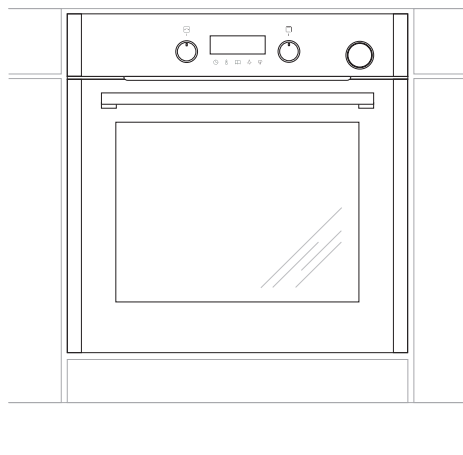




12243.3ePaTtnpDpsHbSoVS / EBSX 949 800 V

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

	DE
SICHERHEITSHINWEISE	4
UNSERE ENERGIESPARTIPPS	6
BEDIENELEMENTE	8
INSTALLATION	10
BEDIENUNG	12
BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE	25
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE	30
TECHNISCHE DATEN	36
	FR
CONSEILS DE SÉCURITÉ	38
DESCRIPTION DU PRODUIT	42
INSTALLATION	44
FONCTIONNEMENT	46
CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES	59
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	64
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	68
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	69
DONNÉES TECHNIQUES	70
	EN
SAFETY INSTRUCTIONS	72
HOW TO SAVE ENERGY	74
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	76
INSTALLATION	78
OPERATION	80
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS	92
CLEANING AND MAINTENANCE	97
TROUBLESHOOTING	102
TECHNICAL DATA	103
	NL
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	105
ENERGIEBESPARING	107
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL	109
INSTALLATIE	111
BEDIENING	113
BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS	126
REINIGING EN ONDERHOUD	131
HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN	136
TECHNISCHE GEGEVENS	137

SEHR GEEHRTER KUNDE,

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

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

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

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

Achtung!

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

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

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

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



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

Sie tun:

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

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

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

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

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

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

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

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

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



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

teile.

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

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

AUSSERBETRIEBNAHME



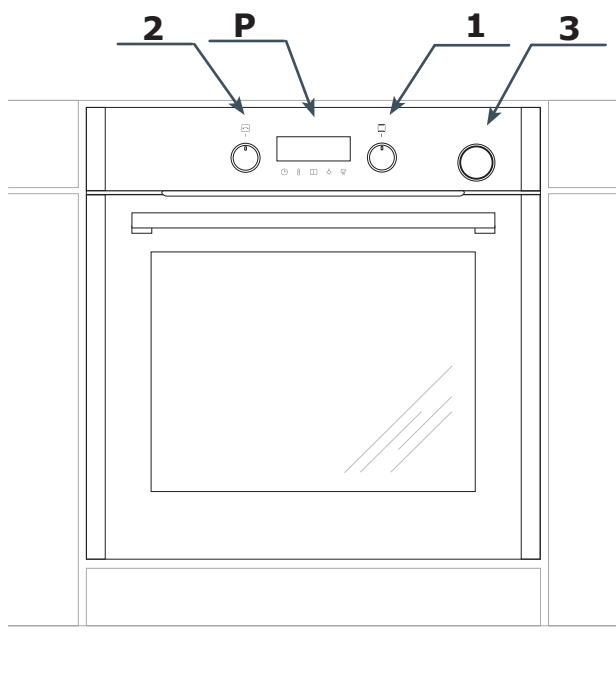
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben.

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

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

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

BEDIENELEMENTE



P Elektronisches Programmierer

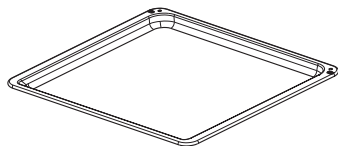
1. Funktionswahlschalter

2. Einstellschalter +/-

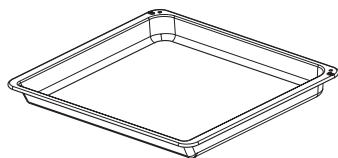
3. Wasserschublade

IHR HERD STELLT SICH VOR

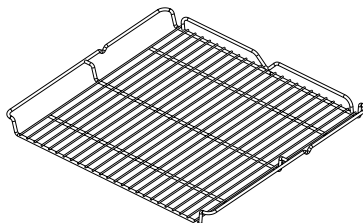
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech**



*Bratblech**

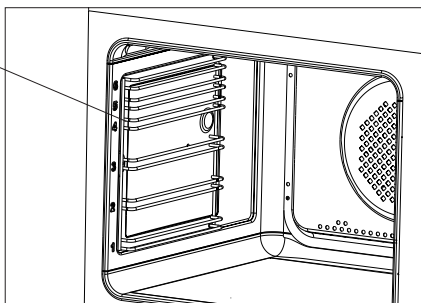


*Grillrost
(Gitterrost)*



Fleischsonde

Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

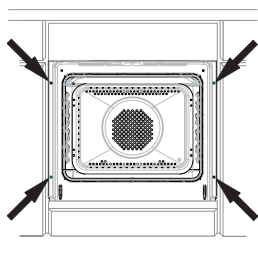
INSTALLATION

Der richtige Einbauort

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

Einbau des Backofens:

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



Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

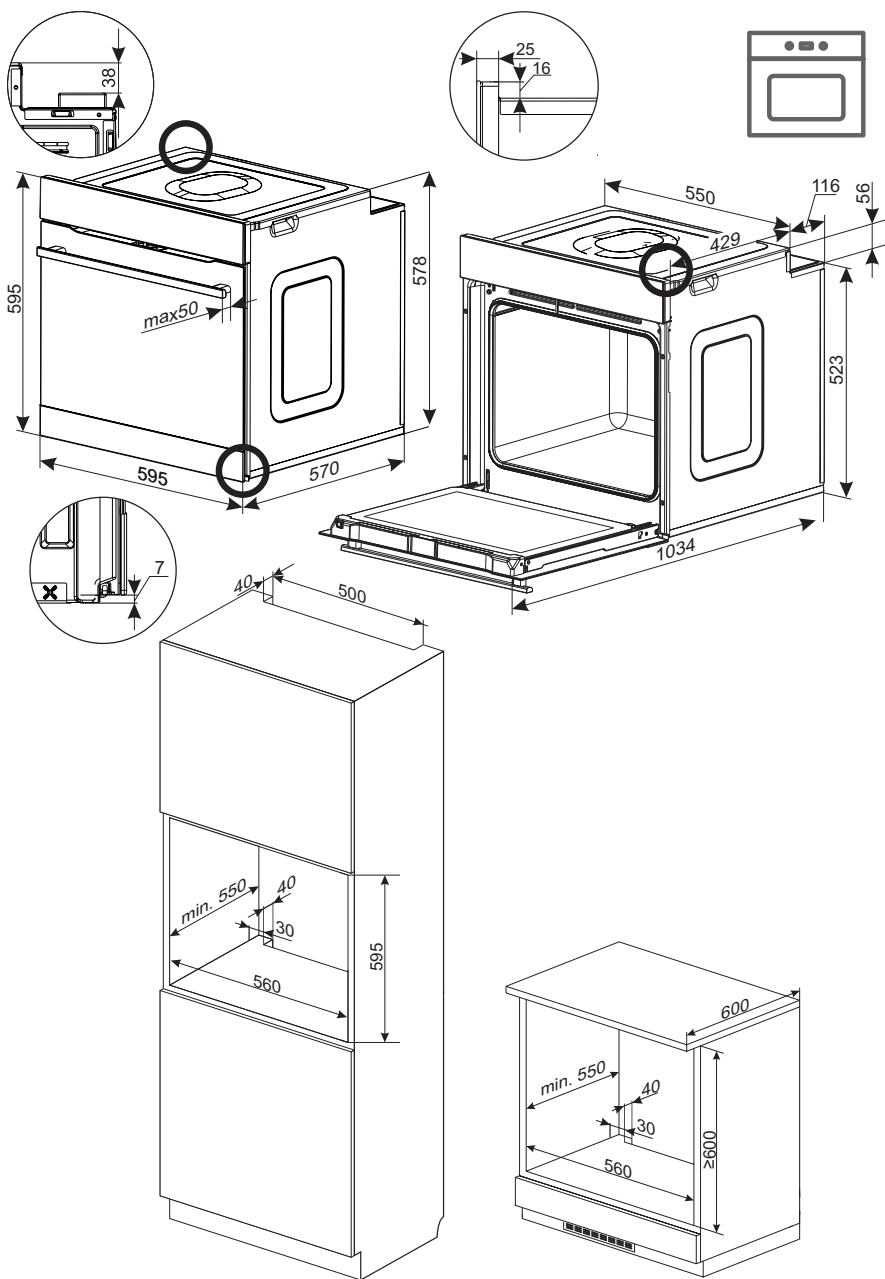
Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V~50Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
 - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
 - die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
 - der Stecker leicht zugänglich ist.

Wichtig!

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

INSTALLATION



BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

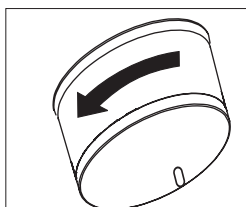
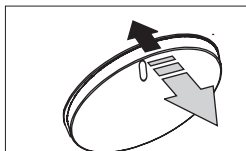
Ausbrennen des Backraums

- Schalten Sie die Raumlüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position  oder  (eine genaue Beschreibung dieser Funktionen finden Sie weiter unten in dieser Anleitung).

Drehen Sie den Temperaturschalter des Backofens auf 250°C. Der Backofen sollte über 30 Minuten in Betrieb bleiben, während dieser Zeit entwickelt er einen Geruch, der aber nur zu Beginn auftritt und mit der Zeit verschwindet. Diese Erscheinung ist normal und wird als Ausbrennen des Backofens bezeichnet.

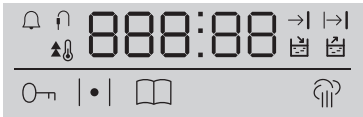
Versteckte Schalter

Die Drehschalter für die Funktionswahl und die Änderung der Backofeneinstellungen sind in der Frontplatte versenkt. Um Funktionen und/oder Parameter einzustellen, drücken Sie leicht auf den Schalter und lassen Sie dann wieder los. Der Drehschalter springt aus dem Bedienfeld hervor. Jetzt können Sie die gewünschte Funktion und/oder die Parameter einstellen.



BEDIENUNG

Elektronisches Programmierer



Der Programmierer verfügt über eine LED-Anzeige und 5 Tastsensoren:

Sensor	Beschreibung
	Einstellen der Uhr
	Einstellung der Temperatur
	Voreingestellte Programme
	Beleuchtung
	Dampfgarprogramme

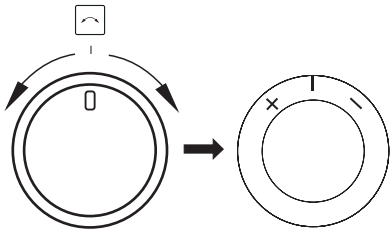
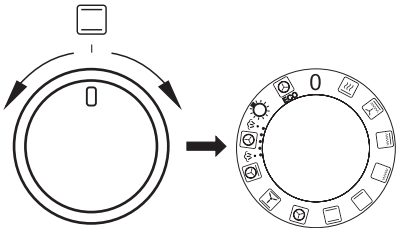
Einstellschalter +/-

Der Einstellschalter +/- ist kein Drehschalter, sondern ein Wippschalter. Er dient zum Einstellen der Betriebsparameter wie der Temperatur und der Zeit. Indem Sie den Schalter nach recht, können Sie den Wert des betreffenden Parameters erhöhen. Indem Sie ihn auf die andere Seite kippen, können Sie den Parameterwert verringern. Mit diesem Schalter können Sie die Temperatur, die Zeit und auch die aktuelle Uhrzeit in der Anzeige einstellen. Wenn Sie den Einstellschalter in der gekippten Position halten, ändert sich der Parameterwert schneller.

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

Funktionswahlschalter

Der Backofen kann mit der unteren Heizspirale, mit der oberen Heizspirale, mit der Umluftheizung oder mit dem Grill beheizt werden. Die gewünschte Funktion wird mit dem Funktionswahlschalter gewählt. Die untenstehende Zeichnung zeigt die Funktionen auf dem Drehschalter (in entsprechender Reihenfolge):



BEDIENUNG

Bereich der Aktivitäten der Funktionen

-  Bratenthermometer angeschlossen
-  Symbol der Aktivität der Schnellaufheizung
-  Timer aktiv
-  Betriebsdauer
-  Betriebsende
-  Kindersicherung aktiv
-  Vorheizen des Backofens
-  Voreingestelltes Programm aktiv
-  Dampfgarprogramm aktiv
-  Symbol Wasserbehälter füllen
-  Symbol Wasserbehälter leeren

* Verfügbarkeit je nach Modell

Anschließen an den Netzstrom

Nach dem Anschließen an den Netzstrom (oder bei Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall) schaltet der Backofen auf die Funktion zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit, im Display blinkt **00:00**. Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.

Hinweis! Bei einem Stromausfall werden alle eingegebenen Parameter, wie Betriebszeit, Temperatur und Funktion, gelöscht. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen sie erneut eingegeben werden. Sollte die pyrolytische Reinigung unterbrochen werden (oder die Tür ist aus einem anderen Grund gesperrt), erfolgt vor der Einstellung der Uhrzeit das Auskühlen des Backofens und die Tür wird geöffnet.

Helligkeit des Displays

Die Helligkeit der LED-Anzeige variiert je

nach Tageszeit, in der Zeit von 22:00 bis 6:00 Uhr ist das Display weniger hell als von 6:00 bis 22:00 Uhr. Auch im Standby ist die Helligkeit geringer als im Aktivmodus. Die Helligkeit und die Zeiten mit geringerer Leuchtstärke können nicht geändert werden.

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach dem Anschließen an den Netzstrom blinken in der Anzeige die Stundenziffern **00:00**. Um die aktuelle Uhrzeit einzustellen, bewegen Sie den Einstellschalter +/- in einer beliebigen Richtung und stellen Sie den richtigen Stundenwert ein. Berühren Sie dann den Sensor  und geben Sie mit dem Schalter +/- den richtigen Minutenwert ein. Um die aktuelle Uhrzeit zu bestätigen, drücken Sie den Sensor .

Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern, drücken und halten Sie im Standby den Sensor  - die Ziffern beginnen zu blinken. Verfahren Sie dann zum Einstellen der Uhrzeit genau wie bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts.

Beleuchtung

Jedes Mal, wenn die Tür geöffnet wird, geht das Licht im Backofen an. Auch wenn der Backofen in Betrieb ist, ist die Beleuchtung im Garraum eingeschaltet. Nur im Standby schaltet sich die Beleuchtung aus. Wenn die Backofentür über längere Zeit offen bleibt, schaltet sich die Beleuchtung nach etwa 10 Minuten automatisch aus. Der Sensor  funktioniert unabhängig von sonstigen Funktionen und durch Drücken dieses Sensors werden sonstige Funktionen und Einstellungen nicht beeinträchtigt. Der Sensor  funktioniert nicht im Standby-Modus. Nach dem Drücken des Sensors geht die Beleuchtung im Backofen für 30 Sekunden an.  Durch fortgesetztes Drücken des Sensors  während des aktiven Programms wird die ständige Beleuchtung eingeschaltet; das Ausschalten erfolgt durch erneutes fortgesetztes Drücken des Sen-

BEDIENUNG

sors  oder nach Ende der Heizfunktion (des voreingestellten Programms). Die Beleuchtung kann jederzeit durch Drücken des Sensors  ausgeschaltet werden.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse funktioniert unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Stand des Programmierers. Der Kühlmotor schaltet sich automatisch ein, wenn die Temperatur im Backraum 50°C übersteigt. Unterhalb dieser Temperatur schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus.

Vorheizen des Backofens (Symbol des Thermostats)

Das Symbol  bedeutet, dass sich mindestens eines der Heizelemente im Backofen erhitzt. Das Symbol erlischt, wenn die eingestellte Backofentemperatur erreicht ist. Danach geht das Symbol von Zeit zu Zeit an und wieder aus. Dadurch wird das Halten der eingestellten Temperatur signalisiert. Wenn Sie die eingestellte Temperatur

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

Standby-Modus

Auch Bereitschaftsmodus genannt. In diesem Modus wird im Display nur die aktuelle Uhrzeit angezeigt und das Display ist nicht so hell wie wenn der Backofen in Betrieb ist.

