stand), bevestig vervolgens de voorgestelde temperatuur met de sensor of wijzig de waarde (+/-) en bevestig daarna met - .
De temperatuur wordt aangepast in stappen van 5 °C, binnen het voor elke functie gespecificeerde bereik.
Als er binnen 5 seconden geen actie wordt ondernomen, keert het bedieningspaneel automatisch terug naar de huidige modus (verlichting aan, verwarmingselementen en ventilator uit).

Standaard geeft het display de actuele temperatuur in de ovenruimte weer. Als u de ingestelde temperatuur wilt controleren, drukt u op de -knop. Vanuit dit menu kunt u de temperatuur wijzigen met de +/- draaiknop. Uitzonderingen hierop zijn de ingestelde kooktijd en actieve pyrolytische reiniging* – in deze gevallen toont het display de resterende duur van het proces.
Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, wordt een dubbel akoestisch signaal uitgezonden.

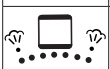
Wijzigen temperatuurinstellingen

Tijdens het gebruik van de oven kan de temperatuur worden gewijzigd door op de sensor te drukken. Zodra je de bewerkingsmodus inschakelt, begint de temperatuurwaarde te knipperen.
Door aan de instelknop (+/-) te draaien, kunt u de gewenste temperatuur verhogen of verlagen.
De nieuwe temperatuurwaarde wordt opgeslagen wanneer u op de sensor drukt. Het display toont vervolgens weer de actuele temperatuur in de ovenruimte of de resterende kooktijd, afhankelijk van de huidige instellingen.
Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft de oven een dubbel akoestisch signaal af om aan te geven dat het verwarmingsproces is voltooid.

* geldt voor geselecteerde modellen

BEDIENING

Tabel verwarmingsfuncties

Functieomschrijving		Verwarmingselement boven	Verwarmingselement grill	Verwarmingselement ventilator	Verwarmingselement onder	Ventilator	Zachte stoomkachel	Temperatuur [°C] min.	Temperatuur [°C] max.	Standaard temperatuurinstelling [°C]
	Snelvoorverwarmen		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbogrill	√	√			√		30	280	190
	Elektrische grill	√	√					30	280	210
	Conventioneel	√			√			30	280 (300*)	180
	Conventioneel + fan*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Hetelucht			√		√		30	280 (300*)	170
 Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Zachte stoom ventilatorkachel*			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Conventionele zachte stoom*	√			√		√	30	280 (300*)	180
 ECO	ECO-braden			√		√		150	230	170
	Pyrolytische reiniging	√	√			√		-	-	-
0	UIT							-	-	-

* geldt voor geselecteerde modellen

Pas de kookfunctie aan tijdens het gebruik van de oven.

Tijdens het gebruik van de oven kan de verwarmingsfunctie worden gewijzigd door de functiekeuzeknop naar een nieuwe stand te draaien.
De oven blijft werken met de zojuist geselecteerde functie en behoudt daarbij de eerder ingestelde temperatuur.
Bij modellen die zijn uitgerust met de pyrolytische reinigingsfunctie, moet het in- of uitschakelen van de pyrolysefunctie gebeuren volgens de richtlijnen beschreven in het hoofdstuk over pyrolytische reiniging.

Als de nieuw geselecteerde functie de eerder ingestelde temperatuur niet ondersteunt, schakelt de oven automatisch over naar de hoogst beschikbare temperatuur voor die functie.

Beëindig een verwarmingsfunctie

Om de oven uit te schakelen, draait u de functiekeuzeknop naar de stand UIT.

Als er geen kooktijd is ingesteld, blijft de oven werken totdat deze handmatig wordt uitgeschakeld of de maximale gebruiksduur is bereikt. De duur hiervan is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Zodra het kookproces is voltooid, via de kooktijdfunctie of de vleessonde, schakelt de oven automatisch de verwarmingselementen en de ventilator uit. De ovenverlichting blijft aan en de actuele tijd wordt op het display weergegeven.

