



gebruiksaanwijzing
user manual
notice d'utilisation
benutzerinformation

Oven
Oven
Four
Backofen

PHN1320

INHOUD

Veiligheidsinformatie	2	Nuttige aanwijzingen en tips	7
Veiligheidsvoorschriften	3	Onderhoud en reiniging	11
Beschrijving van het product	5	Problemen oplossen	15
Voor het eerste gebruik	5	Technische gegevens	16
Dagelijks gebruik	6	Montage	16
Extra functies	7	Milieubescherming	17

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.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant 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.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- 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.


Aansluiting op het elektriciteitsnet




Waarschuwing! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- 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.

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 verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of 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 schoonmaakmiddel.

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!

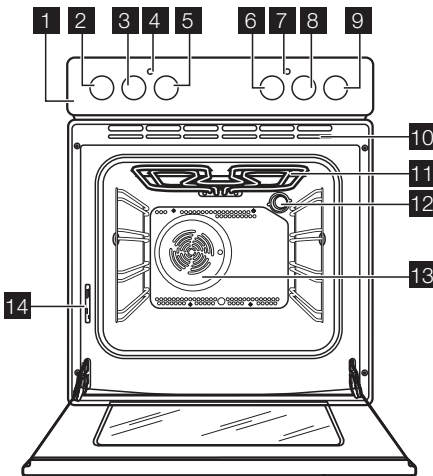
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

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** Knop voor de kookzone links voor
- 3** Knop voor de kookzone links achter
- 4** Temperatuurweergave

- 5** Knop voor de temperatuur
- 6** Knop voor de ovenfuncties
- 7** Stroomindicatielampje
- 8** Knop voor de kookzone rechts achter
- 9** Knop voor de kookzone rechts voor
- 10** Ventilatie-openingen
- 11** Grill
- 12** Ovenlampje
- 13** Ventilator
- 14** 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.

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".

Voorverwarmen

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

1. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat 45 minuten werken.

3. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat 15 minuten werken. 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'.


Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De bedieningsknop komt naar voren.

Het apparaat aan- en uitzetten


1. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie. Het stroomindicatielampje gaat aan als het apparaat in werking is.

2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur. Het temperatuurlampje gaat aan zolang de temperatuur in het apparaat stijgt.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uitstand.

Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
 Uitstand	Het apparaat staat UIT.
 Warme lucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
 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 hete lucht rond de gerechten circuleert.
 Grill	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 bevroren voedsel.

Toetsen voor de kookplaat

-  U bedient de kookplaat die u met de oven hebt geïnstalleerd met behulp van de knoppen voor de kookplaat. Lees voor meer informatie over de kookplaat de gebruiksaanwijzing bij de kookplaat.


Belangrijk! U dient het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' in de gebruiksaanwijzing van de kookplaat te lezen.

Verwarmingsstanden

Toets	Functie
0	Uitstand
1-9	Verwarmingsstanden (1 = laagste verwarmingsstand; 9 = hoogste verwarmingsstand)

1. Draai de bedieningsknop in de gewenste verwarmingsstand.
2. Zet de bedieningsknop op de uitstand om het kookproces te beëindigen.

Gebruik van de dubbele zone (indien van toepassing)

 **Let op!** Draai de knop rechtsom om de dubbele zone te activeren. Draai de knop niet verder dan de stoppositie.

1. Draai de knop rechtsom naar stand 9.

2. Draai de knop langzaam naar het symbool  tot u een klik hoort. De twee kookzones zijn nu aan.
3. Raadpleeg 'Verwarmingsstanden' om de nodige verwarmingsstanden in te stellen.

EXTRA FUNCTIES

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als u het apparaat uit zet, gaat de koelventilator uit.

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 gedaald, 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 doorlopende 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 worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten 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 water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

Voor de bereiding van gebak

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

Bak- en braadtabel**GEBAK**

SOORT GE- RECHT	Boven + onder- warmte		Warme 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 karnemelk	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 cakevor- men van 20 cm op een bakroos- ter
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		Warme 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
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 bakplaat 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]		
Pastartaart	2	180	2	180	40 - 50	In een vorm
Hartige groententaart	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 pudding	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 bakrooster en in de braadpan
Varkensvlees	2	180	2	180	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Kalfsvlees	2	190	2	175	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse biefstuk (rood)	2	210	2	200	44 - 50	Op een bakrooster en in de braadpan

SOORT GE- RECHT	Boven + onder- warmte		Warme lucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Ovenniveau	Temp [°C]	Ovenniveau	Temp [°C]		
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
Schouderkar- bonade	2	180	2	170	120 - 150	In een braadpan
Varkensschen- kel	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

i 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

SOORT GE- RECHT	Hoeveelheid		Grill		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Ovenni- veau	Temp. [°C]	1e kant	2e kant
Hamburger	6	600	3	250	20 - 30	-
Visfilet	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Geroosterde sand- wiches	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

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 schoonmaakmiddel.

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

i Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

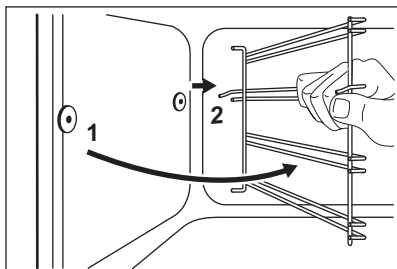
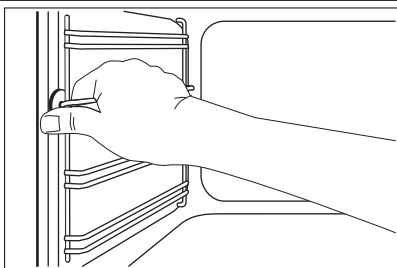
Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Gebruik nooit staalwol, zuren of bijtende producten, deze kunnen het oppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

De afdichting van de deur schoonmaken

- Voer regelmatig een controle van de deurafdichting uit. De afdichting van de

Verwijderen van de inschuifrail



- deur bevindt zich rondom het frame aan de binnenkant van de oven. Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de service-afdeling.
- Voor meer informatie over het schoonmaken van de deurafdichting, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.

Inschuifrail

U kunt de inschuifrail verwijderen om de zijwanden te reinigen.

