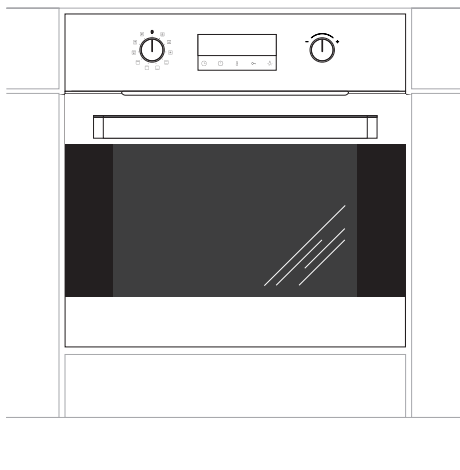


EB*

10203*Ty*



(EN) INSTRUCTION MANUAL.....	2
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	35

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 25

Test dishes.....26

Cleaning and maintenance 28

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

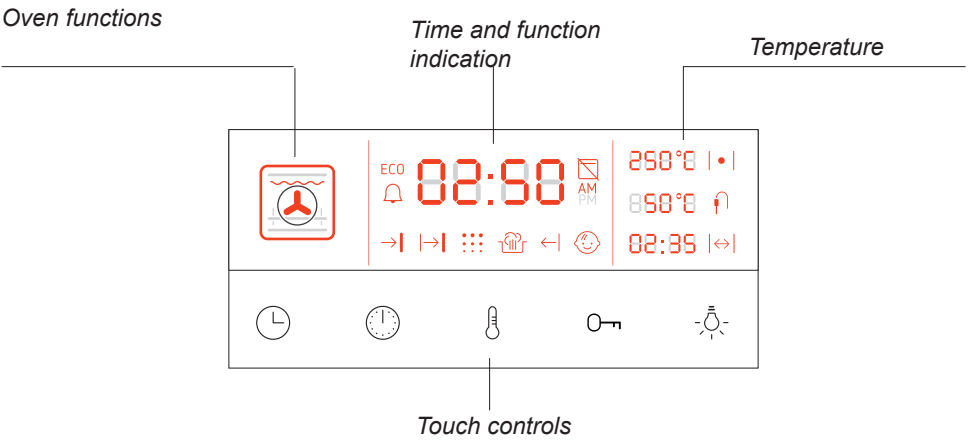
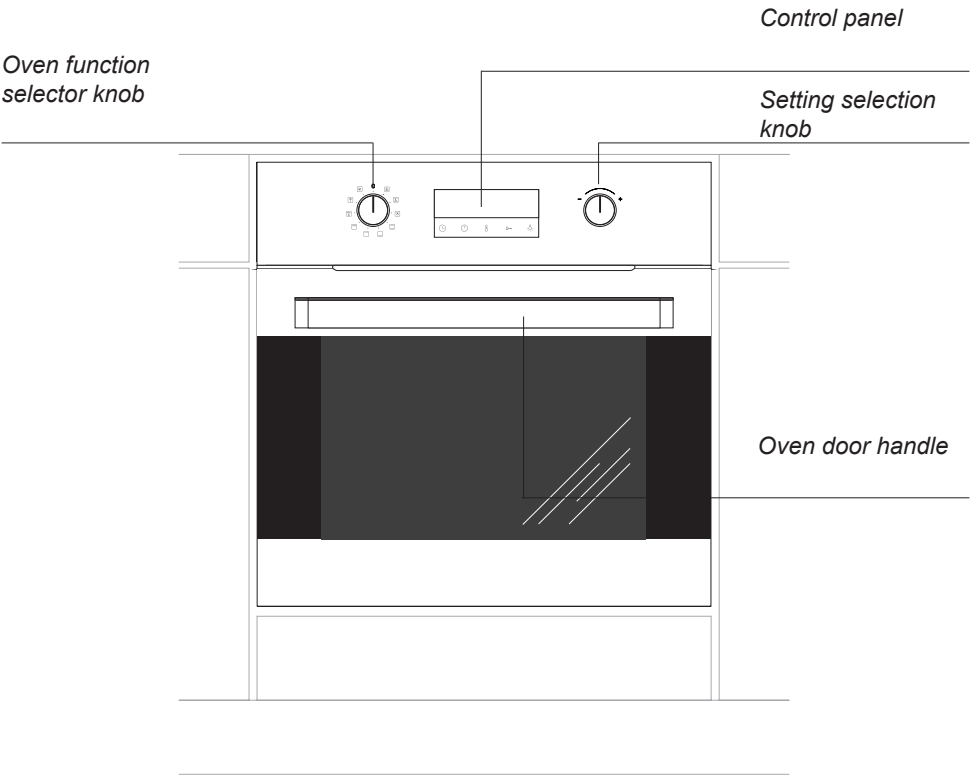


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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.

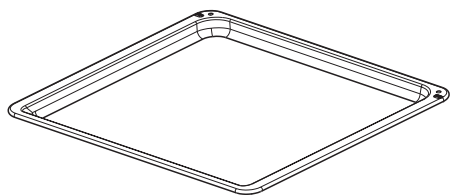
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

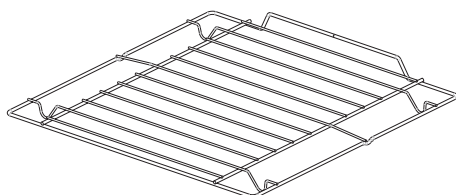


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

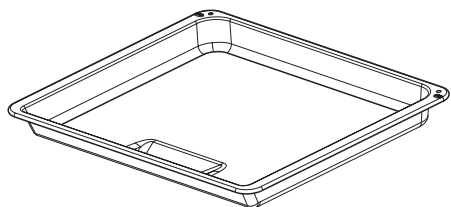
Cooker fittings:



*Baking tray**

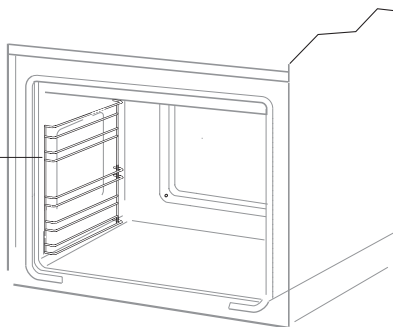


*Grill grate
(drying rack)*



*Roasting tray**

*Side
racks*

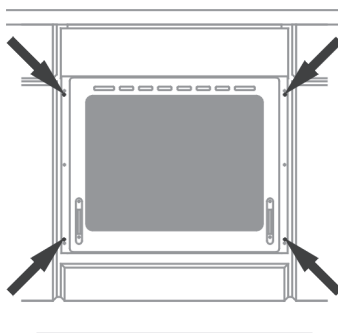
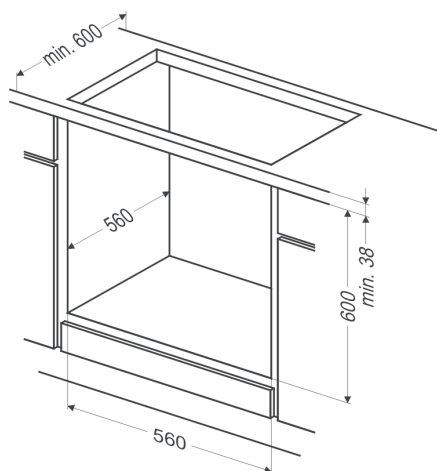
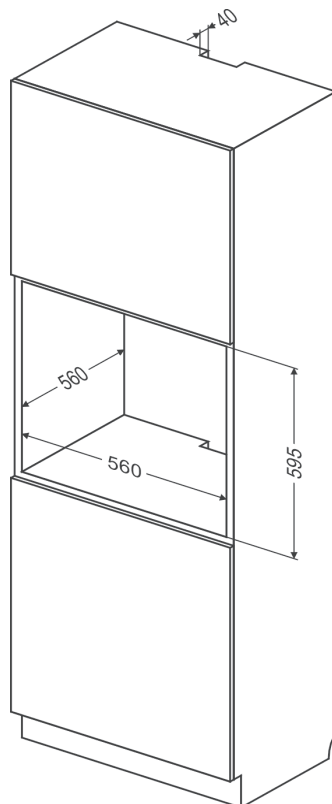


*optional

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.



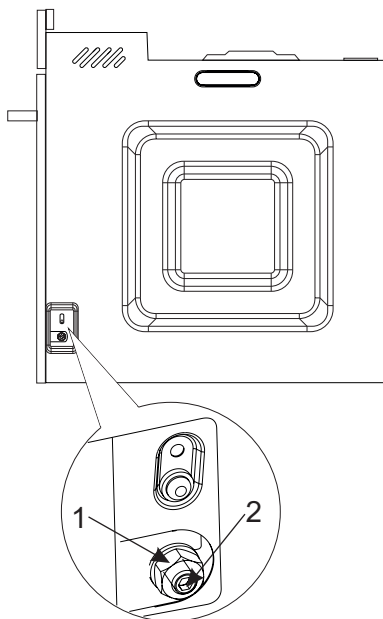
INSTALLATION

Adjust the position of the oven door

Adjustment mechanism allows you to change the height of right side of the oven door as limited by its design. Oven door height adjustment on one side allows you to level the door and align it with the control panel.

Adjustment method

- Loosen the nut [1] with size 13 open-end wrench.
- Use size 4 Allen key to rotate adjustment spindle [2] within 180° range to obtain the correct door position. The door position will be adjusted in the ± 1.5 mm range.
- Tighten the lock nut [1] while holding the adjustment spindle [2] in position using the Allen key.



Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

Important!

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

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven,
- Take out and wash the oven accessories with warm water and a little washing-up liquid,
- Turn on the ventilation in the room or open a window,
- Heat up the oven (to a temperature of 250°C for approximately 30 minutes), remove any stains and wipe the interior carefully. (See section: *Using the control panel*),

Important!

To clean the oven chamber use only warm water and a small amount of washing-up liquid.