Aktivmodus.

Der Aktivmodus bedeutet, dass die mit dem Funktionswahlschalter gewählte Funktion läuft. Im Fall zusätzlicher Optionen, wie das verzögerte Ausschalten oder Einschalten des Backofen oder auch die Reinigung, geht der Backofen nach Abschluss des Programms automatisch in den Standby-Modus, auch wenn der Funktionswahlschalter nicht auf „0“ gestellt wurde.

Backofenfunktionen

Stellen Sie den Drehschalter im Standby-Modus auf eine der in der untenstehenden Tabelle beschriebenen Funktionen. Wählen Sie dann mit dem Einstellschalter +/- die richtige Temperatur. Wenn Sie die Temperatur nicht einstellen, beginnt das Backprogramm mit einem voreingestellten Wert. Bestätigen Sie die Temperatur mit dem Sensor  oder warten Sie einige Sekunden bis der sich der Backofen automatisch in Betrieb setzt. Die Backofentür muss dabei geschlossen sein.

Beschreibung der Funktion		Ablauf							Temperatur [°C]		Voreingestellte Temperatur [°C]
		Licht	Oberhitze	Grill	Lüfter-Heizelement	Unterhitze	Umluftgebläse	Heizelement S	min.	max.	
 Eco	ECO				√		√		30	280	170
	Beleuchtung	√							-	-	-

BEDIENUNG

	Umlufthitze (Soft-Steam)	✓			✓		✓	✓	30	280	170
	Pizza	✓			✓	✓	✓		30	280	220
	Kuchen	✓	✓			✓	✓		30	280	170
	Heißluft	✓			✓		✓		30	280	170
	Konventionell	✓	✓			✓			30	280	180
	Anbraten	✓				✓			30	240	200
	Grill	✓		✓					30	280	220
	Super Grill	✓	✓	✓					30	280	220
	Turbo Grill	✓	✓	✓			✓		30	280	190
	Schnellaufheizung	✓		✓	✓		✓		30	280	170
0	Backofen ist ausgeschaltet										

Während der Backofen in Betrieb ist

- Sie können die aktive Funktion mit dem Funktionswahlschalter ändern (Hinweis: Die für das vorhergehende Programm gewählte Temperatur wird beibehalten. Um die Temperatur zu ändern, drücken und halten Sie den Sensor  und ändern Sie dann die Temperatur mit dem Einstellschalter +/- . Bestätigen Sie die neue Temperatur mit dem Sensor  oder warten Sie einige Sekunden, bis die neue Temperatur automatisch bestätigt wird.
- Sie können zum Standby-Modus übergehen, indem Sie den Funktionswahlschalter auf „0“ stellen.
- Sie können die Temperatur ändern, indem Sie den Sensor  drücken und halten und dann mit dem Einstellschalter +/- die Temperatur neu einstellen. Bestätigen Sie die neue Temperatur mit dem Sensor  oder warten Sie einige Sekunden, bis die neue Temperatur automatisch bestätigt wird.
- Sie können die Kindersicherung aktivieren

- Sie können die OpenUp!-Funktion aktivieren (automatische Türöffnung)
- Sie können zusätzliche Funktionen wie das verzögerte Ausschalten oder Einschalten des Backofens aktivieren.

Kindersicherung

Drücken Sie zu einem beliebigen Zeitpunkt 3 Sekunden lang den Sensor , um die Kindersicherung einzuschalten, und in der Anzeige erscheint das Symbol . Bei dem Versuch, die Funktion einzuschalten, erscheint in der Anzeige  und es erklingt ein Signalton. Um die Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie 3 Sekunden lang den Sensor , das Symbol  in der Anzeige erlischt.

Timer

Drücken Sie, im Aktivmodus oder im Standby den Sensor , bis im Display  erscheint und das Symbol  zu blinken beginnt. Jetzt können Sie:

BEDIENUNG

- Mit dem Einstellschalter +/- den Timer programmieren (im Uhrzeigersinn) und dann mit dem Sensor  bestätigen.
- Mit dem Einstellschalter +/- die Timer-einstellung korrigieren (in beiden Richtungen). Bestätigen Sie die Korrektur mit dem Sensor .
- Mit dem Einstellschalter +/- den Timer ausschalten, indem Sie ihn auf  stellen. Bestätigen Sie dies mit dem Sensor .

Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch den Timer nicht unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor ausschalten. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Minuten.

Prüfung und Änderung der Einstellungen während der Backofen in Betrieb ist

Um die Temperatur im Backraum zu überprüfen, während der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie einmal den Sensor . Drücken Sie nochmals den Sensor , um die eingestellte Temperatur zu prüfen. Drücken Sie den Sensor ein weiteres Mal, um zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurückzukehren.

Um die Temperatur zu ändern, während der Backofen in Betrieb ist, drücken und halten Sie den Sensor , bis im Display die gegenwärtig eingestellte Temperatur erscheint. Diese können Sie dann mit dem Einstellschalter +/- ändern. Bestätigen Sie die neue Temperatur mit dem Sensor . Bis Sie die neue Temperatur bestätigen, bleibt der Backofen auf der vorher eingestellten Temperatur.

Mit dem Funktionswahlschalter können Sie die Funktion auch ändern, während der Backofen in Betrieb ist. Nach der Bestätigung der neuen Funktion erscheint im Display die Temperatur (die Temperatur ist für die jeweilige Funktion nicht voreingestellt, sie wird nur von früheren Einstellungen übernommen. Um Sie zu ändern, drücken und halten Sie den

Sensor  und programmieren Sie mit dem Einstellschalter +/- die neue Temperatur. Nach der Bestätigung mit dem Sensor , setzt sich der Backofen mit den neuen Einstellungen in Betrieb.

Ausschalten einer Funktion

Um eine Funktion auszuschalten, stellen Sie den Funktionswahlschalter auf „0“. Voreingestellte Funktionen laufen unbefristet und die selbsttätige Ausschaltung des Backofens ist nur möglich, indem man die Funktion für das verzögerte Ausschalten und Einschalten des Backofens aktiviert. Eine Ausnahme bildet die Funktion der pyrolytischen Reinigung.

Verzögertes Ausschalten des Backofens (halbautomatischer Betrieb)

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

- Mit dem Einstellschalter +/- die Ausschaltzeit des Backofens einstellen (im Uhrzeigersinn) und dann mit dem Sensor  bestätigen.
- Mit dem Einstellschalter +/- die Ausschaltzeit korrigieren (in beiden Richtungen). Bestätigen Sie die Korrektur mit dem Sensor .
- Die Ausschaltverzögerung ausschalten, indem Sie mit dem Einstellschalter +/- den Wert  eingeben und mit  bestätigen.

BEDIENUNG

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

Verzögertes Einschalten des Backofens (automatischer Betrieb)

Verzögertes Einschalten des Backofens bedeutet, dass sich der Backofen um eine bestimmte Zeit automatisch einschaltet und nach einer bestimmten Betriebsdauer automatisch wieder abschaltet. Das Einschalten des Backofens kann um eine Zeit von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten verzögert werden und die Betriebsdauer kann von 1 Minute bis 10 Stunden betragen. Um die Einschaltverzögerung zu aktivieren, müssen Sie zunächst die Ausschaltverzögerung einstellen. Drücken und halten Sie dann nochmals den Sensor , bis im Display das Symbol für den Timer  zu blinken beginnt. Drücken Sie zweimal den Sensor , bis im Display das Symbol  blinkt, jetzt können Sie:

Mit dem Einstellschalter +/- die genaue Ausschaltzeit des Backofens einstellen (im Uhrzeigersinn) und dann mit dem Sensor  bestätigen.

Mit dem Einstellschalter +/- die Einschaltzeit des Backofen korrigieren (in beiden Richtungen). Bestätigen Sie die Korrektur mit dem Sensor .

Mit dem Einstellschalter +/- die verzögerte Einschaltzeit des Backofens ausschalten, indem Sie den Wert :00 einstellen und mit  bestätigen.

Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch die Einschaltverzögerung unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor oder durch Öffnen der Backofentür ausschalten. Nach

dem Ausschalten des Signaltons geht das Gerät in den Standby über.

Bratenthermometer

Das Bratenthermometer können Sie jederzeit, sowohl im Standby als auch bei Betrieb des Backofens, anschließen. Wenn das Bratenthermometer angeschlossen ist, erscheinen im Display zwei Temperaturen. Der linke Wert ist die aktuelle Temperatur des Bratenthermometers und der rechte Wert ist die gewünschte Temperatur. Nach dem Anschließen blinkt der gewünschte Wert und Sie können die Temperatur mit dem Einstellschalter +/- ändern. Die Bestätigung erfolgt automatisch nach 5 Sekunden oder indem Sie den Sensor  drücken. Wenn das Bratenthermometer angeschlossen ist, geht das Gerät nach Erreichen der gewünschten Temperatur automatisch in Standby und es erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton mit einem beliebigen Sensor ausschalten oder die gewünschte Temperatur mit dem Einstellschalter +/- ändern, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie das Bratenthermometer während einer Funktion ausschalten, geht das Gerät in den Standby-Modus über.

Hinweis: Wenn das Bratenthermometer ist Betrieb ist, ist das verzögerte Ausschalten des Backofens (halbautomatischer Betrieb) und das verzögerte Einschalten des Backofens (automatischer Betrieb) nicht verfügbar. Wenn eine der Betriebsarten vorher aktiv war, wird durch das Einschalten des Bratenthermometers die Zeiteinstellung gelöscht. Das Anschließen des Bratenthermometers hat keinen Einfluss auf die eingestellte Backraumtemperatur und die eingestellte Funktion.

* je nach Modell

BEDIENUNG

Voreingestellte Programme

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

Drücken und halten Sie, während der Backofen im Standby ist und der Funktionswahlschalter auf „0“ steht, den Sensor , bis sich das Wahlmenü für voreingestellte Programme einschaltet - im Display erscheint ein als „P01“ gekennzeichnetes Programm. Wählen Sie mit dem Einstellschalter +/- das gewünschte vordefinierte Programm aus der untenstehenden Liste. Nach ein paar Sekunden beginnt die Nummer der Funktion „P01:06“ neben der Programmbezeichnung zu blinken. Stellen Sie sie mit dem Funktionswahlschalter ein. Dann erlischt die Funktionsnummer und kurz darauf setzt sich der Backofen in Betrieb.

BEDIENUNG

Nr.	Bezeichnung des Gerichts	Kategorie	Heizprogramm (Temperatur und Zeit)
1	Altpolnisches Hefebrötchen (S)*	Brot	200 °C Umluft – 20 Min.
2	Salzige Frühstücksmuffins mit pochier-tem Ei und Sauce Hollandaise (S)	Brot	200 °C Umluft – 15 Min.
3	Sesam-Brioche mit Quark und Radies-chen (S)	Brot	200 °C Ober- und Unterhitze – 20 Min.
4	Zimtschnecken (S)	Dessert	180 °C Umluft 15-20 Min.
5	Hefengebäck mit Quark (S)	Dessert	160 °C Ober- und Unterhitze 20 Min.
6	Windbeutel mit Vanillecreme (S)	Dessert	190 °C Ober- und Unterhitze 20-25 Min.
7	Überbackener Brokkoli mit Mandeln und Gorgonzola (S)	Gemüse	160 °C Umluft – 10 Min.
8	Mediterraner Auflauf mit Petersilien-Thymianpesto (S)	Gemüse	150 °C Umluft – 45 Min.
9	Mit Ziegenkäse gefüllte Kartoffeln mit Zwiebelkonfitüre (S)	Gemüse	160 °C Umluft – 180°C 30 Min.
10	Gefülltes Hähnchen mit Süßkartoffeln und getrockneten Aprikosen (S)	Hauptspeise	150 °C Umluft 80-90 Min.
11	Schweinefleischspieße mit geräuchertem Speck und Zwiebeln (S)	Hauptspeisen	180 °C Umluft – 70 Min.
12	Tschechischer Schweinebraten mit Knö-deln und Zwiebelsauce (S)	Hauptspeise	Grill /230 °C – 30 Min. und Umluft 90 Min.
13	Gebrautes Putenfleisch in Blätterteig mit Spinat und Béchamel (S)	Hauptspeise	200 °C Umluft 35-40 Min.
14	Gebackene Pilz-Lauch-Tarte mit Mürbe-teig (S)	Vegetarische Hauptspeise	180 °C Umluft – 40 Min.
15	Vegetarische Kohlrouladen gefüllt mit Kichererbsen und Gemüse, Tomatensau-ce (S)	Vegetarische Hauptspeise	Umluft 40 Min.: 30 Min., plus 10 Min. bei 180 °C
16	Teig gehen lassen, Gärung	Teig gehen las-sen, Gärung	30 °C Ober- und Unterhitze – 20 Min.
17	Trocknen	Trocknen	50 °C Umluft – 300 Min.
18	Pommes frites und hausgemachtes Frikassee	Pommes frites	220 °C Ober- und Unterhitze + Schnellaufheizung – 20 Min.
19	Fertiggerichte – vegetarische Frikadellen, Fischstäbchen, Falafel, Burger	Aufwärmen	230 °C Umluft + Schnellaufhei-zung – 10 Min.
20	Entkalkung	Entkalkung	100 °C Umluft – 15 Min.

*(S) - Dampfprogramm im Bereitschaftsmodus.

Wichtig: Stellen Sie die Speisen erst in den Ofen, wenn der Ofen die gewünschte Tempe-ratur erreicht hat. Die Dauer des Programms wird ab dem Öffnen der Tür gezählt, wenn die Lebensmittel in den Ofen gestellt werden.

BEDIENUNG

Hinweis: Beim Einstellen der Heizfunktion kann der Drehschalter nicht auf die Aus-Position „0“ gestellt werden.

Sie können jedes vordefinierte Programm beliebig modifizieren, d. h. sie können die Temperatur oder die Garzeit des Backofens ändern. Befolgen Sie dabei die entsprechenden Punkte in der Anleitung („Prüfung und Änderung der Einstellungen während der Backofen in Betrieb ist“ sowie „Verzögertes Ausschalten des Backofens“). Nach der Eingabe der Änderungen ist das Programm kein „voreingestelltes Programm“ mehr. Die eingegebenen Änderungen sind jedoch nur für einen Garvorgang aktiv und ändern nicht die Parameter des vordefinierten Programms beim nächsten Einschalten.

Hinweis: Um ein voreingestelltes Programm zu annullieren gleich nachdem es mit dem Sensor  gewählt wurde, müssen Sie die betreffende Funktion mit dem Funktionswahlschalter einstellen und der Backofen muss den Garvorgang beginnen, zumindest für einige Sekunden. Wenn das Symbol  erscheint, können Sie den Backofen ausschalten, indem Sie Funktionswahlschalter auf „0“ stellen.

Wenn bei Beginn eines Garvorgang mit einem voreingestellten Programm das Braten-thermometer noch angeschlossen ist, erklingt ein Signalton, der darauf hinweist, dass das Braten-thermometer abgeschaltet werden muss. Sobald das Braten-thermometer abgeschaltet und die Backofentür geschlossen ist, setzt sich der Backofen in Betrieb.

Voreingestellte Programme mit Schnellaufheizung

Bei bestimmten Programmen muss der Backofen schnell auf eine bestimmte Temperatur vorgeheizt werden. Nach Wahl eines der voreingestellten Programme mit Schnellaufheizung erscheint in der Anzeige zusätzlich das Symbol für die Schnellaufheizung .

Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Symbol blinkt . Öffnen Sie die Tür – das Symbol  erlischt. Stellen Sie das Essen in den Backofen und schließen Sie die Tür. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Backofenfunktion aus der Tabelle der voreingestellten Programme ein.

Achtung: Modifizieren Sie ein voreingestelltes Programm nicht während die Schnellaufheizung des Backofens läuft. Durch die Einführung von Änderungen würde das voreingestellte Programm gelöscht und der Garvorgang mit den eingestellten Funktionen, Zeiten und Temperaturen abgebrochen.