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.

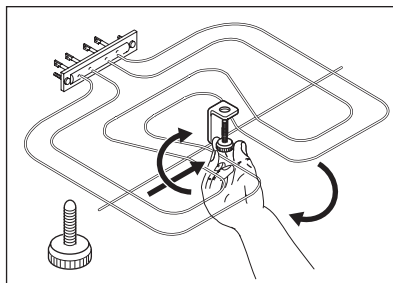
- i** De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen.

Plafond van de oven

U kunt de grill verwijderen om het plafond van de oven gemakkelijker te reinigen.

- !** **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit voordat u de grill verwijdert. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

1. Verwijder de schroef waarmee de grill is bevestigd. Gebruik de eerste keer een schroevendraaier.



2. Trek de grill voorzichtig omlaag.

3. Maak het plafond van de oven schoon met een zachte doek en een warm sopje. Laat dit drogen.
4. Installeer de grill in de omgekeerde volgorde.

! **Waarschuwing!** Zorg ervoor dat de grill goed is geplaatst en niet naar beneden valt.

Ovenlampje

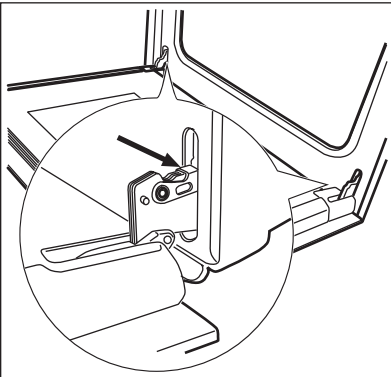
! **Waarschuwing!** Wees voorzichtig bij het vervangen van het ovenlampje. Er bestaat risico op elektrische schokken.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringkast, 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.

De ovendeur en de glasplaat verwijderen



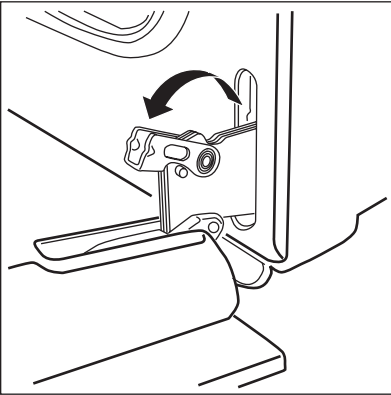
1. Draai het afdekglas naar links en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

De ovendeur reinigen

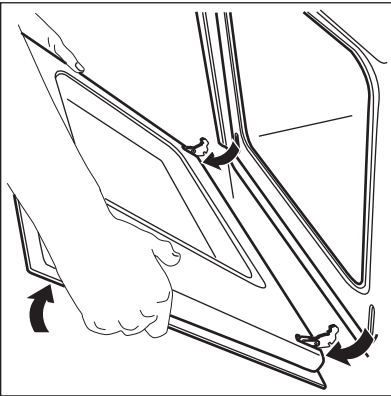
De ovendeur beschikt over twee glazen panelen. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken.

i De ovendeur kan dichtslaan als u de interne glasplaat probeert te verwijderen terwijl de deur vast zit.

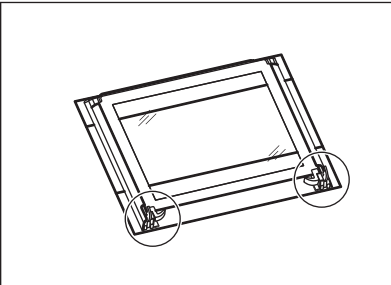
1. Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



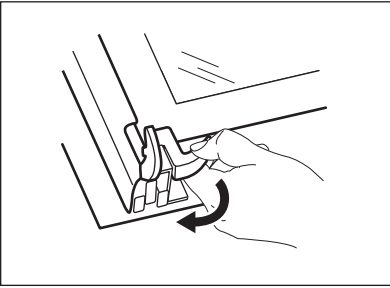
2. Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



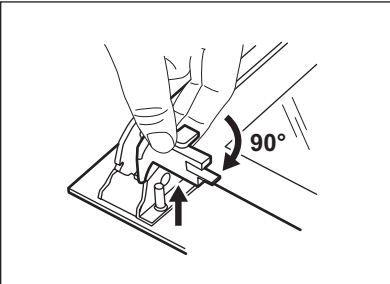
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal de deur uit zijn zitting.



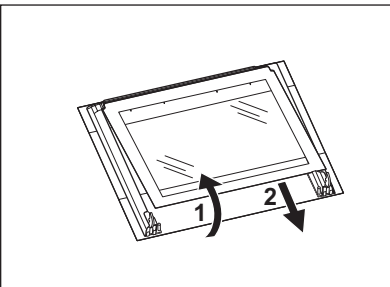
4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



- Maak het vergrendelingssysteem open om de interne glasplaat te verwijderen.

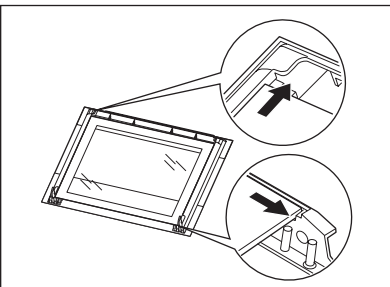


- Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun houders.



- Til de glasplaat voorzichtig op (stap 1) en verwijder het glazen paneel (stap 2).
- Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

De deur en de glasplaten terugplaatsen



Na het schoonmaken van de glasplaat en ovendeur plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

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 dat u de interne glasplaat in de zittingen plaatst. Raadpleeg de illustratie.