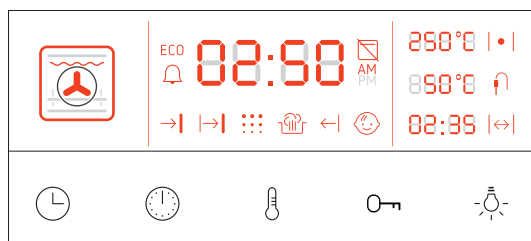
Important!

The oven features touch control panel and display. To activate each touch sensor, touch the glass above the sensor (indicated by a pictogram). An acoustic signal will be heard. (See section: *Using the control panel*),

Touch sensor surfaces must be kept clean.

OPERATION

Using the control panel



Touch controls

The control panel features 5 touch sensors (no backlight), marked as shown above. Each time you touch a sensor a beep is emitted (except as indicated in detailed operating instructions). Which touch sensor are enabled depends on the setting of the function selector knob (described in detail in section on oven functions). When touch an activated sensor a beep is emitted [confirmation]. When you touch and hold a sensor for 3 seconds a [confirmation 2] beep is emitted.

The appliance generates the following beeps:

[confirmation] — sensor touched

[confirmation 2] — sensor touched and held

[end] — setting entered

[kitchen timer alarm] — the maximum duration of 5 minutes.

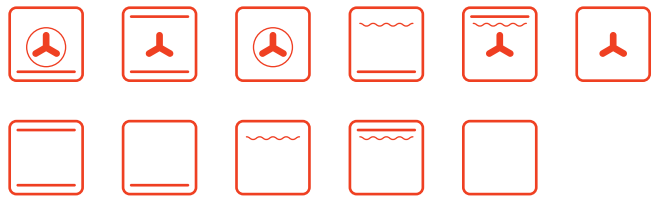
[end time] — the maximum duration of 5 minutes.

-  - clock settings
-  - kitchen timer, duration, end time settings
-  - oven cavity and meat probe temperature settings
-  - Child Lock
-  - oven cavity lighting on/off

OPERATION

Oven functions

Oven functions are indicated as follows:



Time and function indication

The clock — 24-hour or AM / PM.
The displayed functions and symbols.

ECO mode

ECO

Kitchen timer



Door lock
(Oven with pyrolytic cleaning)



End Time



Duration



Pyrolytic cleaning
(unavailable)



Steam Cleaning



Fast heat-up active (unavailable)



Child lock active



Temperature

Oven cavity temperature and heating indicator

250 °C | • |

Meat probe and activation indicator

850 °C | 🔌 |

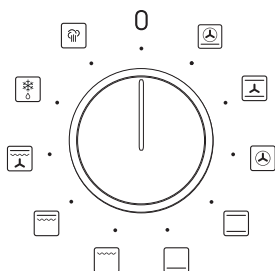
Start Time/ End Time and activation indicator (timer).

02:35 | ↔ |

OPERATION

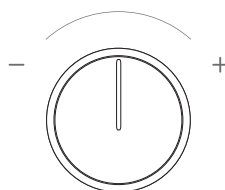
Oven function knob

Depending on the model, the function selector knob features 9 or 11 positions. Each position is another oven function. Every function is indicated by a different pictogram displayed on the screen.



Setting selection knob

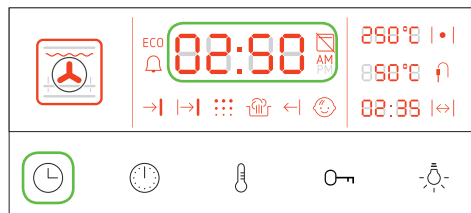
Turn left / right to set the temperature or time. Turn right toward the "+" to increase. Turn left toward the "-" to decrease. Turn and hold to increase/decrease by bigger increments



Position	Function
	fan heater + bottom heater
	bottom heater + top heater + fan
	fan with ring heating element
	bottom heater + top heater
	bottom heater
	grill
	grill + top heater
	grill + top heater + fan
	defrosting
	cleaning

OPERATION

Turn on the oven and set the time.



When you plug in the appliance there is a [confirmation] beep. Set the current time. The current time must be set for the appliance to operate. Touch controls or knobs do not respond. An [error] beep is emitted. You can only set the current time ⌚.

The clock shows 24-hour or AM/PM time. Touch and hold ⌚ for 3 seconds to set the time. You will hear the [confirmation 2] beep and "24 h" or "12 h" will flash on the display. Use the **setting selection knob** to change the time mode. Touch [] briefly to confirm. Hour digits will start to flash. Use the **setting selection knob** to set the hour 00–23 (or 01–12 AM, 01–12 PM depending on time mode). The hour digits stop flashing. Touch ⌚ briefly to confirm. A [confirmation] beep is emitted. The minutes digits start to flash and you can now set the minute. Use the **setting selection knob** to set the minute. Touch ⌚ to confirm. An [end] beep is emitted. Digits are not flashing and the clock shows current time. The second indication colon is flashing. If you do nothing for 5 seconds when setting the time, the [settings entered] beep is emitted. The clock will be set to the last setting entered by the user. The oven enters the standby mode. You can use oven functions.

In standby mode, the display intensity set to low. The following are displayed:

- clock,
- symbols of the active functions: oven cavity residual temperature, child lock, kitchen timer, door lock.

When you use any controls the appliance enters the operating mode. Display intensity is set to high.

To turn off the oven — set **function selector knob** to 0.

Important! In the event of a power outage all set functions, automatic programmes, set temperatures and timer are cleared. If you interrupt the pyrolytic cleaning (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.

OPERATION

Child Lock

Child lock is designed to prevent children from switching on the oven. Once the child lock is activated the oven stops responding to any controls except the unlocking combination. You can activate/deactivate the child lock when function selector knob is set to **0**.

Activate the child lock.

Set **function selector knob** to **0**, and touch and hold  for 3 seconds. You will hear the [confirmation 2] beep.

Deactivate the child lock.

Set **function selector knob** to **0**, and touch and hold  for 3 seconds. You will hear the [end] beep.

ECO function

When ECO function is active the appliance turns off heaters 5 minutes before the End Time and uses residual heat to continue cooking. This saves energy.

ECO function is activated / deactivated automatically when you turn on / off the DURATION or MEAT PROBE functions. The **ECO** indicator will be displayed.

When using the meat probe, the heaters are turned off 2°C before reaching the desired temperature. The set temperature is reached about 5 minutes after the heaters are turned off.

OPERATION

Light

The light turns on:

- The **function selector knob** is set to any cooking function (other than **0**).
- Oven door is open.
- You touch  — [confirmation] beep is heard.

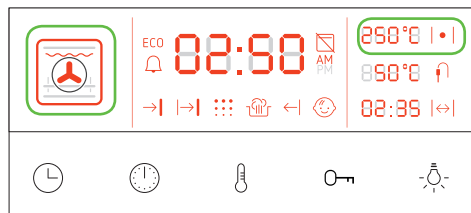
The light turns off:

- Automatically after 30 seconds or after 10 minutes when oven door is open.
- Automatically 30 seconds after the oven door is closed if **function selector knob** is set to a cooking function (other than **0**).
- When you close the door and **function selector knob** is set to **0**.
- You touch  — [confirmation] beep is heard.
- You set the **function selector knob** to **0**, and the door is closed.

You can turn on the light permanently during the heating function. Touch and hold  for 3 seconds to do this. The light will be on permanently. You will hear the [confirmation 2] beep. Touch  briefly to turn off the light. You will hear the [end] beep. The light will not be on permanently. The light will not be on permanently either when you turn the **function selector knob** to **0**.

OPERATION

Heating functions



Turn the **function selector knob** to set the heating function. Depending on the model, the function selector knob features 8 or 10 heating functions and an OFF (0 setting).

Function selector knob positions

POSITION 0:

The  sensor is inactive. It will not respond to touch and an [error] beep is emitted.

Clock  functions are limited. When you turn off the oven by setting the **function selector knob** to 0 the display will show current oven cavity temperature. Temperature is displayed, if it is higher than 60°C. No oven functions are displayed.

POSITIONS 1–10.

Please refer to the table on the next page for details on how the oven operates when you set the **function selector knob** to individual heating functions.

Set the heating temperature

Each heating function has an associated default temperature. To adjust it at any time in the range 0-280°C touch  and use the **setting selection knob** to make the adjustment. No adjustment is allowed in CLEANING and DEFROST functions. This will be the new set temperature. If you touch  and do nothing for 5 seconds, you will not be able to adjust the temperature. You need to touch the sensor again. The  symbol is shown when the

thermostat turns on any of the heaters.

Open the door during operation.

If you open the oven door, if any of the heating function is activated, the fan and heaters will turn off until the door is closed. If the door is open longer than 30 seconds, you will hear a 15-second [error] beep. Touch any control to silence the alarm.

OPERATION

Table Oven functions

Knob setting	Display indication	Oven functions	Options	Default setting
1 		FAN HEATER BOTTOM HEATER	—	220°C Level 2
2 		BOTTOM HEATER + TOP HEATER + FAN	—	170°C Level 3
3 		FAN HEATER	—	170°C Level 3
4 		BOTTOM HEATER + TOP HEATER	—	180°C Level 3
5 		BOTTOM HEATER (CRISPING)	—	200°C
6 		GRILL	rotisserie, if equipped	280°C Level 5
7 		GRILL TOP HEATER	rotisserie, if equipped	280°C Level 5
8 		GRILL TOP HEATER FAN	rotisserie, if equipped	190°C Level 2
9 		DEFROST	—	Level 3
10 		CLEANING	—	bottom heater 90°C 30 min.

OPERATION

Cleaning function.

CLEANING is the last **function selector knob** position.

Aqualytic enamel oven (marked by the letters **Qa**).

Pour 50 cl (two glasses) of water on the bottom of the oven chamber.

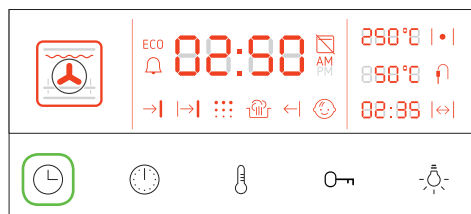
Standard enamel oven (marked by the letter **Q**).