Bei Programmen, bei denen die Heizfunktion geändert wird, müssen Sie die Position des Funktionswahlschalters entsprechend der Tabelle der voreingestellten Programme ändern.

Ende eines voreingestellten Programms

Genau wie beim verzögerten Ausschalten des Backofens gibt das Gerät am Ende eines voreingestellten Programms einen Signalton.

Dampfgarprogramme

Die Bedienung der Dampfgarprogramme ist ähnlich wie bei den voreingestellten Programmen. Voreingestellte Programme, bei denen zusätzlich die Dampffunktion aktiviert werden kann, sind mit einem blinkenden Symbol  gekennzeichnet. Nachdem Sie ein Dampfgarprogramm gestartet haben, können Sie die Dauer des Programms und die Temperatur ändern – die niedrigste Temperatureinstellung beträgt 150°C, aber die Funktion kann nicht geändert werden. Programme mit Dampffunktion können auch als Standardprogramme verwendet werden. In diesem Fall entfällt das Befüllen mit Wasser und der Dampfgenerator läuft nicht (halten Sie den Dampfsensor zu Beginn des Programms nicht für 3 Sekunden gedrückt). In der Liste der voreingestellten Programme sind die Dampfgarprogramme mit einem

BEDIENUNG

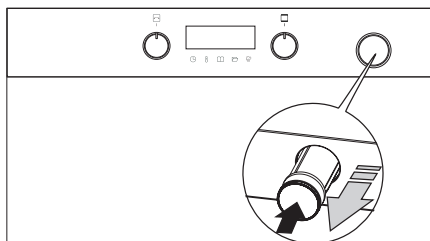
zusätzlichen „S“ am Ende der Speisenbezeichnung markiert. Wenn ein Dampfgarprogramm angezeigt wird, blinkt zusätzlich zum Symbol für das voreingestellte Programm das Symbol für das Dampfgarprogramm . Verwenden Sie den Einstellknopf, um ein voreingestelltes Programm zwischen P01 und P19 auszuwählen. Die Liste der voreingestellten Programme wird zusammen mit der Liste der voreingestellten Programme, für die die Zuschaltung der Dampffunktion nicht möglich ist, angezeigt.

Um ein Dampfgarprogramm einzuschalten, müssen Sie ein voreingestelltes Programm wählen, für das die Dampffunktion verfügbar ist (das blinkende Symbol  zeigt an, dass es sich um ein Dampfgarprogramm handelt). Halten Sie anschließend den Sensor  3 Sekunden lang gedrückt. Wenn der Sensor  gedrückt wird, schaltet das Steuerelement das Dampfgarprogramm ein, das genau wie das entsprechende voreingestellte Programm funktioniert, nur mit zusätzlicher Dampffunktion.

Wenn Sie ein voreingestelltes Programm gewählt haben (für das die zusätzliche Dampffunktion verfügbar ist), ohne die zusätzliche Dampffunktion eingeschaltet zu haben, können Sie die zusätzliche Dampffunktion noch während des voreingestellten Programms aktivieren, indem Sie den Sensor  zum Einschalten der zusätzlichen Dampffunktion 3 Sekunden lang drücken. Wenn Sie den Sensor  drücken, startet das Steuerelement die Befüllung der Wasserbehälter. Sobald die Befüllung der Wasserbehälter abgeschlossen ist, wird das voreingestellte Programm fortgesetzt (mit eingeschalteter zusätzlicher Dampffunktion). Wenn sich das voreingestellte Programm bereits in einer Phase befindet, in der keine „Dampfzuschaltung“ mehr zu erwarten ist, wird die Möglichkeit der Aktivierung der zusätzlichen Dampffunktion blockiert (in diesem Fall wird bei Drücken des Sensors

 ein Fehlersignal ausgelöst).

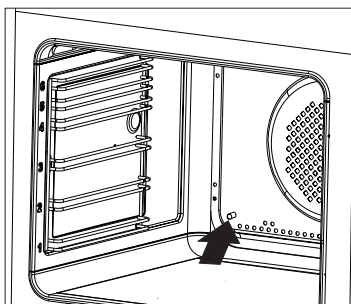
Um ein Dampfgarprogramm starten zu können, müssen Sie, nachdem Sie den Sensor  3 Sekunden lang gedrückt haben, Wasser einfüllen. Im Bedienfeld befindet sich ein ausziehbarer Behälter. Drücken Sie auf den Behälter und ziehen Sie ihn dann nach vorne heraus.



Füllen Sie ca. 0,5 l Wasser in den Behälter. Sie werden durch das angezeigte Symbol  darüber informiert, dass Wasser eingefüllt werden muss, und das Programm wartet darauf, dass Wasser eingefüllt und der Sensor  gedrückt wird. Durch Drücken des Sensors  (zur Bestätigung, dass die Behälter mit Wasser gefüllt sind) wird das Dampfgarprogramm gestartet.

Die Wassermenge im Behälter sollte für ein typisches Dampfgarprogramm ausreichend sein. Wenn jedoch während des Programms festgestellt wird, dass nicht genügend Wasser vorhanden ist, wird das Programm ohne weitere Dampfzyklen fortgesetzt.

Stellen Sie den Funktionsknopf am Ende des Dampfgarprogramms auf die Position „0“. Der Backofen wechselt nicht in den Standby-Modus, sondern es wird eine Meldung zum Entleeren des Wasserbehälters angezeigt. In der Anzeige erscheint das Symbol „Wasserbehälter leeren“ . Wenn Sie den Sensor  drücken, wird das Wasser aus dem Dampferzeuger und aus dem Behälter durch die Öffnung in den Garraum entleert.



Das Wasser kann auch entleert werden, indem Sie gleichzeitig die Sensoren und drücken. Stellen Sie in diesem Fall den Funktionsknopf ebenfalls auf die Position „0“. Nachdem das Wasser abgelassen wurde, schaltet der Backofen in den Standby-Modus. Wischen Sie nach Ende des Dampfgarprogramms die Innenseite des Garraums mit einem trockenen Tuch ab, um Wasserrückstände zu entfernen.

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

HINWEIS: Verbrennungsgefahr! Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf entweichen. Während oder nach dem Garvorgang die Backofentür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Backofentür beugen. Beachten Sie, dass der Dampf je nach Temperatur unsichtbar sein kann.

Entkalkung des Dampfsystems

Nach mehreren Garvorgängen mit Dampfprogrammen zeigt das Display des Programmiers die blinkende Meldung P20d an und die Symbole und blinken. Diese Meldung teilt dem Benutzer mit, dass der Entkalkungsprozess des Systems durchgeführt werden muss. Wählen Sie aus der Liste der voreingestellten Programme das Programm P20d aus und führen Sie die Entkalkung durch. Sie können die Entkalkung durch Drücken des Sensors zweimal aufschieben. Nach-

dem das Entkalken zweimal aufgeschoben wurde, kann nach dem zuletzt durchgeführten Dampfgarprogramm kein weiteres Dampfgarprogramm mehr durchgeführt werden.

Die Anleitung zum Entkalken folgt weiter unten.

- Halten Sie den Sensor gedrückt, stellen Sie dann mit dem +/--Regler das Entkalkungsprogramm ein und bestätigen Sie mit den Sensor .
- Wenn das Symbol erscheint, bereiten Sie ein Lösung im Verhältnis von 450 ml Wasser + 50 ml flüssiger Entalker vor, gießen Sie sie in das Schubladenfach und bestätigen Sie mit Sensor .
- Neben der Programmnummer beginnt die Funktionsnummer „03“ zu blinken; stellen Sie sie mit dem Funktionsschalter ein.
- Die Symbole , und , die den Start des Entkalkungsprogramms anzeigen, leuchten auf.

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

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

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

Füllen Sie anschließend 0,5 l Wasser in den ausziehbaren Behälter des Backofens und bestätigen Sie mit der -Sensortaste die Fortsetzung des Programms (Spülen). Die Symbole , und leuchten durchgehend und die Meldung P10S blinkt. Ein Signalton und das blinkende Symbol zeigen an, dass die Lösung aus dem System entfernt werden muss:

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Wasserablauf.

BEDIENUNG

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

Ende der Entkalkung - die Symbole  und  blinken. Wenn Sie die Taste  drücken, wird das Programm beendet. Es erscheint die Meldung „End0“.

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

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

Wenn das Problem nicht behoben wurde, die Entkalkung wiederholen.

WICHTIG: Wenn Sie bereits früher feststellen, dass nach Abschluss eines Dampfgarprogramms Kalksteinrückstände austreten, wählen Sie das Programm P20d aus der Liste und führen Sie gemäß der Anleitung eine Entkalkung durch.

Wenn Sie Wasser in den ausziehbaren Behälter gegossen haben, aber kein Dampfgarprogramm verwenden wollen, können Sie durch Drücken der Sensoren  und  das Wasser aus dem System ablassen.

Backofentür

Während der Backofen in Betrieb ist, sollte die Tür geschlossen bleiben. Durch das Öffnen der Tür wird die aktive Funktion unterbrochen. Wenn die Tür länger als 30 Sekunden offen bleibt, erklingt ein Signalton, der darauf hinweist, dass die Tür geschlossen werden muss. Sie können das Signal durch Drücken eines beliebigen Sensors oder durch Schließen der Tür ausschalten. Bleibt die Tür für weniger als 10 Minuten offen,

hat dies keinen Einfluss auf das aktive Programm und die Einstellungen. Nach dieser Zeit geht der Backofen aus Sicherheitsgründen in den Standby-Modus über (alle Einstellungen werden gelöscht).

Begrenzung der Betriebsdauer des Backofens

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

Schnellaufheizung des Backofens

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

Soft Steam-Funktion

Ihr Backofen verfügt über eine Soft Steam-Funktion . Zu Beginn des Garvorgangs wird Dampf erzeugt, der das Garen bestimmter Speisen im Backofen positiv beeinflusst. Im Boden des Backraums befindet sich eine Vertiefung, in die Sie noch vor dem Vorheizen des Backofens und bevor Sie das Essen hineinstellen 150 ml klares Wasser geben müssen. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Funktion Soft Steam und wählen Sie anhand der Anweisungen die entsprechende Temperatur. Nach etwa 5 Minuten, während der Backofen vorgeheizt wird, können Sie das Essen in den Backraum stellen und die Tür schließen.

Hinweis: Lassen Sie Wasserreste nach Ende des Backvorgangs nicht in der Vertiefung. Entfernen Sie das Wasser mit einem Tuch, sobald sich der Backofen abgekühlt hat.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

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

Braten von Fleisch

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

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Heizfunktion ECO

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

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

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

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Heißluftheizung + Ventilator)

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

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

¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen

²⁾ Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

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

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

Backen

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

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

TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

Grillen

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

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

Braten

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

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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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

Backofen

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

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

- geben Sie etwa 250 ml 6%igen Essig ohne Kräuterzusätze in die Mulde im Backraumboden,
- lassen Sie den Essig bei Zimmertemperatur 30 Minuten lang wirken, damit sich die Kalkablagerungen lösen,
- reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

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

Wichtig!

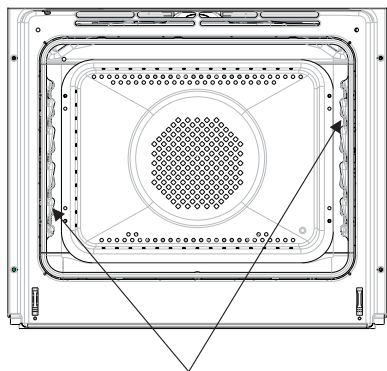
Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden.

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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Austauschen der Halogenleuchte der Backofenbeleuchtung

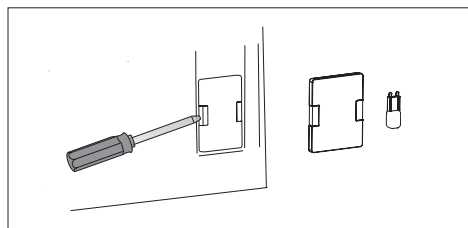
Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel der Halogenleuchte den Herd ausschalten.



Backofenbeleuchtung

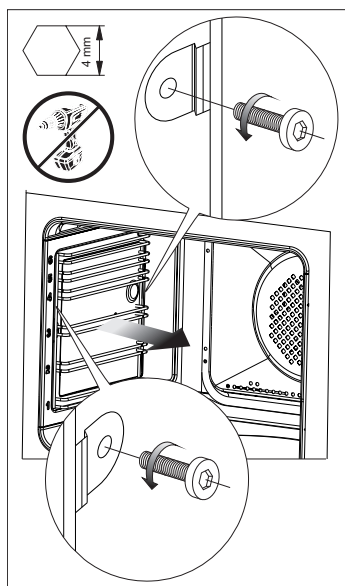
1. Die Stromzufuhr im Backofen ausschalten.
2. Die Bleche rausnehmen.
3. Ist der Backofen mit Teleskopschienen ausgestattet, sind diese rauszunehmen.
4. Die Halterung der Abdeckung mittels eines Flachsraubendrehers hochheben, abnehmen, reinigen und sorgfältig trockenreiben.
5. Die Halogenleuchte nach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

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



ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

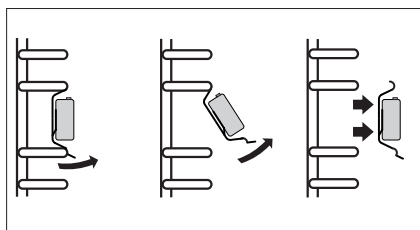
- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **D** gekennzeichnet wurden, wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese reinigen zu können, die Schrauben von den Befestigungshaltern der Blechträger mit dem Inbusschlüssel Größe 4 entfernen. Nach der Reinigung die Blechträger im Backofen wieder einsetzen. Vor dem Festschrauben prüfen, ob die Befestigungshalter sich in den Öffnungen in der Seitenwand des Backofens befinden.
- Die Backöfen verfügen über nicht rostende Auszüge, die an den Blechträgern befestigt sind. Die Auszüge sind samt Blechträgern herauszunehmen und zu waschen. Vor dem Einlegen der Bleche sind sie herauszuziehen (wenn der Backofen heiß ist, sind die Führungsschienen herausziehen, indem die hintere Kante der Bleche an den Stoßstangen im vorderen Bereich der Auszüge angesetzt wird) und anschließend mit dem Blech einschieben.



