

12243.3ePaTnpDHbScUtX / EBSX 949 700 E

## EN INSTRUCTION MANUAL NL GEBRUIKERSHANDLEIDING

## 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.*

# TABLE OF CONTENTS

---

Safety instructions .....4

Description of the appliance .....8

Installation .....10

Operation.....12

Baking in the oven – practical hints .....24

Test dishes.....27

Cleaning and maintenance.....29

Troubleshooting.....33

Technical data.....34

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

**Warning:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

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

# HOW TO SAVE ENERGY

---



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

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

Do not open the oven door unnecessarily often.

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

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

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

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

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

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

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

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

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING



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

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

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

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE



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

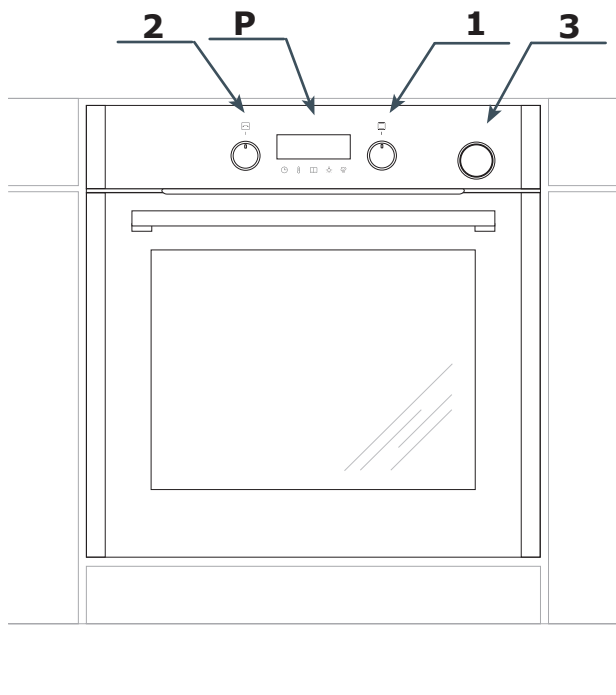
instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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

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

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

---



P Electronic programmer

1. Oven function knob

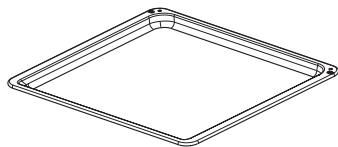
2. Adjust settings knob +/-

3. Water container drawer

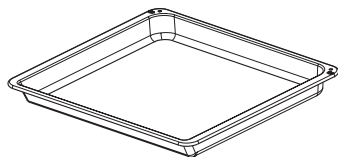
## SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

---

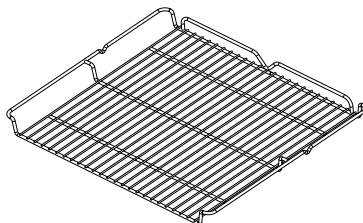
Cooker fittings:



*Baking tray\**

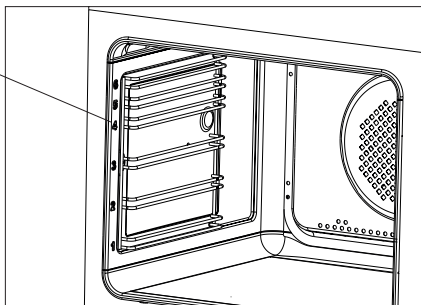


*Roasting tray\**



*Grill grate  
(drying rack)*

*Sideracks*

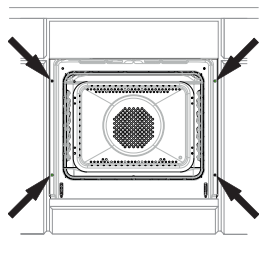


*\*optional*

# INSTALLATION

## Installing the oven

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



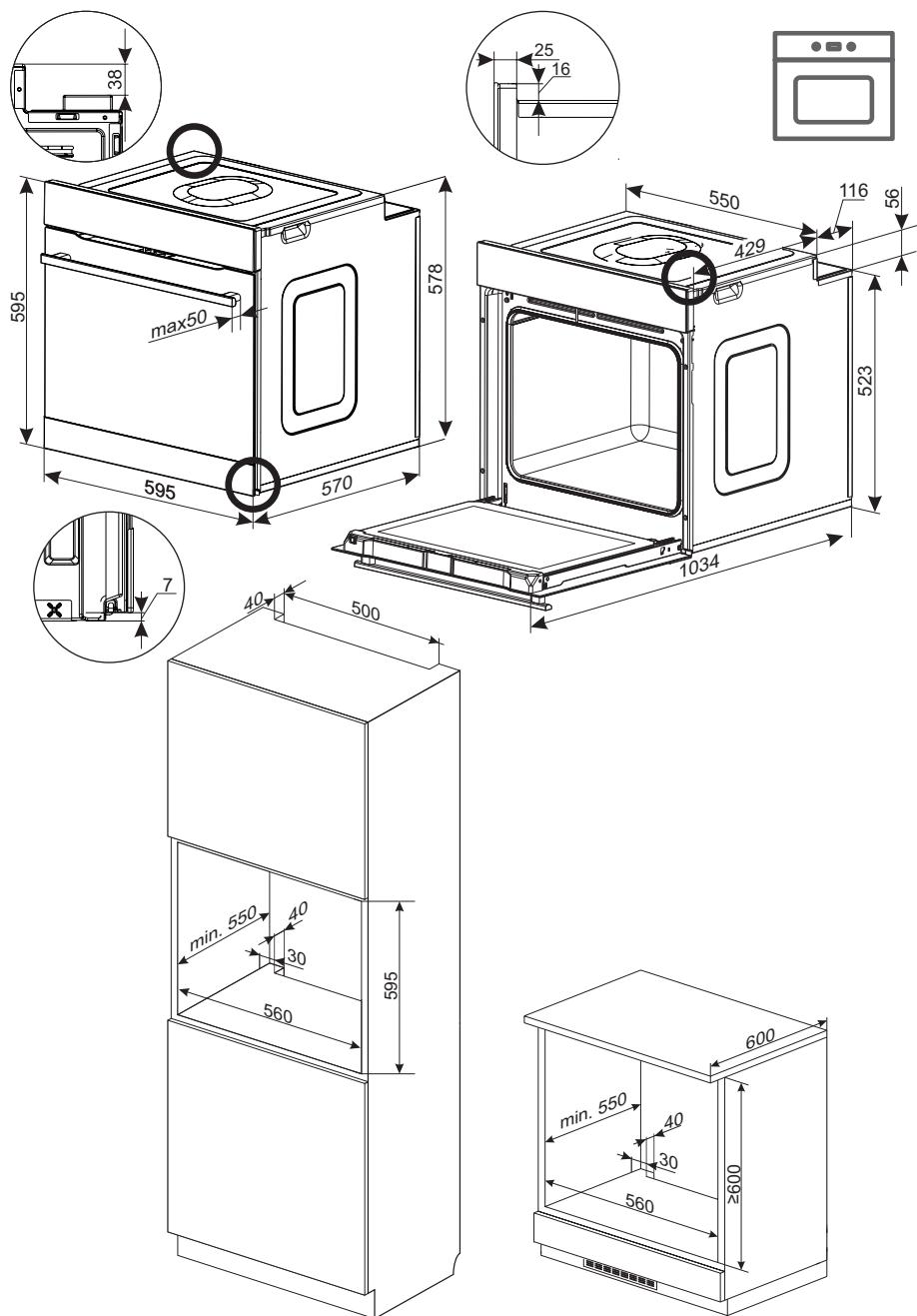
## Electrical connection

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

### Important!

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

# INSTALLATION





# OPERATION

---

## Before first use

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

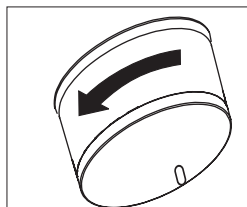
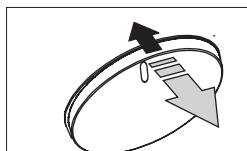
## Warm up the oven chamber

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

Rotate the temperature adjustment knob and set the temperature to 250°C. The oven should operate for a minimum of 30 minutes; while it is operating the oven produces a smell, which is only present at the beginning but will eventually go away as the appliance is used. This is perfectly normal and is part of the process of warming up the oven chamber.

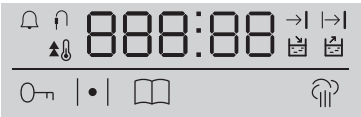
## Push-pull knobs

The oven function knob and the adjust setting knob are concealed in the front panel. To set the function and/or settings, gently press and release the knob. The knob will pop out of the panel. You can now set the appropriate function and/or settings.



# OPERATION

## Electronic programmer



The electronic programmer is equipped with an LED display and 5 touch sensors:

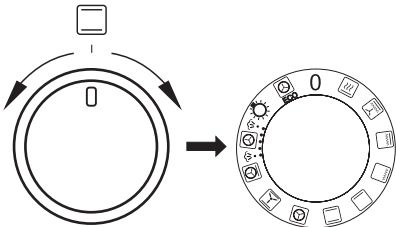
Sensor	Description
	Clock setting
	Temperature of the setting
	Pre-set programmes
	Lighting
	Steam programmes

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

### Oven function knob

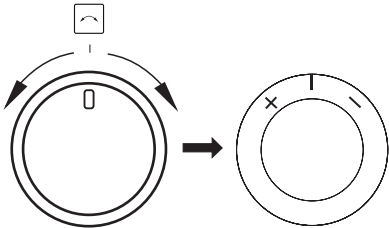
The oven can be heated using the lower heater, upper heater, fan heater or grill. Select the appropriate function with the aid of the function knob.

