



gebruiksaanwijzing
user manual
notice d'utilisation
benutzerinformation

Oven
Oven
Four
Backofen

PBP5360

INHOUD

| | | | |
|------------------------------|---|------------------------------|----|
| Veiligheidsinformatie | 2 | Extra functies | 10 |
| Veiligheidsvoorschriften | 3 | Nuttige aanwijzingen en tips | 11 |
| Beschrijving van het product | 6 | Onderhoud en reiniging | 15 |
| Voor het eerste gebruik | 6 | Problemen oplossen | 20 |
| Dagelijks gebruik | 7 | Technische gegevens | 21 |
| Klokfuncties | 8 | Montage | 21 |
| Gebruik van de accessoires | 9 | Milieubescherming | 22 |

Wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ Waarschuwing! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorwand van de inschuifrail en dan de achterwand uit de zijwanden. Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Montage

 **Waarschuwing!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

 **Waarschuwing!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.

- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Gebruik

 **Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmings-elementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires van kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.

- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

 **Waarschuwing!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
 - Zeg geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - Leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
 - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - Haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
 - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het emaille heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.

Onderhoud en reiniging

 **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik

- geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaak-middel.

Pyrolytische reiniging

 **Waarschuwing!** Risico op brand en brandwonden.

- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet.
- Zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
- Zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een bediening bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Bepaalde vogels en reptielen kunnen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn aan de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens, tijdens het zelfreinigingsprogramma.

- Antikleeflagen op potten, pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief zuigelingen of personen met medische aandoeningen.

Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

 **Waarschuwing!** Gevaar voor elektrische schokken!

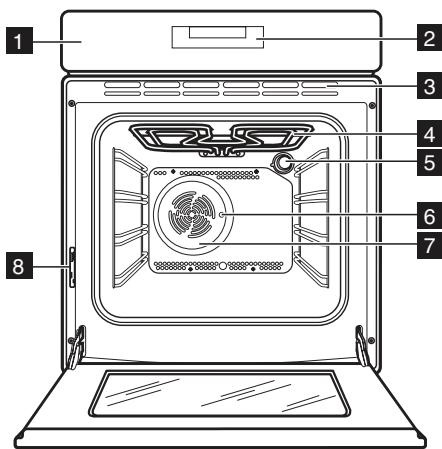
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Verwijdering

 **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Elektronische tijdschakelklok

3 Ventilatie-openingen

4 Grill

5 Ovenlampje

6 Gat voor draaispit

7 Ventilator

8 Typeplaatje

Ovenaccessoires

- **Bakrooster**

Voor kookgerei, cake bakblikken en braadvormen.

- **Aluminium bakplaat**

Voor gebak en koekjes.

- **Grill- / Braadpan**

Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

- **Draaispit**

Voor het braden van grotere stukken vlees en gevogelte.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Waarschuwing! Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Eerste reiniging

- Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails (indien van toepassing).
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Belangrijk! Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Dagtijd instellen en wijzigen

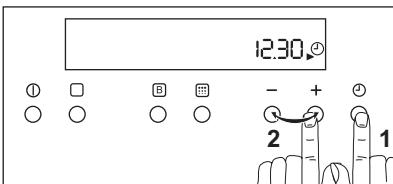
i U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

Na aansluiting van de oven op het stopcontact en na een stroomstoring knippert het symbool \odot .

Druk op + of - om de correcte tijd in te stellen.

Tijd veranderen

1. Blijf op \odot drukken tot het symbool \triangleright knippert.
2. Druk op + of - om de correcte tijd in te stellen.



Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

Voorverwarmen

Verwarm het apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Stel de functie \square en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur aan staan.
3. Stel de functie \square en de maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat tien minuten aan staan.
5. Stel de functie \square en de maximumtemperatuur in.
6. Laat het apparaat tien minuten aan staan.

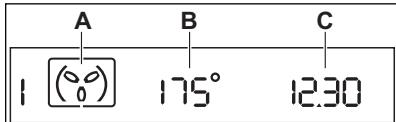
Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur

en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

DAGELIJKS GEBRUIK

! **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

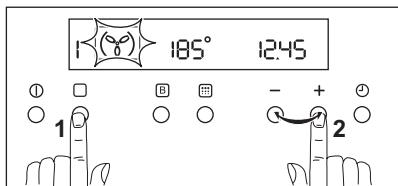
Display-



- A) Bereidingsfunctie
- B) Temperatuur
- C) Tijd

| Knop | Functie | Beschrijving |
|------|-----------------|---|
| ① | Aan/uit | Om het apparaat in of uit te schakelen. |
| □ | Selectie | Een ovenfunctie instellen. |
| B | Snelwarmfunctie | Snelwarmfunctie inschakelen. |
| ■ | Pyrolyse | Het starten van de pyrolyse. |
| ⌚ | Klok | De klokfunctie instellen. |
| -/+ | Minus, plus | De tijd en temperatuur instellen. |

Een ovenfunctie instellen



1. Schakel het apparaat in.
2. Blijf op □ drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie knippert. In het display verschijnt de standaardtemperatuur. Als u deze temperatuur niet binnen ongeveer vijf seconden wijzigt, begint het apparaat te werken.
3. Om de temperatuur te wijzigen, drukt u op + of -.

Temperatuur wijzigen

Het wijzigen van de temperatuur als het apparaat werkt:

1. Druk op toets □ . Het symbool ° knippert.
2. Druk op de toets + of - om de temperatuur te wijzigen.

i Wanneer u een ovenfunctie instelt, knippert het temperatuursymbool ° . Het symbool geeft aan dat de temperatuur in het apparaat toeneemt. Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, weerklinkt er een geluidsignaal en houdt het symbool van de temperatuur op met knipperen.

Ovenfuncties

| Ovenfunctie | Applicatie |
|-------------|-------------|
| | Warme lucht |

Voor het braden of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één roosterhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.

| Ovenfunctie | | Applicatie |
|-------------|---------------------|--|
| | Boven + onderwarmte | Bakken en braden op 1 ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld. |
| | Onderwarmte | Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem. Alleen het onderste verwarmingselement werkt. |
| | Circulatiegrill | Voor het bakken van grote stukken vlees. Het grillelement en de ovenventilator werken samen, zodat de heetelucht rond de gerechten circuleert. |
| | Grill met draaispit | Voor het grillen van plat voedsel in kleine hoeveelheden op het midden van de rooster. Voor het maken van toast. |
| | Ontdooien | Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel |
| | Pyrolyse | Om de oven schoon te maken. De hoge temperatuur verbrandt het resterende vuil. U kunt het dan verwijderen met een doekjes wanneer het apparaat afgekoeld is. |

Restwarmtefunctie

Met de functie Duur wordt de oven automatisch enkele minuten voor het einde van de tijdsperiode uitgeschakeld. De oven gebruikt de restwarmte om de bereiding te voltooien zonder energieverbruik.

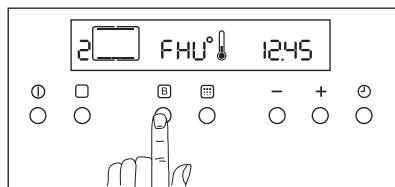
Belangrijk! De functie voor restwarmte is alleen van toepassing als de Duur langer dan 20 minuten is.

Snelopwarmen-functie

De snelwarmfunctie verkort de opwarmtijd. U kunt deze met elke ovenfunctie te gebruiken behalve Ontdooien.

Belangrijk! Leg te bereiden levensmiddelen pas in de oven, als het snelverwarmen beëindigd is.

1. Ovenfunctie instellen. Indien nodig de temperatuur wijzigen.
2. Druk op toets . Op het display verschijnt **FHU**. De snelwarmfunctie gaat werken.



3. Als de snelwarmfunctie voltooid is, klinkt er een akoestisch signaal. **FHU** gaat uit. De ingestelde ovenfunctie gaat werken.
4. Gerecht in de oven plaatsen.

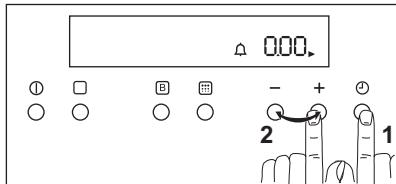
KLOKFUNCTIES

| Klokfunctie | | Toepassing |
|-------------|-------------------|--|
| | Instellen dagtijd | Het tijdstip van de dag instellen, wijzigen of controleren. |
| | Kookwekker | Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. |
| | Duur | Instellen hoe lang het apparaat in werking is. |
| | Eindtijd | Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld. |

U kunt Duur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken om in te stellen wanneer het apparaat moet worden geactiveerd, en vervolgens gedeactiveerd.

Stel eerst de Duur en daarna de Eindtijd in.

De klokfuncties instellen



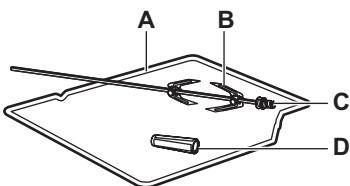
1. Stel voor Duur \rightarrow en Eindtijd \rightarrow een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker . Zie 'Ovenfunctie instellen'.
2. Blijf op drukken tot het symbool voor de benodigde klokfunctie knippert.
3. Druk op + of - om de benodigde klokfunctie in te stellen.
Het display toont het symbool voor de klokfunctie die u instelt. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, knippert het symbool en klinkt er gedurende twee minuten een geluidsgitaal.

Bij de functies Duur \rightarrow en Eindtijd \rightarrow schakelt het apparaat automatisch uit.

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

Waarschuwing! Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Draaispit

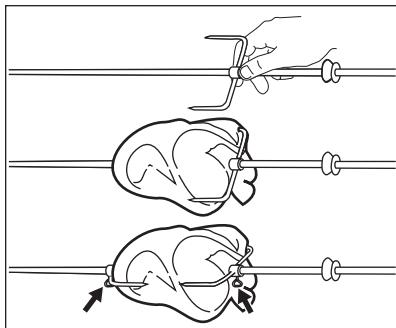
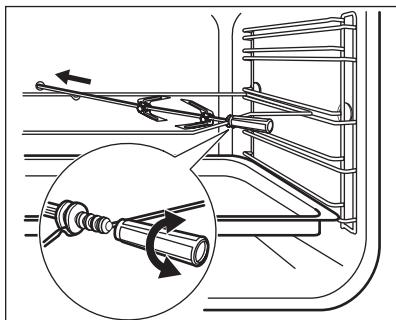


- A) Frame van het draaispit
- B) Vorken
- C) Spit
- D) Handgreep

Waarschuwing! Wees voorzichtig bij het gebruik van het draaispit. De vorken en de spies zijn scherp. U kunt letsel oplopen.

ovenwanten. Het draaispit en de grill zijn heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

Waarschuwing! Gebruik bij het verwijderen van het draaispit



- Plaats de handgreep op het draaispit.
- Plaats de braadslede op het laagste ovenniveau.
- Plaats het frame van het draaispit op het derde inzetniveau vanaf de bodem.
- Bevestig de eerste vork op het spit, rijg het vlees erop en bevestig dan de tweede vork.
- Gebruik de schroeven om de vorken vast te draaien.
- Plaats het uiteinde van het spit in de opening van het draaispit. Zie 'Beschrijving van het product'.
- Plaats het voorste deel van het spit op het frame van het draaispit.
- Verwijder de handgreep van het draaispit.
- Draai de knop voor de ovenfuncties naar de draaispitstand. Het draaispit draait nu.
- Stel de benodigde temperatuur in. Zie de bereidingstabel.

i Als een klokfunctie (Duur of Eindtijd) eindigt en u het apparaat niet uitschakelt, blijft het draaispit draaien.

EXTRA FUNCTIES

Kinderslot

i Wanneer het kinderslot ingeschakeld is, kunt u het apparaat niet bedienen.

Het kinderslot activeren

- Druk op ① om het apparaat uit te schakelen.
- Druk tegelijkertijd op □ en - tot het display **SAFE** weergeeft. Het kinderslot is geactiveerd.

Het kinderslot uitschakelen

Voer dezelfde stappen uit om het kinderslot uit te schakelen.

Toetsgeluid

Het geluidsgsignaal uitschakelen

- Druk op ① om het apparaat uit te schakelen.
- Houd de toetsen □ en + gelijktijdig gedurende ongeveer 2 seconden ingedrukt tot er een geluidsgsignaal klinkt.

Het geluidsgsignaal is uitgeschakeld.

Het geluidsgsignaal inschakelen

Voer dezelfde stappen uit om het geluidsgsignaal in te schakelen.

Automatische uitschakeling

Het toestel schakelt zichzelf na enige tijd uit om veiligheidsredenen:

- Als een ovenfunctie in werking is.
- Als u de oventemperatuur niet verandert.

| Oventemperatuur | Uitschakeltijd instellen |
|------------------|--------------------------|
| 30 - 115 °C | 12.0 d |
| 120 - 195 °C | 8.5 d |
| 200 - 245 °C | 5.5 d |
| 250 - maximum °C | 3.0 d |

Schakel het apparaat na een automatische uitschakeling volledig uit. Vervolgens schakelt u de oven opnieuw in.

Belangrijk! De automatische uitschakeling gaat uit als u de functie Duur of Einde instelt.

Foutcode

Wanneer bepaalde parameters niet kloppen, schakelt de regeleenheid de betreffende functies uit en verschijnt de bijbehorende foutcode op het display. Zie het hoofdstuk 'Problemen oplossen'.

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om

de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat blijft de ventilatie door werken totdat de temperatuur in het apparaat is afgekoeld.

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaid, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopen-de recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien wor-den de bereidingstijd en het energiever-bruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de gla-zen deurpanelen condenseren. Dit is nor-maal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de con-dens te verminderen, dient u het appa-raat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bo-dem van het apparaat en bedek de bo-dem tijdens de bereiding niet met alumi-niumfolie. Dit kan de bakresultaten ver-an-deren en de emaillelaag beschadigen.

Voor de bereiding van gebak

- De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.

Bak- en braadtabel

GEBAK

- Als u twee bakplaten tegelijkertijd ge-brukt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voed-sel om te oven te behoeden voor blijven-de vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rus-ten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje wa-ter in de lekbak gieten. Om rook te ver-mijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volu-me.

Houd in eerste instantie het bereidingspro-cess in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (tempera-tuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookge-rei, recepten en hoeveelheden.

| SOORT GE-RECHT | Boven + onder-warmte | | Warmer lucht | | Berei-dingstijd [min] | Notities |
|-----------------------------------|----------------------|-----------|--------------|-----------|-----------------------|--|
| | Ovenniveau | Temp [°C] | Ovenniveau | Temp [°C] | | |
| Schuimtaart | 2 | 170 | 2 (1 en 3) | 165 | 45 - 60 | In een cakevorm |
| Zandtaartdeeg | 2 | 170 | 2 (1 en 3) | 160 | 24 - 34 | In een cakevorm |
| Kwarktaart met karmelk | 1 | 170 | 2 | 165 | 60 - 80 | In een cakevorm van 26 cm |
| Appelgebak (appeltaart) | 1 | 170 | 2 (1 en 3) | 160 | 100 - 120 | In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster |
| Strudel | 2 | 175 | 2 | 150 | 60 - 80 | Op een bakplaat |
| Jamtaart | 2 | 170 | 2 (1 en 3) | 160 | 30 - 40 | In een cakevorm van 26 cm |
| Vruchtencake | 2 | 170 | 2 | 155 | 60 - 70 | In een cakevorm van 26 cm |
| Cake, zacht (vetvrije cake) | 2 | 170 | 2 | 160 | 35 - 45 | In een cakevorm van 26 cm |
| Kerstgebak/ machtige vruchtencake | 2 | 170 | 2 | 160 | 50 - 60 | In een cakevorm van 20 cm |
| Pruimentaart | 2 | 170 | 2 | 165 | 50 - 60 | In een broodvorm 1) |
| Cakejes | 3 | 170 | 3 (1 en 3) | 166 | 20 - 30 | Op een bakplaat |
| Koekjes | 3 | 150 | 3 (1 en 3) | 140 | 20 - 30 | Op een bakplaat 1) |
| Schuimgebak-jes | 3 | 100 | 3 | 115 | 90 - 120 | Op een bakplaat |
| Broodjes | 3 | 190 | 3 | 180 | 15 - 20 | Op een bakplaat 1) |
| Soesjes | 3 | 190 | 3 (1 en 3) | 180 | 25 - 35 | Op een bakplaat 1) |
| Taartjes | 3 | 180 | 2 | 170 | 45 - 70 | In een cakevorm van 20 cm |
| Victoria-taart met jamvulling | 1 of 2 | 180 | 2 | 170 | 40 - 55 | In een cakevorm van 20 cm links + rechts |