Stel de kookduur in.

De kookfunctieduur is een functie waarmee u kunt instellen hoe lang de oven de gekozen verwarmingsfunctie zal uitvoeren. Het kan worden ingesteld van 2 minuten tot 10 uur.

Houd er rekening mee dat de minutentimer en de kooktijdfunctie niet gelijktijdig kunnen worden gebruikt. Slechts één ervan kan tegelijk actief zijn.

Om de kooktijd in te stellen:

- Selecteer de kookfunctie (draai de functieknop vanuit de UIT-stand).
- Stel de temperatuur in (+/-) en bevestig deze met .
- Druk één keer op de sensor.
- Gebruik de instelknop (+/-) om de kooktijd in te stellen.
- Druk op de sensor om de instelling te bevestigen.

Als u na het indrukken van het symbool de gewenste kooktijd niet invoert en in plaats daarvan nogmaals op het symbool klikt , schakelt u over naar de minuuttimerinstellingen.

Zodra de kooktijdfunctie is geactiveerd, toont het display de indicator ◷ en de resterende kooktijd; de temperatuur wordt niet weergegeven.
Als u dit wilt controleren of wijzigen, drukt u op het symbool 🌡.
Tijdens het aftellen kunt u de verwarmingsfunctie en temperatuur wijzigen zonder de ingestelde kooktijd te beïnvloeden. Zodra de ingestelde kooktijd is verstreken, schakelt de oven de verwarmingselementen en de ventilator automatisch uit. De spouwmuurverlichting blijft aan. Er klinkt ook een akoestisch signaal, dat na 30 seconden stopt of wanneer een sensor wordt aangeraakt.

Om de kooktijdfunctie uit te schakelen en over te schakelen naar continu gebruik, stelt u de waarde in op 0:00 en bevestigt u de instelling (druk één keer op ◷ of wacht 10 seconden). De oven blijft werken totdat deze handmatig wordt uitgeschakeld.

Vleessonde

Wanneer je de vleessonde in de ovenopening steekt, verschijnt het symbool voor de vleessonde.
Als u het apparaat aansluit terwijl de oven aan staat (de functietoets staat in een andere stand dan UIT), schakelt u automatisch over naar het instellen van de gewenste voedseltemperatuur.
Gebruik de draaiknop (+/-) om de gewenste kerntemperatuur van de schaal in te stellen en bevestig de instelling vervolgens met de 🌡 sensor. Het display toont gelijktijdig twee temperaturen, gescheiden door een dubbele punt:
de huidige temperatuur gemeten door de vleessonde _:_ de ingestelde doeltemperatuur.

Als u de ingestelde holtetemperatuur wilt controleren, drukt u kort op de 🌡 sensor.
Om het te veranderen (om het kookproces te versnellen of te vertragen):

- Houd de 🌡 sensor ingedrukt.
- Wijzig de instellingen met de +/- knop.
- Druk kort op de 🌡 sensor om de nieuwe instellingen op te slaan.

Totdat de gewenste temperatuur is bereikt, handhaaft de oven de ingestelde kookinstellingen. Zodra de gewenste kerntemperatuur van het gerecht is bereikt, schakelen de verwarmingselementen en de ventilator automatisch uit. Het apparaat geeft het einde van het kookproces aan met een pieptoon en een knipperende vleessonde en temperatuurindicator.
Je kunt het alarm uitschakelen door een sensor aan te raken. Als het alarm niet handmatig wordt uitgeschakeld, stopt het na 30 seconden automatisch.
Het symbool van de vleessonde en de temperatuurweergave blijven knipperen totdat de functie wordt uitgeschakeld door de functiedraaiknop in de stand ‘UIT’ te zetten.

Als u de gewenste temperatuur van de vleessonde wilt wijzigen:

- Houd de sensor ingedrukt totdat de temperatuur van de vleessonde begint te knipperen.
- Wijzig de instellingen met de +/- knop.
- Druk kort op de (thermometer)sensor om de nieuwe instellingen op te slaan.