The figure below shows the functions located on the knob in their defined order:














### Adjust settings knob +/-

The adjust settings knob is a swivel type which does not rotate fully and can only be turned slightly to the left or right. Use this knob to adjust temperature and time. Turn slightly right to increase value. Turn slightly left to decrease value. Use this knob to adjust temperature and current time. If you keep the knob turned left or right from its default position the rate of value changes will increase.



# OPERATION

## Active functions

-  Meat probe connected\*
-  Quick pre-heat
-  Minute Minder active
-  Duration
-  Programme end
-  Child Lock Active
-  Oven pre-heat active
-  Pre-set programme active
-  Steam programme active
-  Add water symbol
-  Drain water symbol

\* availability depending on the model

## Connect the power supply



When you connect the power supply (or power is restored after a power outage) the appliance will prompt to set the current time, **00:00** will flash on the display. You must set the current time to use the appliance.


**Note:** In the event of a power outage, all settings such as Duration, Temperature and Heating Function will be lost. You will need to re-enter the settings to continue cooking. If the pyrolytic cleaning is interrupted (or the door is locked for any other reason), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time.

## The display brightness.

The LED display brightness varies depending on the time of day. The display is dimmed during 22:00 to 06:00 and its brightness is normal during 06:00 to 22:00. Also, the display is brighter when active than when the appliance is in Standby mode. The display brightness and display dimming times cannot be changed.






## Set the current time


When you connect the appliance to the power supply, the hours **00:00** flash on the display. To set the hour, turn the adjust setting knob +/- in any direction. Then touch  and turn the adjust setting knob +/- in any direction to set the minutes. Touch  to confirm the current time.

To adjust the current time, touch and hold  in Standby mode and the digits will flash. Now you can proceed to set the current time.

## Lighting

The lighting turns on each time you open the oven door. The lighting also turns on when the oven is in active mode. This lighting is off in Standby mode. If the oven door remains open for a long time, the lighting will automatically turn off after about 10 minutes.

The  sensor operates independently and using it does not affect other functions and settings.  sensor is inactive in a standby mode. Touch to turn on oven light for 30 seconds.  Touch and hold  during cooking to turn the light on. Touch and hold  again to turn the light off. The light turns off when cooking programme completes.



Touch  to turn off the light at any time.

# OPERATION


## Cooling fan






Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode. The cooling fan operates as long as the oven cavity temperature exceeds 50°C. Below this temperature, the cooling fan turns off.

## Oven pre-heat (Thermostat symbol)

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

## Oven functions

Turn function selector knob to one of the functions described in the table below. Then use the adjust settings knob +/- to set the temperature. If you do not set the temperature, the default temperature will be used. Touch  to confirm the temperature or wait a few seconds and the oven will start automatically. The oven door must be closed.

Function Description		Oven elements							Temperature [°C]		Default temperature [°C]
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	S heater	min.	max	
	ECO				√		√		30	280	170
	Lighting	√							-	-	-
	Fan assisted heating (SoftSteam)	√			√		√	√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√		30	280	220
	Cake	√	√			√	√		30	280	170








## Standby mode

Current time is displayed. The display is dimmed in this mode.





## Operation.

In this mode use the function selector knob to set the desired function. If you use additional functions such as timed operation, delayed timed operation or cleaning, when the function has completed, the oven will automatically enter the Standby mode even though the function selector knob is not set to the "0" position.





# OPERATION

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



## When an oven function is active.



- You can change the oven function using the function selector knob. Note: the previously set temperature will not be changed To adjust the temperature, touch and hold  and then adjust the temperature using the +/- knob. Touch  to confirm or wait a few seconds for the adjusted temperature to be automatically confirmed.
- Turn the function selector knob to the “0” to turn off the appliance.
- To adjust the temperature, touch and hold  and then adjust the temperature using the +/- knob. Touch  to confirm or wait a few seconds for the adjusted temperature to be automatically confirmed.
- You can activate the child lock
- You can activate the OpenUp! function. (opens the door automatically)
- You can use timed operation, and delayed timed operation.

## Child Lock


To activate the child lock touch and hold  for 3 seconds and the  symbol will be shown on the display. If you try to use any function when child lock is active, **LOC** will be shown on the display and you will hear a beep. To deactivate the child lock touch and hold  for 3 seconds and the  symbol will be off.

## Kitchen Timer

Touch and hold the  sensor in any mode and **:00** will be shown on the display and  will flash. Now you can:



- Set the kitchen timer by turning the +/- knob (clockwise), then touch  to confirm.
- Adjust the kitchen timer setting as need using the +/- knob (in either direction). Touch  to confirm the adjusted setting.
- To turn the kitchen timer use the +/- knob



## OPERATION



to dial the value down to . Touch  to confirm.

The Kitchen Timer operates independently of any active oven functions. When the set time has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping. You can set a maximum of 99 minutes.

### Preview and modify settings during oven operation

Touch  once to check the temperature inside the oven cavity. Touch  again to check the set temperature. Touch again to displaying the current time.





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





Use the function selector knob to change the function at any time. When you confirm the new function, the temperature will be displayed (currently set temperature, not the default temperature for a given oven function). To adjust temperature, touch and hold  and set a new temperature using the +/- knob. Touch  to confirm and the appliance will operate with the new settings.

### End oven function

Set the function selector knob to "0" to end any function. By default the oven functions operate indefinitely, but you can set the oven to turn off using timed operation function of delayed timed operation function. The only exception is the pyrolytic cleaning function, which cannot be modified.





### Timed operation


In this mode the oven will turn off after a set duration. You can set the duration from 1 minute to 10 hours. To set timed operation for any oven function, touch and hold the  sensor, and the  timer symbol flashes in the display. Touch the  sensor again, the display will show the  symbol. Now you can:


- Set the Duration by turning the +/- knob (clockwise), then touch  to confirm.
- Adjust the Duration as need using the +/- knob (in either direction). Touch  to confirm the adjusted setting.
- To cancel timed operation use the +/- knob to adjust duration down to  and touch  to confirm.

Timed operation will interrupt the active oven function. When the set Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor or open the door to mute the beeping. When the beeping is muted the appliance will go into standby.

### Delayed timed operation

You can set the oven to start at a specific time and operate for a set Duration. You can delay the oven start from 1 minute to 23 hours 59 minutes, and set the Duration for up to 10 hours. To activate the delayed timed operation, first set the timed operation. Then touch and hold the  sensor again and the timer  symbol will flash on the display. Touch the  sensor twice, and the  pictogram will flash on the display. Now you can:

Use the +/- knob (clockwise) to set the time when oven needs to start, then touch  to confirm.

Adjust the time as needed using the +/- knob (in either direction). Touch  to confirm the adjusted setting.


To cancel timed operation use the +/- knob

## OPERATION

to adjust duration down to :00 and touch  to confirm.

Timed operation will interrupt the active oven function. When the set Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor or open the door to mute the beeping. When the beeping is muted the appliance will go into standby.

### Meat probe


You can connect the meat probe\* at any time. When you connect the meat probe, two temperatures will be shown on the display. Current meat probe temperature is shown on the left and the set temperature on the right. When you connect the meat probe, the set temperature is flashing and you can adjust it using the +/- knob. Touch  to confirm or simply wait 5 seconds. When the meat probe is connected and the set temperature has been reached, the appliance will go into standby and you will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping or use the +/- knob clockwise to adjust the temperature. If you unplug the meat probe during any function, the appliance will go into standby.

Note: Time operation and delayed timed operation cannot be used together with the meat probe. If you plug in the meat probe, the timed operation will be cancelled. The set temperature inside the oven cavity and the set function are not affected.

\* depending on model

### Pre-set programmes

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

In standby mode, when the function selector knob is set to the "0" position, touch and hold  and the P01 pre-set programme will be shown on the display. Use the +/- knob to select the pre-set programme from the following table. After a few seconds the corresponding heating function number "P01:06" flashes. Now use the function selector knob to select the function. The function number will disappear and the oven will start.