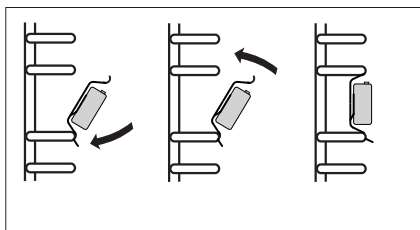
Herausnehmen der Blechträger

Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen



Herausnehmen der Teleskopschienen

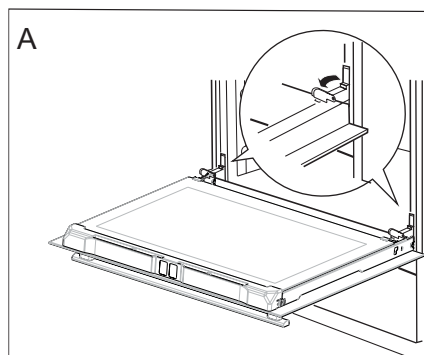


Einsetzen der Teleskopschienen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

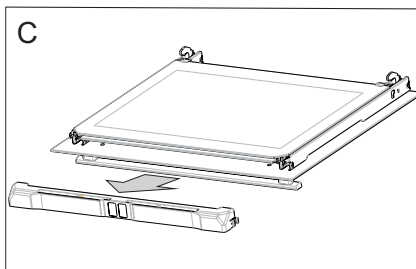
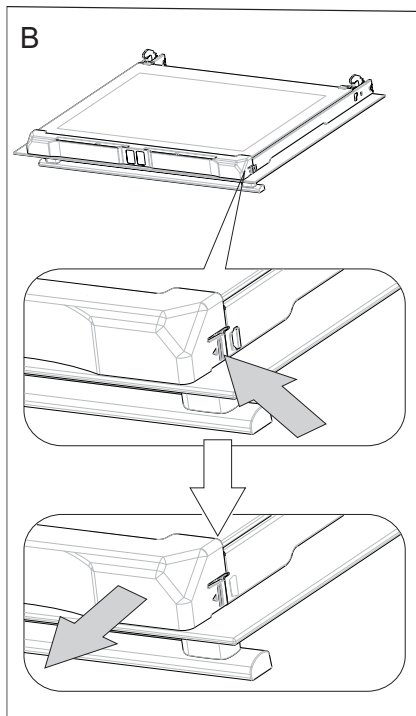
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

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



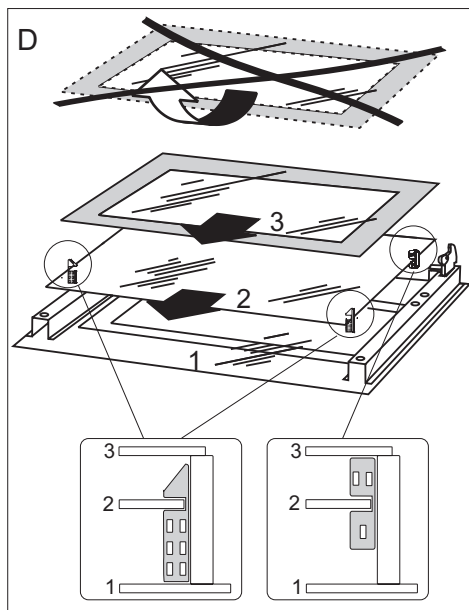
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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

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

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



Herausnahme der inneren Scheibe

LÖSUNG VON PROBLEMEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

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

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

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

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

TECHNISCHE DATEN

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

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

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

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

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

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

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

CHER(S) CLIENT(S),

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

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

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

Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible.

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

Note!

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

La four a été conçue uniquement pour un usage domestique.

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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

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

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



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

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



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

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

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

DÉBALLAGE



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

de l'environnement.

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

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

RETRAIT D'EXPLOITATION



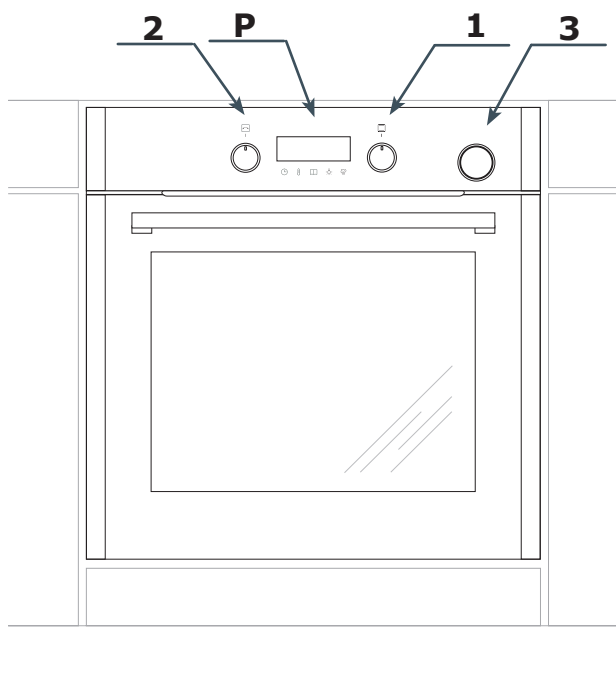
Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole

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

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

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



P Programmateur électronique

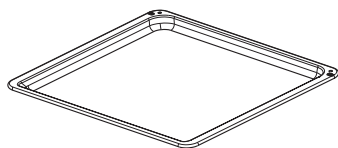
1. Manette des fonctions du four

2. Bouton de réglage +/-

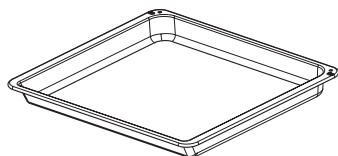
3. Récipient du tiroir à eau

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

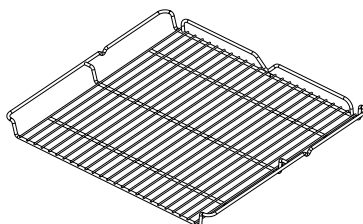
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain**



*Plat à rôtissage**

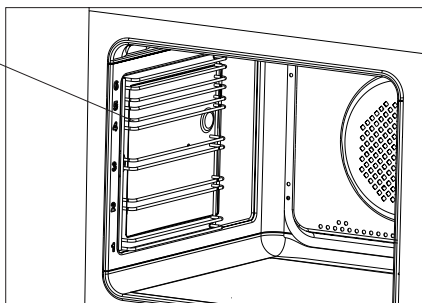


grille pour grillades
(grille à gratiner)



Thermo - sonde

Gradins fils
de la paroi latérale

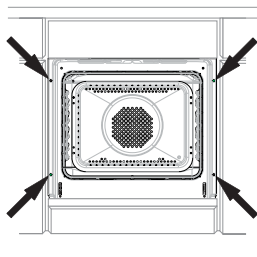


**en fonction du modèle*

INSTALLATION

Installation du four.

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



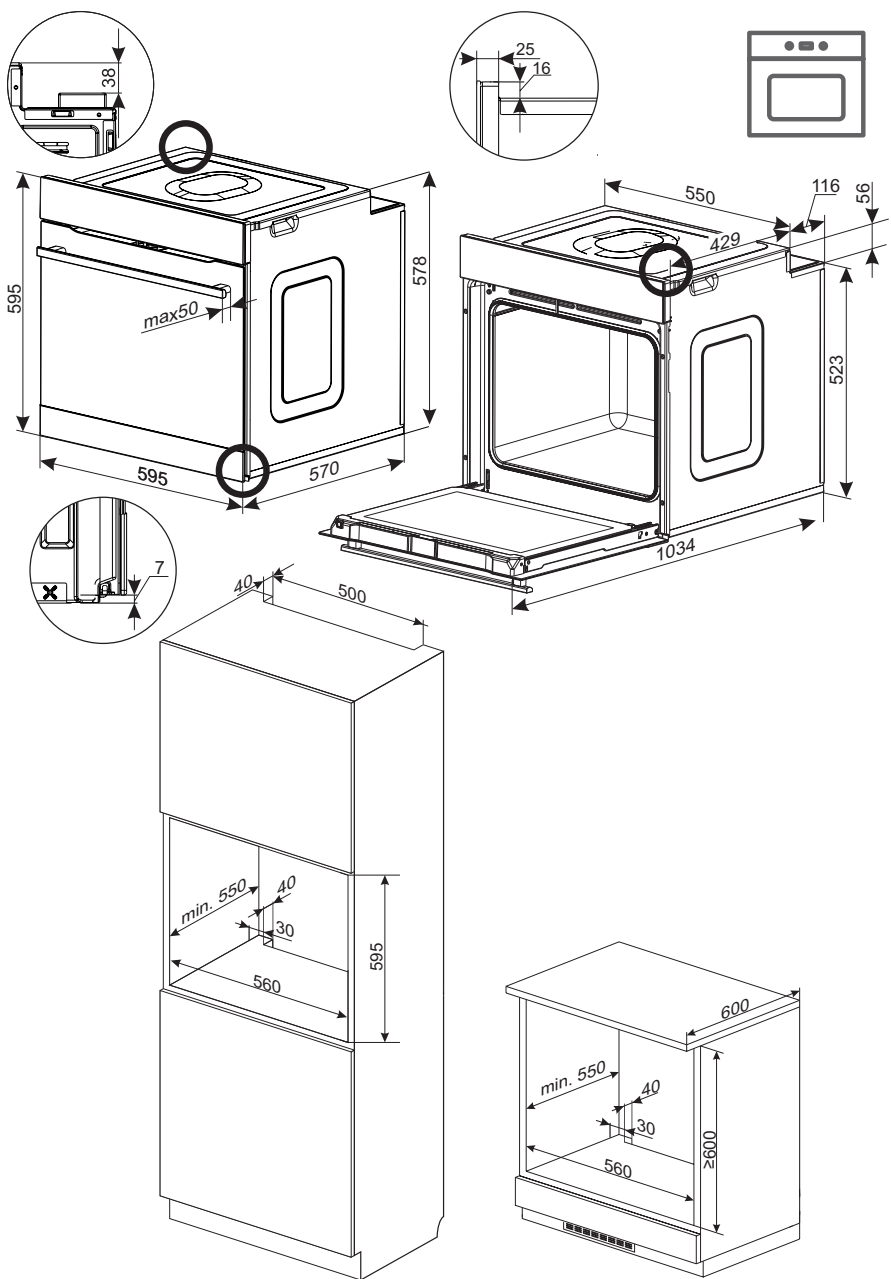
Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230V~50Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
 - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
 - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
 - la prise est facilement accessible.

Attention!

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

INSTALLATION

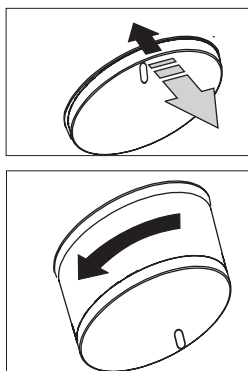


- Retirer tous les éléments d'emballage, en particulier les éléments protégeant l'intérieur du four lors du transport.
- Retirer tous les accessoires de l'intérieur du four et les nettoyer soigneusement à l'eau chaude avec du liquide vaisselle doux.
- Enlever le film de protection des rails télescopiques.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

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

Tourner le bouton de réglage de température sur 250°C. Le four doit fonctionner pendant au moins 30 minutes. Au début il dégage une odeur, qui disparaît plus tard avec son utilisation. C'est un phénomène normal, il s'agit de la première chauffe du four.

Commandes fonctions et réglage du four se trouvent dans le panneau frontal. Pour régler la fonction et / ou les paramètres, appuyer doucement sur la manette et la relâcher. La manette sort du panneau. Maintenant il est possible de régler une fonction et / ou des paramètres appropriés.





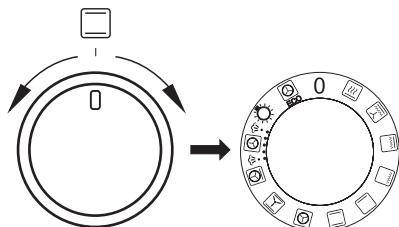
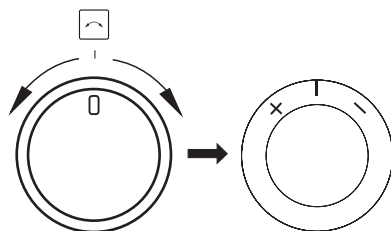
Le programmeur est équipé d'un afficheur LED et 5 senseurs tactiles:

	Réglage de l'horloge
	Réglage de la température
	Programmes prédéfinis
	Éclairage
	Programmes à vapeur

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

Le four peut être chauffé avec élément chauffant inférieur, supérieur, chaleur tournante ou grill. Sélectionner une fonction appropriée avec la manette des fonctions. La figure ci-dessous présente les fonctions (dans un ordre spécifié) sur la manette :

On ne tourne pas le bouton de réglage, mais on le tire dans les deux sens. Il sert à régler les paramètres de fonctionnement tels que la température et la durée Tirer le bouton vers la droite, pour augmenter la valeur du paramètre. Tirer dans le sens opposé pour diminuer la valeur du paramètre. Avec ce bouton il est possible de modifier les paramètres tels que la température, la durée ou l'heure actuelle sur l'afficheur. Lorsqu'on maintient le bouton en position retirée, la vitesse de modification de la valeur du paramètre est augmentée.



-  Thermosonde connectée
-  Symbole de l'activation de chauffe rapide
-  Minuteur activé
-  Durée de fonctionnement
-  Fin du travail
-  Verrouillage parental activé
-  Préchauffage du four
-  Programme prédéfini activé
-  Programme vapeur actif
-  Symbole : verser de l'eau
-  Symbole . vider

* disponible selon les modèles

Après le branchement de l'alimentation (ou au retour du courant), le four passe en mode de réglage de l'heure actuelle, sur l'afficheur clignote: **00:00**. Il est impossible d'utiliser l'appareil si l'heure n'est pas réglée.

Attention ! En cas de coupure de courant, tous les paramètres entrés, tels que la durée de fonctionnement, la température et la fonction, sont effacés. Pour continuer le fonctionnement, les ils doivent être à nouveau entrés. Si le programme de nettoyage par pyrolyse est interrompu (ou les portes sont verrouillées pour une autre raison), une procédure de refroidissement du four et d'ouverture de porte est effectuée avant le réglage de la minuterie.

Luminosité de l'afficheur LED varie en fonction de l'heure du jour, elle est inférieure entre 22h00 et 6h00. De plus, la luminosité en mode StandBy est inférieure à celle en mode actif. Il n'est pas possible de modifier la luminosité ni les heures pendant lesquelles elle est différente.

Après le branchement de l'alimentation, des heures clignotent sur l'afficheur **00:00**. Pour entrer l'heure actuelle, tourner le bouton de réglage +/- dans une direction quelconque et régler la valeur d'heures souhaitée. Ensuite toucher le senseur , et entrer la valeur de minutes appropriée avec le bouton de réglage +/- . Pour confirmer l'heure actuelle toucher le senseur .

Pour modifier l'heure actuelle, en mode StandBy toucher et maintenir le senseur , les chiffres commencent à clignoter. Procéder comme pour le réglage de l'heure après le premier démarrage de l'appareil.

Chaque ouverture de la porte du four active l'éclairage. Lorsque le four est en mode actif, l'éclairage est allumé à l'intérieur de la cavité. Cet éclairage reste désactivé uniquement en mode StandBy. Si la porte du four reste ouverte, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes environ.

La touche sensitive  fonctionne indépendamment des autres fonctions, il n'influence pas le fonctionnement des autres fonctions et réglages. La touche sensitive  ne fonctionne pas en mode veille.

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

FONCTIONNEMENT

La pression sur la touche sensitive et le maintien de la touche pressée  au cours d'un programme actif fait allumer l'éclairage en mode continu, l'extinction se fait par une nouvelle pression sur la touche et le maintien de cette touche pressée  ou à la fin de la fonction de chauffe (programme pré-réglé).

Il est possible d'éteindre la lumière à tout moment en touchant la touche sensitive .

Ventilateur

Le fonctionnement du ventilateur est indépendant des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le moteur de refroidissement est automatiquement mis en marche lorsque la température dans la cavité dépasse 50°C. En dessous de cette température, le ventilateur s'éteint automatiquement.

Préchauffage du four (symbole du thermostat)

Symbole  signifie le préchauffage d'au moins l'un des éléments chauffants dans le four. Ce symbole s'éteint lorsque la tempé-

rature dans la cavité est atteinte, ensuite il s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que la température réglée est maintenue. Si la température réglée et atteinte est diminuée, le symbole  ne s'allume que lorsque le four est refroidi en dessous de la nouvelle valeur réglée.

Mode StandBy

Autrement dit mode veille. Dans ce mode, seule l'horloge est affichée, l'intensité lumineuse est réduite par rapport au mode actif.

Mode actif

Mode d'exécution d'une fonction réglée avec la manette des fonctions. En cas d'utilisation des options supplémentaires, telles que l'arrêt/départ différé du four ou le nettoyage, une fois le fonctionnement du four terminé, le four passe automatiquement en mode veille même si la manette des fonctions n'est pas réglée à „0“.

Fonctions du four

En mode StandBy tourner la manette sur l'une des fonctions décrites dans le tableau ci-dessous. Sélectionner ensuite la température souhaitée avec le bouton de réglage +/- . Si la température n'est pas modifiée, le programme de cuisson démarre avec la valeur préprogrammée. Confirmer la température avec le senseur  ou attendre quelques secondes - le four démarre automatiquement. La porte du four doit être fermée.