Insert the bread baking tray on the lowest level and pour 25 cl (one glass) of water into it.

The cleaning starts 3 seconds after setting the knob and the [confirmation 2] beep will be emitted. Duration countdown will be displayed. The appliance will confirm when the CLEANING has completed.

OPERATION

Timer. Kitchen Timer. Duration. Delay start.



Touch  to use KITCHEN TIMER, DURATION and DELAY START features. Touch the sensor repeatedly until the desired function symbol is flashing. Then use **setting selection knob** to set the time.

The available functions are displayed as follows: kitchen timer -> duration -> end time (you can set it after duration is entered).

DELAY START function is activated when you set DURATION and then END TIME.

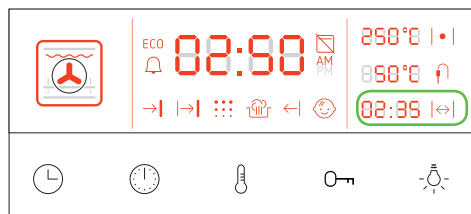
DURATION and END TIME determine when the appliance turns on and off. KITCHEN TIMER does not affect oven operation.

KITCHEN TIMER and DURATION/DELAY START functions can be used at the same time.

Clear timer settings.

Touch and hold  and  to clear all timer settings.

Additional timer display.



Additional timer display located in the bottom right corner of the display has functions, de-

pending on the oven operating mode (when DURATION and DELAY START functions are active).

1. Duration. When active, the  symbol is displayed. Additional timer display shows the time that has elapsed since the oven was turned on. The time indication is cleared when you set **function selector knob** to 0.

2. Additional timer display shows the start time when DELAY START function is active.

The  symbol is off and start time is shown.

3. Additional timer display shows the remaining time when DURATION and DELAY START functions are active. The  symbol is off. Additional timer display shows the remaining time. For DELAY START function, when start time is reached, additional timer display will show the remaining cooking time.

Kitchen Timer

The Kitchen Timer counts the time down. When the countdown is completed [timer alarm] is heard. The KITCHEN TIMER operates independently of other features, if the oven function knob is in a position other than 0.

Set the KITCHEN TIMER.

Touch  and you will hear a [confirmation] beep. The  kitchen timer symbol start flashing and the main time displays shows flashing 00:00 until you use **setting selection knob** to set the time. Turn **setting selection knob** left/right to set the time. Touch  to start kitchen timer countdown, you will hear a [confirmation] beep. If you set the time (other than 00:00) but you do not touch  to confirm, after 5 seconds you will hear the [confirmation] beep and KITCHEN TIMER countdown will start. When KITCHEN TIMER countdown starts the main time display shows current time and kitchen timer symbol is shown.

OPERATION

Follow the same procedure to adjust KITCHEN TIMER time.

Duration.

You can program the appliance to turn off after 00:01h to 10:00h (with an accuracy of 1 minute), as if you set **function selector knob** to **0**. When you set DURATION, the ECO function is also active (as described in ECO function section), which is indicated by the **ECO** symbol.

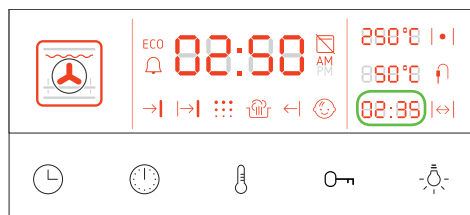
Activate DURATION.

Set Function Selector Knob to any function (other than **0**) to be able to set DURATION.

Touch and hold  (you will hear a [confirmation] beep) until  starts flashing and the main time display shows flashing 00:00. Use **setting selection knob** to set DURATION. Touch  to confirm. You will hear a [confirmation] beep. The  will stop flashing. The display shows flashing indication: [current time + DURATION + 1 minute]. Touch  again to activate DURATION. If you do nothing for 5 seconds, the function activates automatically.

You will hear [end] beep when DURATION is set.

When DURATION starts the main time display shows current time and  symbol is shown. The oven turns on. The remaining duration is counted down as shown below.



Set **function selector knob** to **0** to cancel DURATION.

Follow the same procedure to adjust DURATION time.

End duration function

When duration has elapsed the oven turns off as if you set **function selector knob** to **0**. You will hear [end time] beep for about 1 minute.

The  symbol and time indication 00:00 are flashing until you set **function selector knob** to **0**. When DURATION has elapsed you will not be able to use any other function until you first set **function selector knob** to **0**. When DURATION has elapsed you can use the oven with the same settings. Touch  and set DURATION again.

Touch any control to silence the alarm.

Delay start.

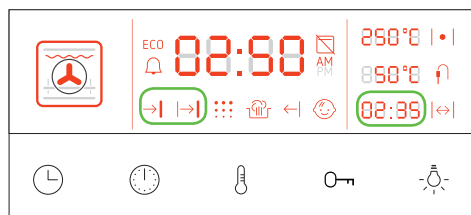
You can delay start of the oven and set the End Time as needed. Based on the End Time and Duration the appliance automatically calculates Start Time. The appliance will automatically turn on and off. End Time can be set from [current time] to 23h 59min and Duration up to 10h with an accuracy of one minute.

To set DELAY START function, first set DURATION.

Activate DURATION. Touch  to confirm DURATION and  stop flashing and  starts flashing. [current time + DURATION + 1min] is flashing on the display. Use **setting selection knob** to set End Time. Touch  or do nothing for 5 seconds to confirm. DELAY START function is activated and you will hear [end] beep.

Once DELAY START is activated the main time display show current time. The  and  symbols are on. The appliance counts downs the time remaining to start based on set End Time and Duration. When the oven starts the  symbol goes out and there is a countdown to End Time.

OPERATION



Set **function selector knob** to **0** to cancel DELAY START. The set temperature will be reset.

Follow the same procedure to adjust the settings.

End Delay Start.

When End Time is reached, the oven will turn off as if you set **function selector knob** to **0**. You will hear [end time] beep for about 1 minute. The  and  symbols and the remaining time 00:00 start flashing. Touch any control to silence the alarm.

The  and  symbols and the remaining time 00:00 are flashing until you set **function selector knob** to **0**. The settings are cleared. You will not be able to use any other function until you first set **function selector knob** to **0**. You can use the oven with the same settings. Touch  and set DURATION again.

Using the roaster.

The roasting process occurs as a result of the infrared rays emitted by incandescent radiator, which are absorbed by the food.

In order to switch on the roaster you need to:

- Choose one of the heating functions .
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are roasting on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

Important!

When roasting it is recommended that the oven door is closed.

When the roaster is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

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

Roasting meat

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

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time ²⁾ (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the dia- gonal, back right, front left		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Preheat, do not use Rapid preheat function.

²⁾ 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.

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		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		250 ²⁾	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 ¹⁾	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

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

²⁾ 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

Proper routine maintenance and cleaning of the oven can significantly extend its trouble-free operation.



Turn off the oven before cleaning. Do not begin cleaning until the oven has cooled.

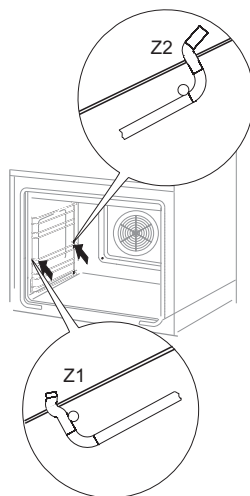
- Clean the oven after each use. When cleaning the oven turn on lights to improve visibility of the interior.
- To clean the oven chamber use only warm water and a small amount of washing-up liquid.
- **Steam Cleaning**
Proceed as described in the section *Using the control panel*.
When the steam cleaning process is completed, wipe out the chamber with a damp cloth or a sponge soaked in a mild solution of washing-up liquid.
- After cleaning wipe over chamber dry.
- Use a soft, moisture absorbing cloth to clean surfaces.

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.

- Ovens marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the catch on the front (Z1), then swing the support and remove from the rear catch (Z2). After cleaning the shelf supports, place them in the mounting holes of the oven and press in the catches (Z1 and Z2).



Dismantling shelf supports

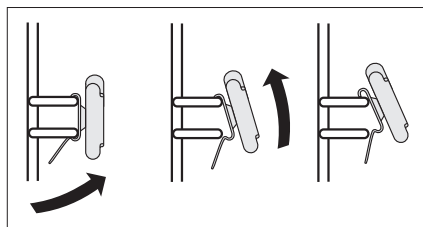
CLEANING AND MAINTENANCE

- Ovens have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on them, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the rear edge of the baking tray at the front of the telescopic runners) and then slide along with the tray.

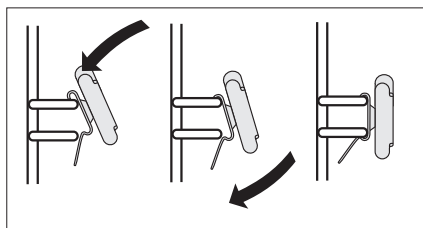
Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.

Removing telescopic runners



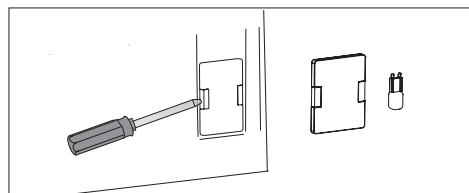
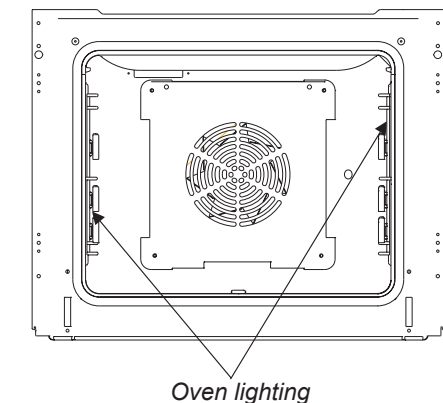
Installing telescopic runners



CLEANING AND MAINTENANCE

Replacing the halogen bulb in the oven

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

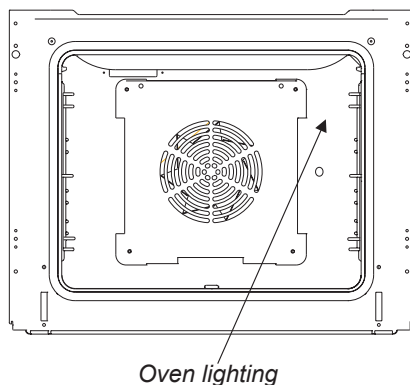


1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. If the oven has telescopic runners, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe it dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If necessary,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

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

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.