## OPERATION

Item	Dish	Category	Cooking programme (duration and temperature)
1	Old Polish yeast roll (S)*	Bread	200°C Fan cooking - 20 minutes
2	Savoury breakfast muffins with poached egg and Hollandaise sauce (S)	Bread	200°C Fan cooking - 15 minutes
3	Sesame brioche roll with cottage cheese and radish (S)	Bread	200°C Conventional baking - 20 minutes
4	Cinnamon Rolls (S)	Dessert	180°C Fan cooking 15 - 20 minutes
5	Bun with cheese ( S)	Dessert	160°C Conventional baking - 20 minutes
6	Vanilla cream puffs (S)	Dessert	190°C Conventional baking 20 - 25 minutes
7	Broccoli baked with almonds and gorgonzola (S)	Vegetables	160°C Fan cooking - 10 minutes
8	Mediterranean Casserole with Parsley Thyme Pesto (S)	Vegetables	150°C Fan cooking - 45 minutes
9	Potatoes stuffed with goat cheese with onion jam (S)	Vegetables	160°C Fan cooking - 180°C - 30 minutes
10	Chicken stuffed with sweet potatoes and dried apricots (S)	Main course	150°C Fan Cooking 80-90 minutes
11	Pork shashlik with smoked bacon and onion (S)	Main course	180°C Fan Cooking - 70 minutes
12	Czech roast pork with dumplings and onion sauce (S)	Main course	Grill / 230°C - 30 minutes and Fan Cooking 90 minutes
13	Roasted turkey with spinach and béchamel sauce (S)	Main course	200°C Fan Cooking 35-40 minutes
14	Mushroom and leek tart baked in short-crust pastry (S)	Vegetarian main course	180°C Fan cooking - 40 minutes
15	Vegetarian cabbage stuffed with chick-peas and vegetables, tomato sauce (S)	Vegetarian main course	Fan Cooking 40 minutes: 30 minutes, 10 minutes baking 180°C
16	Dough proving	Dough proving	30°C Conventional baking - 20 min
17	Dry	Dry	50°C Fan Cooking - 300 min
18	Fries and home-made delicacies	Chips	220°C Conventional baking + quick pre-heat - 20 minutes
19	ready meals - vegetarian meatballs, fish fingers, falafels, burgers	Reheating	230°C Fan Cooking + quick pre-heat - 10 minutes
20	Descale	Descale	100°C Fan Cooking - 15 minutes



\* (S) - pre-set steam programme

Important: Place the food in the oven when the oven has reached the set temperature. The programme duration is runs from the moment you open the door and placing the food in the oven.

## OPERATION




Note: Do not set the function selector knob to "0", i.e off position.

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

Note: To cancel a pre-set programme immediately after you see it with the  sensor you need to first turn the function selector knob to the required function and let the appliance start the programme, if only for a few seconds. When the  pictogram is shown you can turn the function selector knob to "0".

If attempt to use a pre-set programme when the meat probe is plugged in, you will hear a beep to remind you to unplug the meat probe. The appliance will start when you unplug the meat probe and close the oven door.

### Pre-set programmes with quick pre-heat

Some pre-set programmes require the oven to be pre-heated. When you select a pre-set programme with pre-heating, the quick pre-heat  pictogram will be displayed. When the set temperature is reached, you will hear a beep and the  symbol will start flashing. Open the door and the  symbol will be off. Place the dish in the oven and close the door. Use the function knob to set the heating function in accordance with the table of pre-set programmes.

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



In programmes that require different heating functions, you need to change the position




of the function knob in accordance with the table of pre-set programmes.



### End a pre-set programme.

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


### Steam programmes


The steam programmes are similar to operate to the pre-set programmes. Pre-set programmes where you can additionally activate the steam function are marked with a flashing  symbol. Once a steam programme starts you can change the programme duration and temperature - the lowest temperature that can be set is 150°C, but you cannot change the heating function. Steam programmes can also be used as standard programmes. Then you do not add and the steam generator does not operate (you do not touch and hold the steam touch sensor for 3 seconds at the beginning of the programme). In the list of pre-set programmes, steam programmes are marked with the letter "S" at the end of the programme name. When the steam programme is displayed, the steam programme icon  flashes in addition to the pre-set programme icon. Use the knob to select a pre-set programme between P01 and P19. The list of pre-set programmes is displayed together with the list of pre-set programmes for steam option is not possible.

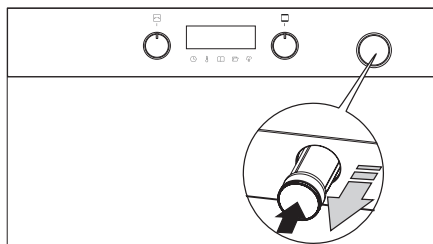
In order to start a steam programme, select a pre-set programme that allows you to turn on the steam (the steam programme is indicated by the flashing  symbol, then touch and hold the  sensor for 3s. When you touch the  sensor, the steam programme is activated and it operates exactly as a pre-set programme with a steam injection function.

If you select a pre-set programme with steam option without activating the steam function, you can activate the steam function by holding the  sensor for 3 seconds. When you touch the  sensor you will be asked to add




## OPERATION

water. When you add water, the programme is continued (with the steam function on). If the pre-set programme has progressed to a stage where steam is not expected anymore, you will not be able to use the steam function (at this point, an error will occur when you touch the  sensor).

In order to start the steam programme, touch and hold the  for 3 s and add water. Water container drawer is located in the front panel. Push and then pull the container drawer.





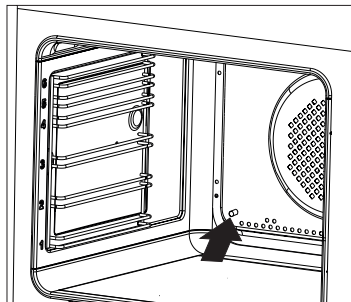
Add approx. 500 ml (two glasses) of water into the container.



Add water when  is displayed and then touch  to continue the programme. You touch  to confirm that water has been added and the programme can continue.

The amount of water in the container should be enough for a typical steam programme. However, if it turns out during the programme that water runs out, the programme continues without subsequent steam cycles.

At the end of the steam programme, turn the function dial to the "0" position. The oven displays the out of water message.

The  symbol is displayed prompt you to drain the remaining water. When you touch the  water from the steam generator and from the container is drained into the oven cavity.



You can also drain the water by simultaneously touching the  and  sensors. Also turn the function knob to the "0" position.

The appliance will turn off when the water is drained.




Wipe oven cavity dry with a cloth.

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








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

## OPERATION


### Descale the steam system


When you have run several steam programmes, a flashing message "P20d" will be shown on the display and the  and  indicators will flash. This message prompts you to descale the system. Select "P20d" from the list of pre-set programmes to descale the appliance. You can skip descaling twice, by touching the  sensor. However, eventually the appliance will not allow you to run a steam programmes again until you descale the appliance.





Descale the appliance.


- Press and hold  and then use the +/- settings knob to set the descaling programme and touch  to confirm.
- When the  symbol appears, prepare a solution of 450 ml of water + 50 ml of liquid descaling agent and pour it into the drawer container and press  to confirm.
- The programme number "03" will start flashing, set it with the function knob.
- The symbols ,  and  will light up, indicating that descaling has started.


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





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

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



To rinse the steam system, pour 0.5 l of clean water into the water container drawer and touch  to continue the programme. The ,  and  indicators will be on and P20d is blinking. Drain the descaling solution from

the system when you hear a beep and the  indicator is flashing.

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



Descaling is complete and the ,  and  indicators flash. Touch  to exit the programme. The screen will display "End0".

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

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

If the problem persists, descale the appliance.

**IMPORTANT:** If you notice scale draining from the steam system after the completed steam programme, select the P20d programme from the list and follow the descaling instructions.

If you pour water into the container but decide not to run a steam programme, you can touch  and  to drain water from the steam system.

# OPERATION

---

## Oven door

Oven door must be closed during operation. When you open the door you will interrupt the active oven function. If the door remains open for more than 30 seconds, an acoustic signal will sound to prompt you to close the oven door. Touch any sensor or close the oven door to mute the beeping.

If you open the door for less than 10 minutes the active settings are unaffected. For safety reasons, after this time, the oven enters the standby mode (all settings are cleared).

(after about 5 minutes), place the dish inside the oven and close the door.

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


## Limit the oven operating time

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

## Quick pre-heat

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

## The Soft Steam function

Your oven has been equipped with the Soft Steam  function. Steam is produced in the initial stage of baking which has a positive effect on some dishes prepared in the oven. There is a cavity in the bottom of the oven to be filled with 150 ml of clean cold water before heating the oven. Do not add spices to the water. Set the function selector knob to the Soft Steam function and then set the temperature. When the oven is preheated

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

---

### Baking

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

### Roasting meat













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

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS


















## ECO Heating

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

### Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	 	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Sponge 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

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.











<sup>1)</sup>Preheat

<sup>2)</sup>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 <sup>1)</sup>	28 - 32
	Baking tray	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26
	Baking tray	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		150 <sup>1)</sup>	27 - 30
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40
	Baking tray	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Baking tray	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	50 - 65

<sup>1)</sup>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 <sup>1)</sup>	3 - 7
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		220 <sup>1)</sup>	1st side 13 - 18 2nd side 10 - 15

<sup>1)</sup>Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

### Roasting

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

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


# CLEANING AND MAINTENANCE

---

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

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

## Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **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.

- **Descale the oven cavity after using the Soft Steam function:**

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

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

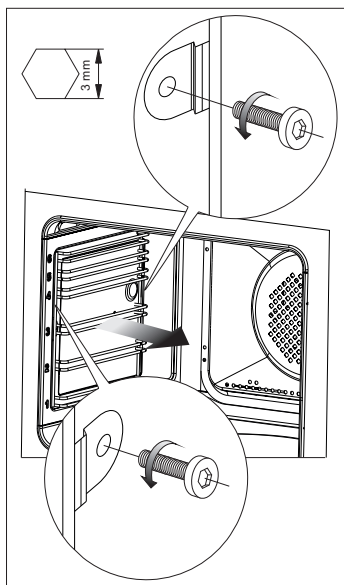
## Important!

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

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

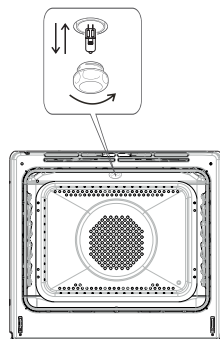


Removing wire shelf supports

### 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.**

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.