PROBLEMEN OPLOSSEN



Waarschuwing! Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones functioneren niet.	Zie de gebruikshandleiding van de kookplaat.	
Het apparaat werkt helemaal niet.	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Schakel het apparaat in. Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
Het apparaat werkt helemaal niet.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleegt u een bevoegde elektricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
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 de oven 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 typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat.

tje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

Productnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning	230 / 400 V
Frequentie	50 Hz

MONTAGE

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

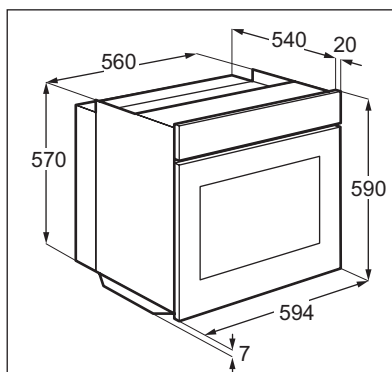
Onderbouw

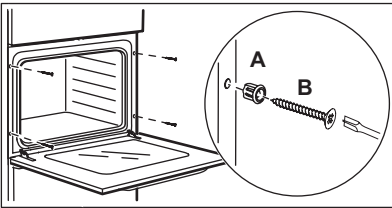
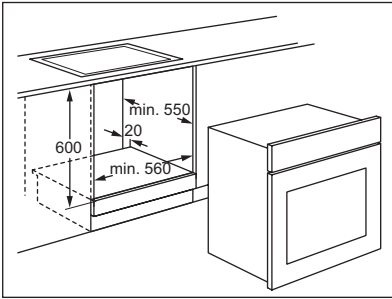
! **Waarschuwing!** De installatie van het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon. Als u geen gekwalificeerd of deskundig persoon inschakelt, vervalt de garantie bij het ontstaan van schade.

- Voordat u het apparaat installeert, dient u het te plaatsen in de geschikte kookplaat uit de tabel.

Type	Maximaal vermogen
PEM 6000 E	6000 W
PES 6000 E	5800 W

Type	Maximaal vermogen
PES 6060 E	7600 W





Elektrische installatie

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

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

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.

Kabel

Kabeltypes 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.

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

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 aangevuld met internationale afkortingen, zoals PE, PS, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

CONTENTS

Safety information	18	Helpful hints and tips	23
Safety instructions	19	Care and cleaning	26
Product description	21	What to do if...	30
Before first use	21	Technical data	31
Daily use	21	Installation	31
Additional functions	22	Environment concerns	32

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.
- 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.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- 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. Contact 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.


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.


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.

 **Warning!** Risk of electrical shock.

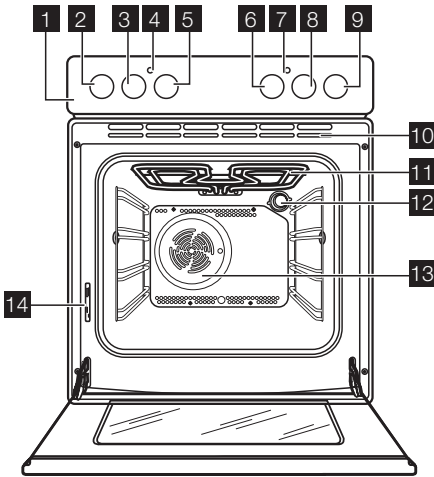
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

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.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1 Control panel
- 2 Knob for the front left cooking zone
- 3 Knob for the left rear cooking zone

- 4 Temperature indicator
- 5 Knob for the temperature
- 6 Knob for the oven functions
- 7 Power indicator
- 8 Knob for the right rear cooking zone
- 9 Knob for the right front cooking zone
- 10 Ventilation openings
- 11 Grill
- 12 Oven lamp
- 13 Fan
- 14 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.

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".



Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

DAILY USE

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

To use the appliance, push the knob. The knob comes out.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function  and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.








Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.
The power indicator comes on while the appliance operates.

- Turn the knob for the temperature to a temperature.
The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
- To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

Oven Functions

Oven function	Application
 OFF position	The appliance is OFF.
 Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
 Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.
 Turbo Grilling	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.
 Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.
 Defrost	Thaws frozen food.

Knobs for the hob

i With the knobs for the hob you operate the hob that you installed with the oven. For more information about the hob, refer to the hob user manual.

Important! You must read the "Safety information" chapter in the hob user manual.


Heat settings

Knob	Function
0	Off position
1 - 9	Heat settings (1 = lowest heat setting, 9 = highest heat setting)

- Turn the knob to a necessary heat setting.
- To complete the cooking process, turn the knob to the off position.

Using the double zone (if applicable)

⚠ Caution! To activate the double zone, turn the knob clockwise. Do not turn it through the stop position.

- Turn the knob clockwise to position 9.
- Turn the knob slowly to the symbol  until you can hear a click.
The two cooking zones are on.
- To set the necessary heat setting refer to "Heat settings".

ADDITIONAL FUNCTIONS

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 stops.

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.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

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
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

TYPE OF DISH	Conventional Cook- ing		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi- tion	Temp [°C]	Shelf posi- tion	Temp [°C]		
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 sand- wich	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 Cook- ing		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi- tion	Temp [°C]	Shelf posi- tion	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

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
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 Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	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

i Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	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 sandwiches	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 position	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

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.

i 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 dam-

age to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

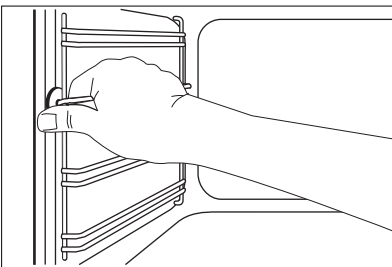
Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

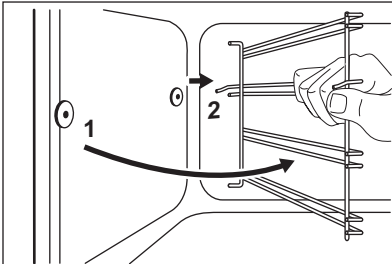
Shelf supports

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

Removing the shelf supports



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.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

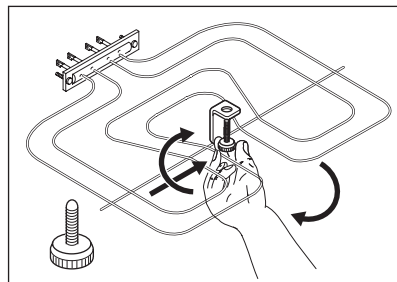
- i** The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

Oven ceiling

You can remove the grill to clean the oven ceiling more easily.

- ! Warning!** Deactivate the appliance before you remove the grill. Make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns.

1. Remove the screw which holds the grill. For the first time, use a screwdriver.



2. Carefully pull the grill down.
3. Clean the oven ceiling with a soft cloth with warm water and a cleaning agent, and let it dry.
4. Install the grill in the opposite sequence.