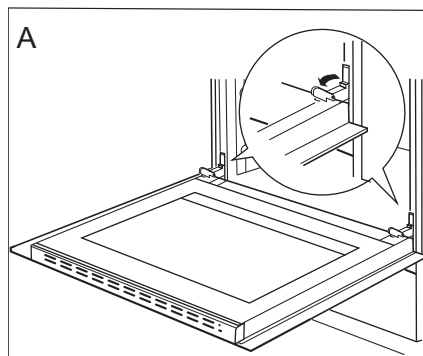


1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.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

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

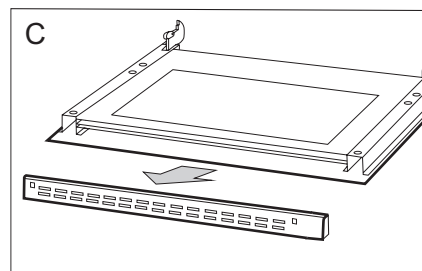
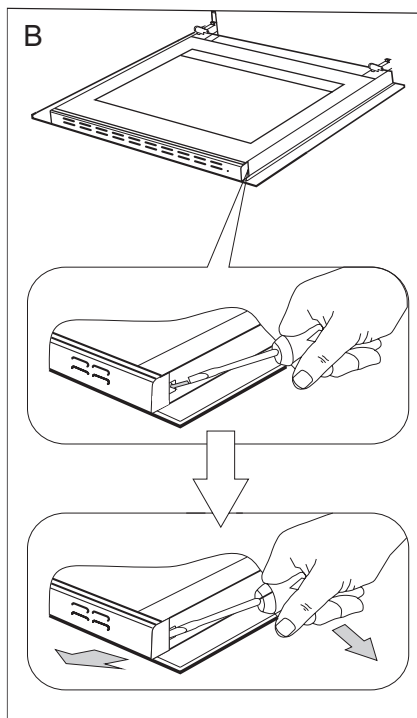
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, 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. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)

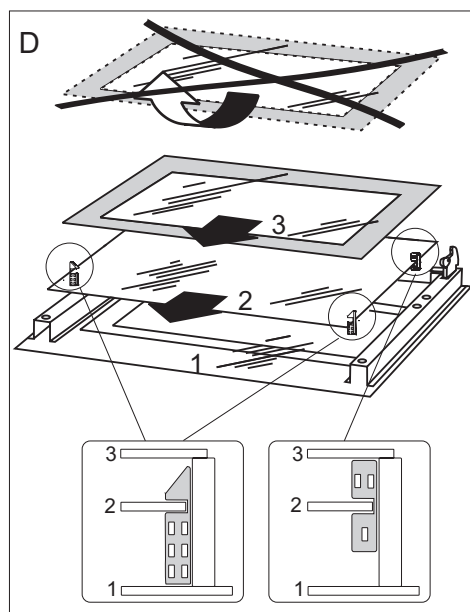


CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

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

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



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

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

Caution!

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

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

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

Problem	Reason	Remedy
1. The appliance does not work	no power	check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work.	loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see <i>Cleaning and Maintenance</i> section)
3. E00 error	Oven temperature reading error	You cannot use the oven, please refer the repair to the nearest service centre.
4. E01 error	Meat probe temperature reading error	The message disappears once the meat probe is unplugged. The oven can be used without the meat probe
5. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	

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

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

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating	max. 3,1 kW
Oven dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Basic Information:

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:

Eco fan assisted heating	 ECO
Fan assisted heating	
Fan, bottom heater and top heater	
Bottom heater and top heater (conventional mode)	

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	59
Testgerechten	60
Reiniging en onderhoud van het fornuis	62
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.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

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

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

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

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

ENERGIEBESPARING



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

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

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

Open niet onnodig vaak de deur van de oven

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

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

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

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

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

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

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

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

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



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

lijke wijze.

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

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

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



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

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

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

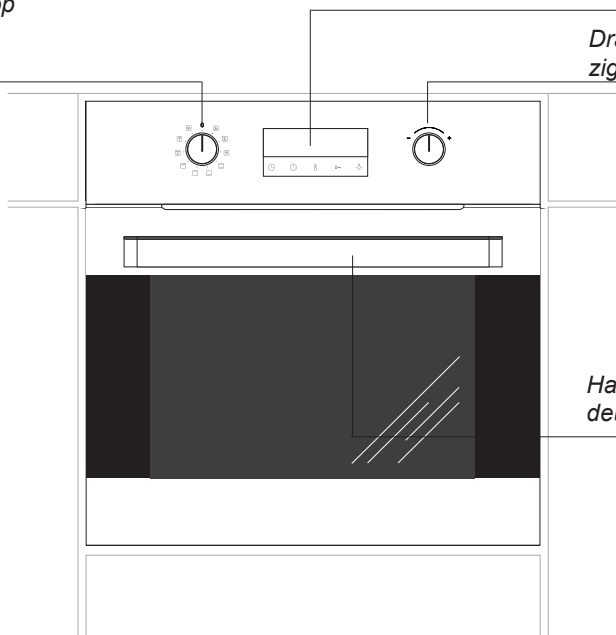
Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

Functiedraaiknop
oven

Elektronische pro-
grammafunctie

Draaiknop voor wij-
ziging instellingen

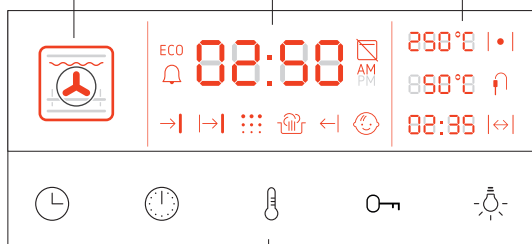


Handgreep oven-
deur

Ovenfunctiegebied

Gebied voor klok en
functieactiviteit

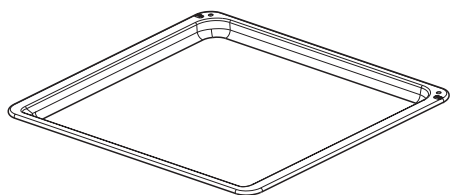
Temperatuurgebied



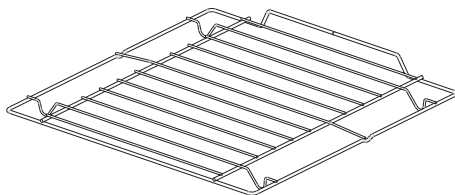
Gebied voor bestu-
ringstiptoetsen

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

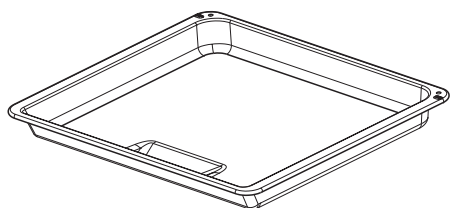
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



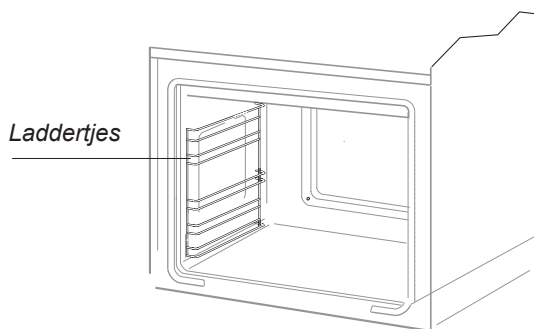
*Bakplaat voor gebak**



*Grillrooster
(droogrekje)*



Bakplaat voor gebraad

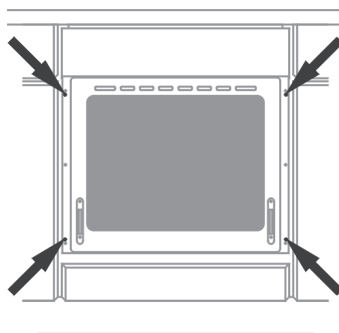
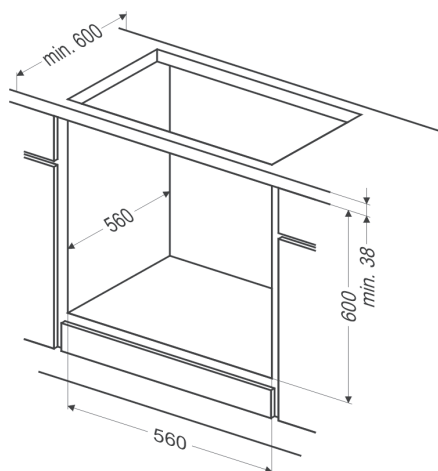
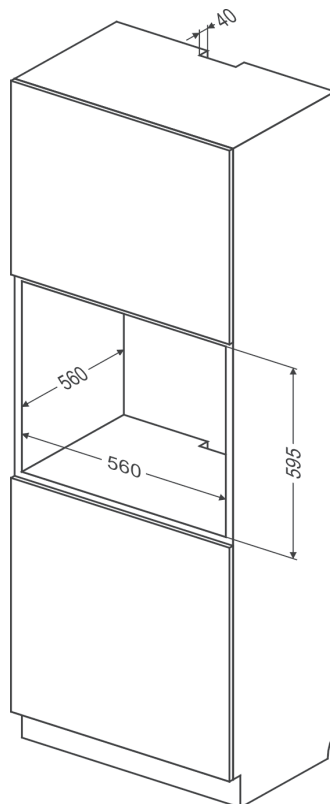


**Bepaalde modellen*

INSTALLATIE

Montage van de oven

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



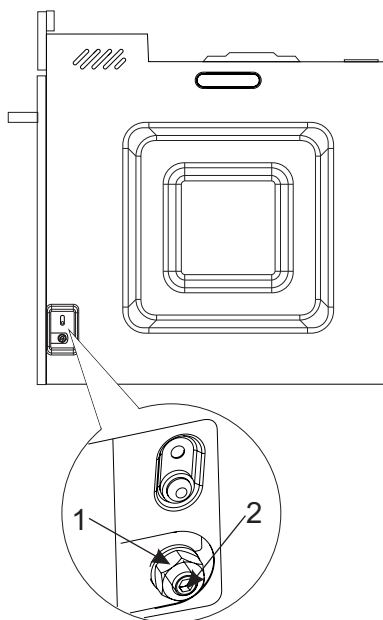
INSTALLATIE

Reguleren van de positie van de ovendeur

Met het reguleringsmechanisme kunt u de hoogte van de deurinzet van de rechterkant van de deur wijzigen, binnen het bereik dat mogelijk wordt gemaakt door de constructie. Wijziging van de hoogte van de deurinzet aan één kant maakt het waterpas afhangen van de deur of het gelijk maken van de rand van de deur en het bedieningspaneel mogelijk.