Belangrijk:

- Door de vleessonde te gebruiken, kunt u de gaartijd niet instellen.
- Door de vleessonde in het vlees te steken, wordt elke eerder ingestelde kooktijd of kooktimer geannuleerd.
- Het gebruik van de vleessonde beperkt uw mogelijkheden niet om de verwarmingsfunctie of de temperatuur in de ovenruimte tijdens gebruik aan te passen.
- De vleessonde blijft actief totdat de vleessonde wordt losgekoppeld of de oven wordt uitgeschakeld.

Voorgeprogrammeerde programma's

Voorgeprogrammeerde programma's beschikken over in de fabriek ingestelde verwarmingsfuncties, temperaturen en kooktijden die zijn afgestemd op specifieke gerechten.
Om een vooraf ingesteld programma te starten:

- Zet de functiedraaiknop in de UIT-stand.
- Druk op de sensor.
- Gebruik de +/- knop om een programma te selecteren (de programmalijst vindt u verderop in de handleiding).
- Bevestig uw keuze door op de sensor te drukken.
- Draai de functieknop naar de positie die op het apparaat wordt aangegeven, bijvoorbeeld .

Het apparaat wordt na 10 seconden inactiviteit automatisch uitgeschakeld.

Zodra een vooraf ingesteld programma draait, toont het display de verwarmingsfunctie en de resterende tijd. Druk op de sensor om het nummer van het actieve voorgeprogrammeerde programma weer te geven.

Je kunt de temperatuur of de kooktijd naar eigen voorkeur aanpassen. Als u dit doet, schakelt de oven echter over naar de standaard handmatige bediening en wordt het voorgeprogrammeerde programmanummer niet meer op het display weergegeven.

De vleessonde kan niet worden gebruikt terwijl een voorgeprogrammeerd programma actief is. Als u tijdens een programma de vleessonde in de oven steekt, wordt het programma onderbroken en schakelt de oven over naar de vleessonde-modus.
Sommige programma's maken gebruik van de snelle voorverwarmingsfunctie . Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, geeft de oven aan dat u de juiste verwarmingsfunctie moet selecteren (dit knippert op het display) en start het programma automatisch.

Zodra het vooraf ingestelde programma is afgelopen, schakelt de oven de verwarmingselementen uit en klinkt er een akoestisch alarm. Nadat het alarm is uitgeschakeld, verschijnt de huidige tijd op het display en blijft de verlichting in de ruimte branden. Om over te schakelen naar de stand-bymodus, draai je de functietoets naar de UIT-stand.

Vooraf ingestelde kookprogramma's

Volg-nr.	Programma	Uitvoering	Insteltempe-ratuur	Snelvoor-verwarmen
1	Rundvlees	Hetelucht - stand 2, 120 min.	180 °C	
2	Varkensvlees	Hetelucht - stand 2, 120 min.	180 °C	
3	Lamsvlees	Hetelucht - stand 2, 120 min.	180 °C	
4	Kip 1,5 kg	Grill + ventilator - stand 2, 85 min.	190 °C	
5	Eend 1,8 kg	Grill + ventilator - stand 2, 90 min.	180 °C	
6	Gans 3,0 kg	Grill + ventilator - stand 1, 130 min.	170 °C	
7	Kalkoen 2,5 kg	Grill + ventilator - stand 1, 155 min.	170 °C	
8	Pizza	Bovenelement + stand 2, tijd: 15 min.	220 °C	Ja
9	Lasagne	Bovenelement + stand 2, 25 min, snel voorverwarmen	200 °C	Ja
10	Focaccia	Bovenelement + stand 2, 15 min, snel voorverwarmen	230 °C	Ja
11	Ovenschotel met pasta	Bovenelement + stand 2, 15 min, snel voorverwarmen	220 °C	Ja
12	Gebakken groenten	Bovenelement + stand 2, 35 min	180 °C	Ja
13	Biscuittaart	Bovenelement + stand 2, tijd: 45 min. (oven voorverwarmd)	160 °C	
14	Muffins	Hetelucht - stand 3, tijd: 35 min.	160 °C	
15	Koekjes	Heteluchtoven - stand 3, 20 min.	150 °C	
16	Vruchtengebak	Bovenverwarming + onderste niveau 2, 55 min.	175 °C	Ja
17	Brood	Bovenelement + stand 2, tijd: 60 min.	180 °C	
18	Rijzen van deeg	Bovenelement + stand 2, tijd: 20 min.	30 °C	
19	Drogen	Heteluchtkoken - niveau 2, 3, 4; 5 uur	50 °C	