Warning! Make sure that the grill is correctly installed and that it does not fall down.

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.

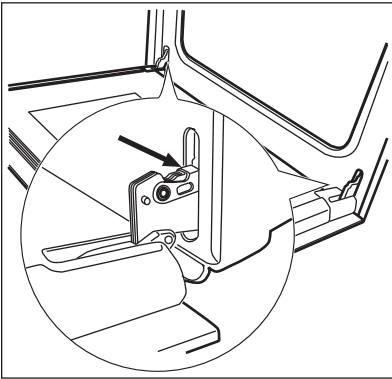
1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

Cleaning the oven door

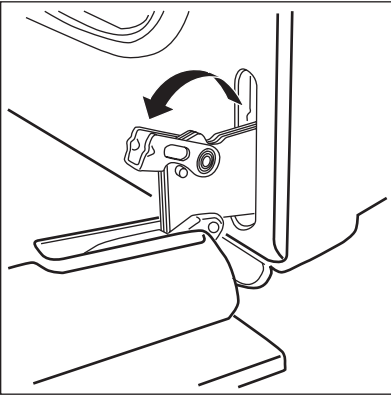
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

i The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

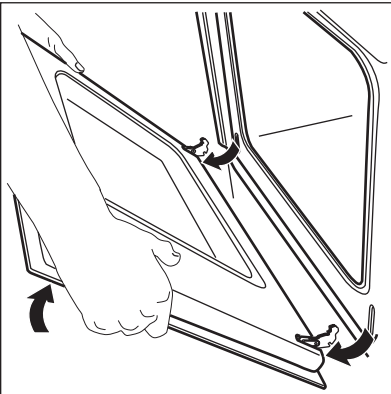
Removing the oven door and the glass panel



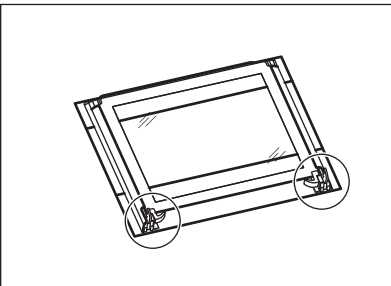
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



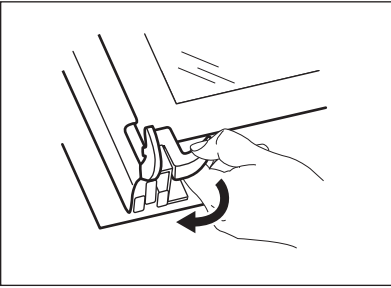
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



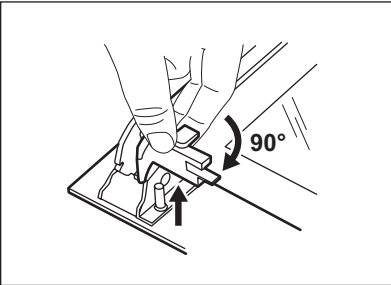
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



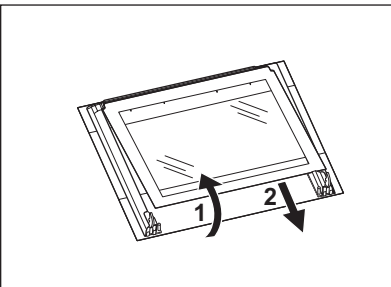
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



5. Release the locking system to remove the internal glass panel.

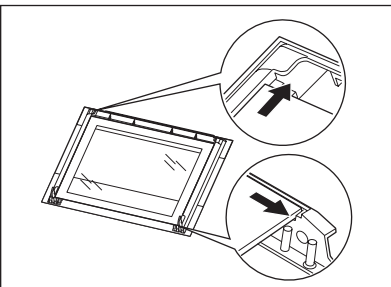


6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.




7. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panel.
8. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

Installing the door and the glass panel



When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence. 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 internal glass panel in the seats correctly. Refer to the illustration.

WHAT TO DO IF...

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

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones do not operate.	Refer to the user manual for the hob.	
The appliance does not operate.	The appliance is not activated.	Activate the appliance. Refer to the chapter "Daily use".
The appliance does not operate.	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.
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 oven for more 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 / 400 V
Frequency	50 Hz

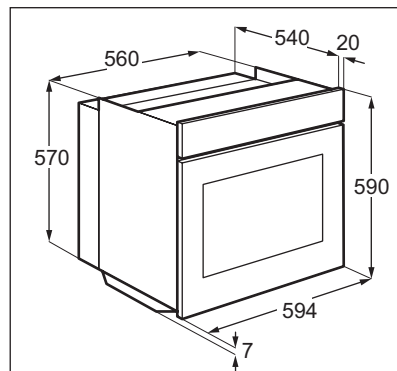
INSTALLATION

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

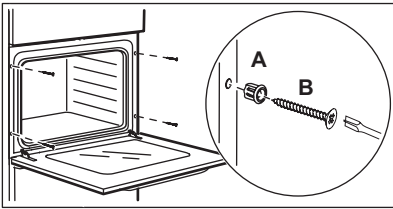
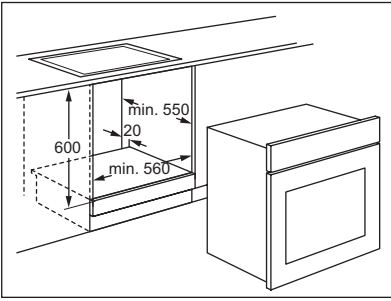
Building Under

Warning! Only a qualified and competent person must do the installation of the appliance. If you do not contact a qualified or competent person, the guarantee becomes invalid if there is damage.

- Before you install the appliance, fit it with the applicable hob from the table.



Type	Maximum power
PEM 6000 E	6000 W
PES 6000 E	5800 W
PES 6060 E	7600 W



Electrical installation

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

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


This appliance is supplied without a main plug or a main cable.

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.

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

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	33	Entretien et nettoyage	43
Consignes de sécurité	34	En cas d'anomalie de fonctionnement	47
Description de l'appareil	36	Caractéristiques techniques	47
Avant la première utilisation	37	Installation	48
Utilisation quotidienne	37	En matière de protection de	
Fonctions supplémentaires	38	l'environnement	48
Conseils utiles	38		

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.
- 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.