Manier van reguleren.

- Maak de moer [1] los met een platte sleutel, maat 13.
- Draai de afstelpin [2] met een inbussleutel maat 4 180° om de juiste positie van de deur te verkrijgen. U kunt de positie afstellen binnen het bereik van $\pm 1,5$ mm.
- Terwijl u met de inbussleutel de positie van de afstelpin [2] vasthoudt, draait u de contra-moer [1] vast.



Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

- De oven is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz) en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm² met een lengte van ongeveer 1,5 m en een stekker met aarding.
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.
- Voordat u de oven aansluit is, moet u controleren of:
 - de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de oven. Het circuit dat het stopcontact voedt, moet beveiligd zijn met een zekering van min. 16A.
 - de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.

Opgelet!

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

BEDIENING

Voor het eerste gebruik van de oven

- verwijder de verpakkingselementen, maak de ovenruimte vrij van de onderhoudsmiddelen die in de fabriek zijn aangebracht;
- haal de hulpstukken uit de oven en was ze af in warm water met afwasmiddel;
- zet de ventilatie van de ruimte aan of zet het raam open;
- verwarm de oven (tot een temperatuur van 250 °C, circa 30 min), verwijder de verontreinigingen en maak de binnenruimte nauwkeurig schoon, (zie hoofdstuk: *Werking van de programmafunctie en bediening van de oven*),

Belangrijk!

Maak de ovenruimte alleen schoon met warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

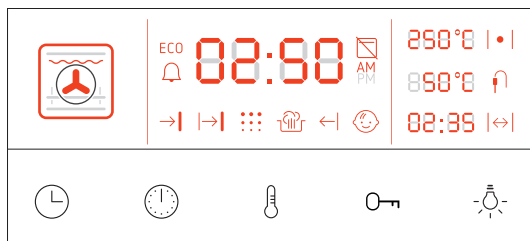
Belangrijk!

De oven is uitgerust met een programmafunctie met display, bestuurd met tiptoetsen. De tiptoetsen worden geactiveerd door het glas op de plaats van de tiptoets (aangeduid met een pictogram) aan te raken. U hoort een geluidssignaal. (Zie hoofdstuk: *Werking van de programmafunctie en bediening van de oven*).

Houd de oppervlakte van de tiptoetsen schoon.

BEDIENING

Werking van de programmafunctie en besturing van de oven



Gebied voor besturingstiptoetsen

Het bedieningspaneel heeft 5 tiptoetsen (zonder verlichting) die zijn aangeduid met pictogrammen zoals op de tekening hierboven. Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal van de zoemer (uitzonderingen staan vermeld bij de omschrijving van de werking). De activiteit van de toetsen is afhankelijk van de instellingen van de functiedraaiknop van de oven (beschreven bij de ovenfuncties). Het aanraken van een actieve toets wordt gesignaleerd met een geluid [bevestiging]. Een lange aanraking van een toets – 3 seconden – wordt gesignaleerd met een geluid [bevestiging2].

De zoemer maakt de volgende soorten geluid:

[bevestiging] aanraking tiptoets

[bevestiging2] lange aanraking tiptoets

[einde] instellingsprocedures

[alarm kookwekker] – het alarm duurt maximaal 5 min.

[alarm beëindiging werking] oven – duurt maximaal 5 min.



- instelling klok



- instelling timer, kookwekker, kooktijd, eindtijd werking



- temperatuurinstelling in de oven, temperatuurvoeler



- kinderslot

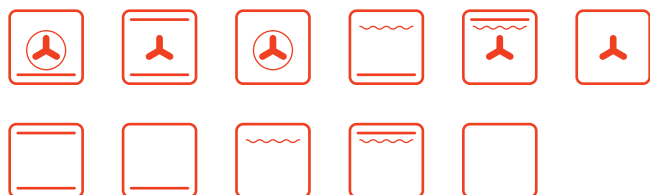


- inschakelen / uitschakelen ovenverlichting

BEDIENING

Ovenfunctiegebied

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



Gebied voor klok en functieactiviteit

Klok - werking in 24h-modus of AM/PM Verlichte functies en symbolen.

Symbool voor actieve ECO-functie ECO

Symbool voor actieve kookwekker 

Symbool voor actieve deurblokkade (oven met pyrolysefunctie) 

Eindtijd proces (uur) 

Tijdsduur proces 

Symbool voor actieve pyrolysefunctie (functie niet beschikbaar) 

Stoomreiniging 

Symbool voor actieve snelle opwarming (functie niet beschikbaar) 

Symbool voor actief kinderslot 

Temperatuurgebied

Temperatuur in de oven met symbool voor actieve verwarming.

250°C | • |

Temperatuur van de temperatuurvoeler met symbool voor activiteit.

850°C 

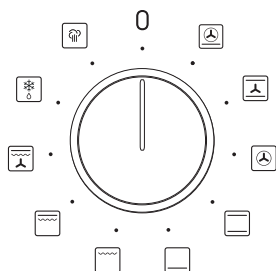
Tijd tot het begin/einde van het proces met symbool voor activiteiten (hulpklok).

02:35 | ↔ |

BEDIENING

Func tiedraaiknop oven

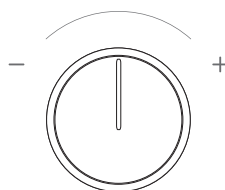
De draaiknop heeft 9 of 11 posities - afhankelijk van de ovenversie - voor het kiezen van de ovenfunctie. Iedere positie is toegewezen aan een ovenfunctie. Iedere functie heeft een eigen pictogram dat wordt verlicht op het display in het ovenfunctiegebied.



Positie	Func tie
	heteluchtverwarmingselement + verwarmingselement onder
	verwarmingselementen onder + boven + ventilator
	hetelucht
	verwarmingselementen onder + boven
	verwarmingselement onder
	grill
	grill + verwarmingselement boven
	grill + verwarmingselement boven + ventilator
	ontdooien
	reinigen

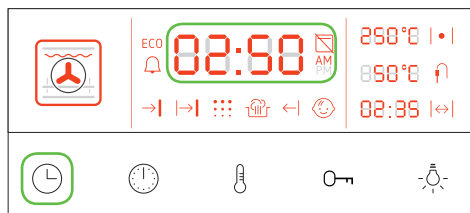
Draaiknop voor wijziging instellingen

Kanteldraaiknop links/rechts - dient voor het instellen van de werkparameters zoals temperatuur en tijd. Het kantelen van de draaiknop naar rechts in de richting van het symbool "+" resulteert in verhoging van de waarde van de parameter. Het kantelen naar de andere kant verlaagt de waarde van de parameter. Tijdens het instellen van grote veranderingen, is de snelheid van de verandering evenredig aan de tijd dat u de knop gekanteld houdt.



BEDIENING

Inschakelen van de oven en instellen van de tijd.



Na aansluiting van het product op het elektriciteitsnet hoort u een geluid [bevestiging] en moet u de actuele tijd instellen. De oven werkt niet als u de actuele tijd niet instelt. De oven reageert niet op signalen van de draaiknoppen en de niet-actieve tiptoetsen – u hoort een geluid [fout]. Alleen de tiptoets die de procedure voor het instellen van de tijd activeert  is actief.

De klok werkt in 24h of 12h AM/PM-modus.

Om de tijd in te stellen raakt u de tiptoets  gedurende 3 seconden aan. Geluid [bevestiging2], op het display begint de aanduiding "24h" of "12h" te knipperen – de werkingsmodus van de klok - die u kunt wijzigen met de **draaiknop voor wijziging instellingen**. Bevestig uw keuze voor een werkingsmodus door de tiptoets kort aan te raken. De twee eerste cijfers aan de linkerkant die de uren aanduiden, beginnen te knipperen. Het knipperen gaat over in continu branden zodra u met de **draaiknop voor wijziging instellingen** het uur instelt binnen het bereik van 00 ÷ 23 (of 1 – 12 AM, 1 – 12 PM, afhankelijk van de werkingsmodus). Na het instellen van het uur raakt u opnieuw  aan (kort – geluid [bevestiging]) en gaat u over op het instellen van de minuten (0-59) – de eerste twee cijfers aan de linkerkant branden continu, het derde en vierde cijfer knipperen tegelijkertijd. U stelt de minuten in met de **draaiknop voor wijziging instellingen**. Na het instellen van

de minuten bevestigt u de instelling met de tiptoets , geluid [einde]. De klok werkt, de vier cijfers branden continu. De secondewijzer knippert. Indien u tijdens het instellen van de klok gedurende 5 minuten niet actief bent, wordt de procedure beëindigd, geluid [einde]. De tijd die door u is gekozen wordt ingesteld. De oven schakelt over op de stand-bystand. U kunt de functies van de oven nu activeren.