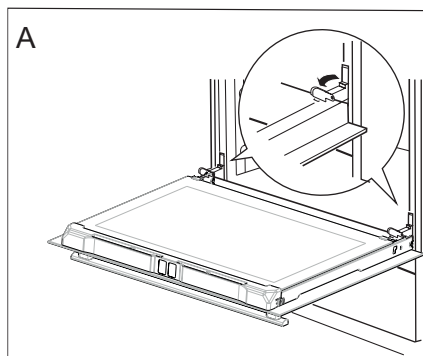


Oven lighting

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Door removal

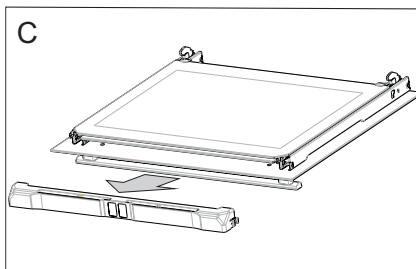
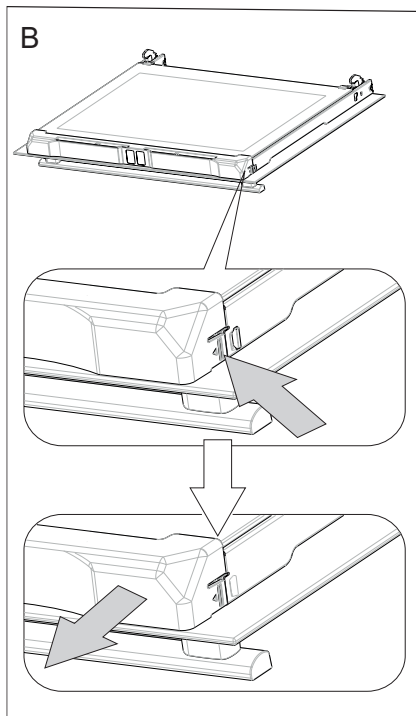
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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



*Tilting the hinge safety catches*

## Removing the inner panel

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



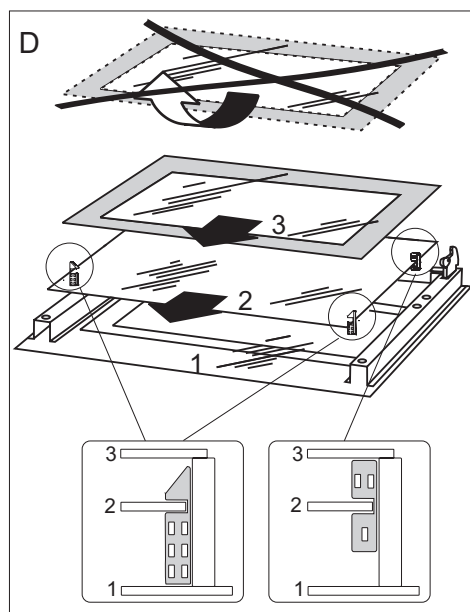
## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

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



*Removal of the internal glass panel*

# TROUBLESHOOTING

---

In the event of any fault:

- turn off the appliance,
- disconnect the power supply,
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

Problem	Reason	Remedy
1. The appliance does not work	No power	Check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work.	Loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see <i>Cleaning and Maintenance</i> section)
1. The programmer display shows "0:00".	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see ' <i>Use of the programmer</i> ')
4. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	

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

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




## TECHNICAL DATA

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

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

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

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

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

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

### Certificate of compliance CE

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

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

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

## 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.

# INHOUDSTAFEL

---

Veiligheidsinstructies .....37

Beschrijving van het toestel.....41

Installatie .....43

Bediening.....45

Bakken in de oven – praktische tips .....58

Testgerechten.....61

Reiniging en onderhoud .....63

Het oplossen van problemen.....67

Technische gegevens .....68

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

**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.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

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

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

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

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

## ENERGIEBESPARING

---



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

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

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

Open niet onnodig vaak de deur van de oven

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

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

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

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

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

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

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

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

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

## UITPAKKEN



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

lijke wijze.

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

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

## RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



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

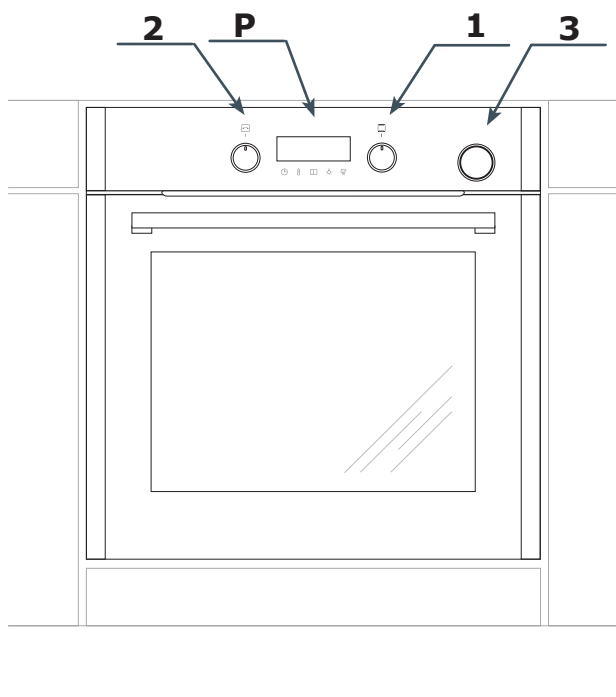
wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

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

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

## BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

---



P Elektronische programmator

1. Functiedraaiknop oven

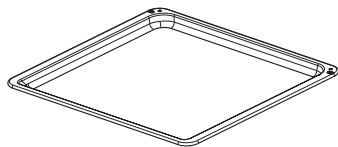
2. Draaiknop instellingen +/-

3. Container van de waterlade

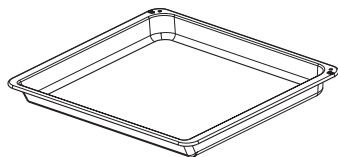
## KENMERKEN VAN HET TOESTEL

---

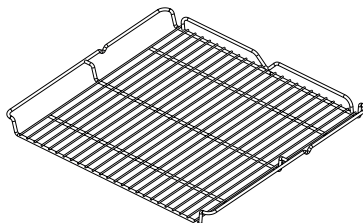
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak\**

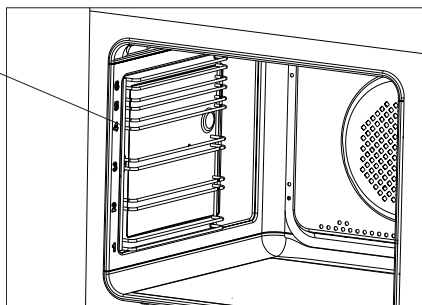


*Bakplaat voor gebrad\**



*Grillrooster  
(droogrekje)*

*Laddertjes*

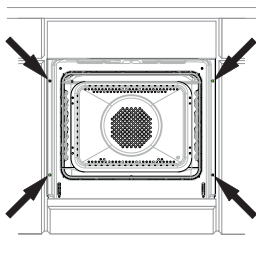


*\*Bepaalde modellen*

# INSTALLATIE

## Montage van de oven

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



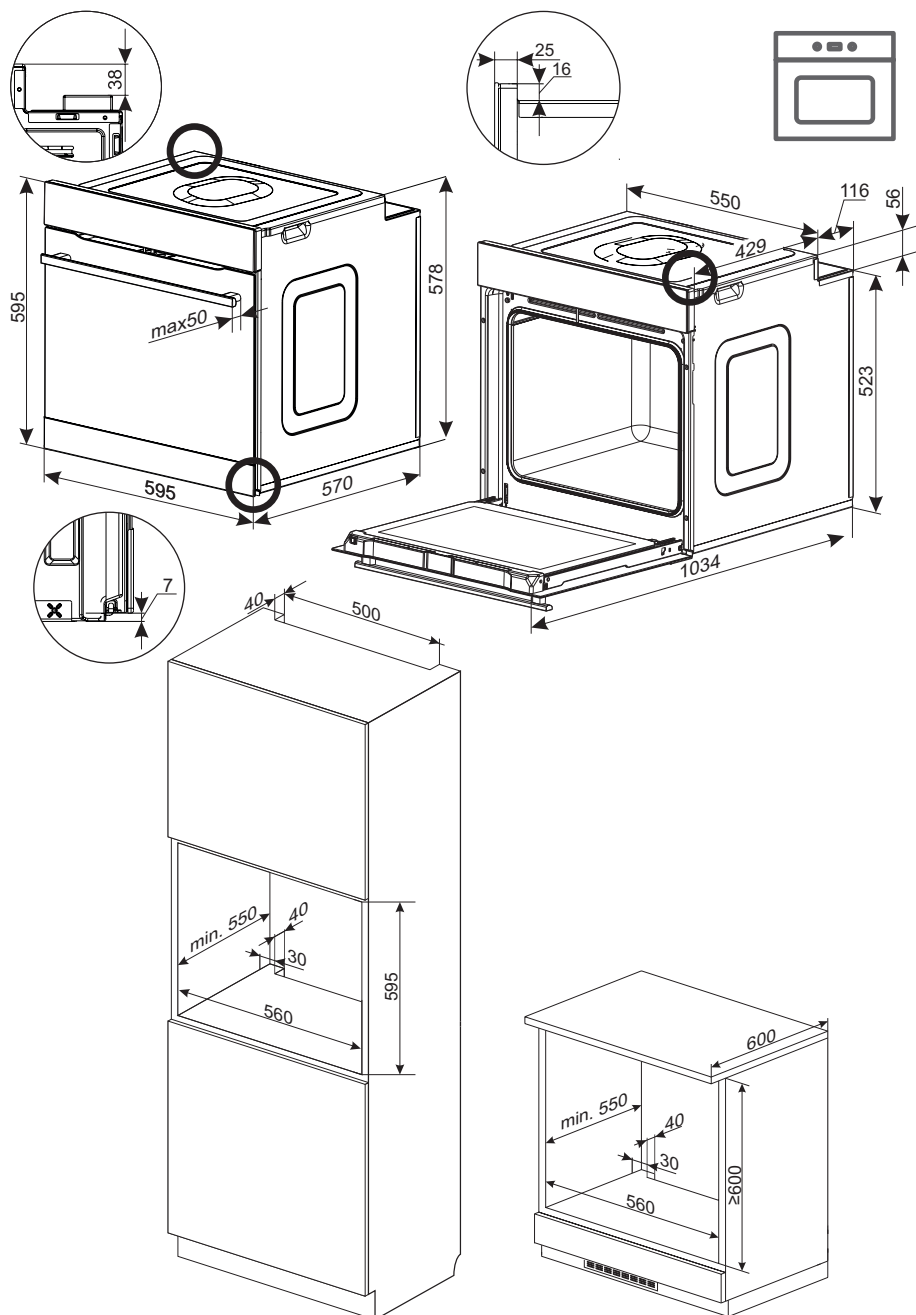
## Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