CONSIGNES 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.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement 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.
- 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.

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.

- 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).

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées

uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

⚠ Avertissement Risque d'électrocution.

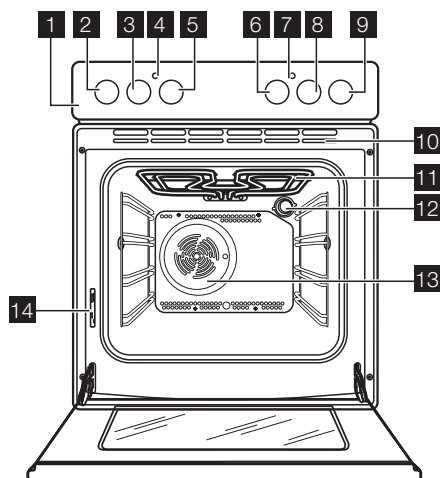
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

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** Manette de la zone de cuisson avant gauche
- 3** Manette de la zone de cuisson arrière gauche
- 4** Voyant du thermostat

- 5** Manette du thermostat
- 6** Manette de sélection des fonctions du four
- 7** Voyant de mise sous tension
- 8** Manette de la zone de cuisson arrière droite
- 9** Manette de la zone de cuisson avant droite
- 10** Orifices d'aération
- 11** Gril
- 12** Éclairage du four
- 13** Ventilateur
- 14** 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 rôti/gril**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

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 ».

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 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

UTILISATION QUOTIDIENNE

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







Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.

2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position ARRÊT	Le four est éteint.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	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 grill	Pour cuire de gros morceaux de viande. Le grill et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain.

Fonction du four		Utilisation
	Décongélation	Permet de décongeler des aliments surgelés.

Manettes de la table de cuisson

i Les manettes de la table de cuisson permettent de faire fonctionner la table de cuisson que vous avez installée avec le four. Pour plus d'informations sur la table de cuisson, reportez-vous à la notice d'utilisation de la table de cuisson.

Important Vous devez lire le chapitre « Consignes de sécurité » du manuel d'utilisation de la table de cuisson.


Niveaux de cuisson

Sélecteur	Fonction
0	L'appareil est éteint
1-9	Niveaux de cuisson (1 = niveau de puissance minimal ; 9 = niveau de puissance maximal)

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

Utilisation de la double zone (si disponible)

! **Attention** Pour activer la double zone, tournez la manette vers la droite. Ne la tournez pas jusqu'à la position Arrêt.

1. Tournez la manette vers la droite jusqu'à la position 9.
2. Tournez lentement la manette jusqu'au symbole  et jusqu'à entendre un clic. Les deux zones de cuisson sont activées.
3. Pour ajuster le niveau de puissance nécessaire, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous mettez à l'arrêt l'appareil, le ventilateur de refroidissement s'arrête.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent cau-

ser 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.
- Essayez 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.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson 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, ajou-

tez 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.

Tableau de rôtiissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

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 beurre)	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

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp . [°C]	Positions des grilles	Temp . [°C]		
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

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp . [°C]	Positions des grilles	Temp . [°C]		
« 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
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

i 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
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]	
	Morceaux	[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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

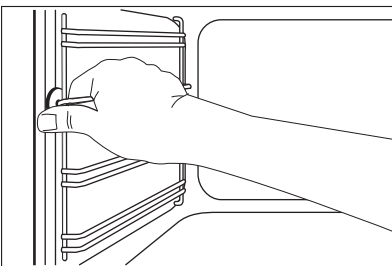
! **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- 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 nettoyeur 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.

i **Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :**

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

Retrait des supports de grille



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.

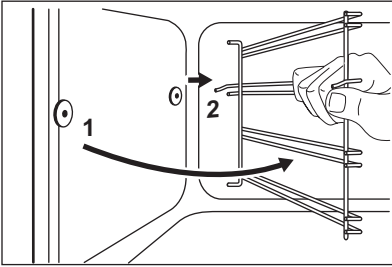
Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

Supports de grille

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

1. 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.

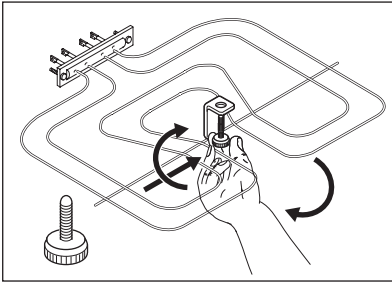
- i** Les extrémités arrondies des supports de grille doivent être orientées vers l'avant !

Voûte du four

Vous pouvez retirer le gril pour nettoyer plus facilement la voûte du four.

- !** **Avertissement** Éteignez l'appareil avant de retirer le gril. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

- Retirez la vis maintenant le gril. La première fois, utilisez un tournevis.



- Tirez doucement le gril vers le bas.
- Pour ce faire, utilisez un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède et un produit nettoyant, puis laissez sécher.
- Installez le gril selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

- !** **Avertissement** Assurez-vous que le gril est correctement installé et qu'il ne tombe pas.

Éclairage du four

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

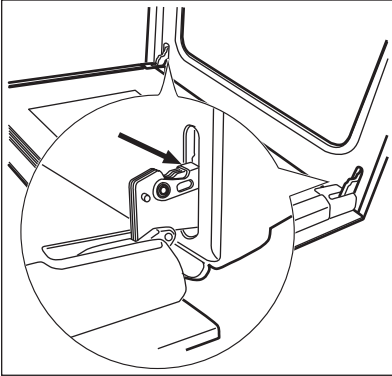
Avant de remplacer l'éclairage du four :

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

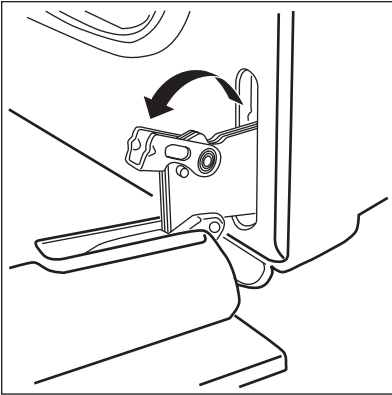
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer.

