



gebruiksaanwijzing  
user manual  
notice d'utilisation  
benutzerinformation

Oven  
Oven  
Four  
Backofen

PHP5320

## INHOUD

|                              |   |                              |    |
|------------------------------|---|------------------------------|----|
| Veiligheidsinformatie        | 2 | Nuttige aanwijzingen en tips | 10 |
| Beschrijving van het product | 5 | Onderhoud en reiniging       | 14 |
| Voor het eerste gebruik      | 5 | Problemen oplossen           | 17 |
| Dagelijks gebruik            | 6 | Technische gegevens          | 18 |
| Klokfuncties                 | 8 | Montage                      | 18 |
| Extra functies               | 9 | Milieubescherming            | 20 |

Wijzigingen voorbehouden



## VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees deze handleiding zorgvuldig alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken:

- Voor uw eigen veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen
- Uit respect voor het milieu
- Voor de correcte werking van het apparaat.

Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve installatie of foutief gebruik.

### Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- 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 of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamenlijk letsel.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat als de deur openstaat of als het apparaat in gebruik is, omdat deze heet wordt. Gevaar voor letsel of ander permanent lichamenlijk letsel.
- Gebruik het kinderslot of de toetsblokkering als het apparaat hiermee uitgerust is. Dit voorkomt dat kinderen en dieren het apparaat per ongeluk aanzetten.

### Algemene veiligheid

- Verander de specificaties van dit product niet. Risico op letsel en beschadiging van het apparaat.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.

### Montage

- Alleen een bevoegd elektriciën mag het apparaat installeren en aansluiten. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Dit om lichamenlijk letsel of structurele schade te voorkomen.
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het voor het eerst in gebruik neemt. Verwijder niet het typeplaatje. Dit kan de garantie ongeldig maken.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, recyclingvoorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektra of gas, etc.).
- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken tijdens de installatie.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat. Het apparaat is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen. Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- 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 3mm.
- U dient te beschikken over de juiste isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
  - De schokbeschermingsonderdelen moeten zo worden bevestigd dat zij niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap.
  - Zorg dat de keukenkast de benodigde afmetingen heeft voordat u met de installatie begint.
  - Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
  - Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht.
  - Installeer het apparaat met de achterkant en één zijkant tegen het hogere apparaat. De andere kant moet worden geplaatst tegen een apparaat met dezelfde hoogte.
  - Het apparaat kan niet op een voetstuk worden geplaatst.
  - Ingebouwde ovens en ingebouwde fornuizen worden bevestigd met een speciaal aansluitsysteem. Om schade aan het apparaat te voorkomen dient u alleen een apparaat te gebruiken met apparaten van dezelfde fabrikant.

### Elektrische aansluiting

- Dit apparaat moet geaard worden.
- Zorg er voor dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met de stroomtoevoer in uw huis.
- Informatie over het voltage vindt u op het typeplaatje.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokvrij stopcontact.
- Houd kabels bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten uit de buurt van de hete deur van het apparaat.
- Gebruik geen meerwegsstekkers, -aansluitingen en verlengkabels. Er kan brand ontstaan.
- Vervang of verander de hoofdkabels niet zelf. Neem contact op met de service-afdeling.
- Zorg ervoor dat de stroomsnoeren (indien van toepassing) en kabel niet knakken of beschadigd raken achter het apparaat.

- Zorg ervoor dat de aansluiting op het net toegankelijk is na de installatie.
- Trek niet aan het snoer om het apparaat los te koppelen van de netvoeding. Trek altijd aan de stekker - indien van toepassing.

### Gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Zo voorkomt u lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- De binnenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Er kunnen brandwonden ontstaan. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik handschoenen wanneer u toebehoren of schalen plaatst of verwijdert.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van toebehoren om schade aan de emaille van de oven te voorkomen.
- Sta niet te dicht bij het apparaat als u de deur van het apparaat opent als deze aan staat. Er kan hete stoom ontsnappen. Er kunnen brandwonden ontstaan.
- Verkleuring van het emaille heeft geen effect op de werking van het apparaat, het is dus geen defect in de zin van het recht op garantie.
- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  - plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie;
  - plaats heet water niet direct in het apparaat;
  - haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- Gebruik dit apparaat niet als het contact maakt met water. Bedien het apparaat niet met natte handen.

- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- De deur dient altijd gesloten te worden bij het koken, ook tijdens het grillen.

### Onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Er kunnen brandwonden ontstaan. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Houd het apparaat altijd schoon. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken.
- Regelmatig reinigen voorkomt dat het oppervlaktemateriaal van de oven achteruitgaat.
- Gebruik een diepe bakplaat voor vochtige taarten om te voorkomen dat het fruitsap permanente vlekken maakt.
- Voor uw persoonlijke veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen dient u het apparaat alleen met water en zeep te reinigen. Gebruik geen ontvlambare producten of bijtende producten.
- Reinig het apparaat niet met stoomreinigers, hogedrukreinigers, scherpe voorwerpen, schuurmiddelen, schuursponzen en vlekverwijderaars
- Volg de aanwijzingen van de ovenfabrikant op als u een ovenspray gebruikt.
- Reinig de glazen ovendeur niet met schurende reinigingsmiddelen of een metalen schraper. Het hittebestendige oppervlak van de binnenruit kan hierdoor breken en versplinteren.
- Als de glasplaten beschadigd raken, worden ze zwak en kunnen ze breken. U dient ze te vervangen. Neem contact op met het servicecentrum.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het katalytisch email niet (indien van toepassing).