Description des fonctions		Réalisation							Température [°C]		Température préprogrammée [°C]
		Eclairage	Élément chauffant supérieur	Élément chauffant grill	Élément chauffant ventilateur	Élément chauffant inférieur	Ventilateur de chaleur tournante	Élément chauffant S	min	max.	
 Eco	ECO				✓		✓		30	280	170
	Éclairage	✓							-	-	-

FONCTIONNEMENT

	Chaleur tournante (SoftSteam)	✓			✓		✓	✓	30	280	170
	Pizza	✓			✓	✓	✓		30	280	220
	Pâte	✓	✓			✓	✓		30	280	170
	Chaleur tournante	✓			✓		✓		30	280	170
	Conventionnelle	✓	✓			✓			30	280	180
	Grillade	✓				✓			30	240	200
	Gril	✓		✓					30	280	220
	Super grill	✓	✓	✓					30	280	220
	Turbo grill	✓	✓	✓			✓		30	280	190
	Chauffage rapide	✓		✓	✓		✓		30	280	170
0	Four éteint										

Fonction du four activée

- Il est possible de modifier la fonction activée avec la manette des fonctions (Remarque: La température réglée est enregistrée à partir du programme précédent. Pour modifier la température, toucher et maintenir le senseur  , modifier ensuite la température avec le bouton de réglage +/- . Confirmer la nouvelle température avec le senseur  ou attendre quelques secondes que la nouvelle température soit automatiquement confirmée.
- Il est possible de passer en mode Stand-By, tourner la manette des fonctions à „0”
- Pour modifier la température, toucher et maintenir le senseur  , modifier ensuite la température avec le bouton de réglage +/- . Confirmer la nouvelle température avec le senseur  ou attendre quelques secondes que la nouvelle température soit automatiquement confirmée.

- Il est possible d’activer le contrôle parental
- Il est possible d’activer la fonction OpenUp! (ouverture automatique de porte)
- Il est possible d’activer des paramètres supplémentaires tels que l’arrêt ou le départ différé du four.

Contrôle parental

A tout momentmaintenir pendant 3 secondes le senseur  pour activer le contrôle parental, sur l’afficheur apparaît le symbole . Lors de l’activation de la fonction, sur l’afficheur apparaît  et un bip. Pour désactiver le contrôle parental, maintenir pendant 3 secondes le senseur , le symbole  s’éteint sur l’afficheur

Minuteur

En mode actif ou StandBy toucher et maintenir le senseur , sur l’afficheur apparaît , et le symbole  commence à clignoter. Maintenant il est possible de :

FONCTIONNEMENT

- Régler le minuteur avec le bouton de réglage +/- (en commençant dans le sens horaire), puis confirmer avec le senseur .
- Corriger les réglage du minuteur avec le bouton +/- (dans les deux sens). Confirmer la valeur corrigée avec le senseur .
- Désactiver le minuteur en réglant avec le bouton +/- la valeur : . Confirmer cette valeur avec le senseur .

Le minuteur n'interrompt pas la fonction activée du four. Après l'écoulement du temps, un signal sonore s'active, il peut être désactivé avec chaque senseur. Le temps maximum possible est de 99 minutes.

Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four

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

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

Pour modifier la fonction pendant le fonctionnement du four, utiliser la manette des fonctions. Après confirmation de la nouvelle fonction, la température apparaît sur l'afficheur (elle n'est pas prédéfinie pour la fonction réglée, mais transférée à partir des réglages précédents). Pour la modifier toucher et maintenir le senseur , régler la nou-

velle température avec le bouton de réglage +/- . Après confirmation avec le senseur , le four commence à fonctionner avec des nouveaux réglages.

Fin du fonctionnement de la fonction

Pour terminer la fonction, tourner la manette des fonctions à „0“. Les fonctions préprogrammées fonctionnent pendant une durée illimitée, l'arrêt automatique du four n'est possible qu'en activant la fonction d'arrêt différé et de démarrage différé du four. L'exception est la fonction de nettoyage pyrolytique.

Arrêt différé du four (fonctionnement semi-automatique)

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

- Régler l'heure d'arrêt du four avec le bouton de réglage +/- (en commençant dans le sens horaire), puis confirmer avec le senseur .
- Corriger les réglages avec le bouton de réglage +/- (dans les deux sens). Confirmer la valeur corrigée avec le senseur .
- Désactiver l'arrêt différé du four en tournant le bouton de réglage +/- à la :  et confirmer .

L'arrêt différé du four interrompt le fonctionnement de la fonction activée. Le temps écoulé, un signal sonore retentit, il est possible de

FONCTIONNEMENT

l'éteindre avec chaque senseur ou en ouvrant la porte du four. Après la désactivation du signal sonore, l'appareil passe en mode veille.

Départ différé du four (fonctionnement automatique)

Le départ différé du four c'est la mise en marche automatique du four à une heure spécifiée, suivi de l'arrêt automatique du four au bout du temps de fonctionnement réglé. Le départ différé du four est de 1 minute à 23 heures et 59 minutes et son temps de fonctionnement jusqu'à 10 heures. Pour activer le départ différé du four, activer d'abord l'arrêt différé. Ensuite toucher et maintenir le senseur  à nouveau, le symbole du minuteur commence à clignoter sur l'afficheur . Toucher le senseur  deux fois, sur l'afficheur commence à clignoter le symbole , maintenant il est possible de :

Régler l'heure de démarrage du four avec le bouton de réglage +/- (en commençant dans le sens horaire), puis confirmer avec le senseur .

Corriger l'heure de démarrage du four avec le bouton de réglage +/- (dans les deux sens). Confirmer la valeur corrigée avec le senseur .

Désactiver le départ différé du four en tournant le bouton de réglage +/- à la valeur :  et confirmer .

Le départ différé du four interrompt le fonctionnement de la fonction activée. Le temps écoulé, un signal sonore retentit, il est possible de l'éteindre avec chaque senseur ou en ouvrant la porte du four. Après la désactivation du signal sonore, l'appareil passe en mode veille.

Thermo sonde

La thermosonde * peut être connectée à tout moment, en mode veille ou pendant le fonctionnement du four. Après sa connexion, deux températures apparaissent sur l'afficheur. La valeur à gauche indique la température actuelle de la thermosonde, tandis que la valeur à droite c'est la température réglée. Après la connexion la valeur réglée clignote. A ce moment il est possible de modifier la température réglée avec le bouton de réglage +/- . Confirmation se fait automatiquement au bout de 5 secondes ou en touchant le senseur . Lorsque la thermosonde est connectée, une fois la température réglée atteinte, l'appareil passe automatiquement en mode veille et un bip retentit. Il est possible de désactiver le signal avec chaque senseur ou modifier la température réglée avec le bouton de réglage +/- en le tournant dans le sens horaire. Déconnexion de la thermosonde lors de l'exécution d'une fonction fait passer l'appareil en mode veille.

Attention : Lors de l'utilisation de la thermosonde, il n'est pas possible de régler l'arrêt différé (fonctionnement semi-automatique) ni le départ différé du four (fonctionnement automatique). Si l'un de ces modes était activé, la connexion de la thermosonde supprime les réglages de l'heure. La connexion n'influe pas sur la température à l'intérieur de la cavité et ni la fonction réglée.

* - selon le modèle

FONCTIONNEMENT

Programmes prédéfinis

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

En mode StandBy, lorsque la manette des fonctions est réglée sur "0", toucher et maintenir le senseur , le menu de sélection des programmes prédéfinis est activé - le programme "P01" apparaît sur l'afficheur. Régler le programme prédéfini sélectionné à partir du tableau ci-dessous avec le bouton de réglage +/- . Après quelques secondes, le numéro de fonction "P01: 06" clignote, régler la avec la manette des fonctions, le numéro de fonction disparaît et, au bout d'un moment, le four commence à fonctionner.

FONCTIONNEMENT

No d'ordre	Nom du plat	Catégorie	Programme thermique (Température et durée)
1	Petit pain au levain à l'ancienne (S)*	Produits de boulangerie	200°C Chaleur tournante - 20 minutes
2	Muffins avec œufs pochés et sauce hollandaise (S)	Produits de boulangerie	200°C Chaleur tournante - 15 minutes
3	Brioche au sésame, avec du fromage blanc et du radis (S)	Produits de boulangerie	200°C Convectionnelle - 20 minutes
4	Cynamon Rolls (S)	Dessert	180°C Chaleur tournante 15 -20 minutes
5	Petit pain au levain avec du fromage blanc (S)	Dessert	160 °C Convectionnelle 20minutes
6	Choux à la crème vanille (S)	Dessert	190 °C Convectionnelle 20 -25 minutes
7	Gratin de brocolis aux amandes et au gorgonzola (S)	Légumes	160 °C Chaleur tournante - 10 minutes
8	Gratin méditerranéen avec du pesto au persil et au thym (S)	Légumes	150 °C Chaleur tournante - 45 minutes
9	Pommes de terre farcies au fromage avec du confit d'oignons (S)	Légumes	160°C Chaleur tournante - 180°C 30 minutes
10	Poulet farci aux patates douces et aux abricots secs (S)	Plat principal	150°C Chaleur tournante 80-90 minutes
11	Brochette de porc avec du lard dorsal et des oignons (S)	Plat principal	180°C Chaleur tournante - 70 minutes
12	Rôti de porc avec des « knedlik » et de la sauce à l'oignon (S)	Plat principal	Grill /230°C – 30 minutes et Chaleur tournante 90minutes
13	Dinde en croûte avec des épinards et de la sauce béchamel (S)	Plat principal	200°C Chaleur tournante 35-40 minutes
14	Tarte aux poireaux et aux champignons à pâte brisée (S)	Plat principal végétarien	180 °C Chaleur tournante - 40 minutes
15	Choux farcis aux pois chiches et aux légumes, sauce tomate (S)	Plat principal végétarien	Chaleur tournante 40 minutes : 30 minutes, 10 minutes cuisson finale 180°C
16	Levage de la pâte	Levage de la pâte	30°C Convectionnelle - 20 min
17	Séchage	Séchage	50°C Chaleur tournante- 300 min
18	Frites et fricassées faites maison	Frites	220°C Convectionnelle + réchauffement rapide - 20 min
19	plats - préparés - boulettes végétariennes, poisson pané, falafels, hamburgers	Réchauffement	230°C Chaleur tournante + Réchauffement rapide – 10 minutes
20	Détartrage	Détartrage	100°C Chaleur tournante – 15 minutes

*(S) - Programme vapeur dans le programme prédéfini.

Important : mettre les plats dans le four une fois la température de consigne atteinte. Le décompte de la durée du programme se fait à partir du moment de l'ouverture de la porte pour mettre le plat.

FONCTIONNEMENT

Attention : Lors du réglage de la fonction de chauffage, la manette ne peut pas être réglée sur la position „0“ - position d'arrêt.

Chaque programme prédéfini peut être modifié, c.-à-d. modifier la température réglée ou la durée de fonctionnement du four. Pour cela, suivre les instructions („Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four“ et „Arrêt différé du four“). Une fois les modifications entrées, le programme cesse d'être un „programme prédéfini“, ces modifications ne changent pas les paramètres du programme prédéfini au prochain démarrage.

Attention : Pour annuler le programme prédéfini juste après sa sélection avec le senseur  il est nécessaire de régler la fonction indiquée avec la manette des fonctions et le four doit fonctionner au moins pendant quelques secondes. Après l'apparition du symbole  il est possible d'éteindre le four en réglant la manette des fonctions sur „0“

Lors du démarrage du programme prédéfini, si la thermosonde est connectée, un bip retentit indiquant que la sonde doit être déconnectée. Après sa déconnexion et la fermeture de porte, l'appareil commence à fonctionner.

Programmes prédéfinis avec préchauffage rapide

Les programmes sélectionnés se caractérisent par la nécessité de préchauffer le four à une certaine température. Une icône supplémentaire de réchauffement rapide s'affiche sur l'écran d'affichage après la sélection d'un des programmes prédéfinis avec préchauffage . Une fois la bonne température atteinte, un signal sonore est émis et le symbole clignote . Ouvrir la porte - le symbole  disparaît. Placer le plat dans le four et fermer la porte. Régler à l'aide de la

manette la fonction de réchauffement, selon le tableau des programmes prédéfinis.

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

Dans les programmes où le changement de la fonction de réchauffement est présente, il est nécessaire de modifier la position de la manette conformément au tableau des programmes prédéfinis.

Fin du programme prédéfini

La fin est la même que pour l'arrêt différé du four, l'appareil émet un signal sonore.

Programmes à vapeur

La commande des programmes vapeur est similaire à celle des programmes prédéfinis. Les programmes prédéfinis où il est également possible d'activer la fonction vapeur sont marqués par le symbole clignotant . Une fois le programme vapeur lancé, il est possible de modifier la durée du programme et la température, la température la plus basse qui peut être réglée est de 150°C, mais il est impossible de modifier la fonction. Les programmes avec la fonction vapeur peuvent être également activés comme des programmes standards. Dans ce cas, le processus de versement d'eau est omis et le générateur de vapeur ne fonctionne pas (l'utilisateur n'appuie pas sur la touche sensitive et ne la maintient pas pressée pendant 3 secondes au début du programme). Dans la liste des programmes prédéfinis, les programmes vapeur sont marqués par la lettre « S » supplémentaire à la fin du nom. Lors de l'affichage du programme vapeur, outre l'icône des programmes prédéfinis, l'icône des programmes vapeur  clignote aussi. À l'aide de la manette de réglage sélectionner le programme prédéfini de P01 à P19, la liste

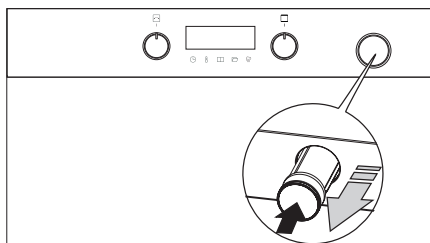
FONCTIONNEMENT

des programmes prédéfinis est combinée à la liste des programmes prédéfinis pour lesquels l'ajout de la vapeur est impossible. Pour activer le programme vapeur, sélectionner un programme prédéfini qui donne la possibilité d'activer le programme vapeur (le symbole  qui clignote indique que c'est un programme vapeur, appuyer ensuite sur la touche sensitive  et la maintenir pressée pendant 3s. Une fois la touche sensitive  pressée, le programmeur active le programme vapeur qui a le même mode de fonctionnement que le programme prédéfini associé avec la fonction supplémentaire d'injection de vapeur.

Si l'utilisateur choisit un programme prédéfini (permettant l'activation supplémentaire de la fonction vapeur) sans l'activation de la fonction vapeur, il est possible d'activer la fonction de vapeur supplémentaire au cours du programme prédéfini, en appuyant sur la touche sensitive  et en la maintenant pressée pendant 3s. Après la pression sur la touche  le programmeur passe à la procédure de versement d'eau dans les réservoirs. Une fois le processus de versement d'eau terminé, le programme prédéfini continue (avec la fonction supplémentaire de vapeur activée). Quand le programme prédéfini est déjà à l'étape où aucune injection de vapeur n'est prévue, l'option d'activation de la fonction supplémentaire de vapeur est bloquée (dans ce cas, la pression sur la touche sensitive  entraîne le déclenchement du

signal d'erreur).

Pour lancer le programme vapeur, verser de l'eau après avoir maintenu pressée la touche sensitive  pendant 3s. Sur le panneau de commande se trouve le récipient du tiroir. Le récipient doit être poussé et ensuite tiré vers l'avant.



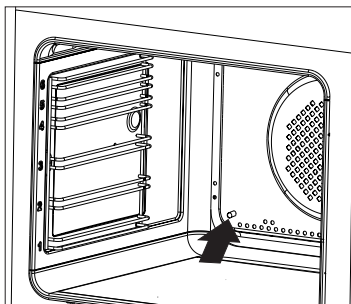
Verser dans le réservoir environ 0,5 l d'eau. Le symbole  affiché sur l'écran d'affichage indique à l'utilisateur le versement d'eau et le programme attend que le réservoir soit rempli et que la touche sensitive  soit pressée. La pression sur la touche  (confirmant le versement d'eau dans les réservoirs) lance le programme vapeur.

La quantité d'eau dans le réservoir doit suffire à réaliser un programme vapeur normal. Mais si au cours du programme, il s'avère que la quantité d'eau est insuffisante, le programme continue sans les autres cycles de vapeur.

Une fois le programme vapeur terminé, positionner la manette des fonctions sur la position « 0 ». Le four ne passe pas en mode standby, le message de vidange du réservoir est affiché.