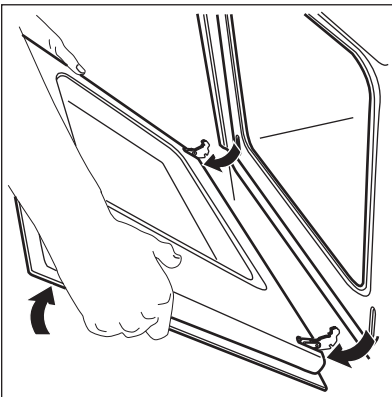
- i** Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

Retrait de la porte du four et du panneau de verre

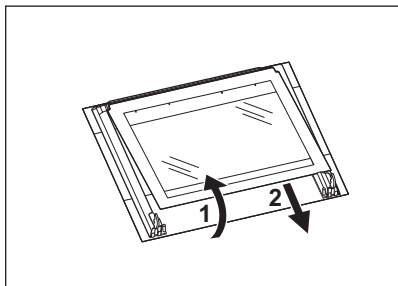
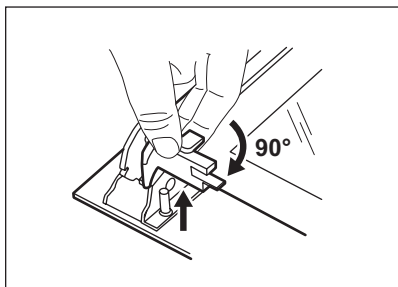
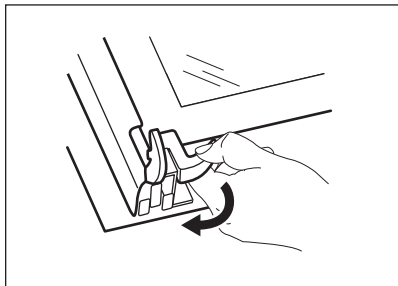
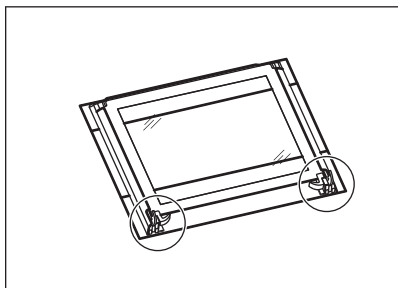
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



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.

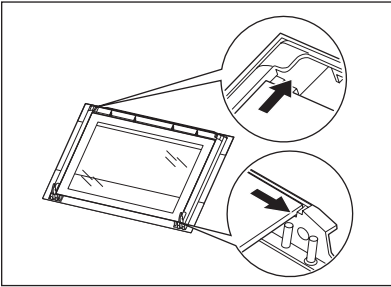
5. Désengagez le système de verrouillage afin de retirer le panneau de verre intérieur.

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

7. Soulevez doucement (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau de verre.

8. Lavez le panneau de verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Réinstallation de la porte et du panneau de verre



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

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 installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

Problème	Cause probable	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas.	Consultez la notice d'utilisation de la table de cuisson.	
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil est à l'arrêt.	Allumez l'appareil. Consultez le chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	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.
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 le four 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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
 Numéro du produit (PNC)
 Numéro de série (S.N.)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 / 400 V
Fréquence	50 Hz

INSTALLATION

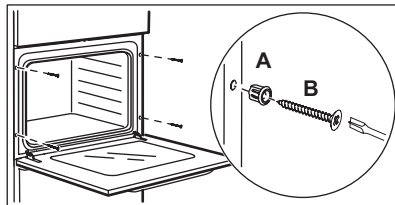
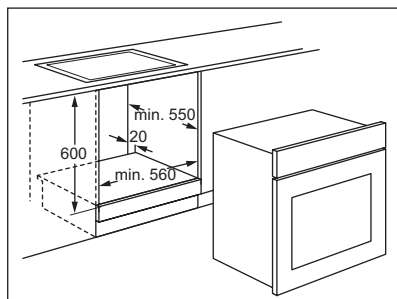
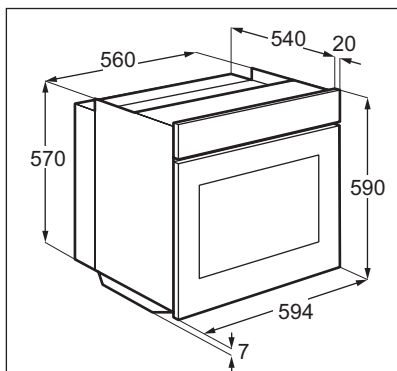
⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Installation sous un plan de travail

⚠ Avertissement L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié. Si vous ne contactez pas un professionnel qualifié, les éventuels dommages causés ne seront pas couverts par la garantie.

- Avant d'installer l'appareil, adaptez-y la table de cuisson correspondante indiquée dans le tableau.

Type	Puissance maximale
PEM 6000 E	6000 W
PES 6000 E	5800 W
PES 6060 E	7600 W



Installation électrique

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

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


L'appareil est fourni sans câble d'alimentation, ni fiche électrique.

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.

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

Sicherheitshinweise	50	Praktische Tipps und Hinweise	55
Sicherheitshinweise	51	Reinigung und Pflege	59
Gerätebeschreibung	53	Was tun, wenn ...	64
Vor der ersten Inbetriebnahme	53	Technische Daten	64
Täglicher Gebrauch	54	Montage	65
Zusatzfunktionen	55	Umwelttipps	66

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

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 Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- 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.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- 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.

se. 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.

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 entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren 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.

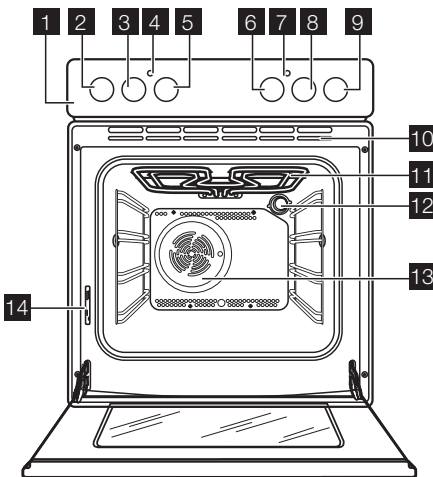
- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. 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 Reinigungsschwämmchen, 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.