Pyrolytische reiniging

Zodra u de pyrolytische reinigingsfunctie selecteert, verschijnt op het display de knipperende waarde P2:00 naast het symbool ⁘.

Gebruik de +/- instelknop om de gewenste reinigingsduur te selecteren: 2:00 uur, 2:30 uur of 3:00 uur Druk op de ◷ sensor om uw selectie te bevestigen en het programma te starten.

Als de ovendeur open is wanneer de pyrolytische reinigingsfunctie wordt gestart, verschijnt de melding “DEUR” op het display en begint het symbool ⁘ te knipperen. Het apparaat wacht maximaal 10 minuten totdat de deur gesloten is. Vervolgens wordt de pyrolytische reinigingsfunctie geannuleerd en verschijnt ‘END’ op het display, gevolgd door de huidige tijd.

Zodra de pyrolytische reinigingsfunctie start, vergrendelt de ovendeur automatisch en verschijnt het symbool ⁘ op het display. De resterende tijd tot het einde van de pyrolytische reinigingsfunctie wordt gedurende het hele proces weergegeven.

Een uur voor het einde van de pyrolytische reinigingsfunctie worden de verwarmingselementen uitgeschakeld en begint de oven aan zijn afkoelcyclus. Zodra de temperatuur in de holte daalt tot ongeveer 150 °C, begint het ontgrendelingsproces van de deur. Het ontgrendelen wordt aangegeven doordat het pyrolytische symbool uitgaat.
Tijdens de pyrolytische reinigingsfunctie is het niet mogelijk om de instellingen te wijzigen of de huidige of gewenste temperatuur te bekijken.

Zodra de pyrolytische reiniging is voltooid en de melding is verdwenen, geeft het bedieningspaneel de huidige tijd weer.

In geval van stroomuitval tijdens de pyrolytische reiniging, zal de oven na het herstellen van de stroom afkoelen en vervolgens de deur ontgrendelen volgens de veiligheidsprocedures.

Als de functietoets tijdens de pyrolytische reinigingsfunctie naar een andere stand wordt gedraaid, inclusief UIT, zal de oven beginnen af te koelen en uiteindelijk de deur ontgrendelen. Zodra dit proces is voltooid, zal het apparaat uitschakelen.

De demonstratiemodus

Druk de 🌡- en ◷-sensoren tegelijk in om de demonstratiemodus te activeren.
In de demomodus blijven de verwarmingselementen en de ventilator uitgeschakeld, terwijl de verlichting normaal functioneert. Bij modellen met pyrolytische reiniging vergrendelt de deur niet wanneer deze functie is geselecteerd.
De activering van de demomodus wordt aangegeven door het bericht “ tESt “, dat afwisselend met de huidige tijd of temperatuur wordt weergegeven.

Verander de toon van de hoorbare pieptonen.

Via het bedieningspaneel kunt u een van de verschillende geluidssignalen selecteren. U kunt de toonhoogte van de pieptonen aanpassen wanneer het apparaat is uitgeschakeld.
Om de aanpassing te maken:

- Houd de ⏲ sensor ingedrukt om de tijdinstelmodus te openen.
- Druk op de 🌡 sensor.
- " tonX " weergegeven, waarbij X de momenteel geselecteerde toon aangeeft.
- Gebruik de +/- knop om de gewenste toon te selecteren.
- Wacht 5 seconden om de geselecteerde instelling te bevestigen.