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

BROOD EN PIZZA

| SOORT GE-RECHT | Boven + onder-warmte | | Warmer lucht | | Berei-dingstijd [min] | Notities |
|----------------|----------------------|-----------|--------------|-----------|-----------------------|--|
| | Ovenniveau | Temp [°C] | Ovenniveau | Temp [°C] | | |
| Witbrood | 1 | 190 | 1 | 195 | 60 - 70 | 1 - 2 stuks, 500 gram per stuk ¹⁾ |
| Roggebrood | 1 | 190 | 1 | 190 | 30 - 45 | In een broodvorm |

| SOORT GE-RECHT | Boven + onder-warmte | | Warme lucht | | Berei-dingstijd [min] | Notities |
|----------------|----------------------|-----------|-------------|-----------|-----------------------|--|
| | Ovenniveau | Temp [°C] | Ovenniveau | Temp [°C] | | |
| Broodjes | 2 | 190 | 2 (1 en 3) | 180 | 25 - 40 | 6 - 8 broodjes op een bakplaat ¹⁾ |
| Pizza | 1 | 190 | 1 | 190 | 20 - 30 | In een braadpan ¹⁾ |
| Scones | 3 | 200 | 2 | 190 | 10 - 20 | Op een bak-plaat ¹⁾ |

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

HARTIGE OVENGERECHTEN

| SOORT GE-RECHT | Boven + onder-warmte | | Warme lucht | | Berei-dingstijd [min] | Notities |
|------------------------|----------------------|-----------|-------------|-----------|-----------------------|-------------------------------|
| | Ovenniveau | Temp [°C] | Ovenniveau | Temp [°C] | | |
| Pastataart | 2 | 180 | 2 | 180 | 40 - 50 | In een vorm |
| Hartige groen-tentaart | 2 | 200 | 2 | 200 | 45 - 60 | In een vorm |
| Quiches | 1 | 190 | 1 | 190 | 40 - 50 | In een vorm |
| Lasagne | 2 | 200 | 2 | 200 | 25 - 40 | In een vorm |
| Cannelloni | 2 | 200 | 2 | 200 | 25 - 40 | In een vorm |
| Yorkshire pud-ding | 2 | 220 | 2 | 210 | 20 - 30 | 6 puddingvormen ¹⁾ |

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

VLEES

| SOORT GE-RECHT | Boven + onder-warmte | | Warme lucht | | Berei-dingstijd [min] | Notities |
|----------------------------|----------------------|-----------|-------------|-----------|-----------------------|--------------------------------------|
| | Ovenniveau | Temp [°C] | Ovenniveau | Temp [°C] | | |
| Rundvlees | 2 | 200 | 2 | 190 | 50 - 70 | Op een bakroos-ter en in de braadpan |
| Varkensvlees | 2 | 180 | 2 | 180 | 90 - 120 | Op een bakroos-ter en in de braadpan |
| Kalfsvlees | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Op een bakroos-ter en in de braadpan |
| Engelse bief-stuk (rood) | 2 | 210 | 2 | 200 | 44 - 50 | Op een bakroos-ter en in de braadpan |
| Engelse bief-stuk (medium) | 2 | 210 | 2 | 200 | 51 - 55 | Op een bakroos-ter en in de braadpan |
| Engelse bief-stuk (gaar) | 2 | 210 | 2 | 200 | 55 - 60 | Op een bakroos-ter en in de braadpan |

| SOORT GE-RECHT | Boven + onder-warmte | | Warme lucht | | Berei-dingstijd [min] | Notities |
|-------------------|----------------------|-----------|-------------|-----------|-----------------------|------------------------|
| | Ovenniveau | Temp [°C] | Ovenniveau | Temp [°C] | | |
| Schouderkarbonade | 2 | 180 | 2 | 170 | 120 - 150 | In een braadpan |
| Varkensschenkel | 2 | 180 | 2 | 160 | 100 - 120 | 2 stuks in de braadpan |
| Lamsvlees | 2 | 190 | 2 | 190 | 110 - 130 | Bout |
| Kip | 2 | 200 | 2 | 200 | 70 - 85 | Hele |
| kalkoen | 1 | 180 | 1 | 160 | 210 - 240 | Hele |
| eend | 2 | 175 | 2 | 160 | 120 - 150 | Hele |
| gans | 1 | 175 | 1 | 160 | 150 - 200 | Heel |
| konijn | 2 | 190 | 2 | 175 | 60 - 80 | In stukken gesne- den |
| haas | 2 | 190 | 2 | 175 | 150 - 200 | In stukken gesne- den |
| fazant | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Hele |

VIS

| SOORT GE-RECHT | Boven + onder-warmte | | Warme lucht | | Berei-dingstijd [min] | Notities |
|------------------|----------------------|-----------|-------------|-----------|-----------------------|--------------|
| | Ovenniveau | Temp [°C] | Ovenniveau | Temp [°C] | | |
| Forel/zeebra-sem | 2 | 190 | 2 (1 en 3) | 175 | 40 - 55 | 3 - 4 vissen |
| Tonijn/zalm | 2 | 190 | 2 (1 en 3) | 175 | 35 - 60 | 4 - 6 filets |

Grill

Verwarm de oven vóór de bereiding 10 minuten voor.

| SOORT GE-RECHT | Hoeveelheid | | Grill | | Bereidingstijd [min] | |
|------------------------|-------------|------|-------------|------------|----------------------|---------|
| | Stuks | [g] | Ovenni-veau | Temp. [°C] | 1e kant | 2e kant |
| Tournedos | 4 | 800 | 3 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Biefstuk | 4 | 600 | 3 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Worstjes | 8 | — | 3 | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Varkenskotelet | 4 | 600 | 3 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Kip (in 2 helften) | 2 | 1000 | 3 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Vleesspiesen | 4 | — | 3 | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Kippenborst | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburger | 6 | 600 | 3 | 250 | 20 - 30 | - |
| Visfilet | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Geroosterde sandwiches | 4 - 6 | — | 3 | 250 | 5 - 7 | — |
| Geroosterd brood | 4 - 6 | — | 3 | 250 | 2 - 4 | 2 - 3 |

Circulatiegrill

! **Waarschuwing!** Als u deze functie gebruikt, dient u een maximale temperatuur van 200 °C te selecteren.

| SOORT GERECHT | Aantal | | Grill | | Bereidingstijd [min] | |
|-----------------------|--------|------|--------------|------------|----------------------|---------|
| | Stuks | [g] | Plaat-hoogte | Temp. [°C] | 1e kant | 2e kant |
| Rollade (kalkoen) | 1 | 1000 | 3 | 200 | 30 - 40 | 20 - 30 |
| Kip (in twee helften) | 2 | 1000 | 3 | 200 | 25 - 30 | 20 - 30 |
| Kipdrumsticks | 6 | - | 3 | 200 | 15 - 20 | 15 - 18 |
| Kwartel | 4 | 500 | 3 | 200 | 25 - 30 | 20 - 25 |
| Groentengratin | - | - | 3 | 200 | 20 - 25 | - |
| Jakobsschelpen | - | - | 3 | 200 | 15 - 20 | - |
| Makreel | 2 - 4 | - | 3 | 200 | 15 - 20 | 10 - 15 |
| Vismoten | 4 - 6 | 800 | 3 | 200 | 12 - 15 | 8 - 10 |

Draaispit

i Verwarm de oven vóór de bereiding 10 minuten voor.

| SOORT GERECHT | [g] | Ovenniveau | Temp [°C] | Bereidingstijd [min] |
|---------------|------|------------|-----------|----------------------|
| Gevogelte | 1000 | 2 | 250 | 50 - 60 |
| Braadstukken | 800 | 2 | 250 | 50 - 60 |

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten),

een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

ONDERHOUD EN REINIGING

! **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle ovenaccessoires na gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmakmiddel.

- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd.

i **Apparaten van roestvrij staal of aluminium:**

Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.
Gebruik nooit staalwol, zuren of bijten-de producten, deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

Pyrolyse

 **Waarschuwing!** Het apparaat wordt zeer heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

 **Let op!** Gebruik als het apparaat ook is uitgerust met een kookplaat, de kookplaat niet tijdens de pyrolyse. Dit kan het apparaat beschadigen.

1. Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails (indien van toepassing) uit het apparaat. Zie 'Het verwijderen van de inschuifrails'.

 **Let op!** Laat de verwijderbare inschuifrails tijdens de pyrolyse niet in het apparaat zitten. Er bestaat gevaar op schade.

2. Verwijder de ergste voedselresten met de hand.
3. Sluit de ovendeur volledig.

-  De reinigingsprocedure kan pas beginnen als u de ovendeur sluit.
- 4. Druk herhaaldelijk op  totdat het display  weergeeft.
 - Op het display verschijnt afwisselend **P1** en **I---I**.
 - Er klinkt een geluidssignaal om u eraan te herinneren dat u alle accessoires en inschuifrails uit de oven moet verwijderen.
 - Op het display van de klok wordt **1:30** weergegeven.
 - Duur **I→I** knippert.
- 5. Wanneer **I→I** knippert, drukt u op **+** of **-** om de gewenste procedure in te stellen:
 - **P1** - als de oven niet erg vuil is. De procedure duurt 1 uur en 30 minuten.
 - **P2** - als de oven iets vuiler is. De procedure duurt 2 uur en 30 minuten.

6. Druk op  om de procedure te starten.

De streepjes op het symbool **I** gaan één voor één aan om aan te geven dat de temperatuur van het apparaat stijgt. Het symbool **I→I** knippert.

Na een paar minuten vergrendelt de deur. Op het display verschijnt het symbool .

Na afloop van de pyrolyse geeft het display de tijd van de dag aan. De deur blijft vergrendeld. Zodra het apparaat is afgekoeld, klinkt een geluidssignaal en wordt de ovendeur ontgrendeld.

 Druk op **①** als u het apparaat wilt stopzetten voordat de pyrolyse is voltooid.

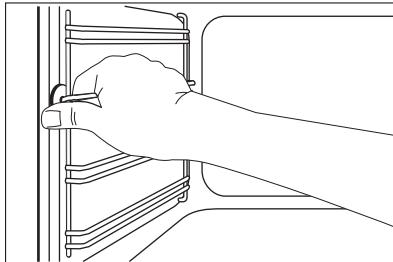
De eindtijd voor de pyrolyse instellen

-  U kunt de eindfunctie →I gebruiken om de start van de procedure uit te stellen.
1. Start de pyrolyse.
 2. Blijf op  drukken tot het symbool →I knippert. Het display toont de eindtijd van de pyrolyse.
 3. Druk op **+** of **-** om de eindtijd van de pyrolyse aan te passen.

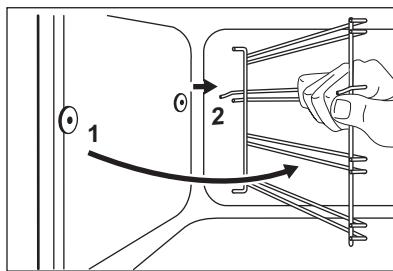
Inschuifrail

U kunt de inschuifrail verwijderen om de zijwanden te reinigen.

Verwijderen van de inschuifrail



1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

De inschuifrail installeren

Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.

- i** De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen.

Ovenlampje

- !** **Waarschuwing!** Wees voorzichtig bij het vervangen van het ovenlampje. Er bestaat risico op elektrische schokken.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

- i** Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het ovenlampje en het afdekglasje te voorkomen.

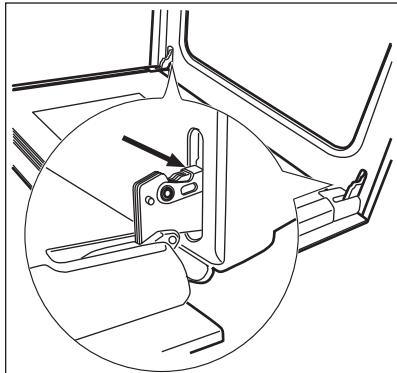
1. Draai het afdekglas naar links en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

De ovendeur reinigen

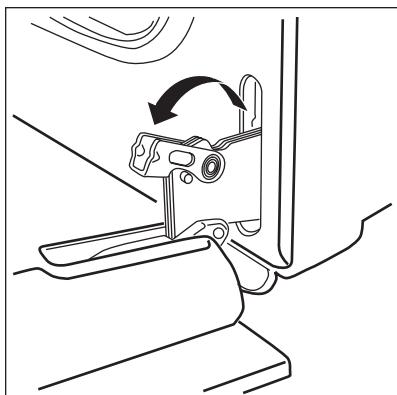
De ovendeur heeft drie glazen panelen. U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken.

- i** De ovendeur kan dichtslaan als u de glazen panelen probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

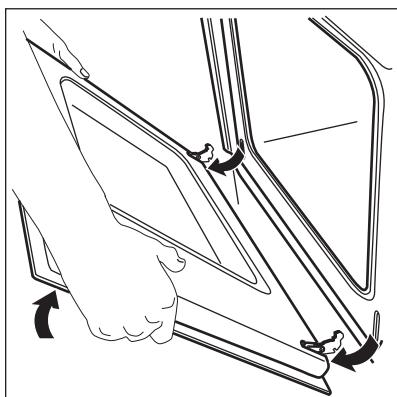
De ovendeur en de glasplaat verwijderen



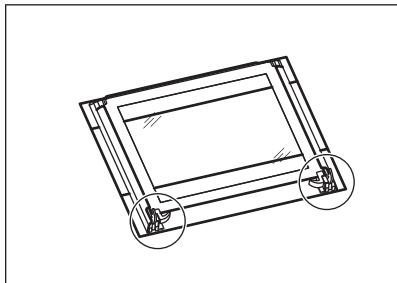
1. Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



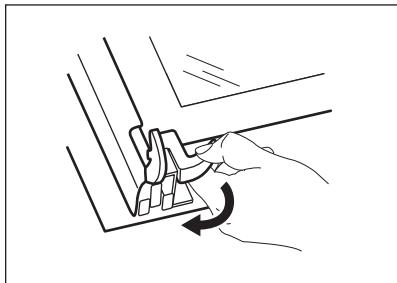
2. Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



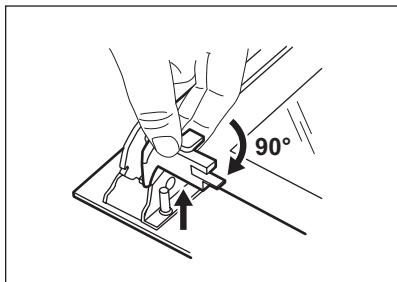
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal de deur uit zijn zitting.



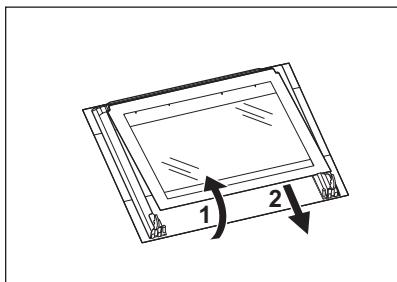
4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



5. Maak het vergrendelingssysteem open om de glazen panelen te verwijderen.

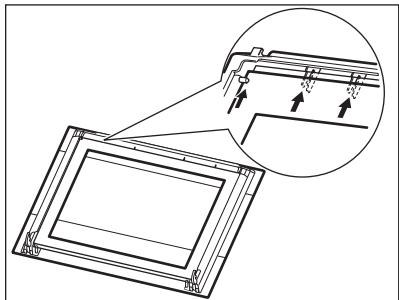


6. Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun houders.



7. Til de glasplaten voorzichtig op (stap 1) en verwijder ze een voor een uit de deur (stap 2). Start bij het bovenste paneel.
8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af.

De deur en de glasplaten terugplaatsen



Als u de glasplaten en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

Zorg ervoor dat u de glasplaten in de juiste volgorde terugplaats. De middelste glasplaat heeft een decoratief frame. De bedrukte zijde moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Zorg ervoor dat u de middelste glasplaat in de juiste uitsparingen plaatst (zie afbeelding).

PROBLEEMEN OPLOSSEN

Waarschuwing! Zie het hoofdstuk
'Veiligheidsinformatie'.