In de stand-bystand is de lichtintensiteit van het display ingesteld op een laag niveau. Verlicht worden:

- klok,
- symbolen van de actieve functies: resttemperatuur van de ovenruimte, kinderslot, kookwekker, symbool deurblokkade.

Zodra een ingangssignaal van een tiptoets of draaiknop verschijnt, gaat de oven uit de stand-bystand. De lichtintensiteit van het display wordt ingesteld op een hoog niveau. Uitschakelen oven - **functiedraaiknop** geplaatst in de positie 0.

Attentie! Bij stroomonderbrekingen worden alle ingestelde functies, automatische programma's, ingestelde temperaturen en de kookwekker gewist. 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.

BEDIENING

Kinderslot .

Het kinderslot heeft als taak om het inschakelen van de oven door kinderen onmogelijk te maken. Na activering van het kinderslot reageert de oven niet meer op alle signalen, met uitzondering van de combinatie om te deblokken. U kunt de blokkade alleen activeren en deactiveren als de functiedraaiknop in de positie **0** staat.

Inschakelen kinderslot.

Zet de **functiedraaiknop** in de positie **0** en raak de tiptoets  gedurende 3 seconden aan. De programmafunctie bevestigt het inschakelen van het kinderslot met een geluid [bevestiging2].

Uitschakelen kinderslot.

Zet de **functiedraaiknop** in de positie **0** en raak de tiptoets  gedurende 3 seconden aan. De programmafunctie bevestigt het uitschakelen van het kinderslot met een geluid [einde].

Functie **ECO**

De werking van de ECO-functie berust op het eerder uitschakelen van de verwarming - 5 min voor het einde van het werking - en het afbakken van de gerechten met de warmte die is verzameld in de oven, de zg. restwarmte. Dit is bedoeld om energie te besparen.

De ECO-functie wordt automatisch geactiveerd/gedeactiveerd na inschakeling/uitschakeling van de functie KOOKTIJD en de functie TEMPERATUURVOELER. Als deze functie actief is, wordt het symbool **ECO** verlicht.

Bij gebruik van een temperatuurvoeler wordt de verwarming 2°C voor het bereiken van de gewenste temperatuur uitgeschakeld. Ongeveer 5 minuten na het uitschakelen van de verwarmingselementen zal de ingestelde temperatuur bereikt zijn.

BEDIENING

Verlichting.

De verlichting inschakelen:

- **Zet de functiedraaiknop** van de oven in de positie **0** – alle functies van de oven worden uitgeschakeld.
- Open de ovendeur.
- Raak de tiptoets  aan - geluid [bevestiging].

De verlichting uitschakelen:

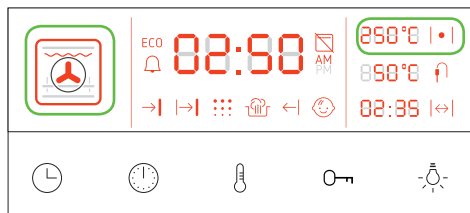
- De verlichting schakelt na 30 seconden automatisch uit, tenzij de ovendeur openstaat – als de deur steeds openstaat, schakelt de verlichting na 10 min. uit.
- De verlichting schakelt 30 seconden na het sluiten van de deur uit als de **functiedraaiknop** in een andere positie staat dan **0**.
- De verlichting dooft op het moment dat u de deur sluit als de **functiedraaiknop** in de positie **0** staat.
- Raak de tiptoets  aan - geluid [einde].
- Zet de **functiedraaiknop** in de positie **0**, en de ovendeur is gesloten.

Het is ook mogelijk om de verlichting tijdens de verwarming continu te laten branden.

Raak hiertoe de tiptoets  gedurende 3 seconden aan. De uitschakeling na 30 seconden wordt gedeactiveerd en de verlichting wordt, als deze nog niet aanstaat, ingeschakeld. Dit wordt gesignaleerd met een geluid [bevestiging2]. U schakelt het licht uit door de sensor  opnieuw kort aan te raken, er klinkt vervolgens een geluid [einde]. Op deze manier reset u de optie permanente verlichting. U kunt ook resetten door de **functiedraaiknop** in de positie **0** te zetten.

BEDIENING

Verwarmingsfuncties.



U activeert de verwarmingsfuncties door middel van de **functiedraaiknop**. Afhankelijk van de versie, zijn er 8 of 10 verschillende functies en de extra instelling **0** – oven uitgeschakeld.

Positie van de **functiedraaiknop**.

POSITIE 0.

De functie van tiptoets  is niet actief. Bij aanraken reageert de programmafunctie niet, afgezien van een geluidssignaal [fout].

Bovendien is de functiekeuze van de klok  beperkt. Na het uitschakelen van de oven – plaatsing van de **functiedraaiknop** in positie **0** vanuit een andere positie – wordt op het display de ovenruimtetemperatuur getoond in plaats van de gewenste temperatuur. De temperatuur wordt getoond indien hij hoger is dan 60°C. Het ovenfunctiegebied is gedoofd.

POSITIES 1 - 10.

Beschrijving van de werking van de oven aan de hand van de verschillende posities van de **functiedraaiknop** is opgenomen in de tabel op de volgende pagina.

Instelling verwarmingstemperatuur

Elke verwarmingsfunctie heeft een standaard toegeschreven temperatuur die u op een willekeurig moment kunt veranderen (met uitzondering van de FUNCTIES REINIGING en ONTDOOIEN) met behulp van de **draaiknop voor wijziging instellingen** na keuze van de verwarmingsfunctie en het aanraken

van de tiptoets  binnen een bereik van [0 - 280°C]. De gewijzigde temperatuur wordt door de besturing onmiddellijk aangenomen als gewenste temperatuur. Indien u gedurende 5 seconden na het aanraken van de tiptoets  geen actie onderneemt, wordt de mogelijkheid om de temperatuur te wijzigen geblokkeerd – raak dan de tiptoets opnieuw aan. Het inschakelen van een willekeurig verwarmingselement wordt aangeduid doordat het symbool  gaat branden, in overeenstemming met de werking van de thermostaat.

Openen van de deur tijdens de werking.

Als u tijdens de werking van de oven de deur opent, terwijl een van de verwarmingsfuncties actief is, dan worden de verwarmingselementen en de ventilator van de heteluchtverwarming uitgeschakeld zolang de deur openstaat. Als de deur langer dan 30 seconden is geopend dan gaat een 15 seconden durend geluidsalarm af met het geluid [fout]. U kunt het alarm uitschakelen door een willekeurige toets aan te raken.

BEDIENING

Tabel. Functies van de oven.

Positie van de draaiknop	Functieaan- duiding op het display	Functie van de oven	Opties	Fabrieksinstellingen
1 		HETELUCHT + VERWARMINGS- ELEMENT ONDER	–	220°C niveau 2
2 		VERWARMINGSELE- MENT ONDER + BOVEN + VENTILATOR	–	170°C niveau 3
3 		HETELUCHT	–	170°C niveau 3
4 		VERWARMINGSELE- MENT ONDER + BOVEN	–	180°C niveau 3
5 		VERWARMINGSELE- MENT ONDER (BRUINEN)	–	200°C
6 		GRILL	draaispit, indien aanwezig	280°C niveau 5
7 		GRILL + VERWARMINGS- ELEMENT BOVEN	draaispit, indien aanwezig	280°C niveau 5
8 		GRILL + VERWARMINGS- ELEMENT BOVEN + VENTILATOR	draaispit, indien aanwezig	190°C niveau 2
9 		ONTDOOIEN	–	niveau 3
10 		REINIGING	–	verwarmingsele- ment onder 90°C 30 min.

BEDIENING

Reinigingsfunctie

Bij de laatste positie van de **functiedraaiknop** staat REINIGING vermeld.

Voor ovens met Aqualytic-email (de letters **Qa** in de typeaanduiding van de oven).

Giet 0,5 l water op de bodem van de ovenruimte.

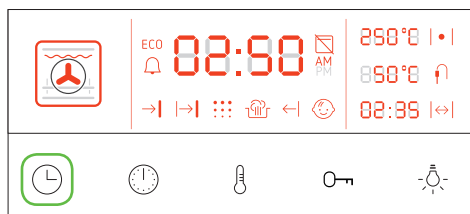
Voor ovens met standaard email (de letter **Q** in de typeaanduiding van de oven).

Schuif de bakplaat in de oven op het laagste niveau en giet er 0,25 l water in.

De functie schakelt 3 seconden nadat de functiedraaiknop op de reinigingspositie is gezet in, en wordt signaleerd met een geluid [bevestiging2]. Zodra de functie is geactiveerd, wordt de tijd tot het einde van het proces afgeteld en getoond. Het einde van de REINIGING wordt op dezelfde wijze signaleerd als beëindiging van de werking bij een ingestelde KOOKTIJD.

BEDIENING

Timer. Kookwekker. Kooktijd. Uitgestelde werking.



Timer: KOOKWEKKER, KOOKTIJD, UITGESTELDE WERKING - activeert u met behulp van de tiptoets met het symbool . Om een van de bovengenoemde functies te activeren moet u de tiptoets aanraken (geluid [bevestiging]) tot dat het symbool van de gewenste functie begint te knipperen. Gebruik vervolgens de **draaiknop voor wijziging instellingen** om de tijd in te stellen. De parameters voor de timerfunctie stelt u in de volgorde: kookwekker -> kooktijd -> eindtijd werking (deze parameter kan gedefinieerd worden nadat de kooktijd is ingevoerd). De functie UITGESTELDE WERKING wordt geactiveerd na het definiëren van de parameters KOOKTIJD en vervolgens EINDTIJD WERKING.