L'écran d'affichage affiche le symbole de déversement d'eau . Après la pression sur la touche sensitive  l'eau du générateur de vapeur et du réservoir est évacuée à travers l'orifice dans la chambre du four.

FONCTIONNEMENT



L'eau peut être également évacuée, si vous appuyez simultanément sur les touches sensibles et . Dans ce cas, la manette de fonctions doit également être positionnée sur « 0 ».

Une fois l'eau évacuée, le four passe en mode standby.

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

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

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

Détartrage du circuit de vapeur

Après quelques mises en marche du four avec les programmes vapeur, l'écran d'affichage affiche le message P20d qui clignote et les symboles et qui clignotent aussi. Ce message informe l'utilisateur qu'il est nécessaire d'effectuer un détartrage du circuit. Sélectionner dans la liste des programmes le programme P20d et réaliser le détartrage. L'utilisateur peut différer le détartrage deux fois en appuyant sur le senseur . Mais

si le détartrage n'est pas réalisé après le programme vapeur suivant, l'utilisation des programmes vapeur sera impossible par la suite.

Les consignes de détartrage sont décrites ci-dessous.

- Maintenir pressée la touche sensitive et ensuite, à l'aide de la molette de réglage +/-, régler le programme de détartrage et le confirmer en appuyant sur la touche sensitive .
- Quand le symbole apparaît, préparer la solution dans une proportion de 450ml d'eau+50ml de produit détartrant liquide et la verser dans le compartiment du tiroir et confirmer en appuyant sur la touche sensitive .
- Le numéro de la fonction « 03 » commence à clignoter à côté du numéro du programme, régler à l'aide de la molette.
- Les symboles , et s'allument en indiquant le lancement du détartrage.

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

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

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

Verser ensuite 0,5l d'eau dans le récipient du tiroir du four et confirmer à l'aide du senseur la poursuite du programme (rinçage). Les symboles , et restent allumés en continu et P20d clignote. Le signal sonore et le symbole qui clignote indiquent la nécessité d'éliminer la solution du circuit :

- Ouvrir la porte du four.
- Poser un récipient sous le robinet d'eau.
- Confirmer à l'aide du senseur la

FONCTIONNEMENT

- vidange de la solution (si vous avez utilisé une plaque de cuisson profonde, déversez immédiatement la solution de détartrage et rincez la plaque à l'eau courante).

Fin du détartrage les symboles ,  et  clignotent. La pression sur la touche  entraîne la sortie du programme. Le message « End0 » s'affiche.

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

- Poser un récipient d'une capacité d'au moins 1 litre.
- Verser 0,5 litre d'eau dans le récipient du tiroir.
- Appuyer simultanément sur les senseurs  et  évacuer l'eau du circuit.
- Répéter l'opération deux fois.

Si le problème persiste, réaliser le détartrage.

IMPORTANT : Si l'utilisateur remarque des dépôts de tartre évacués par le programme vapeur, il doit sélectionner le programme P20d et suivre les consignes de détartrage. Si l'utilisateur verse de l'eau dans le récipient du tiroir et il n'utilise pas le programme vapeur, il est possible d'évacuer l'eau du circuit en appuyant sur les senseurs  et .

Porte du four

Pendant le fonctionnement du four, la porte doit être fermée. L'ouverture de la porte interrompt la fonction activée. Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes, un signal sonore retentit pour informer que la porte doit être fermée. Le signal peut être désactivé en touchant un senseur ou en fermant la porte.

L'ouverture de la porte qui dure moins de 10 minutes n'a aucun impact sur le programme activé ni ses paramètres. Après ce temps, pour des raisons de sécurité, le four passe en mode StandBy (tous les réglages sont supprimés).

Durée de fonctionnement du four limitée

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

Préchauffage rapide du four

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

Fonction Soft Steam

Le four dispose de la fonction Soft Steam

 , en début de cuisson la vapeur se dégage, ce qui affecte positivement certains plats préparés au four. Verser 150 ml d'eau propre et froide dans le fond de la cavité du four avant de le préchauffer, ne pas ajouter d'épices. Régler la manette des fonctions sur une fonction utilisant Soft Steam et régler la température appropriée selon des instructions. Au bout de 5 minutes environ, lorsque le four est préchauffé, placer le plat dans la cavité et fermer la porte.

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

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

Rôtissage

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Mode de cuisson ECO

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

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

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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

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

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

¹⁾Préchauffer le four vide

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

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

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

Cuisson de gâteaux

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Plaque pour pain	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Plaque pour pain	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		150 ¹⁾	27 - 30
Pâte Brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

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

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

Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		220 ¹⁾	3 - 7
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		220 ¹⁾	1 page 13 - 18 2 page 10 - 15

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

Cuisson

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- **Nettoyage à la vapeur – Steam Clean:**
 - versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
 - fermez la porte du four,
 - mettez la manette de régulation de la température sur la position 50° C et la manette de fonctions sur la position ,
 - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
 - ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez-la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Essuyez la cavité du four.
- **Détartrage du four à l'aide de la fonction Soft Steam:**
 - verser dans la fente du fond du four environ 250 ml 6% de vinaigre sans herbes,
 - laisser le vinaigre agir pendant 30 minutes pour que les dépôts de tartre se dissolvent,
 - nettoyer la fente à l'aide d'eau tiède et d'un chiffon doux.

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

Important !

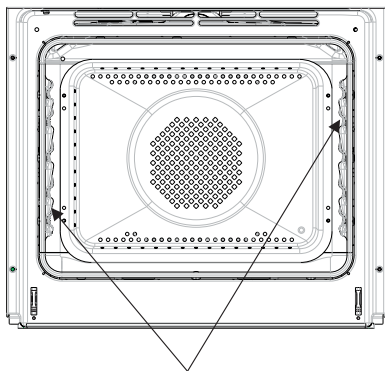
Pour le nettoyage et la conservation il est interdit d'utiliser quelconques produits d'écuration, moyens de nettoyage agressifs ou objets d'écuration.

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

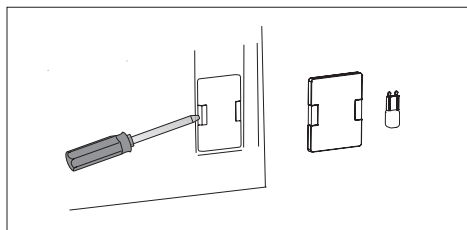
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Remplacement de l'ampoule halogène de l'éclairage du four

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



Éclairage du four

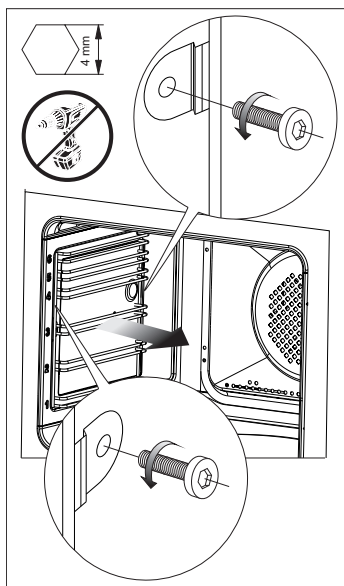


1. Débrancher l'alimentation du four
2. Enlever les éléments du four
3. Si le four possède des glissières télescopiques, les retirer
4. Soulever l'attache de la cloche avec un tournevis plat, l'enlever, nettoyer et essuyer.
5. Retirer l'ampoule halogène en la tirant vers le bas en utilisant un torchon ou un papier, si nécessaire échanger l'ampoule halogène pour une nouvelle G9 (tension 230V, puissance 25 W).
6. Placer précisément l'ampoule halogène dans la douille.
7. Remettre la cloche de l'éclairage.

Attention : Il faut faire attention à ne pas toucher l'ampoule halogène placée directement avec les doigts !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

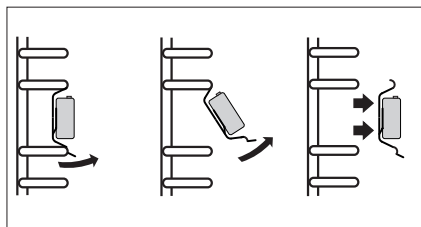
- Les fours marqués par la lettre **D** ont été équipés de glissières en grille (échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le nettoyage il faut dévisser à l'aide d'une clef Allen de taille 4 les vis à partir des accroches fixant l'échelle. Après le nettoyage monter les glissières dans le compartiment du four. Vérifier avant le serrage si les accroches de fixation se trouvent dans les orifices sur la paroi latérale du compartiment du four.
- Le four possède des glissières en inox télescopiques rétractables fixées aux glissières en grille. Les glissières doivent être retirées et lavées avec les glissières en grille. Avant de placer sur elles les plaques il faut les tirer (si le four est chauffé les glissières doivent être tirées en accrochant le bord arrière des plaques contre les buttoirs qui se trouvent dans la partie avant des glissières) et ensuite les pousser avec la plaque.



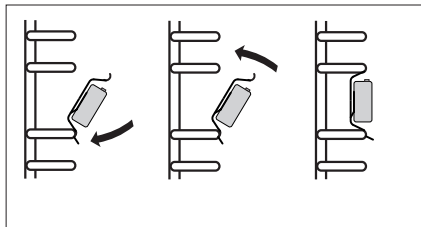
Retirement des glissières en grille

Attention!

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



Retirement des glissières télescopiques

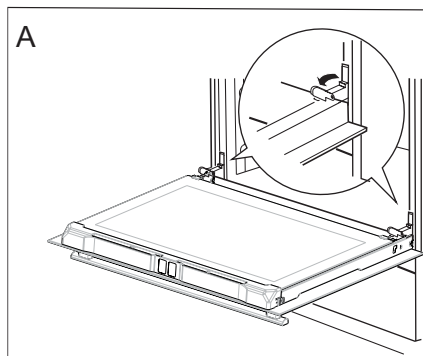


Placement des glissières télescopiques

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retrait de la porte

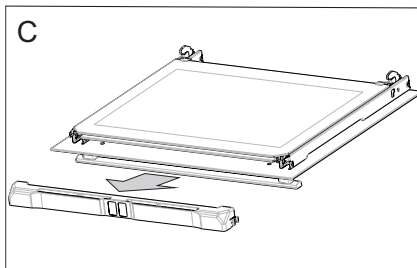
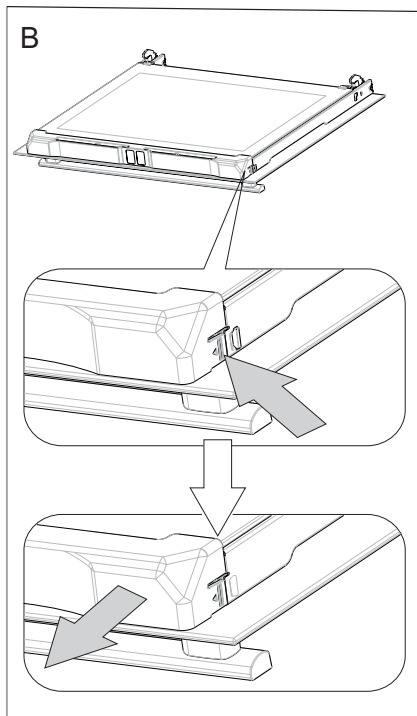
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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



Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

Démontage de la vitre intérieure

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



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

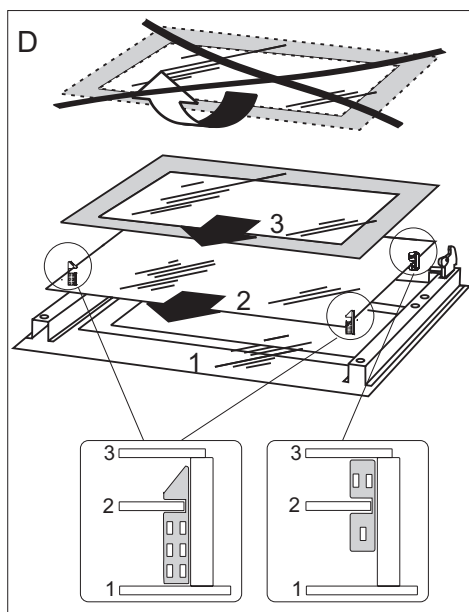
2. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure (schéma D).

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

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage.

La partie lisse doit se trouver en haut.

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



Démontage de la vitre intérieure

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

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

Problème	Cause	Action
1. l'appareil ne fonctionne pas	coupure d'électricité	vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2. l'éclairage du four ne fonctionne pas	ampoule desserrée ou endommagée	remplacer l'ampoule brûlée (voir chapitre <i>Nettoyage et entretien</i>)
3. L'afficheur du programmeur indique les chiffres „0.00” clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. <i>commande du programmeur</i>)
4.ventilateur près de la résistance de la chaleur tournante	Risque de surchauffe! Débrancher immédiatement le four du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	

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

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

DONNÉES TECHNIQUES

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

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

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

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

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

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

Déclaration du fabricant:

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

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

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

DEAR CUSTOMER,

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

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

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

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

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

Caution!

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

The oven is intended for household use only.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

HOW TO SAVE ENERGY



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

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

Do not open the oven door unnecessarily often.

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

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

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

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

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

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

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

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

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



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

damage to the environment.

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

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

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



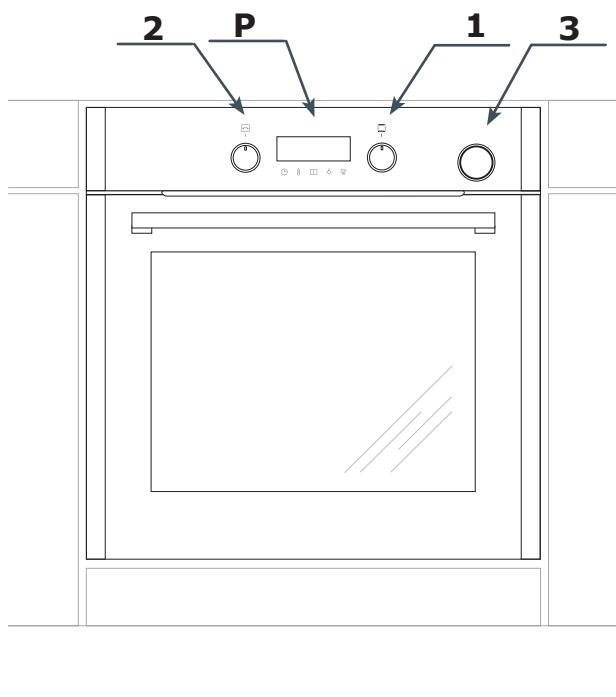
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the

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

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

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



P Electronic programmer

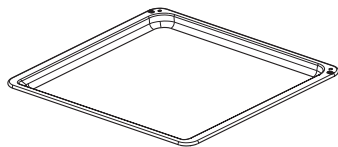
1. Oven function knob

2. Adjust settings knob +/-

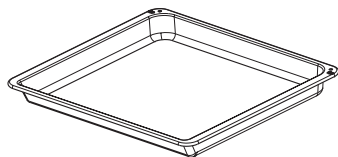
3. Water container drawer

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

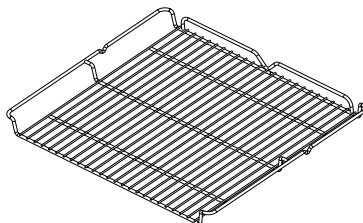
Cooker fittings:



*Baking tray**



*Roasting tray**

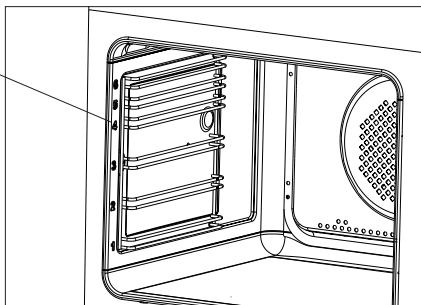


*Grill grate
(drying rack)*



Meat probe

Sideracks

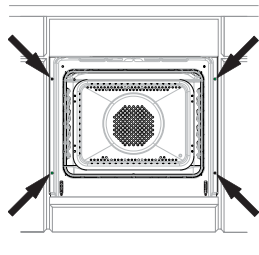


**optional*

INSTALLATION

Installing the oven

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



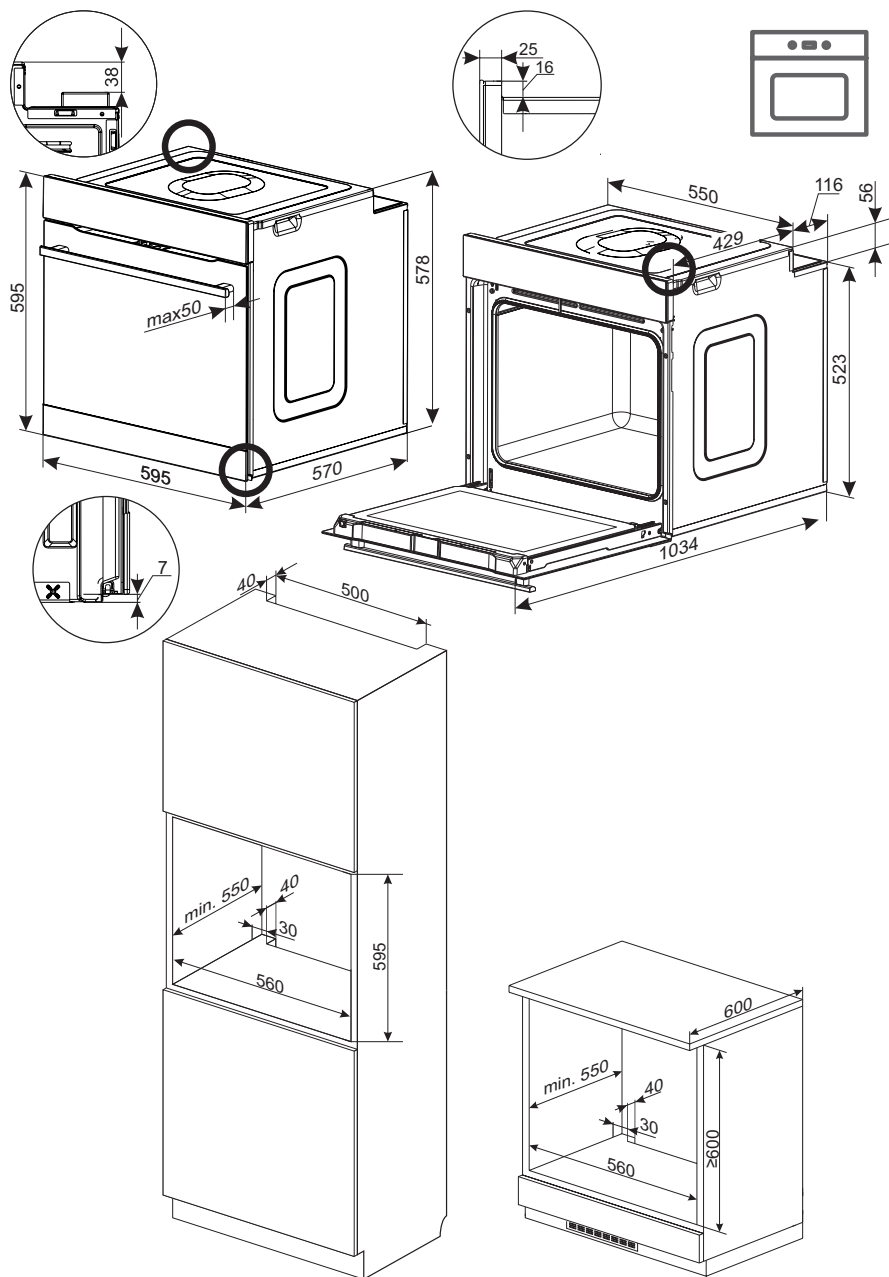
Electrical connection

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

Important!

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

INSTALLATION



OPERATION

Before first use

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

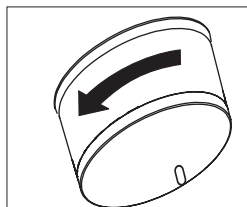
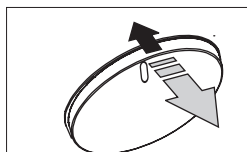
Warm up the oven chamber

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

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

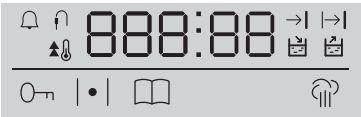
Push-pull knobs

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



OPERATION

Electronic programmer



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

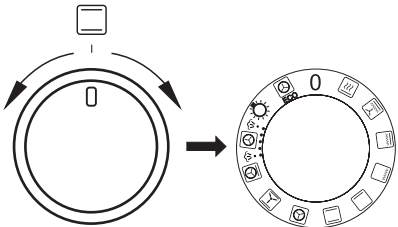
Sensor	Description
	Clock setting
	Temperature of the setting
	Pre-set programmes
	Lighting
	Steam programmes

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

Oven function knob

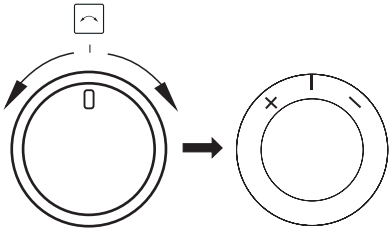
The oven can be heated using the lower heater, upper heater, fan heater or grill. Select the appropriate function with the aid of the function knob.

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



Adjust settings knob +/-

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



OPERATION

Active functions

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

* availability depending on the model

Connect the power supply

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

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

The display brightness.

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

Set the current time

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

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

Lighting

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

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

Touch  to turn off the light at any time.

OPERATION

Cooling fan

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

Oven pre-heat (Thermostat symbol)

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

Oven functions

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

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

Standby mode

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

Operation.

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

OPERATION

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

When an oven function is active.

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

Child Lock

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

Kitchen Timer

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

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

OPERATION

to dial the value down to . Touch to confirm.

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

Preview and modify settings during oven operation

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

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

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

End oven function

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

Timed operation

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

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

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

Delayed timed operation

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

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

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

To cancel timed operation use the +/- knob

OPERATION

to adjust duration down to  and touch  to confirm.

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

Meat probe

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

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

* depending on model

Pre-set programmes

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

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

OPERATION

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

* (S) - pre-set steam programme

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

OPERATION

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

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

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

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

Pre-set programmes with quick pre-heat

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

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

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

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

End a pre-set programme.

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

Steam programmes

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

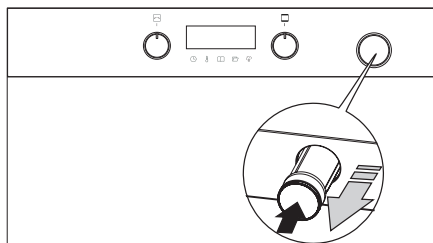
In order to start a steam programme, select a pre-set programme that allows you to turn on the steam (the steam programme is indicated by the flashing  symbol, then touch and hold the  sensor for 3s. When you touch the  sensor, the steam programme is activated and it operates exactly as a pre-set programme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

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

OPERATION

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

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



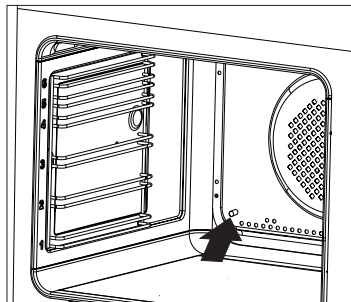
Add approx. 500 ml (two glasses) of water into the container.

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

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

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

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



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

The appliance will turn off when the water is drained.

Wipe oven cavity dry with a cloth.

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

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

OPERATION

Descale the steam system

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

Descal the appliance.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

If the problem persists, descale the appliance.

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

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

OPERATION

Oven door

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

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

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

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

Limit the oven operating time

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

Quick pre-heat

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

The Soft Steam function

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

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

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

Roasting meat

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

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Heating

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

Recommended setting for ECO Heating

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

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

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

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

¹⁾Preheat

²⁾Baking smaller items

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

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

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

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

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

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

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

Roasting

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Oven

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

Caution!

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

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

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

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

Important!

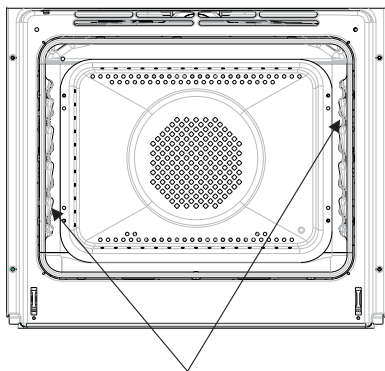
Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Replacing the halogen bulb in the oven

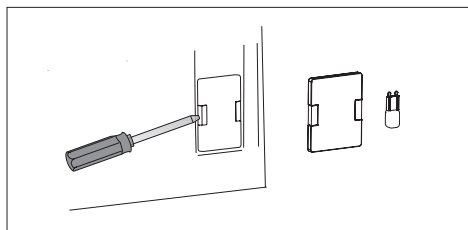
Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.



Oven lighting

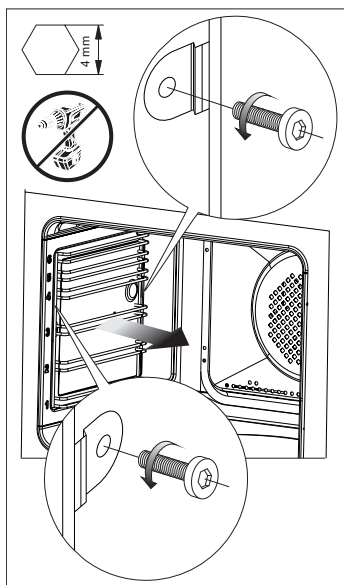
1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. If the oven has telescopic shelf supports, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If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

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



CLEANING AND MAINTENANCE

- Ovens marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for cleaning use size 4 Allen key to undo the fixing screws from shelf support holders. Once cleaned, replace the shelf supports in oven chamber. Before tightening, make sure the shelf support holders are secure in the holes provided in oven chamber wall.

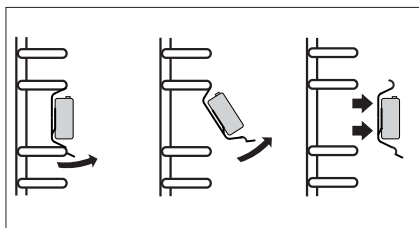


Removing wire shelf supports

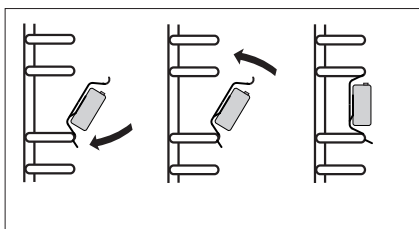
- Oven has stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the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

Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners

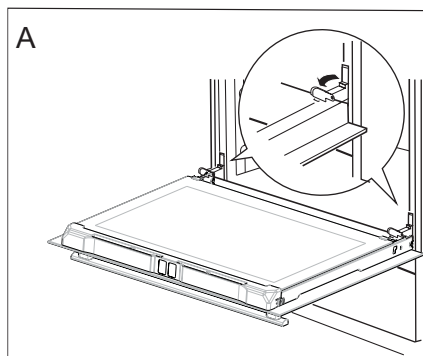


Installing telescopic runners

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

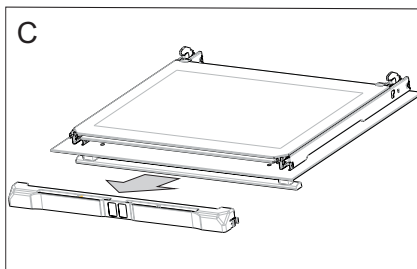
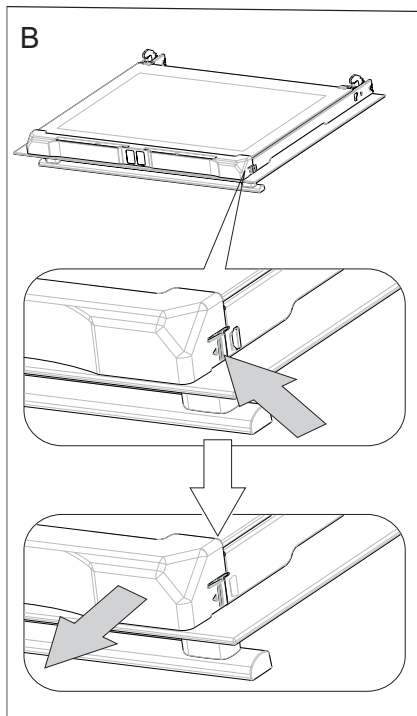
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

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



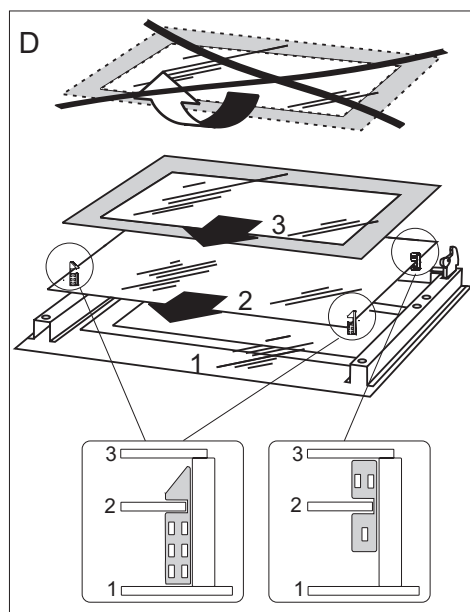
CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

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



Removal of the internal glass panel

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

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

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

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

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

TECHNICAL DATA

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

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

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

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

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

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

Certificate of compliance CE

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

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

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

GEACHTE KLANT

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

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

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

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

Opgelet!

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

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

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

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



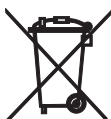
Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriende-

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



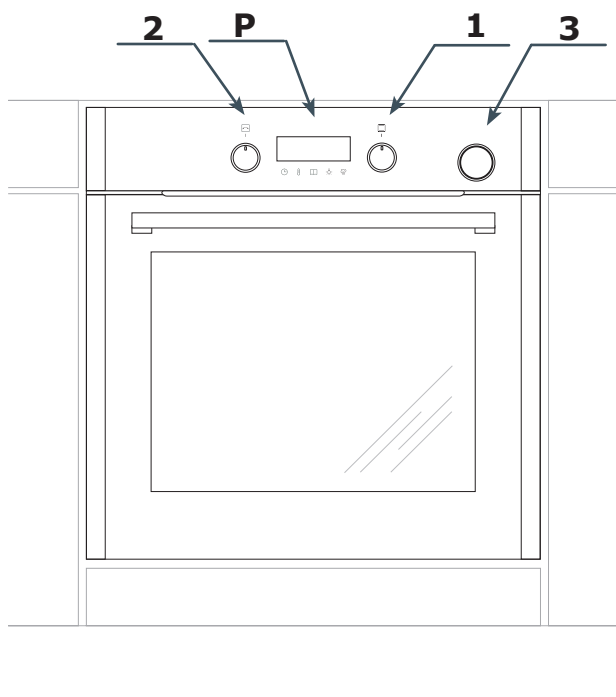
Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit

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



P Elektronische programmator

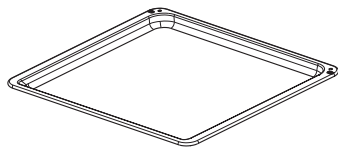
1. Functiedraaiknop oven

2. Draaiknop instellingen +/-

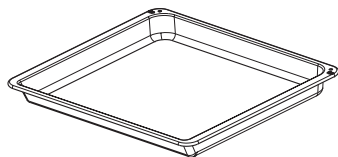
3. Container van de waterlade

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

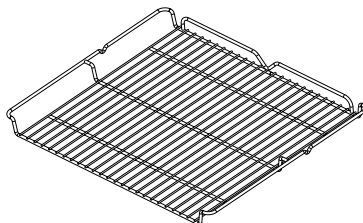
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak**