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

### Opgelet!

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

# INSTALLATIE





# BEDIENING

## Voor de eerste inbedrijfstelling

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

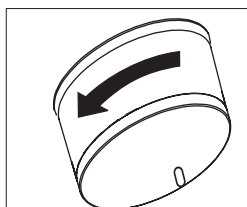
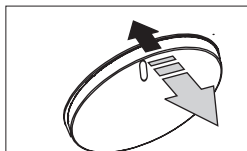
## Inbranden van de ovenruimte

- Schakel de ventilatie in de ruimte in of zet het raam open.
- Draai aan de functiedraaiknop en stel de positie  of  in (een gedetailleerde beschrijving van deze functies vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing).

Draai aan de draaiknop voor temperatuurregeling van de oven en stel de temperatuur in op 250°C. De oven moet minimaal 30 minuten werken. Tijdens de werking ruikt u een geur die alleen aan het begin optreedt. Tijdens het gebruik van het apparaat verdwijnt deze geur weer. Dit is een normaal verschijnsel dat inbranden van de ovenruimte wordt genoemd.

## Verborgen draaiknoppen

De draaiknoppen voor functiekeuze en wijziging van de instellingen van de oven zijn verborgen in het frontpaneel. Om functies en/of parameters in te stellen drukt u de draaiknop licht in en laat u hem vervolgens weer los. De draaiknop komt tevoorschijn uit het paneel. U kunt nu de gewenste functies en/of parameters instellen.



# BEDIENING

## Elektronische programmator



De programmafunctie is uitgerust met een led-display en 5 tiptoetsen:

### Tiptoets Beschrijving



Instelling klok



Instelling temperatuur



Vooringestelde programma's



Verlichting

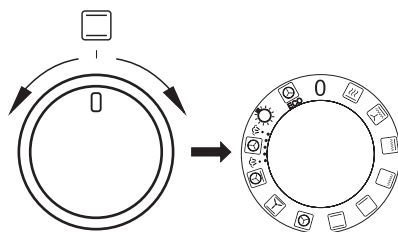


Stoomprogramma's

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

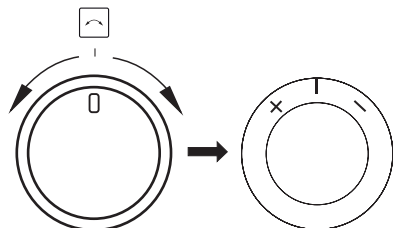
### Functiedraaiknop oven

De oven kan worden verwarmd met behulp van het verwarmingselement onder, het verwarmingselement boven, het heteluchtverwarmingselement of het verwarmingselement van de grill. U kiest de gewenste functie met behulp van de functiedraaiknop. Onderstaande afbeelding toont de functies (in de betreffende volgorde) die op de draaiknop staan:



### Draaiknop instellingen +/-

De draaiknop instellingen draait u niet, maar kantelt u naar beide kanten. Hij dient voor het instellen van de werkparameters zoals temperatuur en tijd. Een slag van de draaiknop naar rechts, verhoogt de waarde van de parameter. Een slag naar de andere kant verlaagt de waarde van de parameter. De parameters die u met deze knop kunt wijzigen zijn temperatuur, tijd en instelling van de actuele tijd op de display. Als u de draaiknop in gekantelde positie vasthoudt, gaat de snelheid waarmee de waarde wijzigt omhoog.



# BEDIENING

## Gebied functie-activiteit

-  Aangesloten kerntemperatuurmeter\*
-  Symbool voor actieve snelle opwarming
-  Actieve kookwekker
-  Werkingsduur
-  Einde kooktijd
-  Actief kinderslot
-  Voorverwarmen oven
-  Actief vooringesteld programma
-  Actief stoomprogramma
-  Symbool water vullen
-  Symbool water afgieten

\* verkrijgbaar afhankelijk van het model

## Aansluiting op de stroomvoorziening



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


**Attentie!** Bij een stroomonderbreking worden alle ingevoerde parameters als werkingsduur, temperatuur en functie gewist. Om door te gaan moet u de instellingen opnieuw invoeren. Indien het onderbroken programma pyrolytische reiniging was (of wanneer de deur om een andere reden is geblokkeerd), dan wordt voor het instellen van de klok eerst de oven afgekoeld en de deur geopend.

## Lichtintensiteit display

De lichtintensiteit van de led-display is afhankelijk van het moment op de dag. Van 22:00-6:00 is de lichtintensiteit lager dan van 6:00-22:00. Verder is de lichtintensiteit in de stand-bymodus lager dan in de actieve modus. Het is niet mogelijk om de lichtintensiteit of de tijdstippen waarop de lichtintensiteit varieert, te wijzigen.



## Instellen actuele tijd


Na aansluiting op de voeding knipperen de uren **00:00** op de display. Om de actuele tijd in te voeren, draait u de draaiknop instellingen +/- in een willekeurige richting en stelt u het gewenste aantal uren in. Raak vervolgens tiptoets  aan en voer het gewenste aantal minuten in met de draaiknop instellingen +/- . Om de actuele tijd te bevestigen raakt u tiptoets  aan.

Om de actuele tijd te wijzigen, raakt u tiptoets  enige tijd aan, de cijfers gaan knipperen. Ga verder als bij het instellen van de tijd na de eerste start van het apparaat.




## Verlichting

Telkens wanneer u de ovendeur opent, gaat de verlichting aan. Bovendien gaat de verlichting in de ovenruimte aan als de oven zich in de actieve modus bevindt. Deze verlichting blijft alleen in de stand-bymodus uitgeschakeld. Als de ovendeur langere tijd openstaat, schakelt de verlichting na ongeveer 10 minuten automatisch uit.

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

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

# BEDIENING


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

## Koelventilator

De koelventilator werkt onafhankelijk van de ingestelde functie en de status van het bedieningspaneel. Hij schakelt automatisch in als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 50°C. Onder deze temperatuur schakelt de koelventilator automatisch uit

## Voorverwarmen van de oven (Thermostaatsymbool).

Het symbool  geeft aan dat minimaal een van de verwarmingselementen in de

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


## Stand-bymodus




Anders gezegd de sluimerstand. In deze modus is alleen de klok actief, de lichtintensiteit is lager dan in de actieve modus.

## Actieve modus










Dit is de modus waarin de functie wordt uitgevoerd die is ingesteld met behulp van de functiedraaiknop. Bij toepassing van extra opties, zoals uitgesteld uitschakelen van de oven, uitgestelde start van de oven of reiniging, schakelt de oven na afloop van de werking automatisch over in de stand-bymodus, ondanks dat de functiedraaiknop niet op de positie “0” staat.

## Ovenfuncties





Zet in de stand-bymodus de functiedraaiknop op een van de functies die staan beschreven in onderstaande tabel. Kies vervolgens met de draaiknop instellingen +/- de gewenste temperatuur. Als u de temperatuur niet verandert, zal het programma starten met de standaardwaarde. Bevestig de temperatuur met tiptoets  of wacht een paar seconden - de oven start automatisch. De ovendeur moet gesloten zijn.