Innenbeleuchtung

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

GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1 Bedienfeld
- 2 Knopf der vorderen linken Kochzone
- 3 Knopf der hinteren linken Kochzone

⚠️ 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.

- 4 Temperaturanzeige
- 5 Temperaturwahlknopf
- 6 Backofen-Einstellknopf
- 7 Betriebs-Kontrolllampe
- 8 Knopf der hinteren rechten Kochzone
- 9 Knopf der vorderen rechten Kochzone
- 10 Lüftungsöffnungen
- 11 Grillelement
- 12 Backofenlampe
- 13 Ventilator
- 14 Typenschild

Backofenzubehör

- **Kombirost**
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Aluminiumbackblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠️ Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.


Erste Reinigung


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

Wichtig! Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Aufheizen

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

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.

2. Lassen Sie das Gerät 45 Minuten lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

TÄGLICHER GEBRAUCH

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

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den versenkbaren Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Backofenfunktion. Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange das Gerät in Betrieb ist.

2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur. Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Position AUS	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Heißluft	Zum Braten und/oder Backen von Speisen bei gleicher Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	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	Zum Grillen flacher Zutaten in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
	Auftauen	Zum Auftauen von Gefriergut.

Kochfeld-Einstellknöpfe

 Mit den Kochfeld-Einstellknöpfen bedienen Sie das Kochfeld, das Sie zu-

sammen mit dem Backofen installiert haben. Weitere Informationen finden

Sie in der Gebrauchsanleitung für das Kochfeld.

Wichtig! Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung für das Kochfeld sorgfältig durch.


Kochstufen

Einstellknopf	Funktion
0	Stellung „Aus“
1-9	Kochstufen (1 = niedrigste Kochstufe, 9 = höchste Kochstufe)

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Position „Aus“ gedreht werden.

Verwenden der Zweikreis-Kochzone (falls vorhanden)

! **Vorsicht!** Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreis-Kochzone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

1. Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn auf die Stellung 9.
2. Drehen Sie den Einstellknopf langsam auf das Symbol , bis er hörbar einrastet. Jetzt sind beide Heizkreise eingeschaltet.
3. Zur Einstellung der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

ZUSATZFUNKTIONEN

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Wenn Sie das Gerät ausschalten, stoppt das Kühlgebläse.

Sicherheits-Thermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bauteile können zu einer ge-

fährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei einem Temperaturabfall.

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
- 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 Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Brat- und Fettpfanne ausgetrocknet ist.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, 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.

Back- und Brattabelle

KUCHEN

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	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)

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
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		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	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 Fettpfanne ¹⁾
Scones (Teegebäck)	3	200	2	190	10 - 20	Auf dem Backblech ¹⁾

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

AUFLÄUFE

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Nudelauflauf	2	180	2	180	40 - 50	Backform
Gemüseauflauf	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		Heißluft		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Rindfleisch	2	200	2	190	50 - 70	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Schweinefleisch	2	180	2	180	90 - 120	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Kalb	2	190	2	175	90 - 120	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, rosa	2	210	2	200	44 - 50	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, medium	2	210	2	200	51 - 55	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, durch	2	210	2	200	55 - 60	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Schweineschulter	2	180	2	170	120 - 150	Brat- und Fettpfanne
Schweinschaxe	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
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	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 Sei- te	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
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

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 hartnäckige 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.

i **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.

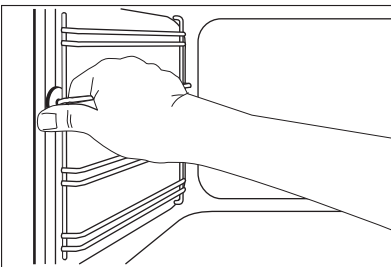
Reinigen der Türdichtung

- Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Für die Reinigung der Türdichtung lesen Sie bitte in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach.

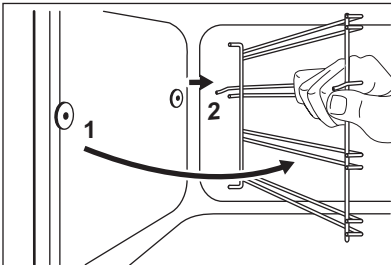
Einhängegitter

Die Eihängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Eihängegitter



1. Ziehen Sie das vordere Ende des Eihängegitters von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das hintere Ende des Eihängegitters von der Seitenwand weg, und nehmen Sie das Eihängegitter heraus.

Einsetzen der Eihängegitter

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

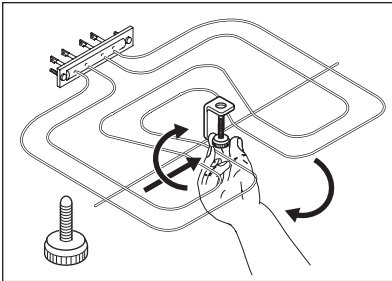
Backofendecke

Sie können das Grillelement herausnehmen, um die Backofendecke leichter reinigen zu können.

- i** Die abgerundeten Enden der Eihängegitter müssen nach vorn zeigen.

⚠️ Warnung! Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Grillelement herausnehmen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr!

1. Lösen Sie die Befestigungsschraube des Grillelements. Wenn Sie das Grillelement zum ersten Mal herausnehmen, benutzen Sie zum Lösen der Schraube einen Schraubendreher.



2. Ziehen Sie das Grillelement vorsichtig nach unten.
3. Reinigen Sie die Backofendecke mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel, und lassen Sie sie trocknen.
4. Führen Sie zum Einsetzen des Grillelements die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

⚠️ Warnung! Stellen Sie sicher, dass das Grillelement ordnungsgemäß eingesetzt ist und nicht herunterfallen kann.

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.