Schermhelderheid aanpassen

De helderheid van het scherm kan worden aangepast binnen een bereik van 0 tot 7. Niveau 0 schakelt het display uit wanneer het apparaat is uitgeschakeld, en niveau 4 is de standaardinstelling.
Wijzigingen kunnen worden aangebracht wanneer het apparaat is uitgeschakeld.
Om de aanpassing te maken:

- Houd de ⏲ sensor ingedrukt om de tijdinstelmodus te openen.
- Druk tweemaal op de 🌡 sensor.
- "briX" wordt weergegeven, waarbij X de helderheid aangeeft binnen een bereik van 1 tot 7.
- Gebruik de +/- knop om de gewenste helderheid van het scherm te selecteren.
- Wacht 5 seconden om de geselecteerde instelling te bevestigen.

Functie Soft Steam

De Soft Steam-functie gebruikt stoom tijdens de eerste fase van het bakken, wat het uiterlijk en de kwaliteit van bepaalde gerechten verbetert.
Giet vóór aanvang 150 ml schoon, koud water in de holte onderin de oven. Voeg geen kruiden of andere stoffen toe aan het water. Selecteer vervolgens de functie 'Zachte stoom' en stel de temperatuur in volgens de instructies voor het gerecht dat u bereidt. Na ongeveer 5 minuten voorverwarmen, plaats je het eten in de oven en sluit je de deur.

Opmerking:

- Laat na het koken geen water in de holte achter.
- Verwijder eventueel resterend water pas nadat de oven is afgekoeld.
- Door de aanwezigheid van stoom kan er condensatie ontstaan aan de binnenzijde van de deur en in de spouwmuur. Veeg na afloop eventueel overtollig vocht weg met een zachte doek.

Gebruik van de grill

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand 
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur)
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen.
- de deur van de oven sluiten.

Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 220ºC, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190ºC.

Opgelet!
Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

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

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

Verwarmingsfunctie ECO-hetelucht

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

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-hetelucht

Soort gebak gerecht	Functies van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd* [min.]
Biscuittaart	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Brioche/cake	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Vis	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kip	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Pizzafunctie - gebruik de speciale functie Pizza en zet de bakplaat op niveau 3; optioneel kunt u ook een pizzasteen gebruiken. Verwarm de oven voor op 300 OC, leg er een verse pizza in en na ongeveer 4 minuten is uw pizza klaar.
Als u een pizzasteen gebruikt, leg deze dan in een koude oven, verwarm de oven voor op 300 OC gedurende ca. 30 minuten en leg de pizza's er vervolgens nog 4-6 min in.

Soort voedingsmiddel Pizza	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Vers, dunne bodem	Bakblik of steen	2-3	Pizza	300[1)]	4 – 6
Bevroren, dunne bodem	Rooster	2-3	Pizza	[2)]	[2)]
Bevroren, dikke bodem	Rooster	2-3	Pizza	[2)]	[2)]

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

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

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement hetelucht + ventilator)

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd [min]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Brioche/cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Brioche/cake		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	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		155 [1)]	29 - 32
	Bakblik	3		155 [1)]	31 - 34
	Bakblik	3		150 [1)]	34 - 37
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		150 [1)]	40 - 43
Spritsen (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 biscuitdeeg	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 VAN HET FORNUIS

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

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknopen in de stand "●"/"0" staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

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

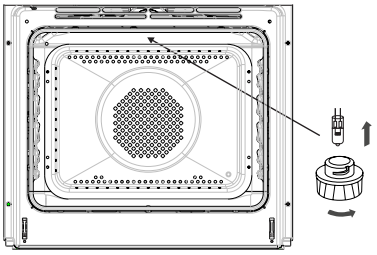
- **Stoomreiniging – Steam Clean:**
  - giet 0,25l water (1 glas) in een kommetje dat u op het eerste niveau van onder in de oven plaatst,
  - sluit de deur van de oven,
  - stel de temperatuurknop in op stand 50ºC, en de functieknop op de functie verwarmingselement onderaan ⎵,
  - warm de ovenkamer ongeveer 30 minuten op,
  - open de deur van de oven, reinig de binnenkant van de oven met een doek of sponsje en was de oven daarna uit met warm water met afwasmiddel.