Functieomschrijving		Uitvoering							Temperatuur [°C]		Standaardtemp. [°C]
		Licht	Verwarmings-element boven	Verwarmings-element grill	Verwarmings-element ventilator	Verwarmings-element onder	Heteluchtventilator	Verwarmings-element	min.	max	
 Eco	ECO				√		√		30	280	170
	Verlichting	√							-	-	-
	Hete lucht (SoftS-team)	√			√		√	√	30	280	170

# BEDIENING

	Pizza	✓			✓	✓	✓		30	280	220
	Gebak	✓	✓			✓	✓		30	280	170
	Hetelucht	✓			✓		✓		30	280	170
	Conventioneel	✓	✓			✓			30	280	180
	Roosteren	✓				✓			30	240	200
	Grill	✓		✓					30	280	220
	Supergrill	✓	✓	✓					30	280	220
	Turbogrill	✓	✓	✓			✓		30	280	190
	Snel verwarmen	✓		✓	✓		✓		30	280	170
0	De oven is uitgeschakeld										






## Tijdens actieve ovenfunctie

- U kunt de actieve functie wijzigen met behulp van de functiedraaiknop (Opgelet: De gewenste temperatuur uit het eerder uitgevoerde programma blijft behouden. Om de temperatuur te veranderen raakt u tiptoets  enige tijd aan. Wijzig vervolgens de temperatuur met de draaiknop instellingen +/- . Bevestig de nieuwe temperatuur met tiptoets  of wacht een paar seconden totdat de nieuwe temperatuur automatisch is bevestigd.
- U kunt ook naar de stand-bymodus gaan door de functiedraaiknop in de positie "0" te zetten.
- U kunt de temperatuur veranderen. Hiertoe raakt u tiptoets  enige tijd aan. Wijzig vervolgens de temperatuur met de draaiknop instellingen +/- . Bevestig de nieuwe temperatuur met tiptoets  of wacht een paar seconden totdat de nieuwe temperatuur automatisch is

bevestigd.

- U kunt het kinderslot activeren.
- U kunt de functie OpenUp! activeren (automatisch openen van de deur)
- U kunt extra parameters activeren, bijvoorbeeld uitgesteld uitschakelen van de oven of uitgestelde start van de oven.


## Kinderslot



Raak op een willekeurig moment tiptoets  gedurende 3 seconden aan om het kinderslot te activeren. Op de display verschijnt symbool . Bij een poging de functie in te schakelen verschijnt  op de display en hoort u een geluidssignaal. Raak tiptoets  gedurende 3 seconden aan om het kinderslot uit te schakelen. Het symbool  op de display dooft.

## Kookwekker

Raak in de actieve modus of de stand-bymodus tiptoets  enige tijd aan. Op de display verschijnt  en het symbool  gaat knipperen. U kunt nu:



- De kookwekker instellen met de draai-



knop instellingen +/- (begin in de richting van de klok), bevestig vervolgens met tiptoets .


- De instelling van de kookwekker corrigeren met de draaiknop instellingen +/- (in beide richtingen). Bevestig de gecorrigeerde waarde met tiptoets .
- De kookwekker uitschakelen door de draaiknop instellingen +/- in te stellen op de waarde :00. Bevestig deze waarde met tiptoets .


De kookwekker onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie niet. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. Dit kunt u uitschakelen met een willekeurige tiptoets. De maximale tijdstelling bedraagt 99 minuten.

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

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

Om de gewenste temperatuur tijdens de werking van de oven te wijzigen, raakt u tiptoets  enige tijd aan. Op de display verschijnt de actueel ingestelde temperatuur. U kunt hem wijzigen met de draaiknop instellingen +/- . Bevestig de nieuwe temperatuur met tiptoets . Totdat u bevestigt, blijft in de oven de voorgaande waarde ingesteld.





Om de functie te wijzigen tijdens de werking van de oven, gebruikt u de functiedraaiknop. Na bevestiging van de nieuwe functie verschijnt de temperatuur op de display (deze is niet standaard voor de ingestelde functie, maar afkomstig uit de vorige instellingen). Om deze te wijzigen raakt u tiptoets  enige




tijd aan. Stel met de draaiknop instellingen +/- de nieuwe temperatuur in. Na bevestiging met tiptoets  start de oven met de nieuwe instellingen.

### Einde van de functie

Om de functie te beëindigen, zet u de functiedraaiknop in de positie "0". De standaardfuncties werken voor onbepaalde tijd. Zelfstandig uitschakelen van de oven is alleen mogelijk bij activering van de functie voor uitgesteld uitschakelen van de oven of de functie voor uitgestelde werking van de oven. Een uitzondering hierop is de functie pyrolytische reiniging.

### Uitgesteld uitschakelen van de oven (Halfautomatische werking)





Uitgesteld uitschakelen van de oven is het automatisch uitschakelen van de oven na het verstrijken van de ingestelde tijd na activering van deze modus. Het is mogelijk een uitschakeltijd in te stellen van 1 minuut tot 10 uur. U activeert het uitgesteld uitschakelen van de oven door tijdens de werking van een functie tiptoets  enige tijd aan te raken. Op de display begint het symbool van de kookwekker  te knipperen. Raak opnieuw tiptoets  aan. Op de display verschijnt het symbool . U kunt nu:


- De uitschakeltijd van de oven instellen met de draaiknop instellingen +/- (begin in de richting van de klok), bevestig vervolgens met tiptoets .
- De instelling van de uitschakeltijd corrigeren met de draaiknop instellingen +/- (in beide richtingen). Bevestig de gecorrigeerde waarde met tiptoets .
- De uitschakeltijd uitschakelen door de draaiknop instellingen +/- in te stellen op de waarde :00 en te bevestigen met .


## BEDIENING

De uitgestelde uitschakeling van de oven onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. U kunt dit uitschakelen met een willekeurige tiptoets, of door de ovendeur te openen. Na uitschakeling van het geluidssignaal, gaat de oven naar de stand-bystand.

### Uitgestelde werking van de oven (Automatische werking)

Uitgestelde werking van de oven betekent dat de oven automatisch op een bepaald tijdstip start en vervolgens automatisch uitschakelt na verloop van de ingestelde werkingsduur. De uitgestelde start van de oven kan worden ingesteld van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten. De werkingsduur kan tot 10 uur bedragen. Om de uitgestelde start van de oven te activeren, moet u eerst de functie uitgesteld uitschakelen van de oven starten. Raak vervolgens tiptoets  opnieuw aan. Op de display begint het symbool van de kookwekker  te knipperen. Raak tiptoets  tweemaal aan. Op de display begint het symbool  te knipperen. U kunt nu:

De exacte starttijd van de oven instellen met de draaiknop instellingen +/- (begin in de richting van de klok), bevestig vervolgens met tiptoets .

De starttijd van de oven corrigeren met de draaiknop instellingen +/- (in beide richtingen). Bevestig de gecorrigeerde waarde met tiptoets .

De uitgestelde starttijd van de oven uitschakelen door de draaiknop instellingen +/- in te stellen op de waarde  en te bevestigen met .

De uitgestelde starttijd van de oven onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. U kunt dit uitschakelen

met een willekeurige tiptoets, of door de ovendeur te openen. Na uitschakeling van het geluidssignaal, gaat de oven naar de stand-bystand.

### Kerntemperatuurmeter

U kunt de kerntemperatuurmeter\* op een willekeurig moment aansluiten, in de stand-bymodus of tijdens de werking van de oven. Door aansluiting van de kerntemperatuurmeter verschijnen twee temperaturen op de display. De waarde aan de linkerkant geeft de actuele temperatuur van de kerntemperatuurmeter weer, de waarde aan de rechterkant is de gewenste temperatuur. Na aansluiting knippert de gewenste temperatuur. Op dit moment kunt u de gewenste temperatuur wijzigen met de draaiknop instellingen +/- . Deze wordt automatisch bevestigd na 5 seconden. U kunt ook tiptoets  aanraken. Bij een aangesloten kerntemperatuurmeter zal het apparaat na het bereiken van de gewenste temperatuur van het gerecht automatisch overschakelen naar de stand-bymodus en hoort u een geluidssignaal. U kunt het signaal uitschakelen met een willekeurige tiptoets of de gewenste temperatuur veranderen met de draaiknop instellingen +/- door deze in de richting van de klok te draaien. Het loskoppelen van de kerntemperatuurmeter tijdens de uitvoering van een willekeurige functie zorgt ervoor dat het apparaat overschakelt naar de stand-bymodus.

Opgelet: Wanneer u met de kerntemperatuurmeter werkt, kunt u geen gebruik maken van uitgesteld uitschakelen (halfautomatische werking) en uitgestelde start (automatische werking). Als een van deze modi actief was, worden de tijdstellingen geannuleerd door het aansluiten van de kerntemperatuurmeter. Aansluiting heeft geen invloed op de ingestelde temperatuur in de ovenruimte, noch op de ingestelde functie.


\* afhankelijk van het model

# BEDIENING

---

## Vooringestelde programma's

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

In de stand-bymodus, als de functiedraaiknop op positie "0" staat, raakt u tiptoets  enige tijd aan. Het menu voor vooringestelde programma's gaat open - op de display verschijnt het programma dat is aangeduid met "P01". Gebruik de draaiknop instellingen +/- om het gewenste vooringestelde programma uit onderstaande tabel te kiezen. Na enkele seconden begint na de programma-aanduiding het nummer van de functie "P01:06" te knipperen. Stel dit nummer in met de functiedraaiknop. Het functienummer verdwijnt en de oven begint na enkele seconden te werken.