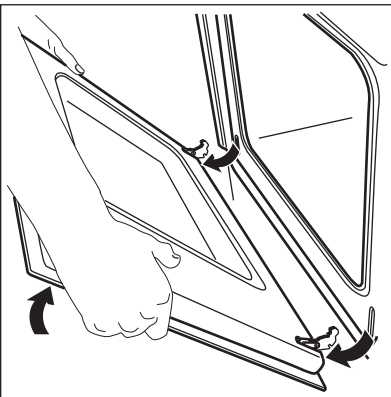
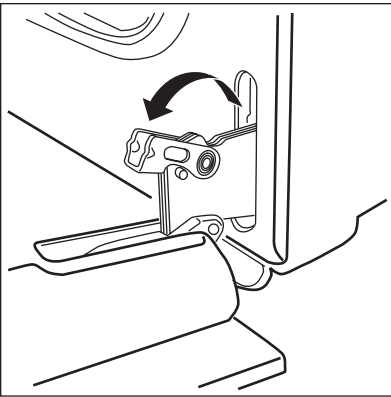
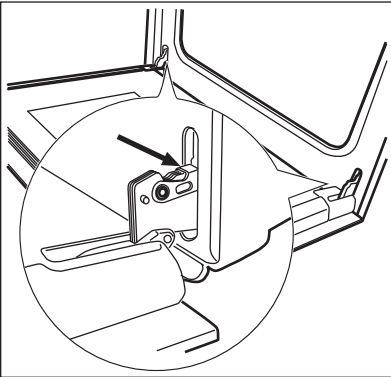
1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe. Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung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

Reinigung der Backofen-Tür

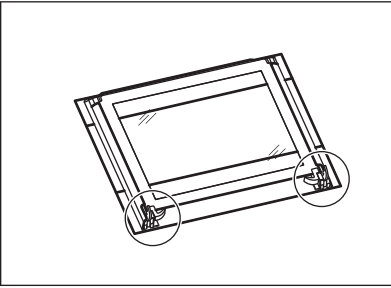
Die Backofentür ist mit zwei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden.

i Wenn Sie versuchen, die Glasscheiben abzunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

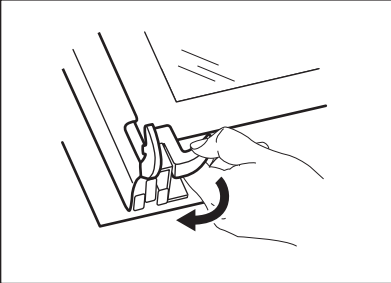
Ausbau von Backofen-Tür und Glasscheibe



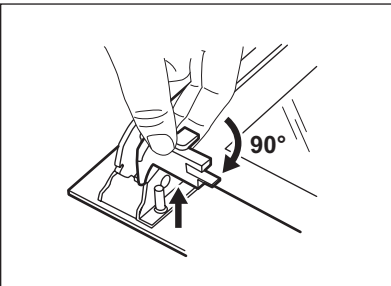
1. Klappen Sie die Backofen-Tür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.
2. Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.
3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



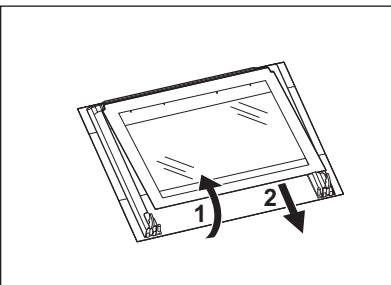
4. Legen Sie die Backofentür auf einer ebenen Fläche auf ein weiches Tuch.



5. Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.

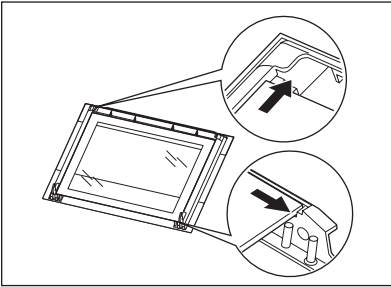


6. Drehen Sie die 2 Befestigungselemente um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.



7. Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an (Schritt 1) und entfernen Sie sie (Schritt 2).
8. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Einbau der Backofentür und der Glasscheibe



Nach der Reinigung müssen die Backofentür und Glasscheibe wieder eingebaut werden. Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür weisen. Versichern Sie sich nach dem Einsetzen, dass sich der Glasscheibenrahmen in den bedruckten Bereichen nicht rau anfühlt.

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe korrekt in die Halterung einzusetzen. Orientieren Sie sich an der Abbildung.

WAS TUN, WENN ...

⚠️ Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Informationen zum Kochfeld finden Sie im Benutzerhandbuch.	
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein. Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	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.	Ersetzen Sie die Backofenlampe.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf 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 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-

penschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.)
 Produktnummer (PNC)
 Seriennummer (S.N.)

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 / 400 V
Frequenz	50 Hz

MONTAGE

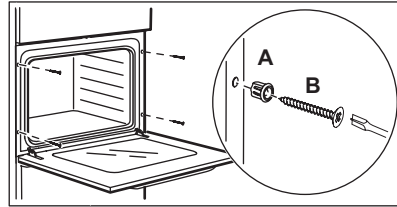
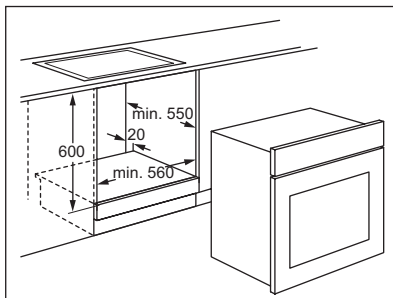
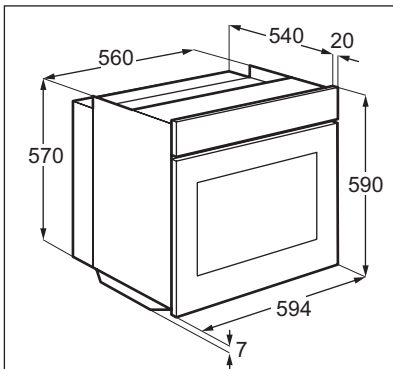
! Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Einbau

! Warnung! Die Montage des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Montage nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

- Bevor Sie den Backofen einbauen, montieren Sie das entsprechende Kochfeld aus der Tabelle.

Art	Maximale Leistung
PEM 6000 E	6000 W
PES 6000 E	5800 W
PES 6060 E	7600 W



Elektroinstallation

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

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

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Netzkabel

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

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild.

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

Produkts 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