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

Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

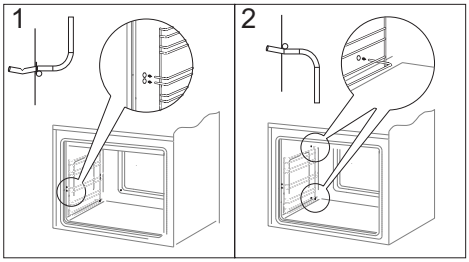
Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.

- 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.

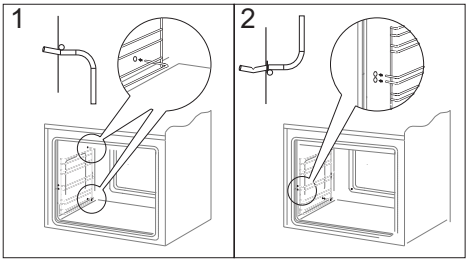


Ovenverlichting

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



Uitnemen van de zijwandgeleiders



Plaatsen van de zijwandgeleiders

Pyrolytische reiniging

De oven warmt op tot een temperatuur van circa 480 °C.
Om veiligheidsredenen blijft de deur tijdens het hele proces geblokkeerd. Indien de deur toch moet worden geopend, moet de noodprocedure worden toegepast.

Vóór inschakeling van de pyrolytische reiniging.

Attentie!
Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte (bakplaten, droogrekjes, zijwandgeleiders, telescoopgeleiders). Accessoires die zich tijdens het pyrolyseproces in de ovenruimte bevinden, raken onherstelbaar beschadigd.

- Verwijder sterke verontreinigingen uit de ovenruimte.
- Maak de binnenoppervlakte van de oven schoon met een vochtig doekje.
- Handel volgens de aanwijzingen.

Tijdens het reinigingsproces.
De grill- en bakresten worden omgezet in eenvoudig te verwijderen as die u na beëindiging van het proces wegveegt of afneemt met een vochtig doekje.

- Laat geen doekjes in de buurt van de verwarmde oven liggen.
- Schakel de kookplaat niet in.
- Schakel de verlichting van de oven niet in.
- De ovendeur is uitgerust met een blokkade die het openen van de deur tijdens het proces onmogelijk maakt. Maak de deur niet open om te voorkomen dat het reinigingsproces wordt onderbroken.

Attentie!
Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kan het fornuis bijzonder heet worden. Het buitenoppervlak van het fornuis kan daardoor heter worden dan normaal. Zorg er daarom voor dat er zich geen kinderen in de buurt van het fornuis bevinden.
Zorg voor een goede ventilatie van de keuken vanwege de dampen die tijdens het proces ontstaan.

Pyrolytisch reinigingsproces:

- Sluit de ovendeur.
- Handel volgens de aanwijzingen uit het hoofdstuk *Pyrolytische reiniging***.**

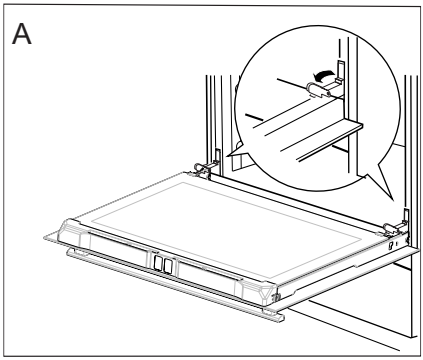
Attentie!