## BEDIENING

Volgnr.	Naam van het gerecht	Categorie	Thermisch programma (temperatuur en tijd)
1	Oudpoolse gistbroodjes (S)*	Brood	200°C Hetelucht - 20 minuten
2	Hartige ontbijtmuffins met gepocheerd ei en hollandaisesaus (S)	Brood	200°C Hetelucht - 15 minuten
3	Briochebroodje met sesam, kwark en radijs (S)	Brood	200°C Conventioneel - 20 minuten
4	Kaneelbroodjes (S)	Nagerecht	180°C Hetelucht - 15-20 minuten
5	Gistbroodje met kwark (S)	Nagerecht	160°C Conventioneel 20 minuten
6	Soesjes met vanillecrème (S)	Nagerecht	190°C Conventioneel 20-25 minuten
7	Gebakken broccoli met amandelen en gorgonzola (S)	Groenten	160°C Hetelucht - 10 minuten
8	Mediterrane ovenschotel met pesto van peterselie en tijm (S)	Groenten	150°C Hetelucht - 45 minuten
9	Aardappelen gevuld met geitenkaas en uienjam (S)	Groenten	160°C Hetelucht - 180°C 30 minuten
10	Kip gevuld met zoete aardappelen en gedroogde abrikozen (S)	Hoofdgerecht	150°C Hetelucht 80-90 minuten
11	Varkenssjasliet met gerookt spek en ui (S)	Hoofdgerecht	180°C Hetelucht - 70 minuten
12	Tsjechisch geroosterd varkensvlees met knoedels en uien saus (S)	Hoofdgerecht	Grill /230°C - 30 minuten en Hetelucht - 90 minuten
13	Gebraden kalkoen in bladerdeeg met spinazie en béchamelsaus (S)	Hoofdgerecht	200°C Hetelucht 35-40 minuten
14	Champignon-preitaart gebakken in korstdeeg (S)	Vegetarisch hoofdgerecht	180°C Hetelucht - 40 minuten
15	Vegetarische koolrolletjes gevuld met kikkererwten en groenten in tomatensaus (S)	Vegetarisch hoofdgerecht	Hetelucht 40 minuten: 30 minuten, 10 minuten afbakken 180°C
16	Rijzen van deeg	Rijzen van deeg	30°C Conventioneel - 20 minuten
17	Drogen	Drogen	50°C Hetelucht - 300 min
18	Patat en huisgemaakte lekkernijen	Patat	220°C Conventioneel + snel verwarmen - 20 min
19	Kant-en-klare gerechten - Vegetarische gehaktballen, vissticks, falafels, burgers	Opwarmen	230°C Hetelucht + snel verwarmen - 10 minuten
20	Ontkalken	Ontkalken	100°C Hetelucht - 15 minuten



\*(S) - Stoomprogramma in het vooringestelde programma.

Belangrijk: Plaats de gerechten pas in de oven, wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt. De duur van het programma wordt berekend vanaf het moment dat u de deur om het gerecht in de oven te plaatsen.

## BEDIENING

Opgelet: Tijdens het instellen van de verwarmingsfunctie, kunt u de draaiknop niet in de positie "0" - uitschakelen - zetten.

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

Opgelet: Om een vooringesteld programma direct na de keuze met tiptoets  te annuleren, is het noodzakelijk om de betreffende functie in te stellen met de functiedraaiknop en moet de oven zijn gestart, al is het maar een paar seconden. Nadat het symbool  is verschenen, kunt u de oven uitschakelen door de functiedraaiknop op "0" te zetten.

Als u een vooringesteld programma start, terwijl de kerntemperatuurmeter is aangesloten, hoort u een geluidssignaal dat aangeeft dat u de kerntemperatuurmeter moet loskoppelen. Na het loskoppelen en het sluiten van de deur start de oven.

### Voringesteld programma met snelle opwarming

Sommige programma's vereisen dat de oven wordt voorverwarmd tot een bepaalde temperatuur. Als u een van de vooringestelde programma's met voorverwarming kiest, verschijnt op de display ook het symbool voor snelle opwarming . Na het bereiken van de vereiste temperatuur hoort u een geluidssignaal en het symbool  gaat knipperen. Open de deur - het symbool  verdwijnt. Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur. Stel

de functiedraaiknop in volgens de tabel met vooringestelde programma's.

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

In programma's waarin de verwarmingsfunctie verandert, is het noodzakelijk om de positie van de functiedraaiknop te wijzigen in overeenstemming met de tabel met vooringestelde programma's.

### Einde van het vooringestelde programma




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




### Stoomprogramma's


De bediening van stoomprogramma's is vergelijkbaar met die van vooringestelde programma's. Vooringestelde programma's waarin u ook de stoomfunctie kunt activeren, zijn aangeduid met het knipperend symbool . Zodra het stoomprogramma is gestart, kunt u de duur van het programma en de temperatuur wijzigen - de laagste temperatuur die u kunt instellen is 150°C, maar de functie zelf kunt u niet wijzigen. Programma's met stoomfunctie kunnen ook als standaardprogramma's worden uitgevoerd. In dat geval wordt de watervulprocedure overgeslagen en werkt de stoomgenerator niet (u houdt de stoomsensor niet 3 seconden ingedrukt aan het begin van het programma). In de lijst met vooringestelde programma's zijn stoomprogramma's gemarkeerd met de extra letter "S" aan het einde van de naam. Wanneer het stoomprogramma wordt weergegeven, knippert naast het pictogram voor vooringestelde programma's ook het pictogram voor het stoomprogramma . U gebruikt de instelknop om een vooringesteld pro-

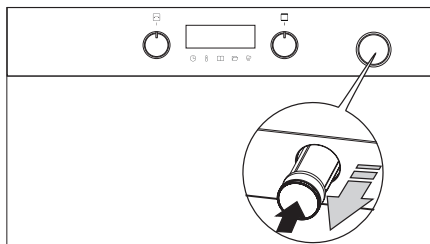
## BEDIENING




gramma tussen P01 en P19 te selecteren. De lijst met vooringestelde programma's wordt doorgelust met de lijst van vooringestelde programma's het toevoegen van stoom niet mogelijk is.

Om een stoomprogramma te starten, selecteert u een vooringesteld programma waarmee u een stoomprogramma kunt inschakelen (het knipperende symbool  geeft aan dat het een stoomprogramma is) en raakt u vervolgens de tiptoets  gedurende 3 seconden aan. Na het aanraken van de tiptoets  activeert de programmafunctie het stoomprogramma dat precies werkt als het toegewezen vooringestelde programma met de extra stoominjectiefunctie.

Als u een vooringesteld programma heeft gekozen (waarmee de extra stoomfunctie kan worden geactiveerd) zonder de extra stoomfunctie te activeren, is het mogelijk de extra stoomfunctie te activeren terwijl het vooringestelde programma loopt door de sensor  gedurende 3 seconden aan te raken. Na het aanraken van de tiptoets  zorgt de programmafunctie voor het vullen van de watertanks. Zodra de hele procedure voor het vullen van de tanks met water is doorlopen, gaat het vooringestelde programma verder (met geactiveerde extra stoomfunctie). Als het vooringestelde programma zich al in het stadium bevindt waarin geen "stoominjectie" wordt verwacht, is de mogelijkheid om een extra stoomprogramma te activeren geblokkeerd (op dit moment genereert het aanraken van tiptoets  een foutsignaal).



Om het stoomprogramma te starten, vult u water bij nadat u de tiptoets  3 seconden heeft aangeraakt. Op het bedieningspaneel bevindt zich de waterladecontainer. Druk op de container en trek deze vervolgens naar voren.

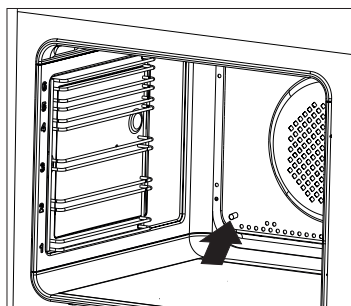


Vul de container met ongeveer 0,5 l water. U krijgt informatie over het bijvullen van water doordat symbool  verschijnt. Het programma wacht tot het water is bijgevuld en u de tiptoets  aanraakt. Het aanraken van de tiptoets  (die het bijvullen van de watercontainers bevestigt) start het stoomprogramma.



De hoeveelheid water in de tank is in principe voldoende voor een typisch stoomprogramma. Als echter tijdens het programma blijkt dat er onvoldoende water is, wordt het programma zonder verdere stoomcycli voortgezet.

Zet na afloop van het stoomprogramma de functiedraaiknop op de positie "0". De oven gaat niet in de stand-bymodus, maar er verschijnt een bericht dat de watercontainer leeg is.

Op de display wordt het symbool voor water bijvullen  getoond. Na het aanraken van de tiptoets  loopt het water uit de stoomgenerator en uit de watercontainer door de opening in de ovenruimte.



## BEDIENING

Het water kan ook worden afgegoten door tegelijkertijd de tiptoetsen  en  aan te raken. In dit geval moet u de functiedraaiknop ook in de positie "0" zetten.




Na het weglopen van het water gaat de oven naar de stand-bystand.

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

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






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

### Ontkalken van het stoomsysteem


Na meerdere ovenstarts op stoomprogramma's verschijnen een knipperende melding P20d en knipperende symbolen  en  op de display van het programmeerapparaat. Dit betekent dat u het systeem moet ontkalken. Kies uit de lijst met vooringestelde programma's het programma P20d en ontkalk het apparaat. U kunt het ontkalken tweemaal uitstellen door de tiptoets  aan te raken. Als u echter na het volgende voltooide stoomprogramma geen ontkalking uitvoert, is het niet meer mogelijk om stoomprogramma's uit te voeren.