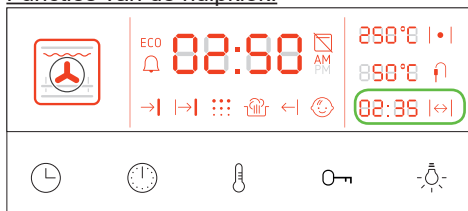
De functies KOOKTIJD en UITGESTELDE WERKING besturen het in- en uitschakelen van de oven. De functie KOOKWEKKER heeft geen invloed op de werking van de oven.

De functies KOOKWEKKER en KOOKTIJD/UITGESTELDE WERKING kunnen tegelijkertijd werken.

Wissen van de timer.

Door de tiptoetsen met de symbolen en tegelijkertijd gedurende 3 seconden aan te raken deactiveert u alle klokfuncties.

Functies van de hulpklok.



De hulpklok die in de rechteronderhoek van het display is geplaatst vervult drie functies, afhankelijk van de werkingsmodus van de oven (voor zover de parameters van de functies KOOKTIJD of UITGESTELDE WERKING zijn ingevoerd).

1. Functie tellen werkingsduur oven. Als deze functie actief is, wordt het symbool verlicht. De hulpklok toont de kooktijd die is verstreken vanaf het moment dat de oven is ingeschakeld. Zodra u de **functiedraaiknop** in de positie **0** zet wordt de aanduiding van de klok gedoofd en gewist.

2. Functie aanduiding starttijd van de werking bij actieve functie UITGESTELDE WERKING. Het symbool is gedoofd, de hulpklok toont de starttijd van de werking.

3. Functie aanduiding van het eindtijdstip van de werking bij actieve functies KOOKTIJD en UITGESTELDE WERKING. Het symbool is gedoofd. De hulpklok toont de tijd die over is tot het einde van het programma. Bij de functie UITGESTELDE WERKING schakelt de klok zodra de oven start automatisch over op het tonen van de tijd die over is tot het einde van het programma.

Kookwekker

De KOOKWEKKER telt de gewenste tijd af. Na afloop van het aftellen hoort u een geluid [alarmwekker]. De KOOKWEKKER werkt onafhankelijk van de andere functies als de functiedraaiknop van de oven op een andere positie staat dan 0.

Instelling van de KOOKWEKKER.

Raak de tiptoets aan - geluid [bevesti

BEDIENING

ging]. Het symbool van de kookwekker  gaat knipperen, op de hoofdklok verschijnt de aanduiding 00:00 die knippert tot dat u de **draaiknop voor wijziging instellingen** gaat gebruiken. Kantel de **draaiknop voor wijziging instellingen** naar links/rechts om de tijd in te stellen. Bevestig de instelling en start de KOOKWEKKER door tiptoets  aan te raken - geluid [einde]. Wanneer de ingestelde tijd verschilt van 00:00 en niet is bevestigd met de tiptoets , dan wordt de KOOKWEKKER als u gedurende 5 seconden niets doet, ingeschakeld met de betreffende instelling – geluid [einde]. Zodra de FUNCTIE KOOKWEKKER is geactiveerd, verschijnt de actuele tijd opnieuw op de hoofdklok en het symbool van de kookwekker brandt continu. U kunt de ingevoerde tijd tijdens de werking van de KOOKWEKKER veranderen op dezelfde wijze als waarop u hem heeft ingesteld.

Kooktijd.

U kunt de oven zodanig programmeren dat hij zichzelf op een bepaald tijdstip in een tijdvak van 00:01h tot 10:00h met een nauwkeurigheid van 1 minuut uitschakelt – alsof de **functiedraaiknop** in de positie **0** is gezet. De werking van de functie kooktijd gaat vergezeld van de ECO-functie (beschreven in het punt ECO-functie), dit wordt gesignaleerd doordat het symbool **ECO** gaat branden.

Inschakelen van de functie KOOKTIJD.

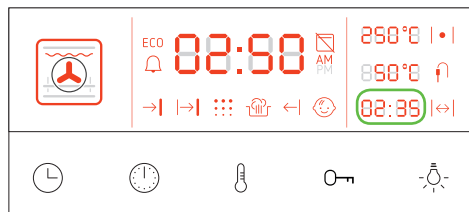
U kunt de KOOKTIJD alleen inschakelen als de linker functiedraaiknop van de oven is geplaatst op een andere positie dan **0**.

Raak de tiptoets  aan (geluid [bevestiging]) totdat het symbool  gaat knipperen en op de hoofdloop de aanduiding 00:00 verschijnt die knippert tot dat u de **draaiknop voor wijziging instellingen** gaat gebruiken. Voer met de **draaiknop voor wijziging instellingen** de KOOKTIJD in. Bevestig de

ingestelde tijd door de tiptoets  aan te raken, geluid [bevestiging]. Het symbool  wordt continu verlicht. Op de klok verschijnt de knipperende aanduiding: [actuele tijd + KOOKTIJD + 1 minuut]. Door de tiptoets  opnieuw aan te raken, activeert u de functie KOOKTIJD. Als u de ingevoerde instellingen niet bevestigt, zal binnen 5 seconden de functie automatisch inschakelen.

Beëindiging van de instelling van de functie KOOKTIJD wordt gesignaleerd met een geluid [einde].

Zodra de functie KOOKTIJD is geactiveerd, verschijnt de actuele tijd opnieuw op de hoofdklok en het symbool  brandt continu. De oven wordt ingeschakeld. De resterende kooktijd wordt afgeteld en getoond op het display op de plaats die is aangeduid op onderstaande tekening.



Als u na het activeren van de functie KOOKTIJD de **functiedraaiknop** van de oven in de positie **0** zet, wordt de functie gestopt in overeenstemming met de onderstaande procedure.

U kunt de gewenste tijd na activering van de functie veranderen op dezelfde wijze als waarop u hem heeft ingesteld.

Beëindiging van de functie kooktijd

Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de oven uit – alsof de **functiedraaiknop** in de positie **0** is gezet. U hoort een geluidsignaal – [alarm einde werking] dat ongeveer 1 minuut duurt. Het symbool  en de

BEDIENING

aanduiding van de resterende tijd, bv. 00:00 knipperen totdat u de **functiedraaiknop** in de positie **0** zet. Na afloop van de functie KOOKTIJD kunt u geen enkele functie van de oven inschakelen, zolang de **functiedraaiknop** niet in de positie **0** staat.

U kunt de werking van de oven met dezelfde instellingen voortzetten, als u na afloop van de functie KOOKTIJD de tiptoets  aanraakt en de parameters voor de functie KOOKTIJD opnieuw instelt.

Het geluidsalarm schakelt eerder uit zodra er een invoersignaal verschijnt. In het geval van een signaal van de tiptoetsen wordt er geen enkel geluid gegenereerd.

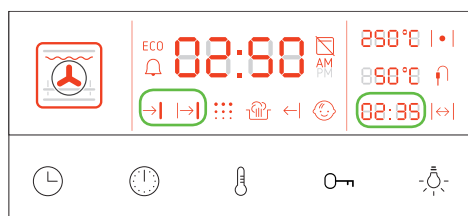
Uitgestelde werking.

U kunt de oven zo programmeren dat hij later inschakelt en het kookproces op een ingesteld tijdstip beëindigt. De programmafunctie berekent op basis van de ingevoerde eindtijd en kooktijd zelf het tijdstip waarop het kookproces begint. De start en het einde van het kookproces vinden automatisch plaats. U kunt het eindtijdstip instellen binnen het bereik van [actuele tijd] + 23h 59 min, en een kooktijd tot 10h, beiden met een nauwkeurigheid van één minuut.

Om de functie UITGESTELDE WERKING te activeren, moet u eerst de functie KOOKTIJD instellen.

Start de procedure voor activering van de functie KOOKTIJD. Na bevestiging van de kooktijd met tiptoets  gaat het symbool  continu branden en het symbool  begint te knipperen. Op de klok knippert ook de tijd [actuele tijd + KOOKTIJD + 1 minuut]. Gebruik vervolgens de **draaiknop voor wijziging instellingen** om het eindtijdstip van het kookproces in te stellen. Na bevestiging van de instellingen met tiptoets  of nadat u 5 seconden niets heeft gedaan, worden de parameters opgeslagen en de functie UITGESTELDE WERKING geactiveerd. Dit

gaat gepaard met een geluidssignaal [einde]. Zodra de functie UITGESTELDE WERKING is geactiveerd, verschijnt de actuele tijd opnieuw op de hoofdklok. De symbolen  en  worden continu verlicht. Op het display wordt de tijd tot het starten van het programma afgeteld, berekend op basis van het eindtijd en de kooktijd. Na het verstrijken van deze tijd dooft het symbool  en op het display wordt de tijd tot het einde van het kookproces afgeteld.



Indien u na activering van de functie UITGESTELDE WERKING de **functiedraaiknop** van de oven in de positie **0** zet, dan wordt dit proces beëindigd in overeenstemming met de hieronder beschreven procedure. De ingestelde temperatuur wordt gewist.

De functie kan op een willekeurig moment worden gewijzigd op dezelfde wijze als waarop hij is ingesteld.

Einde van de functie uitgestelde werking.

Zodra de klok de ingestelde eindtijd van de werking heeft bereikt, schakelt de oven uit - alsof de **functiedraaiknop** in de positie **0** is gezet. U hoort een geluidssignaal [alarm einde werking] dat ongeveer 1 minuut duurt.

De symbolen  en de aanduiding van de resterende tijd, bv. 00:00 beginnen te knipperen. Het geluidsalarm schakelt uit zodra er een invoersignaal verschijnt. In het geval van een signaal van de tiptoetsen wordt er geen enkel geluid gegenereerd.

De symbolen  en de aanduiding van

BEDIENING

de resterende tijd, bv. 00:00 knipperen totdat u de **functiedraaiknop** in de positie **0** zet. De parameters van de oven worden gewist. U kunt geen enkele functie van de oven inschakelen, zolang de **functiedraaiknop** niet in de positie **0** staat.

U kunt de werking van de oven met dezelfde instellingen voortzetten, als u na afloop van de functie kooktijd de tiptoets  aanraakt en de parameters voor de functie kooktijd opnieuw instelt.