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|---|
| De oven wordt niet warm. | Het apparaat is uitgeschakeld. | Schakel het apparaat in. |
| De oven wordt niet warm. | De klok is niet ingesteld. | Stel de klok in. |
| De oven wordt niet warm. | De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld. | Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn. |
| De oven wordt niet warm. | Automatische uitschakeling is actief. | Raadpleeg 'Automatische uitschakeling'. |
| De oven wordt niet warm. | Het kinderslot is geactiveerd. | Raadpleeg 'Uitschakelen van het kinderslot'. |
| De oven wordt niet warm. | De zekering in de zekeringkast is doorgebrand. | Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, moet u contact opnemen met een bevoegde elektricien. |
| Het ovenlampje brandt niet. | Het ovenlampje is kapot. | Vervang het ovenlampje. |
| De oven wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Het display toont ▶ of ⏪ . | De demofunctie is ingeschakeld. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit. 2. Houd de toets ⏪ gedurende ongeveer twee seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal. 3. Houd de toetsen ⏪ en — tegelijkertijd ingedrukt tot er weer een geluidssignaal klinkt en het lampje uitgaat. |
| Het display toont een foutcode die niet in deze lijst voorkomt. | Er is een elektronische fout. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit via de huiszekerings of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel hem dan weer in. 2. Neem contact op met het servicecentrum als de foutcode opnieuw op het display wordt weergegeven. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|---|---|
| De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar. | De temperatuur is te laag of te hoog. | <ul style="list-style-type: none"> Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op. |
| Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven. | Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan. | Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in het apparaat staan. |

Als u het probleem niet zelf kunt verhelpen, neemt u contact op met uw verkoper of de klantenservice.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typepla-

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

Productnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

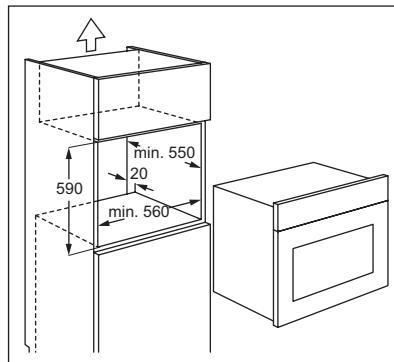
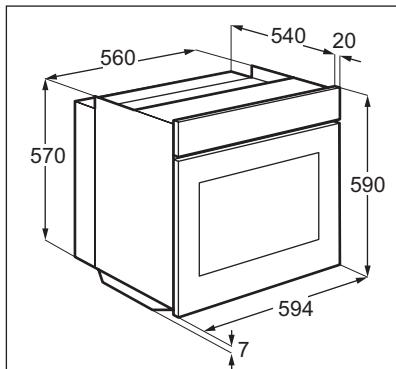
TECHNISCHE GEGEVENS

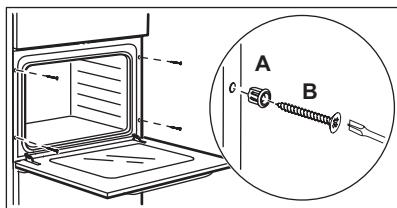
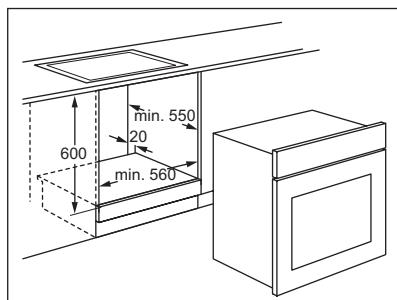
| | |
|------------|-------|
| Spanning | 230 V |
| Frequentie | 50 Hz |

MONTAGE

Waarschuwing! Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Inbouw





Elektrische installatie

Waarschuwing! De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

MILIEUBESCHERMING

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact

i De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

Kabel

Kabelltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen (op het typeplaatje) en de tabel:

| Totaal vermogen | Deel van de kabel |
|------------------------|--------------------------|
| maximaal 1380 W | 3 x 0.75 mm ² |
| maximaal 2300 W | 3 x 1 mm ² |
| maximaal 3680 W | 3 x 1.5 mm ² |

De massakabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik. Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophalidienst.

CONTENTS

| | | | |
|-----------------------|----|------------------------|----|
| Safety information | 23 | Additional functions | 30 |
| Safety instructions | 24 | Helpful hints and tips | 31 |
| Product description | 26 | Care and cleaning | 35 |
| Before first use | 26 | What to do if... | 39 |
| Daily use | 27 | Technical data | 40 |
| Clock functions | 29 | Installation | 40 |
| Using the accessories | 29 | Environment concerns | 41 |

Subject to change without notice.

SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

 **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- 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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

- Before maintenance cut the power supply.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excess spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation

 **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

 **Warning!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Con-

tact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.

- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.

Use

 **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Care and Cleaning

 **Warning!** Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Pyrolytic cleaning

 **Warning!** Risk of fire and burns.

- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot.
- Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
- Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the

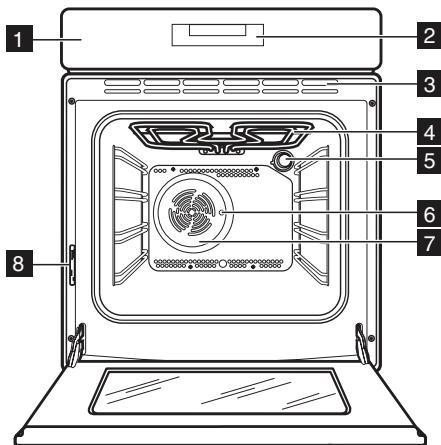
Pyrolytic self cleaning program is in operation.

- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

PRODUCT DESCRIPTION



1 Control panel

2 Electronic programmer



Warning! Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Disposal



Warning! Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3 Ventilation openings

4 Grill

5 Oven lamp

6 Turnspit hole

7 Fan

8 Rating plate

Oven accessories

• Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.

• Aluminium baking tray

For cakes and biscuits.

• Grill- / Roasting pan

To bake and roast or as pan to collect fat.

• Turnspit

For roasting larger joints of meat and poultry.

BEFORE FIRST USE

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Important! Refer to the chapter "Care and cleaning".

Setting and changing the time

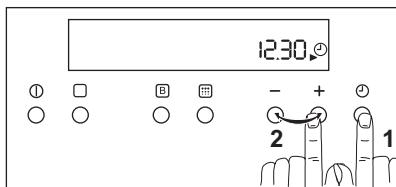
You must set the time before you operate the oven.

When you connect the oven to the electrical supply or after a power cut, the symbol flashes.

Press the + or - button to set the correct time.

Changing the time

1. Press again and again until the symbol flashes.
2. Press the + or - button to set the correct time.



After approximately 5 seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

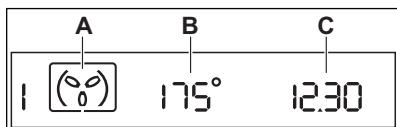
Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

DAILY USE

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

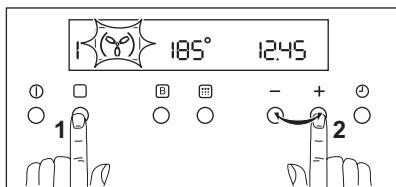
Display



- A) Cooking function
- B) Temperature
- C) Time

| Button | Function | Description |
|--------|---------------|--|
| | On / off | To activate or deactivate the appliance. |
| | Selection | To set an oven function. |
| | Rapid heat-up | To activate the rapid heat-up function. |
| | Pyrolysis | To start the pyrolytic cleaning. |
| | Clock | To set a clock function. |
| | Minus, plus | To set the time and temperature. |

Setting an oven function



1. Activate the appliance.
2. Press again and again until the symbol for the necessary oven function flashes.
The display shows the default temperature. If you do not change the temperature in approximately five seconds, the appliance starts to operate.
3. To change the temperature, press + or -.

Changing the temperature

To change the temperature when the appliance operates:

1. Press the button . The symbol ° flashes.
2. Press the button + or - to change the temperature.

i When you set an oven function, the temperature symbol  flashes. The

symbol shows that the temperature in the appliance increases.

When the appliance is at the set temperature, an acoustic signal sounds and the temperature symbol stops flashing.

Oven functions

| Oven Function | Application |
|---|--|
|  | To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference. |
|  | To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time. |
|  | To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates. |
|  | To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food. |
|  | To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast. |
|  | To thaw frozen food |
|  | To clean the oven. The high temperature burns off the residual dirt. You can then remove it with a cloth when the appliance is cold. |

Residual heat function

With the Duration  function, the oven deactivates automatically some minutes before the time period ends. The oven uses the residual heat to complete the cooking without energy consumption.

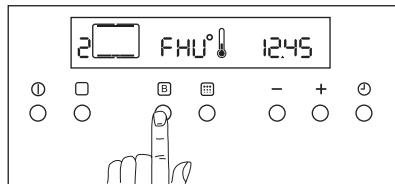
Important! The residual heat function is applicable only if the Duration  is more than 20 minutes.

Rapid heat-up function

With the rapid heat-up function you decrease the preheating time. You can use it with each oven function except Defrost.

Important! Do not put the food into the oven until the Rapid heat-up function is completed.

1. Set an oven function. If necessary, change the temperature.
2. Press the button . The display shows **FHU**. The rapid heat-up function starts to operate.



3. When the Rapid heat-up function is completed, an acoustic signal sounds. **FHU** goes out. The set oven function continues to operate.
4. Put the food in the oven.

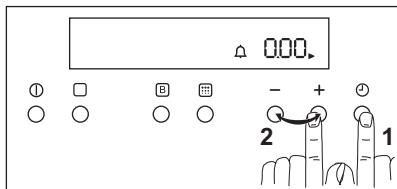
CLOCK FUNCTIONS

| Clock function | | Application |
|----------------|---------------|--|
| ⌚ | Time of day | To set, change or check the time of day. |
| 🔔 | Minute Minder | To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven. |
| ➡️ | Duration | To set how long the appliance must operate. |
| ➡️ | End | To set when the appliance must be deactivated. |

i You can use Duration ➡️ and End ➔ at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration ➡️, then End ➔.

- Press + or - to set the necessary clock function.
The display shows the symbol for the clock function you set. When the set time ends, the symbol flashes and an acoustic signal sounds for two minutes.

Setting the clock functions



- For Duration ➡️ and End ➔, set an oven function and temperature. This is not necessary for the Minute Minder 🔔. Refer to "Setting an oven function".
- Press ⌚ again and again until the symbol for the necessary clock function flashes.

i With the Duration ➡️ and End ➔ functions, the appliance deactivates automatically.

- Press a button to stop the signal.
- Deactivate the appliance.

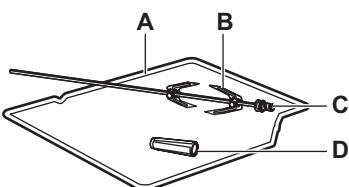
Cancelling the clock functions

- Press ⌚ again and again until the symbol for the necessary clock function and ► flash in the display.
- Press and hold the button - until the clock function goes out.

USING THE ACCESSORIES

⚠ Warning! Refer to "Safety information" chapter.

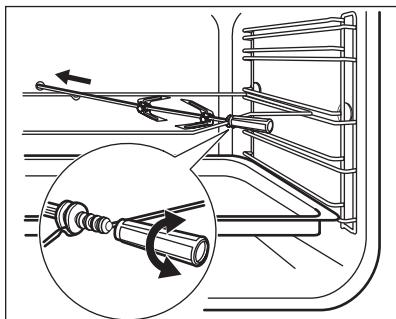
Turnspit



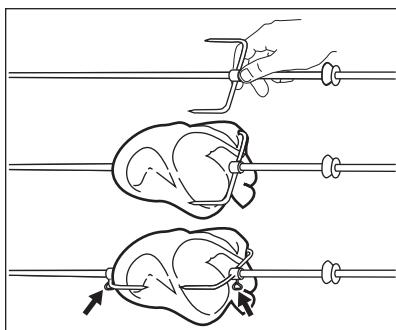
- A) Turnspit frame
- B) Forks
- C) Spit
- D) Handle

⚠ Warning! Be careful when you use the turnspit. The forks and the spit are sharp. There is a risk of injury.

⚠ Warning! Use oven gloves when you remove the turnspit. The turnspit and the grill are hot. There is a risk of burns.



1. Put the turnspit handle into the spit.
2. Put the roasting pan on the lowest shelf level.
3. Put the turnspit frame on the third shelf position from the bottom.
4. Install the first fork on the spit, then put the meat on the turnspit and install the second fork.
5. Use the screws to tighten the forks.



6. Put the tip of the spit into the turnspit hole. Refer to "Product description".
7. Put the front part of the spit on the turnspit frame.
8. Remove the turnspit handle.
9. Turn the knob for the oven functions to the turnspit position. The turnspit rotates.
10. Set the necessary temperature. Refer to the cooking tables.

i If a clock function (Duration or End) ends and you do not deactivate the ap-

pliance, the turnspit continues to operate.

ADDITIONAL FUNCTIONS

Child Lock

i When the Child Lock is on you cannot operate the appliance.

Activating the Child Lock

1. Press ① to deactivate the appliance.
2. Press □ and - at the same time, until the display shows **SAFE**. The Child Lock is on.

Deactivating the Child Lock

To deactivate the Child Lock, do the same steps again.

Button sound

Deactivating the control beep

1. Press ① to deactivate the appliance.
2. Press and hold the buttons □ and + at the same time for approximately 2 seconds, until an acoustic signal sounds.

The control beep is deactivated.

Activating the control beep

To activate the control beep, do the same steps again.

Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates after some time:

- If an oven function operates.
- If you do not change the oven temperature.

| Oven temperature | Switch-off time |
|------------------|-----------------|
| 30 - 115 °C | 12.0 h |
| 120 - 195 °C | 8.5 h |
| 200 - 245 °C | 5.5 h |
| 250 - maximum °C | 3.0 h |

After an automatic switch-off, deactivate the appliance fully. Then you can activate it again.

Important! The automatic switch-off deactivates if you set the Duration or End function.

Error code

If some parameters are not correct, the control unit stops the functions which operate and the display shows the related error code. Refer to the chapter "What to do if".

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan contin-

ues to operate until the temperature in the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

Baking and roasting table

CAKES

| TYPE OF DISH | Conventional Cooking | | Fan Cooking | | Cooking time [min] | Notes |
|------------------|----------------------|-----------|----------------|-----------|--------------------|-----------------|
| | Shelf position | Temp [°C] | Shelf position | Temp [°C] | | |
| Whisked recipes | 2 | 170 | 2 (1 and 3) | 165 | 45 - 60 | In a cake mould |
| Shortbread dough | 2 | 170 | 2 (1 and 3) | 160 | 24 - 34 | In a cake mould |

| TYPE OF DISH | Conventional Cook-ing | | Fan Cooking | | Cooking time [min] | Notes |
|-----------------------------------|-----------------------|-----------|-----------------|-----------|--------------------|--|
| | Shelf posi-tion | Temp [°C] | Shelf posi-tion | Temp [°C] | | |
| Butter-milk cheese cake | 1 | 170 | 2 | 165 | 60 - 80 | In a 26 cm cake mould |
| Apple cake (Apple pie) | 1 | 170 | 2 (1 and 3) | 160 | 100 - 120 | In two 20 cm cake moulds on a wire shelf |
| Strudel | 2 | 175 | 2 | 150 | 60 - 80 | In a baking tray |
| Jam-tart | 2 | 170 | 2 (1 and 3) | 160 | 30 - 40 | In a 26 cm cake mould |
| Fruit cake | 2 | 170 | 2 | 155 | 60 - 70 | In a 26 cm cake mould |
| Sponge cake (Fatless sponge cake) | 2 | 170 | 2 | 160 | 35 - 45 | In a 26 cm cake mould |
| Christmas cake / Rich fruit cake | 2 | 170 | 2 | 160 | 50 - 60 | In a 20 cm cake mould |
| Plum cake | 2 | 170 | 2 | 165 | 50 - 60 | In a bread tin ¹⁾ |
| Small cakes | 3 | 170 | 3 (1 and 3) | 166 | 20 - 30 | In a baking tray |
| Biscuits | 3 | 150 | 3 (1 and 3) | 140 | 20 - 30 | In a baking tray ¹⁾ |
| Meringues | 3 | 100 | 3 | 115 | 90 - 120 | In a baking tray |
| Buns | 3 | 190 | 3 | 180 | 15 - 20 | In a baking tray ¹⁾ |
| Choux | 3 | 190 | 3 (1 and 3) | 180 | 25 - 35 | In a baking tray ¹⁾ |
| Plate tarts | 3 | 180 | 2 | 170 | 45 - 70 | In a 20 cm cake mould |
| Victoria sandwich | 1 or 2 | 180 | 2 | 170 | 40 - 55 | Left + right in a 20 cm cake mould |

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

| TYPE OF DISH | Conventional Cook-ing | | Fan Cooking | | Cooking time [min] | Notes |
|--------------|-----------------------|-----------|-----------------|-----------|--------------------|--|
| | Shelf posi-tion | Temp [°C] | Shelf posi-tion | Temp [°C] | | |
| White bread | 1 | 190 | 1 | 195 | 60 - 70 | 1 - 2 pieces, 500 gr per piece ¹⁾ |
| Rye bread | 1 | 190 | 1 | 190 | 30 - 45 | In a bread tin |
| Bread rolls | 2 | 190 | 2 (1 and 3) | 180 | 25 - 40 | 6 - 8 rolls in a baking tray ¹⁾ |
| Pizza | 1 | 190 | 1 | 190 | 20 - 30 | On a deep pan ¹⁾ |
| Scones | 3 | 200 | 2 | 190 | 10 - 20 | In a baking tray ¹⁾ |