*Bakplaat voor gebrad**

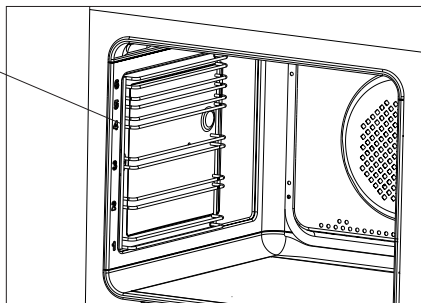


*Grillrooster
(droogrekje)*



Temperatuurvoeler - kerntemperatuurmeter

Laddertjes

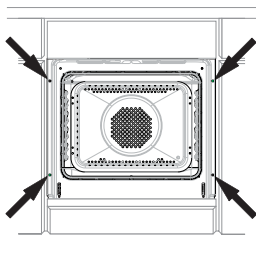


**Bepaalde modellen*

INSTALLATIE

Montage van de oven

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



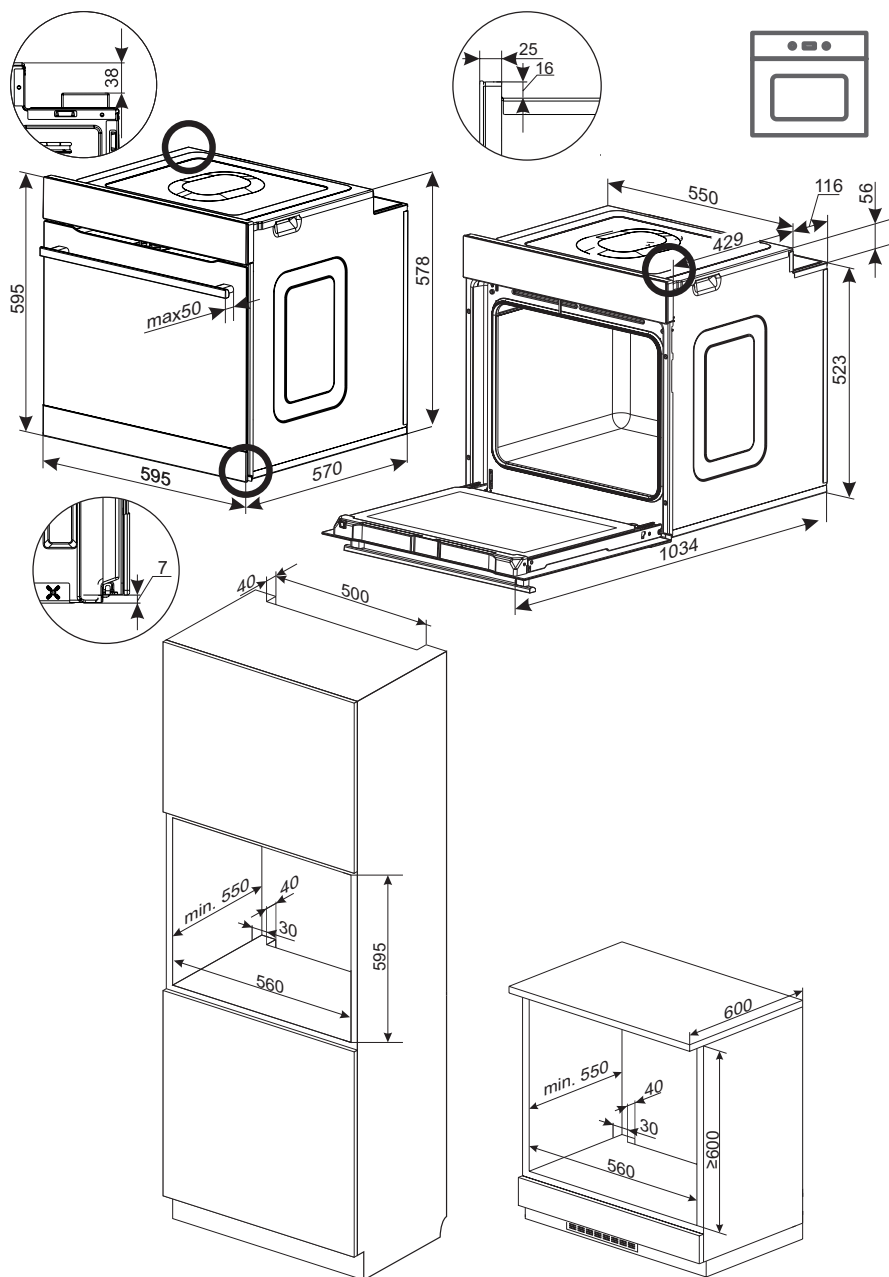
Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

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

Opgelet!

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

INSTALLATIE



BEDIENING

Voor de eerste inbedrijfstelling

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

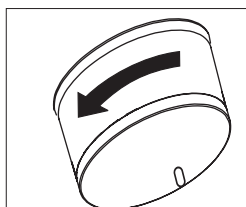
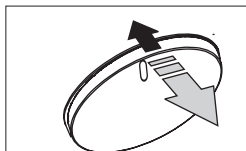
Inbranden van de ovenruimte

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

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

Verborgen draaiknoppen

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



BEDIENING

Elektronische programmator



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

Tiptoets Beschrijving



Instelling klok



Instelling temperatuur



Vooringestelde programma's



Verlichting

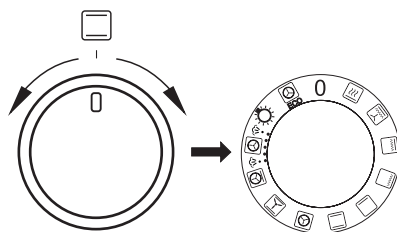


Stoomprogramma's

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

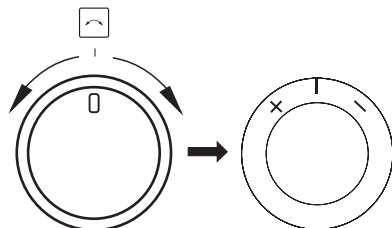
Functiedraaiknop oven

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



Draaiknop instellingen +/-

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



BEDIENING

Gebied functie-activiteit

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

* verkrijgbaar afhankelijk van het model

Aansluiting op de stroomvoorziening

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

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

Lichtintensiteit display

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

Instellen actuele tijd

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

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

Verlichting

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

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

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

BEDIENING

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

Koelventilator

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

Voorverwarmen van de oven (Thermostaatsymbool).

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

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

Stand-bymodus

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

Actieve modus

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

Ovenfuncties

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

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

BEDIENING

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

Tijdens actieve ovenfunctie

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

bevestigd.

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

Kinderslot

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

Kookwekker

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

- De kookwekker instellen met de draai-

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

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

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

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

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

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

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

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

Einde van de functie

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

Uitgesteld uitschakelen van de oven (Halfautomatische werking)

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

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

BEDIENING

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

Uitgestelde werking van de oven (Automatische werking)

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

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

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

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

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

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

Kerntemperatuurmeter

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

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

* afhankelijk van het model

BEDIENING

Vooringestelde programma's

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

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

BEDIENING

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

*(S) - Stoomprogramma in het vooringestelde programma.

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

BEDIENING

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

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

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

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

Voringesteld programma met snelle opwarming

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

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

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

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

Einde van het vooringestelde programma

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

Stoomprogramma's

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

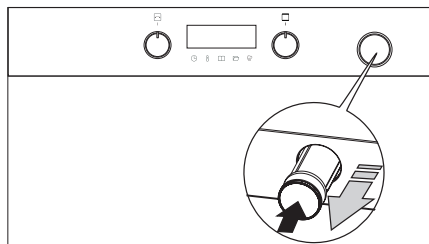
BEDIENING

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

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

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

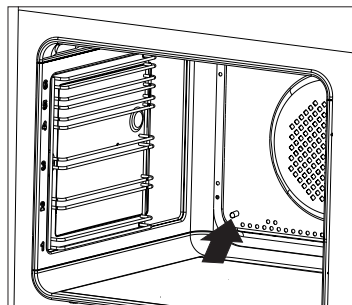
Om het stoomprogramma te starten, vult u water bij nadat u de tiptoets  3 seconden heeft aangeraakt. Op het bedieningspaneel bevindt zich de waterladecontainer. Druk op de container en trek deze vervolgens naar voren.



Vul de container met ongeveer 0,5 l water. U krijgt informatie over het bijvullen van water doordat symbool  verschijnt. Het programma wacht tot het water is bijgevuld en u de tiptoets  aanraakt. Het aanraken van de tiptoets  (die het bijvullen van de watercontainers bevestigt) start het stoomprogramma. De hoeveelheid water in de tank is in principe voldoende voor een typisch stoomprogramma. Als echter tijdens het programma blijkt dat er onvoldoende water is, wordt het programma zonder verdere stoomcycli voortgezet.

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

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



Het water kan ook worden afgegoten door

BEDIENING

tegelijktijd de tiptoetsen  en  aan te raken. In dit geval moet u de functiedraaiknop ook in de positie "0" zetten.

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

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

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

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

Ontkalken van het stoomsysteem

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

De ontkalkingsinstructie staat hieronder beschreven.

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

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

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

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

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

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

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

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

BEDIENING

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

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

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

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

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

Ovendeur

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

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

Beperking van de werkingsduur van de oven

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

Snel verwarmen van de oven

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

Functie Soft Steam

Uw oven is uitgerust met de functie Soft

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

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

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

Vlees braden

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

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

ECO-verwarmingsfunctie

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

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

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

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

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

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

¹⁾ Verwarm de lege oven voor

²⁾ De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

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

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

Bakken van taarten

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

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

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

Grillen

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

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

Bakken

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

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

Opgelet!

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

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

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

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

Belangrijk!

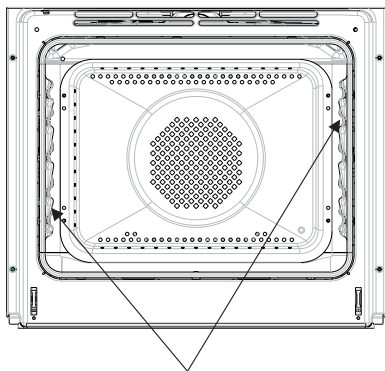
Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of schurende voorwerpen voor de reiniging en het onderhoud van de oven.

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

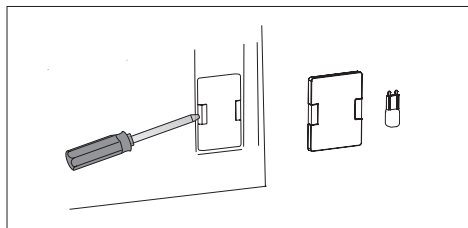
REINIGING EN ONDERHOUD

Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

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



Ovenverlichting

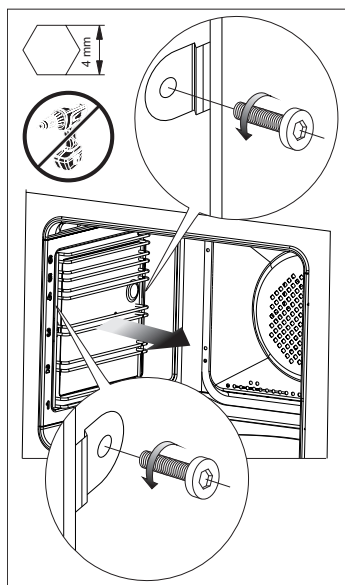


1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Als de oven is uitgerust met telescoopgeleiders moet u deze verwijderen.
4. Gebruik een platte schroevendraaier om de klem van het kapje van de lamp los te maken, verwijder het kapje en maak het schoon.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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

- Ovens die zijn aangeduid met de letter **D** zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Om deze te verwijderen zodat u ze kunt schoonmaken, moet u met een inbussleutel maat 4 de schroeven losdraaien van de houders die de zijwandgeleiders bevestigen. Monteer de geleiders in de ovenruimte nadat u ze heeft schoongemaakt. Voordat u ze vastschroeft, moet u controleren of de bevestigingshouders zich in de openingen in de zijwand van de oven bevinden.

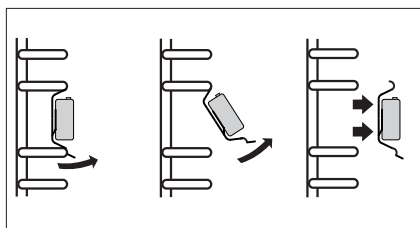


Verwijderen van de zijwandgeleiders

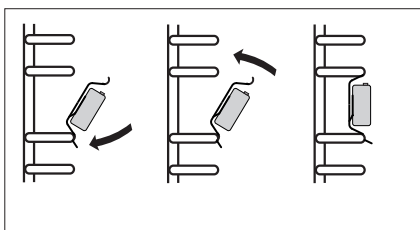
- Oven hebben roestvrijstalen geleiders die zijn bevestigd aan de zijwandgeleiders. Verwijder en reinig deze geleiders samen met de zijwandgeleiders. Trek de geleiders uit voordat u er een bakblik op plaatst (als de oven heet is, haak dan de achterste rand van het bakblik aan de voorkant in de geleiders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

Attentie!

De telescoopgeleiders niet wassen in de afwasmachine.



Verwijderen van de telescoopgeleiders

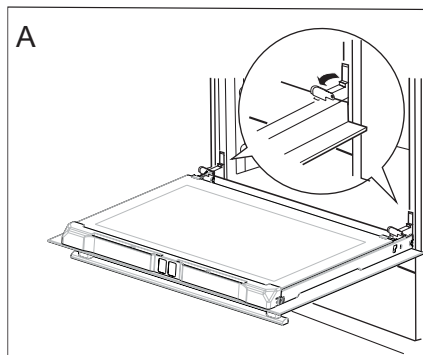


Installeren van de telescoopgeleiders

REINIGING EN ONDERHOUD

Wegnemen van de deur

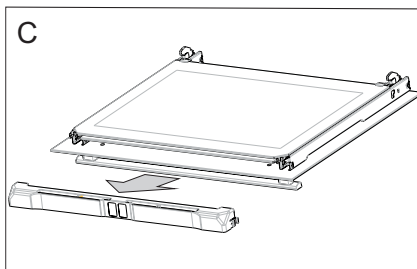
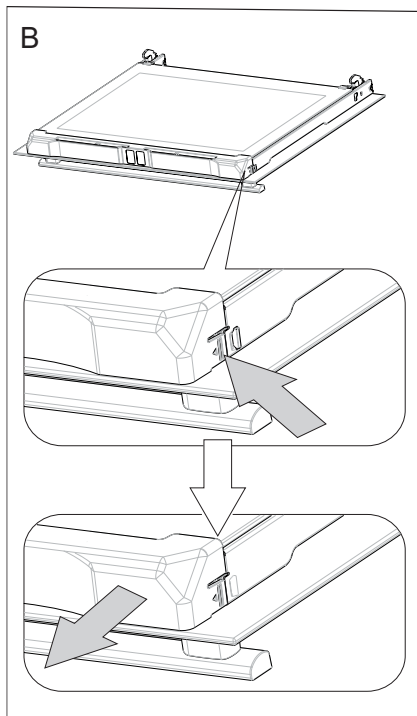
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd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



Wegnemen van de deur

Verwijderen van de binnenruit

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



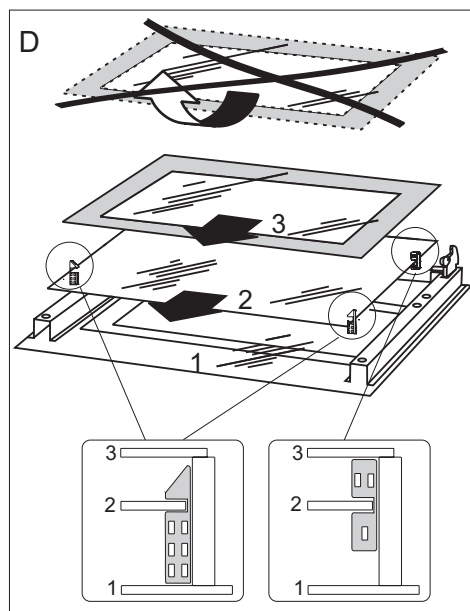
REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

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

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



Verwijderen van de binnenruit

HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

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

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

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

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

TECHNISCHE GEGEVENS

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

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

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

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

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

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

Verklaring van de producent

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

Europese richtlijnen:

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

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