Wanneer een hoge temperatuur heerst in de ovenruimte (hoger dan bij normaal gebruik) dan blijft de deur geblokkeerd.
Na afkoeling kunt u de deur openen en de as verwijderen met een zacht, vochtig doekje. Monteer de zijwandgeleiders en de andere accessoires. De oven is klaar voor gebruik.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN

Wegnemen van de deur

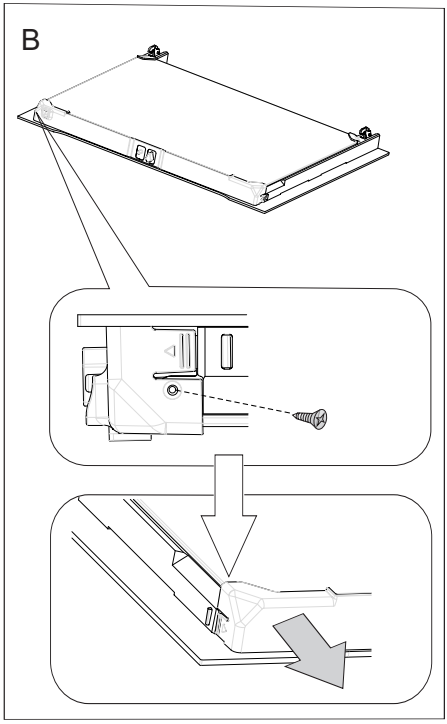
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd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

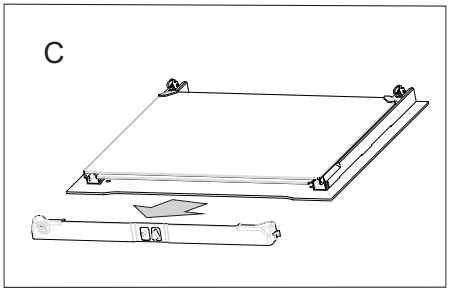


Wegnemen van de deur

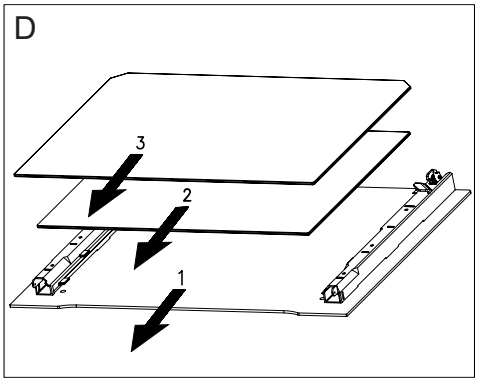
Verwijder het binnenste glazen paneel van de ovendeur.

- Verwijder de schroef aan de linkerkant van de bovenste ovendeurlijst met een kruiskopschroevendraaier.
- Druk op de aangegeven plaatsen in de afbeelding en trek de bovenste deurbekleding eruit.
  (Fig. B,C)





- Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).
  Attentie! Gevaar voor beschadiging van de bevestiging van de ruit. De ruit eruit schuiven, niet optillen.
- 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.



Verwijderen van de binnenruit

Periodieke onderhoudsbeurten

Naast de normale schoonmaakwerkzaamheden moet u:

- regelmatig de besturings- en werkonderdelen van de oven controleren; Na afloop van de garantieperiode minimaal één keer per twee jaar de oven na laten kijken door een servicedienst;
- de geconstateerde storingen verhelpen;
- periodiek de onderdelen van de kookplaat een onderhoudsbeurt geven.

Attentie!

Reparaties en afstelhandelingen moeten worden uitgevoerd door een bevoegde servicedienst op door een bevoegde installateur.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1. de elektrische uitrusting werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2.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)
3. de verlichting van de oven werkt niet	losgekomen of beschadigd lampje	draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	max. 3,6 kW
Afmetingen van het fornuis	59,5 /59,5 /57,5 cm

Stroomverbruik in stand-by-stand [W]	0,5
Stroomverbruik in uit-stand [W]	-
Stand-bymodus bij aansluiting op het net [W]	-
Tijd voor automatisch in-/uitschakelen [min.]	-

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)	
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + gril + ventilator)	
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	

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.*