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

| TYPE OF DISH | Conventional Cooking | | Fan Cooking | | Cooking time [min] | Notes |
|-------------------|----------------------|-----------|----------------|-----------|--------------------|-----------------------|
| | Shelf position | Temp [°C] | Shelf position | Temp [°C] | | |
| Pasta flan | 2 | 180 | 2 | 180 | 40 - 50 | In a mould |
| Vegetable flan | 2 | 200 | 2 | 200 | 45 - 60 | In a mould |
| Quiches | 1 | 190 | 1 | 190 | 40 - 50 | In a mould |
| Lasagne | 2 | 200 | 2 | 200 | 25 - 40 | In a mould |
| Cannelloni | 2 | 200 | 2 | 200 | 25 - 40 | In a mould |
| Yorkshire pudding | 2 | 220 | 2 | 210 | 20 - 30 | 6 pudding mould 1) |

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

| TYPE OF DISH | Conventional Cooking | | Fan Cooking | | Cooking time [min] | Notes |
|------------------------------|----------------------|-----------|----------------|-----------|--------------------|--------------------------------|
| | Shelf position | Temp [°C] | Shelf position | Temp [°C] | | |
| Beef | 2 | 200 | 2 | 190 | 50 - 70 | On a wire shelf and a deep pan |
| Pork | 2 | 180 | 2 | 180 | 90 - 120 | On a wire shelf and a deep pan |
| Veal | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | On a wire shelf and a deep pan |
| English roast beef rare | 2 | 210 | 2 | 200 | 44 - 50 | On a wire shelf and a deep pan |
| English roast beef medium | 2 | 210 | 2 | 200 | 51 - 55 | On a wire shelf and a deep pan |
| English roast beef well done | 2 | 210 | 2 | 200 | 55 - 60 | On a wire shelf and a deep pan |
| Shoulder of pork | 2 | 180 | 2 | 170 | 120 - 150 | On a deep pan |
| Shin of pork | 2 | 180 | 2 | 160 | 100 - 120 | 2 pieces on a deep pan |
| Lamb | 2 | 190 | 2 | 190 | 110 - 130 | Leg |
| Chicken | 2 | 200 | 2 | 200 | 70 - 85 | Whole |
| Turkey | 1 | 180 | 1 | 160 | 210 - 240 | Whole |
| Duck | 2 | 175 | 2 | 160 | 120 - 150 | Whole |
| Goose | 1 | 175 | 1 | 160 | 150 - 200 | Whole |
| Rabbit | 2 | 190 | 2 | 175 | 60 - 80 | Cut in pieces |
| Hare | 2 | 190 | 2 | 175 | 150 - 200 | Cut in pieces |
| Pheasant | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Whole |

FISH

| TYPE OF DISH | Conventional Cook-ing | | Fan Cooking | | Cooking time [min] | Notes |
|--------------------|-----------------------|-----------|-----------------|-----------|--------------------|---------------|
| | Shelf posi-tion | Temp [°C] | Shelf posi-tion | Temp [°C] | | |
| Trout / Sea bream | 2 | 190 | 2 (1 and 3) | 175 | 40 - 55 | 3 - 4 fishes |
| Tuna fish / Salmon | 2 | 190 | 2 (1 and 3) | 175 | 35 - 60 | 4 - 6 fillets |

Grilling

 Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

| TYPE OF DISH | Quantity | | Grilling | | Cooking time [min] | |
|---------------------|----------|------|-----------------|------------|--------------------|----------|
| | Pieces | [g] | Shelf posi-tion | Temp. [°C] | 1st side | 2nd side |
| Fillet steaks | 4 | 800 | 3 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Beef steaks | 4 | 600 | 3 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Sausages | 8 | — | 3 | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Pork chops | 4 | 600 | 3 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Chicken (cut in 2) | 2 | 1000 | 3 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebabs | 4 | — | 3 | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Breast of chicken | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburger | 6 | 600 | 3 | 250 | 20 - 30 | - |
| Fish Fillet | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Toasted sandwich-es | 4 - 6 | — | 3 | 250 | 5 - 7 | — |
| Toast | 4 - 6 | — | 3 | 250 | 2 - 4 | 2 - 3 |

Turbo Grilling

 **Warning!** Use this function with a maximum temperature of 200 °C.

| TYPE OF DISH | Quantity | | Grilling | | Cooking time [min] | |
|------------------------|----------|------|-----------------|------------|--------------------|----------|
| | Pieces | [g] | Shelf po-sition | Temp. [°C] | 1st side | 2nd side |
| Rolled joints (turkey) | 1 | 1000 | 3 | 200 | 30 - 40 | 20 - 30 |
| Chicken (cut in two) | 2 | 1000 | 3 | 200 | 25 - 30 | 20 - 30 |
| Chicken drumsticks | 6 | - | 3 | 200 | 15 - 20 | 15 - 18 |
| Quail | 4 | 500 | 3 | 200 | 25 - 30 | 20 - 25 |
| Vegetable gratin | - | - | 3 | 200 | 20 - 25 | - |
| Scallops | - | - | 3 | 200 | 15 - 20 | - |
| Mackerel | 2 - 4 | - | 3 | 200 | 15 - 20 | 10 - 15 |
| Fish slices | 4 - 6 | 800 | 3 | 200 | 12 - 15 | 8 - 10 |

Turnspit

 Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

| TYPE OF DISH | [g] | Shelf position | Temp [°C] | Cooking time [min] |
|--------------|------|----------------|-----------|--------------------|
| Poultry | 1000 | 2 | 250 | 50 – 60 |
| Roasts | 800 | 2 | 250 | 50 – 60 |

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch),

acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

 **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

 **Stainless steel or aluminium appliances:**

Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Pyrolysis

 **Warning!** The appliance becomes very hot. There is a risk of burns.

 **Caution!** If a hob is installed with the appliance, do not use it at the same times as the Pyrolysis function. It can cause damage to the appliance.

1. Remove the removable shelf supports (if applicable) and accessories from the appliance. Refer to "Removing the shelf supports".

 **Caution!** Do not let the removable shelf supports stay in the appliance during the Pyrolysis. There is a risk of damage.

2. Remove the worst dirt manually.
3. Fully close the oven door.

 The cleaning procedure cannot start if you do not close the oven door.

4. Press  again and again until the display shows .
- The display shows **P1** and  one after the other.
- An acoustic signal sounds as a reminder to remove all accessories and shelf supports from the oven.
- The clock display shows **1:30**.
- Duration  flashes.
5. When  flashes, press + or - to set the necessary procedure:
 - **P1** - if the oven is not very dirty. The procedure is 1 h 30 min long.
 - **P2** - if the oven is more dirty. The procedure is 2 h 30 min long.
6. Press  to start the procedure.

The bars on the symbol  come on one by one to show that the temperature in the appliance increases. The symbol  flashes.

After some minutes the door locks. The display shows the symbol .

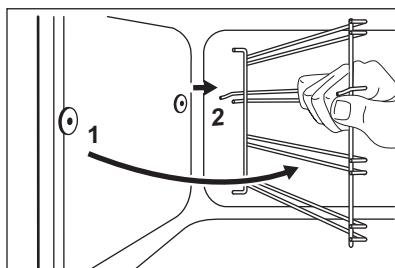
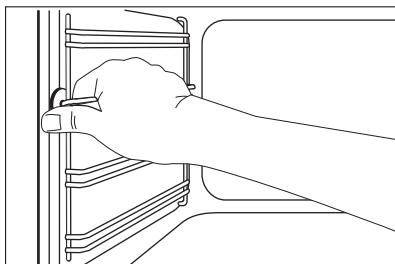
When the Pyrolysis is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked. When the appliance is cool again, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

- i** To stop the Pyrolysis before it is completed, press ①.

Setting the end time for the Pyrolysis

- i** You can use the End →I function to delay the start of the procedure.
1. Start the Pyrolysis procedure.
 2. Press ② again and again until the symbol →I flashes. The display shows the time for the end of the Pyrolysis.

Removing the shelf supports



Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

- i** The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

Oven lamp

- ⚠ Warning!** Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
 - Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.
- i** Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.

3. Press + or - to adjust the time for the end of the Pyrolysis.

Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.

2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

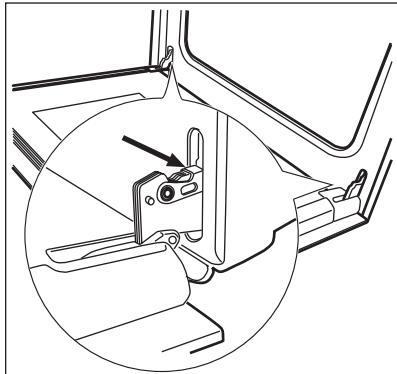
1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

Cleaning the oven door

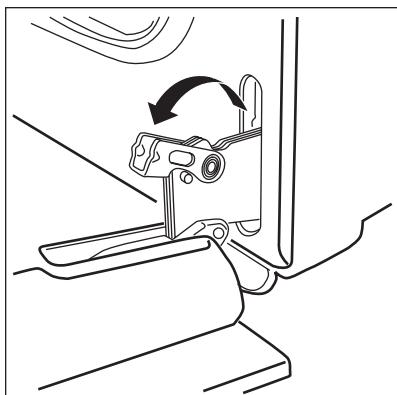
The oven door has three panels of glass. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

- i** The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

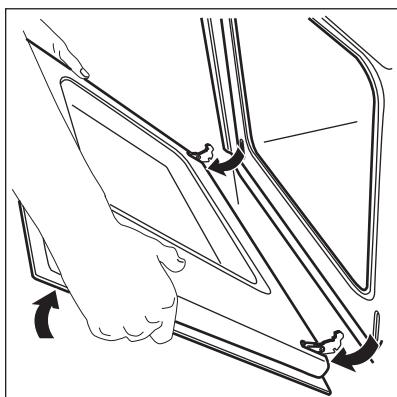
Removing the oven door and the glass panel



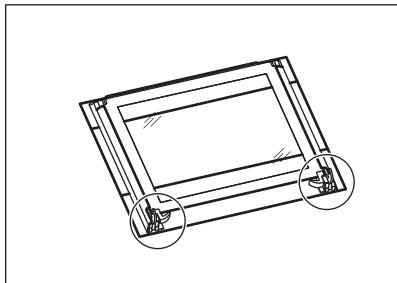
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



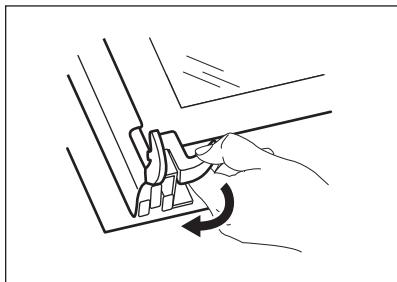
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



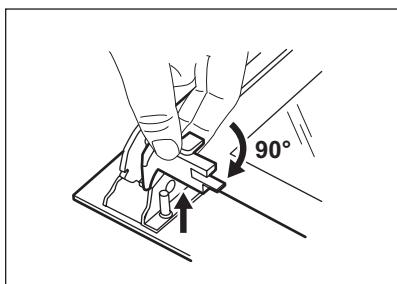
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



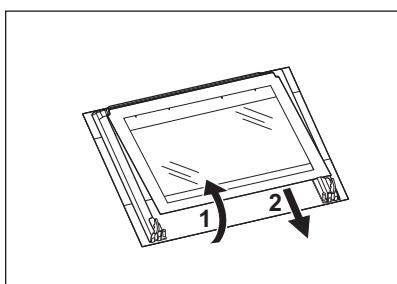
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



5. Release the locking system to remove the glass panels.

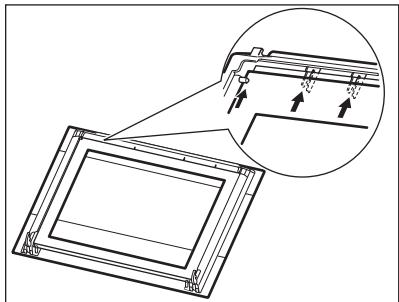


6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



7. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panels one by one. Start from the top panel.
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

Installing the door and the glass panel



When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence. Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. The second panel has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly (refer to the illustration).

WHAT TO DO IF...

⚠ Warning! Refer to "Safety information" chapter.

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---------------------------------------|---|
| The oven does not heat up. | The appliance is deactivated. | Activate the appliance. |
| The oven does not heat up. | The clock is not set. | Set the clock. |
| The oven does not heat up. | The necessary settings are not set. | Make sure that the settings are correct. |
| The oven does not heat up. | The automatic switch-off is on. | Refer to "Automatic switch-off". |
| The oven does not heat up. | The Child Lock is on. | Refer to "Deactivating the Child Lock". |
| The oven does not heat up. | The fuse in the fuse box is released. | Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician. |
| The oven lamp does not operate. | The oven lamp is defective. | Replace the oven lamp. |
| The oven does not heat up. The fan does not operate. The display shows ▶ or ⏪ . | The demo mode is activated. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Deactivate the appliance. 2. Press and hold the button ⏪ for approximately two seconds. An acoustic signal sounds. 3. Press and hold the buttons ⏪ and — at the same time until the acoustic signal sounds again and the indicator goes out. |
| The display shows an error code that is not on this list. | There is an electronic fault. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. 2. If the display shows the error code again, contact the service centre. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|--|
| It takes too long to cook the dishes, or they cook too quickly. | The temperature is too low or too high. | <ul style="list-style-type: none"> Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the manual. |
| Steam and condensation collect on the food and in the oven. | You left the dish in the oven for too long. | Do not keep the dishes in the appliance for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends. |

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre. The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

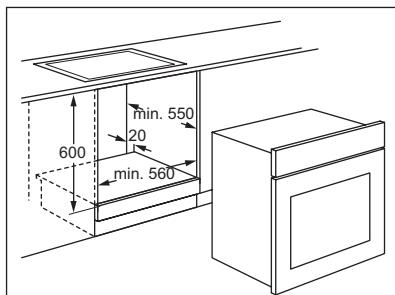
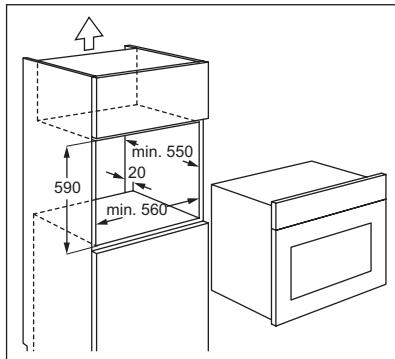
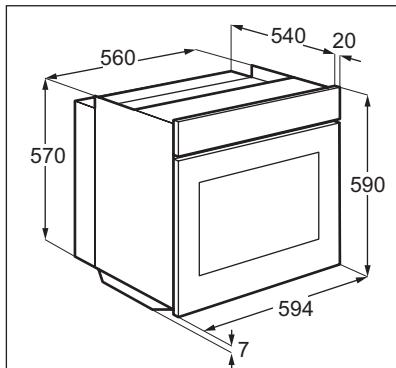
TECHNICAL DATA

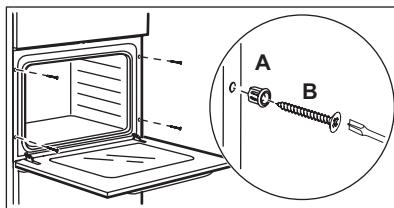
| | |
|-----------|-------|
| Voltage | 230 V |
| Frequency | 50 Hz |

INSTALLATION

⚠ Warning! Refer to "Safety information" chapter.

Building In





Electrical installation

⚠ Warning! Only a qualified person must do the electrical installation.

i The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information

Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

| Total power | Section of the cable |
|----------------|--------------------------|
| maximum 1380 W | 3 x 0.75 mm ² |
| maximum 2300 W | 3 x 1 mm ² |
| maximum 3680 W | 3 x 1.5 mm ² |

The hearth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Packaging material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

SOMMAIRE

| | | | |
|-------------------------------|----|-------------------------------------|----|
| Consignes de sécurité | 42 | Conseils utiles | 51 |
| Instructions de sécurité | 43 | Entretien et nettoyage | 55 |
| Description de l'appareil | 46 | En cas d'anomalie de fonctionnement | 60 |
| Avant la première utilisation | 46 | Caractéristiques techniques | 61 |
| Utilisation quotidienne | 47 | Installation | 61 |
| Fonctions de l'horloge | 48 | En matière de protection de | |
| Utilisation des accessoires | 49 | l'environnement | 62 |
| Fonctions supplémentaires | 50 | | |

Sous réserve de modifications.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ Avertissement Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se

trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Installation

-  **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.
- Retirez l'intégralité de l'emballage.
 - N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
 - Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
 - L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
 - Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
 - Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
 - Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
 - Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchemen t électrique

-  **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

Utilisation

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.

- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

 **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.

- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Nettoyage par pyrolyse

 **Avertissement** Risque d'incendie et de brûlures.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante pendant et après la première utilisation de l'appareil à température maximale.
- Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse et lors de la première utilisation où vous utiliserez la température de fonctionnement maximale, placez-les dans une autre pièce suffisamment ventilée.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.

- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces anti-adhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, moules, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives. Veillez à ne laisser aucun ustensile, plat ou accessoire dans le four lors d'un nettoyage par pyrolyse.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

Éclairage interne

 **Avertissement** Risque d'électrocution.

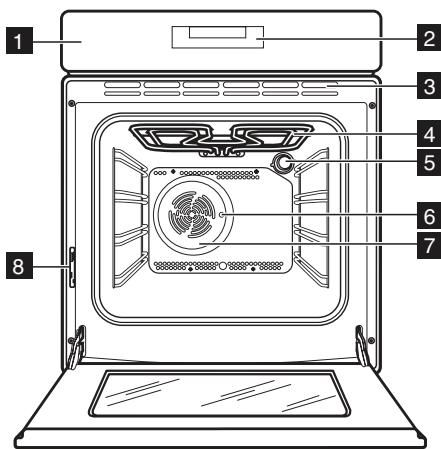
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut

 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmateur électronique
- 3** Orifices d'aération

- 4** Gril
- 5** Éclairage du four
- 6** Orifice du tournebroche
- 7** Ventilateur
- 8** Plaque signalétique

Accessoires pour four

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau multi-usages en aluminium**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plat à rôtir/gril**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **Tournebroche**
Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Réglage et modification de l'heure

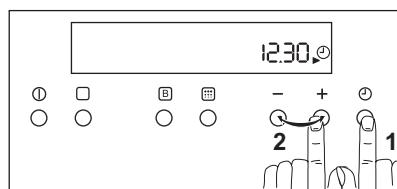
i Vous devez régler l'heure avant de faire fonctionner le four.

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, le symbole clignote.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.

Modification de l'heure

1. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole clignote.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.



Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

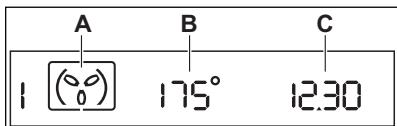
Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phéno-

mène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

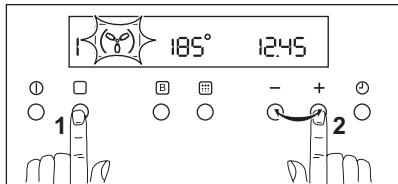
Affichage



- A) Fonction de cuisson
- B) Température
- C) Durée

| Touche | Fonction | Description |
|--------|------------------|---|
| ① | Marche/Arrêt | Pour allumer et éteindre l'appareil. |
| □ | Sélection | Pour régler une fonction du four. |
| ② | Chauffage rapide | Pour activer la fonction de chauffage rapide. |
| ③ | Pyrolyse | Pour démarrer le nettoyage par pyrolyse. |
| ④ | Horloge | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| - / + | Moins, Plus | Pour régler la durée et la température. |

Sélection d'une fonction du four



- Allumez l'appareil.
- Appuyez sur □ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction du four souhaitée clignote. La température par défaut s'affiche. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, l'appareil se met en fonctionnement.
- Pour modifier la température, appuyez sur + ou -.

Fonctions du four

| Fonction du four | Utilisation |
|------------------|--|
| | Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent. |

Modification de la température

Pour modifier la température lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement :

- Appuyez sur la touche □ . Le symbole ° clignote.
- Appuyez sur la touche + ou - pour modifier la température.

i Lorsque vous sélectionnez une fonction du four, le symbole de la température ° clignote. Ce symbole indique que la température de l'appareil augmente. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit et le symbole de température cesse de clignoter.

| Fonction du four | | Utilisation |
|------------------|----------------------|--|
| | Convection naturelle | Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps. |
| | Sole | Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne. |
| | Turbo gril | Pour cuire de gros morceaux de viande. Le gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. |
| | Gril + Tournebroche | Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain. |
| | Décongélation | Pour décongeler des aliments surgelés |
| | Pyrolyse | Pour nettoyer le four. La température élevée brûle les résidus de graisse. Une fois le four refroidi, vous pouvez éliminer les salissures à l'aide d'un chiffon. |

Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction Durée $\rightarrow\!\!$, le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du temps défini. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson sans consommer d'énergie.

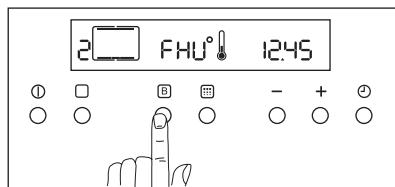
Important La fonction de chaleur résiduelle ne peut être utilisée que si la fonction Durée $\rightarrow\!\!$ est supérieure à 20 minutes.

Fonction de chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions du four à l'exception de la fonction Décongélation.

Important Attendez que la fonction de chauffage rapide soit terminée avant d'enfourner des aliments.

- Réglez une fonction du four. Si nécessaire, modifiez la température.
- Appuyez sur la touche **B**. L'affichage indique **FHU**. La fonction de chauffage rapide démarre.



- Un signal sonore retentit lorsque la fonction de chauffage rapide est terminée. **FHU** disparaît. La fonction du four choisie continue son fonctionnement.
- Enfournez les aliments.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

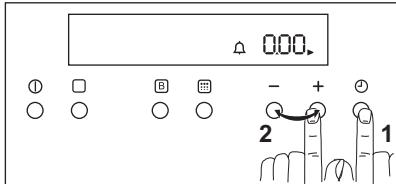
| Fonction de l'horloge | | Utilisation |
|-----------------------|----------|---|
| | Heure | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure. |
| | Minuteur | Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. |
| $\rightarrow\!\!$ | Durée | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. |
| $\rightarrow\!\!$ | Fin | Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. |

i Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée $\rightarrow\!\!$ et Fin $\rightarrow\!\!$ pour défi-

nir l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre en marche puis s'arrêter. Réglez

d'abord la fonction Durée \rightarrow , puis la fonction Fin \rightarrow .

Réglage des fonctions de l'horloge



- Pour la Durée \rightarrow et la Fin \rightarrow , définissez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur Δ . Reportez-vous au paragraphe « Sélection d'une fonction du four ».
- Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.

- Appuyez sur + ou - pour définir la fonction de l'horloge souhaitée. La fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée définie est écoulée, le symbole clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

i Avec les fonctions Durée \rightarrow et Fin \rightarrow , l'appareil s'éteint automatiquement.

- Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
- Éteignez l'appareil.

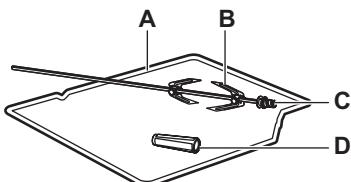
Annulation des fonctions de l'horloge

- Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée et \blacktriangleright clignotent.
- Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la fonction de l'horloge disparaisse.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

! **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

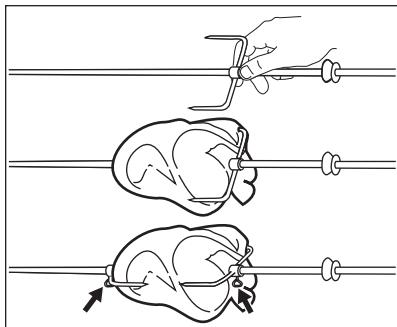
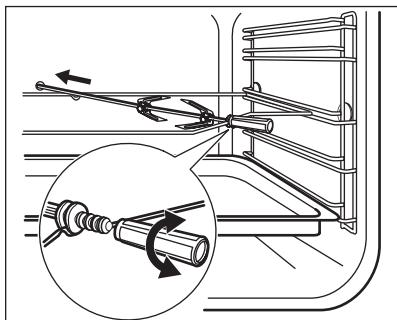
Tournebroche



- A) Cadre du tournebroche
- B) Fourches
- C) Broche
- D) Poignée

! **Avertissement** Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourches et la broche sont pointues et tranchantes. Risque de blessure !

! **Avertissement** Utilisez des gants lorsque vous retirez le tournebroche. Le tournebroche et le gril sont chauds. Risque de brûlure !



- Vissez la poignée du tournebroche sur la broche.
- Placez le plat à rôtir sur le niveau le plus bas.
- Installez le cadre du tournebroche sur le troisième niveau en partant du bas.
- Mettez en place la première fourche sur la broche, puis placez la viande sur le tournebroche et mettez en place la deuxième fourche.
- Utilisez les vis pour serrer les fourches.
- Placez la pointe de la broche dans l'orifice du tournebroche. Reportez-vous à la section « Description de l'appareil ».
- Placez la partie avant de la broche sur le cadre du tournebroche.
- Retirez la poignée du tournebroche.
- Tournez la manette des fonctions du four sur la position Tournebroche. Le tournebroche tourne.
- Réglez la température nécessaire. Reportez-vous aux tableaux de cuisson.

i Si une fonction de l'horloge (Durée ou Fin) est terminée et que vous n'étei-

gnez pas l'appareil, le tournebroche continue de fonctionner.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Sécurité enfants

i Lorsque la Sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner.

Activation de la Sécurité enfants

- Appuyez sur ① pour éteindre l'appareil.
- Appuyez simultanément sur □ et - jusqu'à ce que **SAFE** s'affiche. La Sécurité enfants est activée.

Désactivation de la Sécurité enfants

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez les étapes ci-dessus.

Tonalité des touches

Désactivation du signal sonore

- Appuyez sur ① pour éteindre l'appareil.
- Appuyez simultanément sur les touches □ et + puis maintenez-les enfoncées pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le signal sonore est désactivé.

Activation du signal sonore

Pour activer le signal sonore, répétez les étapes ci-dessus.

Arrêt Automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

| Température du four | Heure de fin de cuisson |
|-------------------------------|-------------------------|
| 30 - 115 °C | 12.0 h |
| 120 - 195 °C | 8.5 h |
| 200 - 245 °C | 5.5 h |
| 250 °C - température maximale | 3.0 h |

Après un arrêt automatique, éteignez complètement le four. Vous pouvez ensuite le rallumer.

Important L'arrêt automatique se désactive si vous sélectionnez la fonction Durée ou Fin.

Code d'erreur

Si certains paramètres sont erronés, l'unité de contrôle arrête les fonctions en cours et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre « En cas d'anomalie de fonctionnement ».

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement

en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

CONSEILS UTILES

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

- Si vous utilisez deux plateaux de cuison en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume. Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Remarques |
|---|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|------------------------|--|
| | Positions des grilles | Temp . [°C] | Positions des grilles | Temp . [°C] | | |
| Pâtes à gâteaux | 2 | 170 | 2 (1 et 3) | 165 | 45 - 60 | Dans un moule à gâteau |
| Pâte sablée | 2 | 170 | 2 (1 et 3) | 160 | 24 - 34 | Dans un moule à gâteau |
| Gâteau au fromage (au babeurre) | 1 | 170 | 2 | 165 | 60 - 80 | Dans un moule à gâteau de 26 cm |
| Tarte aux pommes | 1 | 170 | 2 (1 et 3) | 160 | 100 - 120 | Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique |
| Strudel | 2 | 175 | 2 | 150 | 60 - 80 | Sur un plateau de cuisson |
| Tarte à la confiture | 2 | 170 | 2 (1 et 3) | 160 | 30 - 40 | Dans un moule à gâteau de 26 cm |
| Cake aux fruits | 2 | 170 | 2 | 155 | 60 - 70 | Dans un moule à gâteau de 26 cm |
| Génoise/Gâteau Savoie (version allégée) | 2 | 170 | 2 | 160 | 35 - 45 | Dans un moule à gâteau de 26 cm |
| Gâteau de Noël/Cake aux fruits | 2 | 170 | 2 | 160 | 50 - 60 | Dans un moule à gâteau de 20 cm |
| Gâteau aux prunes | 2 | 170 | 2 | 165 | 50 - 60 | Dans un moule à pain ¹⁾ |
| Petits gâteaux | 3 | 170 | 3 (1 et 3) | 166 | 20 - 30 | Sur un plateau de cuisson |
| Biscuits/Gâteaux secs | 3 | 150 | 3 (1 et 3) | 140 | 20 - 30 | Sur un plateau de cuisson ¹⁾ |
| Meringues | 3 | 100 | 3 | 115 | 90 - 120 | Sur un plateau de cuisson |
| Petits pains | 3 | 190 | 3 | 180 | 15 - 20 | Sur un plateau de cuisson ¹⁾ |
| Choux | 3 | 190 | 3 (1 et 3) | 180 | 25 - 35 | Sur un plateau de cuisson ¹⁾ |
| Tartelettes | 3 | 180 | 2 | 170 | 45 - 70 | Dans un moule à gâteau de 20 cm |
| Gâteau à étages | 1 ou 2 | 180 | 2 | 170 | 40 - 55 | Gauche + droit dans un moule à gâteau de 20 cm |

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Remarques |
|----------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|------------------------|--|
| | Positions des grilles | Temp . [°C] | Positions des grilles | Temp . [°C] | | |
| Pain blanc | 1 | 190 | 1 | 195 | 60 - 70 | 1 à 2 pièces, 500 g par pièce ¹⁾ |
| Pain de seigle | 1 | 190 | 1 | 190 | 30 - 45 | Dans un moule à pain |
| Petits pains | 2 | 190 | 2 (1 et 3) | 180 | 25 - 40 | 6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson ¹⁾ |
| Pizza | 1 | 190 | 1 | 190 | 20 - 30 | Dans un plat à rôtir ¹⁾ |
| Scones | 3 | 200 | 2 | 190 | 10 - 20 | Sur un plateau de cuisson ¹⁾ |

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Remarques |
|------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|------------------------|---------------------------|
| | Positions des grilles | Temp . [°C] | Positions des grilles | Temp . [°C] | | |
| Gratin de pâtes | 2 | 180 | 2 | 180 | 40 - 50 | Dans un moule |
| Gratin aux légumes | 2 | 200 | 2 | 200 | 45 - 60 | Dans un moule |
| Quiches | 1 | 190 | 1 | 190 | 40 - 50 | Dans un moule |
| Lasagnes | 2 | 200 | 2 | 200 | 25 - 40 | Dans un moule |
| Cannelloni | 2 | 200 | 2 | 200 | 25 - 40 | Dans un moule |
| « Yorkshire puddings » | 2 | 220 | 2 | 210 | 20 - 30 | 6 ramequins ¹⁾ |

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Notes |
|------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|------------------------|--|
| | Position de la grille | Temp . [°C] | Position de la grille | Temp . [°C] | | |
| Bœuf | 2 | 200 | 2 | 190 | 50 - 70 | Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir |
| Porc | 2 | 180 | 2 | 180 | 90 - 120 | Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir |
| Veau | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir |
| Rôti de bœuf, saignant | 2 | 210 | 2 | 200 | 44 - 50 | Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir |

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Notes |
|-------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|------------------------|--|
| | Position de la grille | Temp . [°C] | Position de la grille | Temp . [°C] | | |
| Rôti de bœuf, à point | 2 | 210 | 2 | 200 | 51 - 55 | Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir |
| Rôti de bœuf, bien cuit | 2 | 210 | 2 | 200 | 55 - 60 | Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir |
| Épaule de porc | 2 | 180 | 2 | 170 | 120 - 150 | Dans un plat à rôtir |
| Jarret de porc | 2 | 180 | 2 | 160 | 100 - 120 | 2 pièces dans un plat à rôtir |
| Agneau | 2 | 190 | 2 | 190 | 110 - 130 | Gigot |
| Volaille | 2 | 200 | 2 | 200 | 70 - 85 | Entier |
| Dinde | 1 | 180 | 1 | 160 | 210 - 240 | Entière |
| Canard | 2 | 175 | 2 | 160 | 120 - 150 | Entier |
| Oie | 1 | 175 | 1 | 160 | 150 - 200 | Entière |
| Lapin | 2 | 190 | 2 | 175 | 60 - 80 | En morceaux |
| Lièvre | 2 | 190 | 2 | 175 | 150 - 200 | En morceaux |
| Faisan | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Entier |

POISSON

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Notes |
|----------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|------------------------|----------------|
| | Position de la grille | Temp . [°C] | Position de la grille | Temp . [°C] | | |
| Truite/daurade | 2 | 190 | 2 (1 et 3) | 175 | 40 - 55 | 3 - 4 poissons |
| Thon/saumon | 2 | 190 | 2 (1 et 3) | 175 | 35 - 60 | 4 - 6 filets |