De ontkalkingsinstructie staat hieronder beschreven.






- Houd de sensor  ingedrukt en gebruik vervolgens de +/- draaiknop om het ontkalkingsprogramma in te stellen en bevestig met de sensor .


- Bereid vervolgens een oplossing volgens een verhouding van 450 ml water + 50 ml vloeibare ontkalker wanneer het symbool  verschijnt, giet de oplossing in de lade en bevestig met de sensor .
- Het functienummer "03" begint te knippen naast het programmanummer; stel het in met de functiekноп.
- De symbolen ,  en , die aangeven dat de ontkalking van start is gegaan, lichten op.





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

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

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



Giet vervolgens 0,5 l water in de container van de ovenlade en bevestig de voortzetting van het programma met de tiptoets  (spoelen). De ,  en  symbolen branden continu en P20d knippert. Een geluidssignaal en een knipperend  symbool geven aan dat de oplossing uit het systeem moet worden verwijderd:

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

Na afloop van de ontkalking knipperen de symbolen ,  en . Door op  te drukken verlaat u het programma. Het bericht "End0" verschijnt



## BEDIENING

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

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

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

**BELANGRIJK:** Als u eerder al kalkresten heeft opgemerkt na het beëindigen van het stoomprogramma, moet u het programma P20d uit de lijst selecteren en de ontkalkingsinstructies volgen.

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

### Ovendeur

Tijdens de werking van de oven moet de deur gesloten zijn. Het openen van de deur veroorzaakt onderbreking van de actieve functie. Als de deur langer dan 30 seconden blijft openstaan, hoort u een geluidssignaal dat aangeeft dat de deur gesloten moet worden. U schakelt het signaal uit door een willekeurige tiptoets aan te raken of door de deur te sluiten.

Als de deur korter dan 10 minuten openstaat, heeft dit geen invloed op het actieve programma of de parameters ervan. Na deze tijd schakelt de oven uit veiligheidsoverwegingen over op de stand-bymodus (alle instellingen worden gewist).

### Beperking van de werkingsduur van de oven


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

### Snel verwarmen van de oven

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

### Functie Soft Steam

Uw oven is uitgerust met de functie Soft

Steam . Aan het begin van het proces wordt stoom gevormd die een positieve invloed heeft op sommige gerechten die in de oven worden bereid. In de bodem van de ovenruimte bevindt zich een uitsparing waarin u voordat u de oven gaat voorverwarmen 150 ml schoon, koud water moet gieten. Voeg geen kruiden toe. Zet de functiedraaiknop op een functie die gebruik maakt van Soft Steam en stel de gewenste temperatuur in volgens de betreffende punten uit de gebruiksaanwijzing. Plaats na ongeveer 5 minuten, als de oven bezig is met voorverwarmen, het gerecht in de ovenruimte en sluit de deur.

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

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

---

## Gebak

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

## Vlees braden













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

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS


















## ECO-verwarmingsfunctie

- bij gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- 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-verwarmingsfunctie

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

## BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min.)
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.











<sup>1)</sup> Verwarm de lege oven voor

<sup>2)</sup> De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

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

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



### Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwar- mingsfunc- tie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		155 <sup>1)</sup>	28 - 32
	Bakblik	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26
	Bakblik	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		150 <sup>1)</sup>	27 - 30
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40
	Bakblik	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Bakblik	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35
Vetvrij biscuit- deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	50 - 65

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	3 - 7
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		220 <sup>1)</sup>	1 pagina 13 - 18 2 pagina 10 - 15

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

### Bakken


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

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

## REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.
- **Stoomreiniging – Steam Clean:**
  - giet 0,25l water (1 glas) in een kommetje dat u op het eerste niveau van onder in de oven plaatst,
  - sluit de deur van de oven,
  - stel de temperatuurknop in op stand 50°C, en de functieknop op de functie verwarmingselement onderaan ,
  - warm de ovenkamer ongeveer 30 minuten op,
  - open de deur van de oven, reinig de binnenkant van de oven met een doek of sponsje en was de oven daarna uit met warm water met afwasmiddel.
- Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

### Opgelet!

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

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

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

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

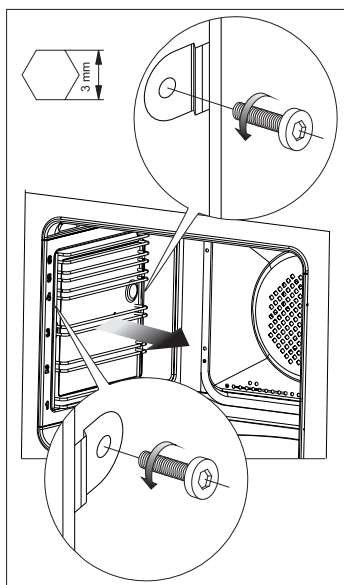
### Belangrijk!

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

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

## REINIGING EN ONDERHOUD

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

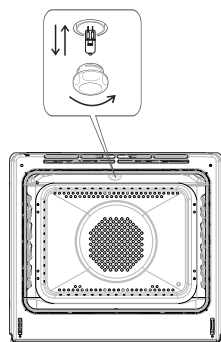


Verwijderen van de zijwandgeleiders

### 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.**

1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
4. Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
  - spanning 230V
  - vermogen 25W
5. Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
6. Draai het lampenkapje vast.

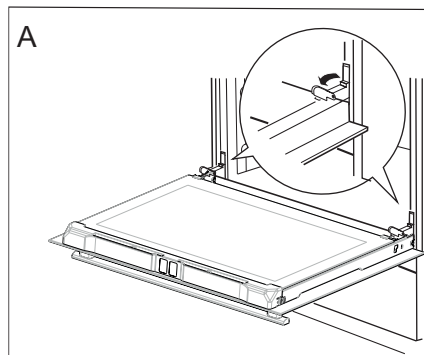


Ovenverlichting

# REINIGING EN ONDERHOUD

## Wegnemen van de deur

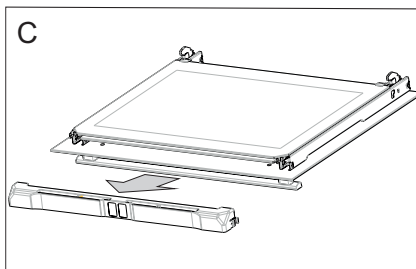
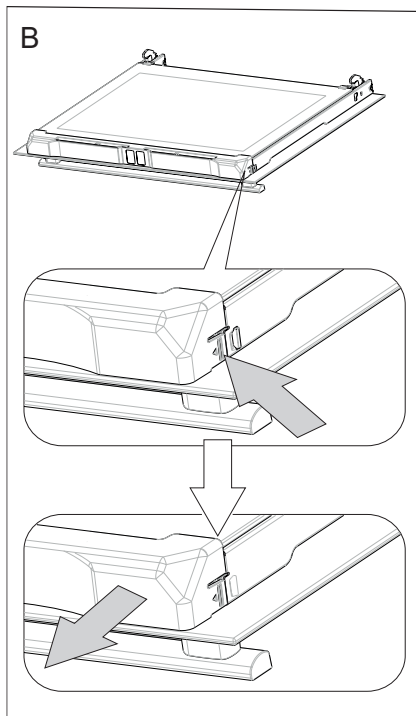
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd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



*Wegnemen van de deur*

## Verwijderen van de binnenruit

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

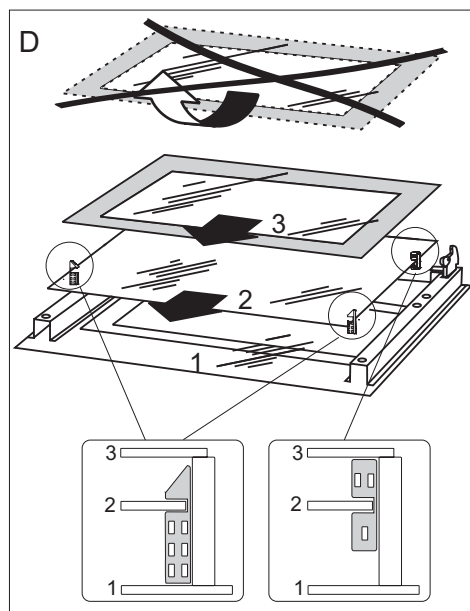


## REINIGING EN ONDERHOUD

2. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).
3. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.

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

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



*Verwijderen van de binnenruit*

## HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

- schakel alle functies van de oven uit;
- onderbreek de stroomtoevoer;
- omdat u zelf kleine storingen kunt verhelpen volgens de onderstaande aanwijzingen, dient u het apparaat eerst te controleren aan de hand van de punten in de volgende tabel, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
1. het apparaat werkt niet	stroomuitval	controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2. de verlichting van de oven werkt niet	loszittende of beschadigde gloeilamp	vervang de doorgebrande gloeilamp (zie hoofdstuk <i>Reiniging en onderhoud</i> )
3. de display van de programmator geeft het uur "0.00" aan	het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne	stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator)
4. de ventilator bij het heteluchtverwarmingselement werkt niet	Gevaar voor oververhitting! De stroomvoorziening van de oven onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	

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

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




## TECHNISCHE GEGEVENS

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

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

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

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

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

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

### Verklaring van de producent

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

Europese richtlijnen:

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

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







---