Gebruik van de grill.

Het grillproces houdt in dat de infraroodstraling die wordt uitgezonden door het verhitte verwarmingselement van de grill inwerkt op het gerecht.

U schakelt de grill als volgt in:

- kies een van de verwarmingsfuncties   ;
- verwarm de oven circa 5 minuten voor (met gesloten open deur);
- plaats het bakblik met het gerecht op het gewenste werkniveau, indien u hiervoor een rooster gebruikt, moet u direct daaronder een bakblik plaatsen om druipend vet op te vangen;
- sluit de ovendeur.

Attentie!

Gril altijd met een gesloten ovendeur.

Als u de grill gebruikt, worden de toegankelijke onderdelen bijzonder heet. Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van de oven kunnen komen.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

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

Vlees braden

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

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

Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd ²⁾ (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bakblik	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bakblik	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Sproeten (stroten)	Bakblik	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Bakblik	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bakblik	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Vetvrij biscuit- deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

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

²⁾Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

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

Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 ²⁾	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		250 ¹⁾	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

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

²⁾ Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Het regelmatig reinigen en onderhouden van de oven heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat.



Schakel de oven uit voordat u begint met schoonmaken. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.

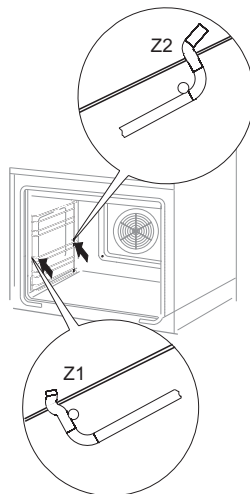
- Maak de oven na elk gebruik schoon. Doe het licht aan bij het schoonmaken van de oven, zodat u beter zicht heeft op het interieur van de oven.
- Maak de ovenruimte alleen schoon met warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel.
- **Stoomreiniging**
Handel zoals beschreven in het hoofdstuk *Werking van de programmafunctie en bediening van de oven*.
Maak na afloop van het reinigingsproces de ovendeur open, neem de binnenkant van de ovenruimte af met een vochtig doekje of een spons met warm water en afwasmiddel.
- Droog na het schoonmaken de ovenruimte af.
- Gebruik voor het schoonmaken van de oppervlakten een zacht, goed vochtabsorberend doekje.

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 afwas- of glasreinigingsmiddel. Gebruik geen schuurmelk.

- Ovens die zijn aangeduid met de letter **D** zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant (Z1), kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klem aan de achterkant (Z2). U kunt hem nu reinigen. Nadat u de geleiders gereinigd heeft, plaatst u ze in de openingen in de ovenwand en drukt u de klemmen (Z1 en Z2) aan.



Verwijderen van de zijwandgeleiders

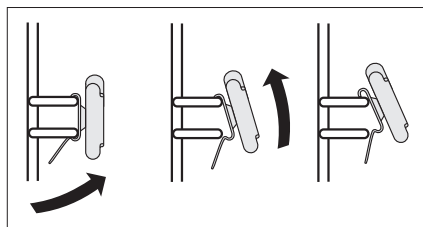
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

- De ovens hebben roestvrijstalen telescoopgeleiders die zijn bevestigd aan de zijwandgeleiders. Verwijder en reinig deze geleiders samen met de zijwandgeleiders. Trek de telescoopgeleiders uit voordat u er een bakblik op plaatst (als de oven heet is, haak dan de achtste rand van het bakblik aan de voorkant in de telescoopgeleiders en trek ze naar voren) en schuif ze vervolgens samen met het bakblik weer naar binnen.

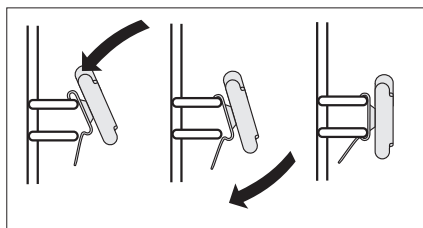
Attentie!

De telescoopgeleiders niet wassen in de afwasmachine.

Verwijderen van de telescoopgeleiders



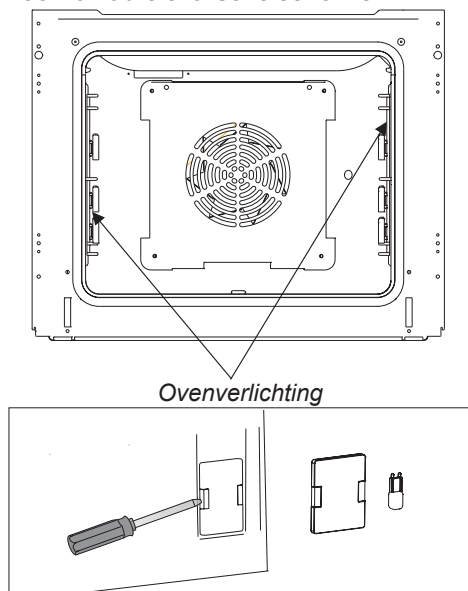
Installeren van de telescoopgeleiders



REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN

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.

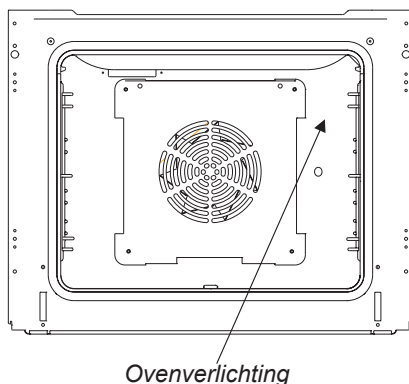


1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Als de oven is uitgerust met telescoopgeleiders moet u deze verwijderen.
4. Gebruik een platte schroevendraaier om de klem van het kapje van de lamp los te maken, verwijder het kapje en maak het schoon.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

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

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.

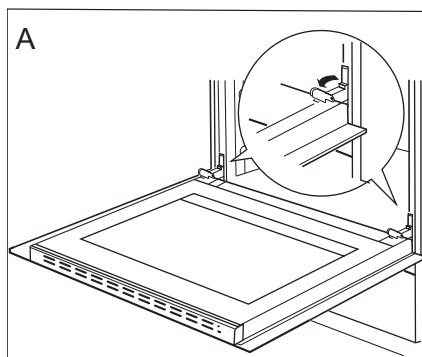


1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
4. Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
 - spanning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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Wegnemen van de deur

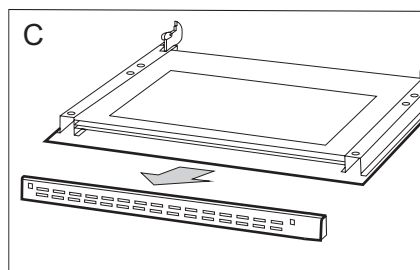
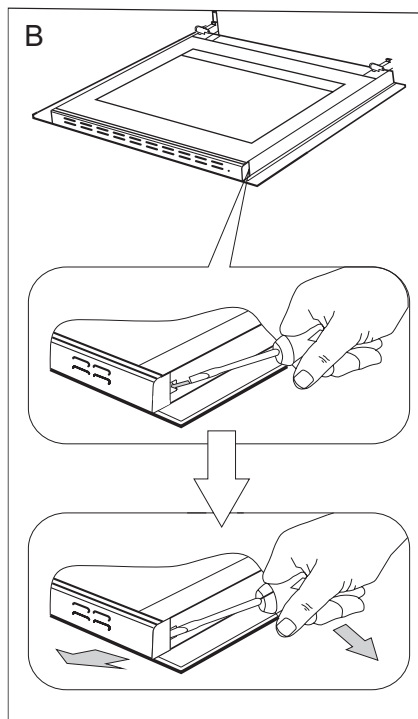
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd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



Wegnemen van de deur

Verwijderen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig. B, C)



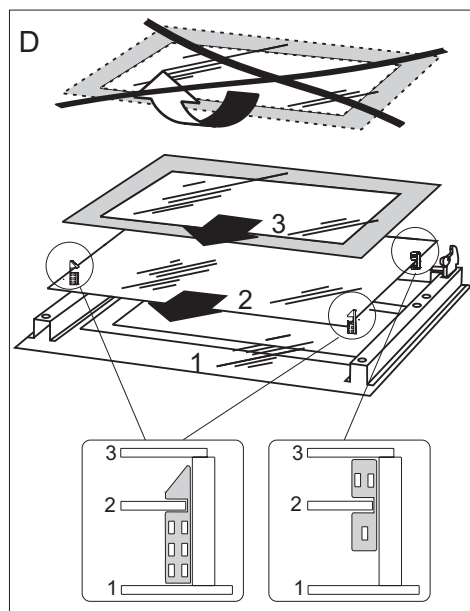
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

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

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

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

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



Verwijderen van de binnenruit

Periodieke controle

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

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

Opgelet!

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

HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
1.het apparaat werkt niet	stroomuitval	controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2.de verlichting van de oven werkt niet	loszettende of beschadigde gloeilamp	vervang de doorgebrande gloeilamp (zie hoofdstuk <i>Reiniging en onderhoud</i>)
3. fout E00	fout bij het aflezen van de temperatuur in de ovenruimte	neem contact op met de dichtstbijzijnde servicedienst.
4. fout E01	fout bij het aflezen van de temperatuur van de temperatuurvoeler	de foutmelding verdwijnt na het verwijderen van de temperatuurvoeler, u kunt de oven gebruiken zonder temperatuurvoeler
5.de ventilator bij het hete-luchtverwarmingselement werkt niet	Gevaar voor oververhitting! De stroomvoorziening van de oven onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde servicedienst.	

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

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

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	max. 3,1 kW
Afmetingen van het fornuis	59,5 /59,5 /57,5 cm
Basisinformatie	

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:

ECO-hetelucht	 ECO
Hetelucht	
Ventilator, verwarmingselement onder en verwarmingselement boven	
Verwarmingselement onder en verwarmingselement boven (conventioneel)	

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

Verklaring van de producent

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

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

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