Gril

 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

| TYPE DE PLAT | Quantité | | Gril | | Durée de cuisson [min] | |
|--------------------------|----------|------|-----------------------|------------|------------------------|---------|
| | Morceaux | [g] | Position de la grille | Temp. [°C] | 1re face | 2e face |
| Filet de bœuf | 4 | 800 | 3 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Steaks de bœuf | 4 | 600 | 3 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Saucisses | 8 | — | 3 | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Côtelettes de porc | 4 | 600 | 3 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Volaille (coupé en deux) | 2 | 1000 | 3 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Brochettes | 4 | — | 3 | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Escalope de poulet | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Steak haché | 6 | 600 | 3 | 250 | 20 - 30 | - |
| Filet de poisson | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 - 14 | 10 - 12 |

| TYPE DE PLAT | Quantité | | Gril | | Durée de cuisson [min] | |
|--------------------|-----------|-----|-----------------------|------------|------------------------|---------|
| | Mor-ceaux | [g] | Position de la grille | Temp. [°C] | 1re face | 2e face |
| Sandwiches toastés | 4 - 6 | — | 3 | 250 | 5 - 7 | — |
| Toasts | 4 - 6 | — | 3 | 250 | 2 - 4 | 2 - 3 |

Turbo gril

 **Avertissement** Utilisez cette fonction avec une température maximale de 200 °C.

| TYPE DE PLAT | Quantité | | Gril | | Durée de cuisson [min] | |
|--------------------------|-----------|------|-----------------------|------------|------------------------|---------|
| | Mor-ceaux | [g] | Positions des grilles | Temp. [°C] | 1re face | 2e face |
| Rôti roulé (dinde) | 1 | 1000 | 3 | 200 | 30 - 40 | 20 - 30 |
| Volaille (coupé en deux) | 2 | 1000 | 3 | 200 | 25 - 30 | 20 - 30 |
| Cuisses de poulet | 6 | - | 3 | 200 | 15 - 20 | 15 - 18 |
| Caille | 4 | 500 | 3 | 200 | 25 - 30 | 20 - 25 |
| Gratin de légumes | - | - | 3 | 200 | 20 - 25 | - |
| Coquilles St Jacques | - | - | 3 | 200 | 15 - 20 | - |
| Maquereau | 2 - 4 | - | 3 | 200 | 15 - 20 | 10 - 15 |
| Darnes de poisson | 4 - 6 | 800 | 3 | 200 | 12 - 15 | 8 - 10 |

Tournebroche

 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

| TYPE DE PLAT | [g] | Position de la grille | Temp. [°C] | Durée de cuisson [min] |
|--------------|------|-----------------------|------------|------------------------|
| Volaille | 1000 | 2 | 250 | 50 - 60 |
| Rôtis | 800 | 2 | 250 | 50 - 60 |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.

- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Pyrolyse

 **Avertissement** L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !

 **Attention** Si une table de cuisson est installée avec l'appareil, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction de nettoyage par pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Retirez les supports de grille amovibles (si présents) et les accessoires de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Retrait des supports de grille ».

 **Attention** Ne laissez pas les supports de grille amovibles dans l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse. Risque d'endommagement.

2. Retirer les plus grosses salissures à la main.
3. Fermez complètement la porte du four.

 La procédure de nettoyage ne peut pas démarrer si vous ne fermez pas la porte du four.

4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique  .
 - L'affichage indique **P1** et , en alternance.
 - Un signal sonore retentit pour vous rappeler de retirer tous les accessoires et les supports de grille du four.
 - L'affichage de l'horloge indique **1:30**.
 - La durée  clignote.

5. Lorsque  clignote, appuyez sur + ou - pour régler la procédure souhaitée :
 - **P1** : si le four n'est pas très sale. Ce processus dure 1 h 30.
 - **P2** : si le four est plus sale. Ce processus dure 2 h 30.

6. Appuyez sur  pour lancer le processus.

Les barres du symbole  s'affichent une à une pour indiquer l'augmentation de la température dans l'appareil. Le symbole  clignote.

Au bout de quelques minutes, la porte se verrouille. L'affichage indique .

Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée. Dès que le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

 Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne soit terminé, appuyez sur .

Réglage de l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse

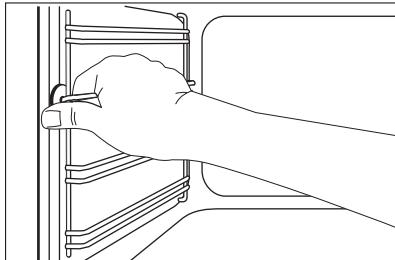
 Vous pouvez utiliser la fonction Fin  pour retarder le démarrage du processus.

1. Démarrez le nettoyage par pyrolyse.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote. L'heure de fin du nettoyage par pyrolyse s'affiche.
3. Appuyez sur + ou - pour régler l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse.

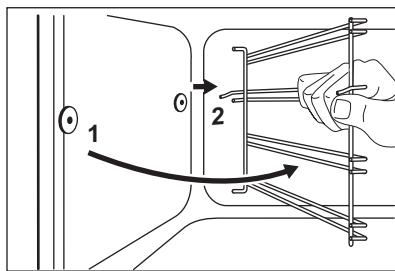
Supports de grille

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage des parois du four.

Retrait des supports de grille



- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

- i** Les extrémités arrondies des supports de grille doivent être orientées vers l'avant !

Éclairage du four

- !** **Avertissement** Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

- i** Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

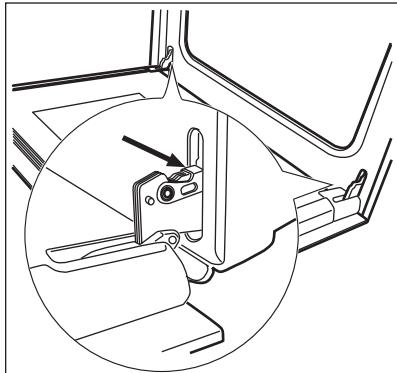
1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

Nettoyage de la porte du four

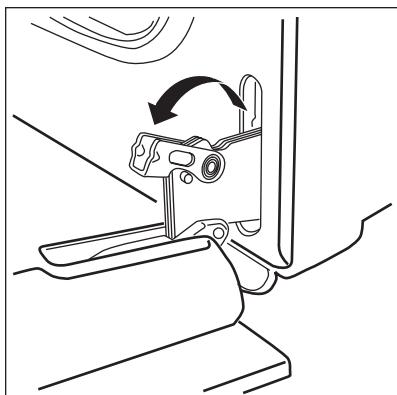
La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer.

- i** Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

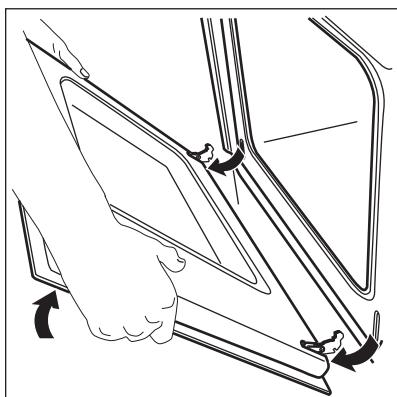
Retrait de la porte du four et du panneau de verre



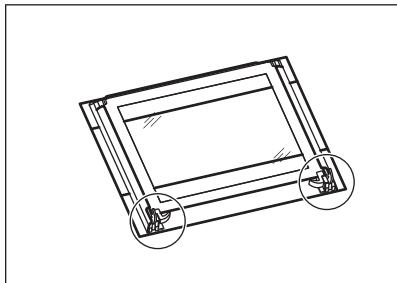
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



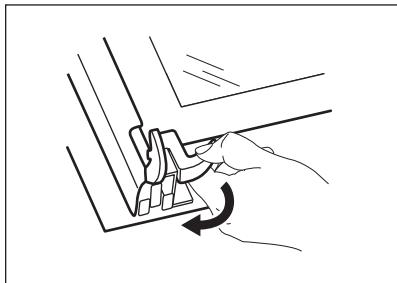
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



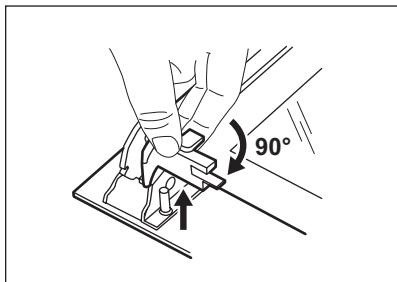
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



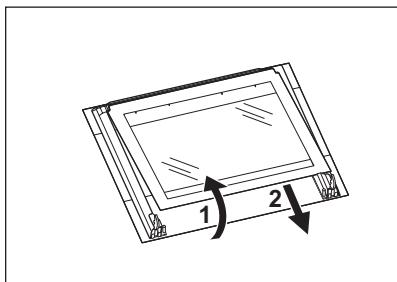
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5. Débloquez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux de verre.

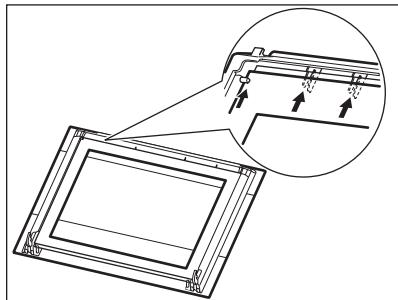


6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



7. Soulevez les panneaux de verre avec précaution (étape 1), puis retirez-les un à un (étape 2). Commencez par le panneau supérieur.
8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Réinstallation de la porte et du panneau de verre



Une fois le nettoyage terminé, replacez les panneaux de verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à remettre les panneaux de verre en place dans le bon ordre. Le second panneau est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Veillez à poser correctement le panneau de verre du milieu dans son logement (voir l'illustration).

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|--|
| Le four ne chauffe pas. | L'appareil est éteint. | Allumez l'appareil. |
| Le four ne chauffe pas. | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| Le four ne chauffe pas. | Le dispositif d'arrêt automatique est activé. | Reportez-vous à « Arrêt automatique ». |
| Le four ne chauffe pas. | La Sécurité enfants est activée. | Reportez-vous à la section « Désactivation de la sécurité enfants ». |
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé. | Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | L'éclairage du four est défectueux. | Remplacez l'éclairage du four. |
| Le four ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique ► ou ⏺. | Le mode démo est activé. | <ol style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil. Appuyez sur la touche ⏺ et maintenez-la enfoncée pendant environ deux secondes. Un signal sonore retentit. Appuyez simultanément sur les touches ⏺ et — et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le signal retentisse de nouveau et que le voyant s'éteigne. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|--|--|--|
| Un code d'erreur ne figurant pas dans la liste s'affiche. | Un défaut électronique est survenu. | <ol style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis remettez-le en fonctionnement. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, adressez-vous au service après-vente. |
| La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide. | La température est trop basse ou trop élevée. | <ul style="list-style-type: none"> Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel. |
| De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans l'appareil plus de 15 à 20 minutes. |

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

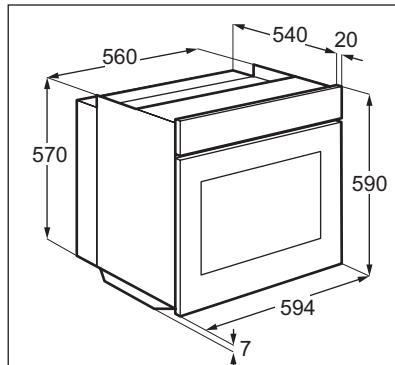
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

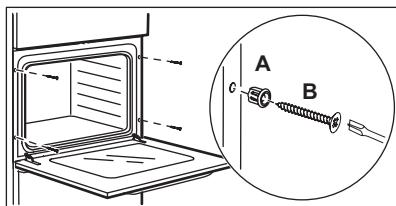
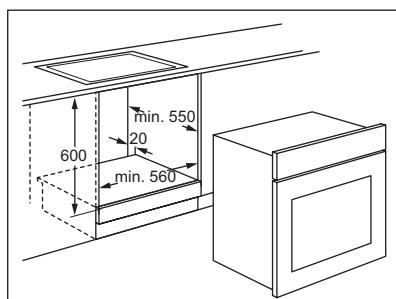
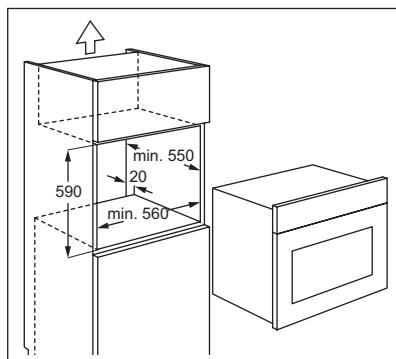
| | |
|-----------|-------|
| Tension | 230 V |
| Fréquence | 50 Hz |

INSTALLATION

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Encastrement





Installation électrique



Avertissement Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.



Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

| Puissance totale | Section du câble |
|------------------|--------------------------|
| maximum 1 380 W | 3 x 0,75 mm ² |
| maximum 2 300 W | 3 x 1 mm ² |
| maximum 3 680 W | 3 x 1,5 mm ² |

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Matériau d'emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

INHALT

| | | | |
|-------------------------------|----|-------------------------------|----|
| Sicherheitsinformationen | 63 | Zusatzfunktionen | 71 |
| Sicherheitshinweise | 64 | Praktische Tipps und Hinweise | 72 |
| Gerätebeschreibung | 67 | Reinigung und Pflege | 76 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 67 | Was tun, wenn ... | 81 |
| Täglicher Gebrauch | 68 | Technische Daten | 82 |
| Uhrfunktionen | 69 | Montage | 82 |
| Verwendung des Zubehörs | 70 | Umwelttipps | 83 |

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ Warnung! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmpchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Bitte gesamtes Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



SICHERHEITSHINWEISE

Montage

- ⚠️ Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
 - Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
 - Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
 - Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
 - Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
 - Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
 - Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss

- ⚠️ Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.
- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
 - Das Gerät muss geerdet werden.
 - Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
 - Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
 - Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
 - Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Gebrauch

-  **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
 - Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
 - Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
 - Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
 - Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
 - Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Wenn Sie Zutaten mit Alkohol verwenden, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entzündbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entzündbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

 **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Gerätes.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen die Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

Reinigung und Pflege

 **Warnung!** Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmpchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

Pyrolyse

 **Warnung!** Brand- und Verbrennungsgefahr.

- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß.
- Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
- Sorgen Sie während des ersten Gebrauchs bei Verwendung der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Halten Sie während und nach der Pyrolyse Tiere (besonders Vögel) vom Gerät fern und stellen Sie die Höchsttemperatur

- erst ein, wenn der Bereich ausreichend gelüftet ist.
- Einige Vögel und Reptilien können sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der Pyrolyse beschädigt werden und geringfügige Mengen an schädlichen Dämpfen freisetzen.
- Diese von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen einschließlich Kinder oder Personen mit Beschwerden.

Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

 **Warnung!** Stromschlaggefahr.

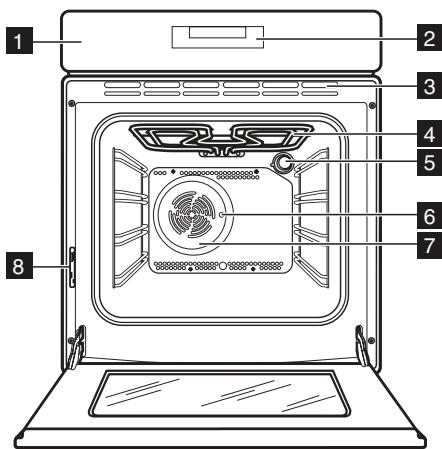
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Entsorgung

 **Warnung!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1 Bedienfeld
 - 2 Elektronischer Programmspeicher

- 3 Lüftungsöffnungen
 - 4 Grillelement
 - 5 Backofenlampe
 - 6 Drehspießöffnung
 - 7 Ventilator
 - 8 Typenschild

Backofenzubehör

- **Kombirost**
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten.
 - **Aluminiumbackblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
 - **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.
 - **Drehspieß**
Zum Braten größerer Fleischstücke und Geflügel.

VOR DER FRSTEN INBETRIEBSNAHME

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter (falls vorhanden).
 - Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

Wichtig! Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Einstellen und Ändern der Uhrzeit

i Sie müssen die Uhrzeit einstellen, bevor Sie den Backofen benutzen können.

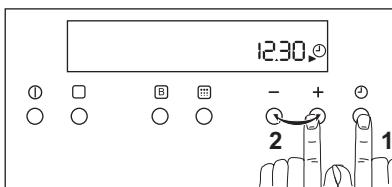
Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall blinkt das Symbol (P).

Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + oder - ein.

Ändern der Uhrzeit

1. Drücken Sie ⌘ wiederholt, bis das Symbol ⌘ blinkt.

2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + oder - ein.



Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
 2. Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang eingeschaltet.
 3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
 4. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang eingeschaltet.
 5. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.

6. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang eingeschaltet.

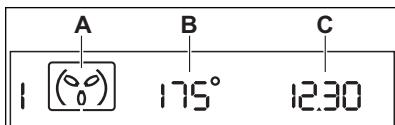
Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Das Gerät kann Ge-

ruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

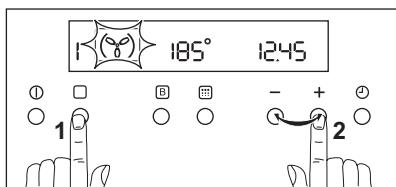
Display



- A) Garfunktion
B) Temperatur
C) Zeit

| Taste | Funktion | Beschreibung |
|-------|---------------|---|
| ① | An/Aus | Ein- und Ausschalten des Geräts. |
| □ | Auswahl | Auswahl einer Backofenfunktion. |
| ■ | Schnellheizen | Einschalten der Funktion Schnellheizen. |
| ■■■ | Pyrolyse | Starten der pyrolytischen Reinigung. |
| ⌚ | Uhr | Einstellen einer Uhrfunktion. |
| - / + | Minus, Plus | Einstellen der Zeit und Temperatur. |

Einstellen einer Backofenfunktion



1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie □ wiederholt, bis das Symbol der gewünschten Ofenfunktion blinkt.
Das Display zeigt die Standardtemperatur an. Wenn Sie diese Temperatur nicht innerhalb von etwa fünf Sekunden ändern, beginnt das Gerät aufzuheizen.

3. Ändern Sie die Temperatur mit + oder -.

Ändern der Temperatur

Ändern der Temperatur während des Gerätebetriebs:

1. Drücken Sie die Taste □. Das Symbol ° blinkt.
2. Ändern Sie die Temperatur mit den Tasten + oder -.

i Wenn Sie eine Ofenfunktion einstellen, blinkt das Temperatursymbol °. Das Symbol zeigt an, dass die Temperatur im Gerät ansteigt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol hört auf zu blinken.

Ofenfunktionen

| Ofenfunktion | Anwendung |
|--------------|---|
| | Zum Braten und/oder Backen von Speisen bei gleicher Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt. |

| Ofenfunktion | | Anwendung |
|--------------|--------------------------|---|
| | Ober-/Unterhitze | Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig eingeschaltet. |
| | Unterhitze | Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden. Es ist nur das Heizelement für die Unterhitze eingeschaltet. |
| | Heißluftgrillen | Zum Garen größerer Fleischstücke. Das Grillelement und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus, sodass die Heißluft um die Speisen zirkulieren kann. |
| | Grillstufe 1 + Drehspieß | Zum Grillen flacher Zutaten in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten. |
| | Auftauen | Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel. |
| | Pyrolyse | Zur Reinigung des Backofens. Durch die hohe Temperatur werden Brat- und Backrückstände zu Asche verbrannt. Sie können sie dann, nachdem der Backofen abgekühlt ist, mit einem Tuch entfernen. |

Restwärmefunktion

Ist die Funktion Dauer eingeschaltet, schaltet sich der Backofen automatisch einige Minuten vor dem Garzeitende aus. Der Ofen nutzt die Restwärme zum Fertiggaren ohne Energieverbrauch.

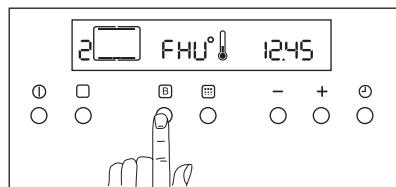
Wichtig! Die Restwärmefunktion ist nur verfügbar, wenn die Dauer auf mehr als 20 Minuten eingestellt ist.

Schnellaufheizfunktion

Mit der Schnellaufheizfunktion verkürzt sich die Aufheizzeit. Sie können diese Funktion zusammen mit jeder Backofenfunktion verwenden, außer mit Auftauen.

Wichtig! Geben Sie keine Speisen in den Backofen, bis die Schnellaufheizfunktion abgeschlossen ist.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein. Ändern Sie ggf. die Temperatur.
2. Drücken Sie die Taste . Das Display zeigt **FHU** an. Die Schnellaufheizfunktion wird gestartet.



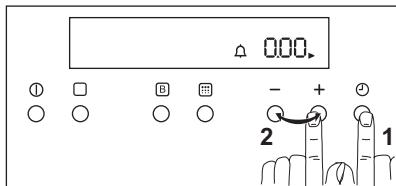
3. Nach Abschluss der Schnellaufheizfunktion ertönt ein akustisches Signal. **FHU** erlischt. Die eingestellte Ofenfunktion ist weiter in Betrieb.
4. Geben Sie die Speise in den Backofen.

UHRFUNKTIONEN

| Uhrfunktion | | Anwendung |
|-------------|-----------------|--|
| | Tageszeit | Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit. |
| | Kurzzeit-Wecker | Zum Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. |
| | Dauer | Einstellen der Betriebsdauer. |
| | Ende | Einstellen der Zeit für das Ausschalten des Geräts. |

- i** Die Funktionen „Dauer“ ($\rightarrow\!\!\downarrow$) und „Ende“ ($\rightarrow\!\!\uparrow$) können gleichzeitig verwenden werden, um festzulegen, wann das Gerät ein- und wieder ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie zunächst die Dauer ($\rightarrow\!\!\downarrow$) und anschließend das Ende ($\rightarrow\!\!\uparrow$) ein.

Einstellen der Uhrfunktionen

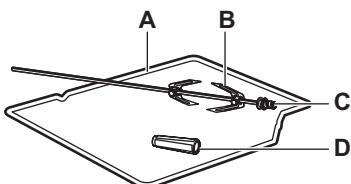


- Stellen Sie eine Backofenfunktion und Temperatur für „Dauer“ $\rightarrow\!\!\downarrow$ und „Ende“ $\rightarrow\!\!\uparrow$ ein. Für den Kurzzeit-Wecker bell ist diese Einstellung nicht erforderlich. Weiteres hierzu finden Sie unter „Einstellen einer Backofenfunktion“.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Drehspieß



- A) Drehspießhalterung
- B) Klammer
- C) Spieß
- D) Griff

⚠ Warnung! Seien Sie bei der Verwendung des Drehspießes vorsichtig. Die Klammer und der Spieß sind spitz und scharf. Es besteht Verletzungsgefahr.

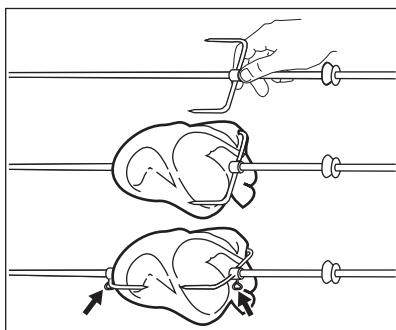
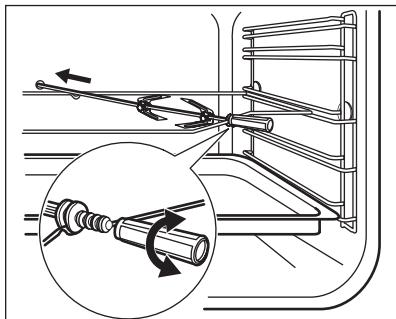
- Drücken Sie ① wiederholt, bis das Symbol der gewünschten Uhrfunktion blinkt.
- Drücken Sie $+$ oder $-$, um die gewünschte Uhrfunktion einzustellen. Das Symbol für die von Ihnen eingestellte Uhrfunktion wird im Display angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt das Symbol, und es ertönt zwei Minuten lang ein Signalton.

- i** Bei den Funktionen „Dauer“ $\rightarrow\!\!\downarrow$ und „Ende“ $\rightarrow\!\!\uparrow$ wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
 - Schalten Sie das Gerät aus.

Ausschalten der Uhrfunktionen

- Drücken Sie ① wiederholt, bis das Symbol der gewünschten Uhrfunktion und ▶ im Display blinken.
- Halten Sie die Taste $-$ gedrückt, bis die Uhrfunktion erlischt.

⚠ Warnung! Verwenden Sie zum Herausnehmen des Drehspießes Topfhandschuhe. Der Drehspieß und das Grillelement sind heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr!



1. Stecken Sie den Griff auf den Drehspieß.
2. Setzen Sie die Fettpfanne in die unterste Einschubebene ein.
3. Setzen Sie die Drehspießhalterung in die dritte Einschubebene von unten ein.
4. Montieren Sie die erste Klammer auf dem Spieß, stecken Sie das Grillgut auf, und montieren Sie dann die zweite Klammer.
5. Befestigen Sie die Klammern mit den Schrauben.
6. Stecken Sie die Spitze des Spießes in die Drehspießöffnung. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter „Gerätebeschreibung“.
7. Stecken Sie den vorderen Teil des Spießes in die Drehspießhalterung.
8. Trennen Sie den Griff vom Drehspieß.
9. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die Drehspießposition. Der Drehspieß dreht sich.
10. Stellen Sie die erforderliche Temperatur ein. Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den entsprechenden Kochtabellen.

i Wenn Sie das Gerät nach Beenden einer Uhrfunktion („Dauer“ oder „Ende“)

nicht ausschalten, dreht sich der Spieß weiter.

ZUSATZFUNKTIONEN

Kindersicherung

i Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nicht bedient werden.

Einschalten der Kindersicherung

1. Schalten Sie das Gerät mit ① aus.
2. Drücken Sie gleichzeitig □ und -, bis das Display **SAFE** anzeigt. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Ausschalten der Kindersicherung

Um die Kindersicherung auszuschalten, führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.

Tastentöne

Ausschalten der Tastentöne

1. Schalten Sie das Gerät mit ① aus.

2. Halten Sie die Tasten □ und + gleichzeitig etwa 2 Sekunden gedrückt, bis ein Signalton ertönt.

Die Tastentöne sind ausgeschaltet.

Einschalten der Tastentöne

Um die Tastentöne einzuschalten, führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.

Automatische Abschaltung

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn:

- Eine Backofenfunktion eingestellt ist.
- Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

| Backofentemperatur | Abschaltzeit |
|--------------------|--------------|
| 30 - 115 °C | 12.0 Std. |
| 120 - 195 °C | 8.5 Std. |

| Backofentemperatur | Abschaltzeit |
|---------------------------|--------------|
| 200 - 245 °C | 5.5 Std. |
| 250 - Höchsttemperatur °C | 3.0 Std. |

Nach der automatischen Abschaltzeit müssen Sie das Gerät komplett ausschalten. Danach können Sie es wieder einschalten.

Wichtig! Wenn Sie die Funktion Dauer oder Ende einstellen, wird die Abschaltautomatik ausgeschaltet.

Fehlercode

Stimmen einige Parameter nicht, werden die betreffenden Funktionen abgeschaltet und das Display blendet den entsprechenden Fehlercode ein. Siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät hat ein exklusives Umluft- und Dampfsystem, das die Luft umwälzt und den Dampf wieder aufbereitet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vor.
- Nach jedem Gebrauch des Geräts die Feuchtigkeit abwischen.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist

Back- und Brattabelle

KUCHEN

Kühlventilator

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

Sicherheits-Thermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bauteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei einen Temperaturabfall.

- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettspfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Brat- und Fettspfanne ausgetrocknet ist.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Gar- gutes, seiner Konsistenz und der Menge ab. Achten Sie beim Garen anfangs immer auf das Gargut. Finden Sie selbst die besten Einstellungen (Garstufe, Garzeit, usw.) für Kochgeschirr, Rezepte und Mengen bei der Verwendung dieses Geräts heraus.

| GERICHT | Ober-/Unterhitze | | Heißluft | | Garzeit [Min.] | Anmerkungen |
|---|------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|--|
| | Einschub-ebene | Temperatur [°C] | Einschub-ebene | Temperatur [°C] | | |
| Rührteig | 2 | 170 | 2 (1 und 3) | 165 | 45 - 60 | In einer Kuchenform |
| Mürbeteig | 2 | 170 | 2 (1 und 3) | 160 | 24 - 34 | In einer Kuchenform |
| Buttermilch-Käsekuchen | 1 | 170 | 2 | 165 | 60 - 80 | Kuchenform (26 cm) |
| Apfelkuchen | 1 | 170 | 2 (1 und 3) | 160 | 100 - 120 | 2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost |
| Strudel/Stollen | 2 | 175 | 2 | 150 | 60 - 80 | Auf dem Backblech |
| Marmeladenkuchen | 2 | 170 | 2 (1 und 3) | 160 | 30 - 40 | Kuchenform (26 cm) |
| Früchtekuchen | 2 | 170 | 2 | 155 | 60 - 70 | Kuchenform (26 cm) |
| Biskuit (Biskuit ohne Butter) | 2 | 170 | 2 | 160 | 35 - 45 | Kuchenform (26 cm) |
| Stollen/üppiger Früchtekuchen | 2 | 170 | 2 | 160 | 50 - 60 | Kuchenform (20 cm) |
| Rosinenkuchen | 2 | 170 | 2 | 165 | 50 - 60 | Brotform ¹⁾ |
| Kleine Kuchen | 3 | 170 | 3 (1 und 3) | 166 | 20 - 30 | Auf dem Backblech |
| Gebäck | 3 | 150 | 3 (1 und 3) | 140 | 20 - 30 | Backblech ¹⁾ |
| Baiser | 3 | 100 | 3 | 115 | 90 - 120 | Auf dem Backblech |
| Rosinenbrötchen | 3 | 190 | 3 | 180 | 15 - 20 | Backblech ¹⁾ |
| Brandteig | 3 | 190 | 3 (1 und 3) | 180 | 25 - 35 | Backblech ¹⁾ |
| Törtchen | 3 | 180 | 2 | 170 | 45 - 70 | Kuchenform (20 cm) |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria | 1 oder 2 | 180 | 2 | 170 | 40 - 55 | Links + rechts, Kuchenform, 20 cm |

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

BROT UND PIZZA

| GERICHT | Ober-/Unterhitze Einschub-ebene | Temperatur [°C] | Heißluft | | Garzeit [Min.] | Anmerkungen |
|---------------------|------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|--|
| | Einschub-ebene | | Einschub-ebene | Temperatur [°C] | | |
| Weißbrot | 1 | 190 | 1 | 195 | 60 - 70 | 1 - 2 Stück, 500 g pro Stück ¹⁾ |
| Roggenbrot | 1 | 190 | 1 | 190 | 30 - 45 | Brotform |
| Brötchen | 2 | 190 | 2 (1 und 3) | 180 | 25 - 40 | 6 - 8 Brötchen auf Backblech ¹⁾ |
| Blechpizza | 1 | 190 | 1 | 190 | 20 - 30 | Brat- und Fett-pfanne ¹⁾ |
| Scones (Teege-bäck) | 3 | 200 | 2 | 190 | 10 - 20 | Auf dem Back-blech ¹⁾ |

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

AUFLÄUFE

| GERICHT | Ober-/Unterhitze Einschub-ebene | Temperatur [°C] | Heißluft | | Garzeit [Min.] | Anmerkungen |
|-------------------|------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|-------------------------------|
| | Einschub-ebene | | Einschub-ebene | Temperatur [°C] | | |
| Nudelaufauflauf | 2 | 180 | 2 | 180 | 40 - 50 | Backform |
| Gemüseaufauflauf | 2 | 200 | 2 | 200 | 45 - 60 | Backform |
| Quiche | 1 | 190 | 1 | 190 | 40 - 50 | Backform |
| Lasagne | 2 | 200 | 2 | 200 | 25 - 40 | Backform |
| Cannelloni | 2 | 200 | 2 | 200 | 25 - 40 | Backform |
| Yorkshire-Pudding | 2 | 220 | 2 | 210 | 20 - 30 | 6 Puddingformen ¹⁾ |

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

FLEISCH

| GERICHT | Ober-/Unterhitze Einschub-ebene | Temperatur [°C] | Heißluft | | Garzeit [Min.] | Raum für Noti-zien |
|----------------------------|------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|-------------------------------------|
| | Einschub-ebene | | Einschub-ebene | Temperatur [°C] | | |
| Rindfleisch | 2 | 200 | 2 | 190 | 50 - 70 | Kombirost und Brat- und Fett-pfanne |
| Schweinefleisch | 2 | 180 | 2 | 180 | 90 - 120 | Kombirost und Brat- und Fett-pfanne |
| Kalb | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Kombirost und Brat- und Fett-pfanne |
| Roastbeef, eng-lisch, rosa | 2 | 210 | 2 | 200 | 44 - 50 | Kombirost und Brat- und Fett-pfanne |

| GERICHT | Ober-/Unterhitze | | Heißluft | | Garzeit [Min.] | Raum für Notizen |
|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|--------------------------------------|
| | Einschub-ebene | Temperatur [°C] | Einschub-ebene | Temperatur [°C] | | |
| Roastbeef, englisch, medium | 2 | 210 | 2 | 200 | 51 - 55 | Kombirost und Brat- und Fett- pfanne |
| Roastbeef, englisch, durch | 2 | 210 | 2 | 200 | 55 - 60 | Kombirost und Brat- und Fett- pfanne |
| Schweineschulter | 2 | 180 | 2 | 170 | 120 - 150 | Brat- und Fett- pfanne |
| Schweinshaxe | 2 | 180 | 2 | 160 | 100 - 120 | 2 Stück in Brat- und Fettpfanne |
| Lamm | 2 | 190 | 2 | 190 | 110 - 130 | Keule |
| Hähnchen | 2 | 200 | 2 | 200 | 70 - 85 | ganz |
| Pute | 1 | 180 | 1 | 160 | 210 - 240 | ganz |
| Ente | 2 | 175 | 2 | 160 | 120 - 150 | ganz |
| Gans | 1 | 175 | 1 | 160 | 150 - 200 | ganz |
| Hasenbraten | 2 | 190 | 2 | 175 | 60 - 80 | zerlegt |
| Hase | 2 | 190 | 2 | 175 | 150 - 200 | zerlegt |
| Fasan | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | ganz |

FISCH

| GERICHT | Ober-/Unterhitze | | Heißluft | | Garzeit [Min.] | Raum für Notizen |
|-------------------|------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|------------------|
| | Einschub-ebene | Temperatur [°C] | Einschub-ebene | Temperatur [°C] | | |
| Forelle/Seebrasse | 2 | 190 | 2 (1 und 3) | 175 | 40 - 55 | 3 - 4 Fische |
| Thunfisch/Lachs | 2 | 190 | 2 (1 und 3) | 175 | 35 - 60 | 4 - 6 Filets |

Grillstufe 1

 Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

| GERICHT | Menge | | Grillstufe 1 | | Garzeit [Min.] | |
|----------------------------|-------|------|----------------|------------|----------------|--------------|
| | Stück | [g] | Einschub-ebene | Temp. [°C] | Erste Seite | Zweite Seite |
| Filetsteaks | 4 | 800 | 3 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Beefsteaks | 4 | 600 | 3 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Würstchen | 8 | — | 3 | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Schweinekotelett | 4 | 600 | 3 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Hähnchen (in zwei Hälften) | 2 | 1000 | 3 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 |

| GERICHT | Menge | | Grillstufe 1 | | Garzeit [Min.] | |
|--------------------|-------|-----|----------------|------------|----------------|--------------|
| | Stück | [g] | Einschub-ebene | Temp. [°C] | Erste Seite | Zweite Seite |
| Spieße | 4 | — | 3 | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Hähnchenbrustfilet | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburger | 6 | 600 | 3 | 250 | 20 - 30 | - |
| Fischfilets | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Belegte Toastbrote | 4 - 6 | — | 3 | 250 | 5 - 7 | — |
| Toast | 4 - 6 | — | 3 | 250 | 2 - 4 | 2 - 3 |

Heißluftgrillen

 **Warnung!** Wählen Sie bei Verwendung dieser Funktion eine Höchsttemperatur von 200 °C.

| GERICHT | Menge | | Grillstufe 1 | | Garzeit [Min.] | |
|----------------------------|-------|------|----------------|------------|----------------|----------|
| | Stück | [g] | Einschub-ebene | Temp. [°C] | 1. Seite | 2. Seite |
| Rollbraten (Trut-hahn) | 1 | 1000 | 3 | 200 | 30 - 40 | 20 - 30 |
| Hähnchen (in zwei Hälften) | 2 | 1000 | 3 | 200 | 25 - 30 | 20 - 30 |
| Hähnchenschenkel | 6 | - | 3 | 200 | 15 - 20 | 15 - 18 |
| Wachteln | 4 | 500 | 3 | 200 | 25 - 30 | 20 - 25 |
| Gemüsegratin | - | - | 3 | 200 | 20 - 25 | - |
| Muscheln | - | - | 3 | 200 | 15 - 20 | - |
| Makrele | 2 - 4 | - | 3 | 200 | 15 - 20 | 10 - 15 |
| Fischscheiben | 4 - 6 | 800 | 3 | 200 | 12 - 15 | 8 - 10 |

Drehspieß

 Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

| GERICHT | [g] | Einschubebene | Temperatur [°C] | Garzeit [Min.] |
|----------|------|---------------|-----------------|----------------|
| Geflügel | 1000 | 2 | 250 | 50 - 60 |
| Braten | 800 | 2 | 250 | 50 - 60 |

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine

gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel

an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.

- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartrückige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Antihaftbeschichtung kann dadurch zerstört werden.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

Pyrolyse

 **Warnung!** Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr!

 **Vorsicht!** Falls das Gerät ein Kochfeld besitzt, nehmen Sie dieses während der Pyrolyse nicht in Betrieb.

Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

1. Nehmen Sie die herausnehmbaren Einhängegitter (falls vorhanden) und das Zubehör aus dem Gerät. Siehe „Entfernen der Einhängegitter“.

2. **Vorsicht!** Lassen Sie die herausnehmbaren Einhängegitter während der Pyrolyse nicht im Backofen. Gefahr von Schäden.
3. Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
3. Schließen Sie die Backofentür vollständig.

 Die Reinigung startet nicht, wenn Sie die Backofentür nicht schließen.

4. Drücken Sie  wiederholt, bis im Display  angezeigt wird.
 - Das Display zeigt nacheinander **P1** und **I→I** an.
 - Ein akustisches Signal ertönt, um Sie daran zu erinnern, dass Sie das Zubehör und die Einhängegitter aus dem Backofen entfernen müssen.
 - Die Uhranzeige zeigt **1:30** an.
 - „Dauer“ **I→I** blinkt.
5. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Programms die Taste **+** oder **-**, sobald **I→I** blinkt.
 - **P1** – bei geringfügig verschmutztem Backofen. Der Reinigungsvorgang dauert 1 Stunde 30 Minuten.
 - **P2** – bei stärker verschmutztem Backofen. Der Reinigungsvorgang dauert 2 Stunden 30 Minuten.
6. Drücken Sie  zum Starten des Reinigungsvorgangs.

Die Balken des Symbols  leuchten nacheinander auf, um anzudeuten, dass die Temperatur im Gerät steigt. Das Symbol **I→I** blinkt.

Nach einigen Minuten wird die Tür verriegelt. Das Display zeigt das Symbol .

Nach Abschluss der Pyrolyse zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt. Sobald das Gerät abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal und die Backofentür wird entriegelt.

 Zum Ausschalten der Pyrolyse vor deren Ende, drücken Sie .

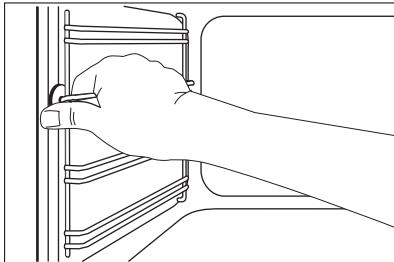
Einstellen der Endzeit für die Pyrolyse

1. Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion „Ende“  verzögern.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis das Symbol  blinkt. Das Display zeigt die Endzeit der Pyrolyse an.
3. Stellen Sie die gewünschte Endzeit für die Pyrolyse mit **+** oder **-** ein.

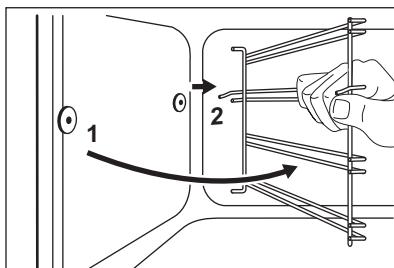
Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Einhängegitter



- Ziehen Sie das vordere Ende des Einhängegitters von der Seitenwand weg.



- Ziehen Sie das hintere Ende des Einhängegitters von der Seitenwand, und nehmen Sie das Einhängegitter heraus.

Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

i Die abgerundeten Enden der Einhängegitter müssen nach vorn zeigen.

Backofenlampe

⚠ Warnung! Vorsicht beim Austausch der Backofenlampe. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

i Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen.

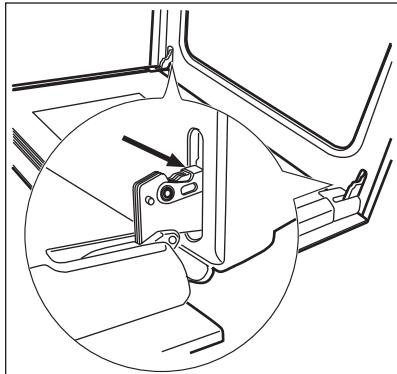
- Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
- Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe. Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Reinigen der Backofentür

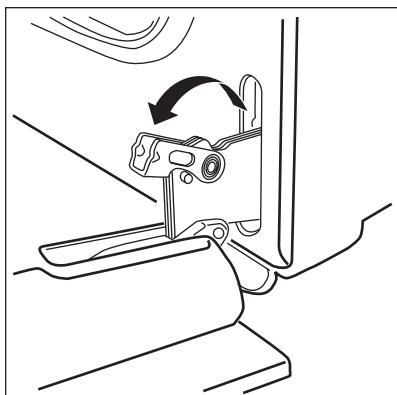
Die Backofentür ist mit drei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung herausgenommen werden.

i Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

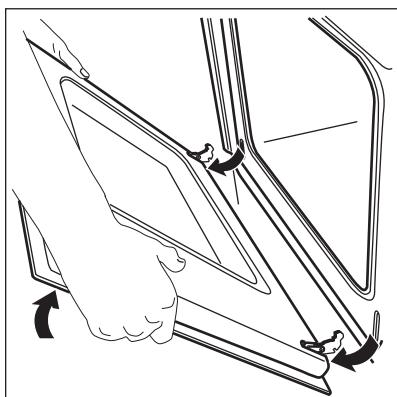
Aushängen der Backofentür und Herausnehmen der Glasscheiben



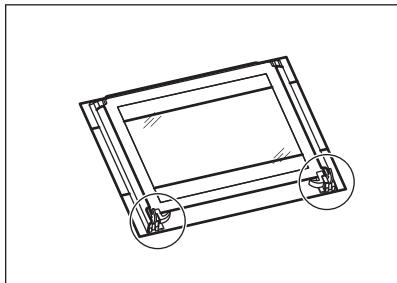
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf, und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



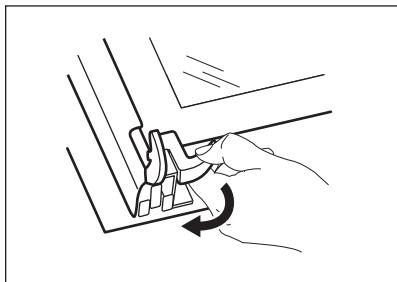
2. Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.



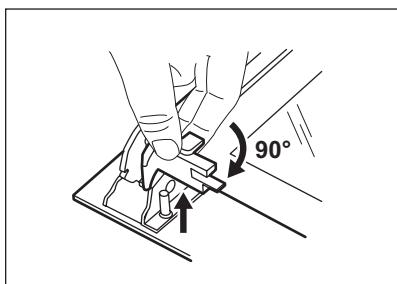
3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung heraus.



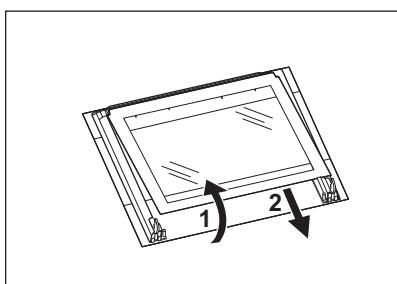
4. Breiten Sie ein weiches Tuch auf einer ebenen und stabilen Unterlage aus, und legen Sie die Tür ab.



5. Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben herauszunehmen.

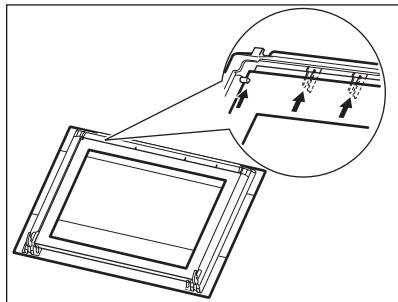


6. Drehen Sie die beiden Befestigungselemente um 90°, und nehmen Sie sie heraus.



7. Heben Sie jede Glasscheibe zunächst vorsichtig an (Schritt 1), und nehmen Sie sie dann heraus (Schritt 2). Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe.
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Einsetzen der Backofentür und der Glasscheiben



Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben auf die richtige Reihenfolge. Die zweite Glasscheibe ist mit einem Dekorrahmen versehen. Die bedruckte Zone muss zur Innenseite der Tür weisen. Berühren Sie die bedruckte Zone des Dekorrahmens nach der Montage, um sich zu vergewissern, dass sie sich von außen nicht rau anfühlt.

Achten Sie darauf, dass Sie die mittlere Glasscheibe ordnungsgemäß in die Aufnahmen einsetzen (siehe Abbildung).

WAS TUN, WENN ...

⚠ Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|--|
| Der Backofen heizt nicht auf. | Das Gerät ist ausgeschaltet. | Schalten Sie das Gerät ein. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Uhrzeit ein. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen. | Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet. | Siehe „Abschaltautomatik“. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Kindersicherung ist eingeschaltet. | Siehe „Ausschalten der Kindersicherung“. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. | Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft. |
| Die Backofenlampe leuchtet nicht. | Die Backofenlampe ist defekt. | Wechseln Sie die Backofenlampe. |
| Der Backofen heizt nicht auf. Der Ventilator funktioniert nicht. Das Display zeigt ► oder ⏪ an. | Der Demo-Modus ist eingeschaltet. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Halten Sie die Taste ⏪ etwa zwei Sekunden gedrückt. Es ertönt ein Signalton. 3. Halten Sie die Tasten ⏪ und — gleichzeitig gedrückt, bis der Signalton erneut ertönt und die Anzeige erlischt. |

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|--|
| Im Display wird ein Fehlercode angezeigt, der nicht in der Liste steht. | Ein elektronischer Fehler ist aufgetreten. | <ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell. | Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch. | <ul style="list-style-type: none"> Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung. |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Backofen nieder. | Die Speisen standen zu lange im Backofen. | Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen. |

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Ty-

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

.....

Seriennummer (S.N.)

.....

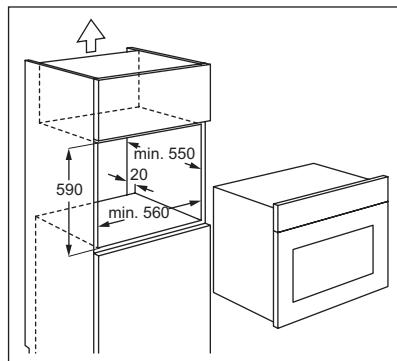
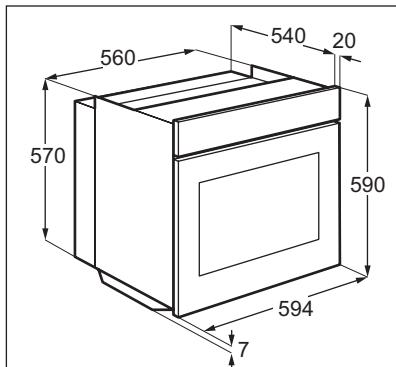
TECHNISCHE DATEN

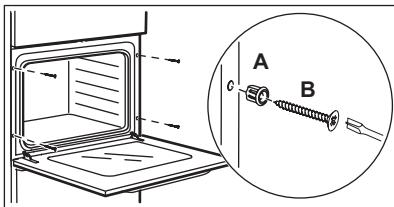
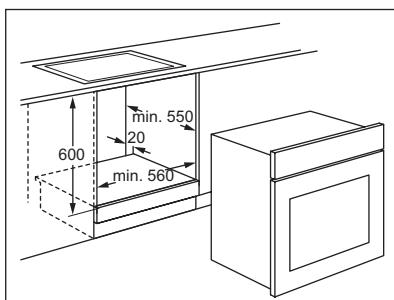
| | |
|----------|-------|
| Spannung | 230 V |
| Frequenz | 50 Hz |

MONTAGE

! Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Einbau





Elektroinstallation

Warnung! Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

UMWELTTIPPS

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses

 Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 WV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung (auf dem Typenschild) und in der Tabelle:

| Gesamte Leistungsaufnahme | Kabelquerschnitt |
|----------------------------------|--------------------------|
| maximal 1380 W | 3 x 0,75 mm ² |
| maximal 2300 W | 3 x 1 mm ² |
| maximal 3680 W | 3 x 1,5 mm ² |

Die Erdleitung (gelb-grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nulleiter (blaues und braunes Kabel).

Produkte erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

www.progress-hausgeraete.de

892936975-A-232012