### Pyrolytische reiniging

- Laat het apparaat tijdens het Pyrolytisch reinigen niet onbeheerd achter.
- Probeer de deur niet te openen en schakel de stroom niet uit tijdens de pyrolytische reiniging.

- Houd kinderen uit de buurt tijdens de pyrolytische reiniging. Het apparaat wordt zeer heet. Er kunnen brandwonden ontstaan.
- Tijdens de pyrolytische reiniging kan hardnekkig vuil het email verkleuren. Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat.

### Brandgevaar

- Open de deur voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan. Er kan brand 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, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat.

### Ovenlampje

- De gloeilampen in dit apparaat zijn speciaal geselecteerd en uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Ze kunnen niet worden gebruikt om een ruimte in het huis volledig of gedeeltelijk te verlichten.
- Als de lamp moet worden vervangen, moet u een lamp gebruiken die hetzelfde vermogen heeft en uitsluitend is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de ovenlamp vervangt. Er bestaat risico op een elektrische schok.

### Service-afdeling

- Alleen een bevoegd servicemonteur mag dit apparaat repareren. Neem contact op met de service-afdeling.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

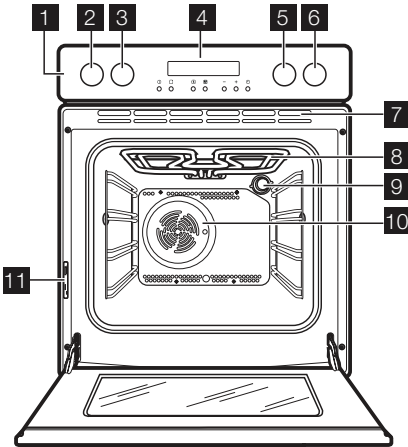
### Afvalverwerking van het apparaat

- Om lichamelijk letsel of schade te voorkomen
  - Trek de stekker uit het stopcontact.
  - Snijd het netsnoer door en gooi het weg.
  - Verwijder de deurvergrendeling. Dit voorkomt dat kinderen of kleine huis-

dieren in het apparaat opgesloten raken. Er bestaat een gevaar voor verstikking.

## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor de kookzone links voor
- 3** Knop voor de kookzone links achter
- 4** Elektronische tijdschakelklok
- 5** Knop voor de kookzone rechts achter
- 6** Knop voor de kookzone rechts voor
- 7** Ventilatieopeningen
- 8** Grill
- 9** Ovenlampje
- 10** Ventilator
- 11** Typeplaatje

### Ovenaccessoires

- **Bakrooster**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**

Voor gebak en koekjes

- **Braadpan**  
Om te bakken en te braden of om vet op te vangen.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

### Eerste reiniging



- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik

**!** **Let op!** Gebruik geen schuurmiddelen! De oppervlakken zouden beschadigd kunnen worden. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

### Dagtijd instellen en wijzigen


**i** Stel eerst de tijd in voordat u de oven gebruikt.

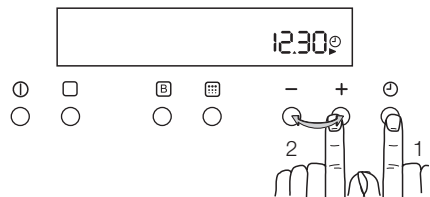
Als de oven wordt aangesloten op de stroomtoevoer of na een stroomonderbre-

king, gaat het symbool voor de tijd  en  automatisch knipperen.

Stel de juiste tijd in met **+** of **-**.




Tijd veranderen

1. Blijf op  drukken tot het symbool  en  knippert.
2. Stel de juiste tijd in met **+** of **-**.



De klok geeft de tijd weer en het knipperen stopt na ongeveer 5 seconden.

## Voorverwarmen

1. Stel de functie in op  en de maximumtemperatuur.
2. Laat het apparaat ongeveer 1 uur werken zonder een gerecht in de oven.
3. Stel de functie in op  en de maximumtemperatuur.
4. Laat het apparaat ongeveer 10 minuten werken zonder een gerecht in de oven.
5. Stel de functie in op  en de maximumtemperatuur.

6. Laat het apparaat ongeveer 10 minuten werken zonder een gerecht in de oven. Dit om de restanten in het apparaat te verbranden. De accessoires kunnen warmer worden dan gebruikelijk. Als u het apparaat voor de eerste keer opwarmt, kan het apparaat stinken en roken. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

## DAGELIJKS GEBRUIK

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

### Kookzones

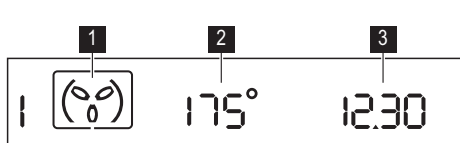
- i** U bedient de kookplaat die u met de oven hebt geïnstalleerd met behulp van de knoppen voor de kookzones. Lees voor meer informatie over de kookplaat de gebruiksaanwijzing bij de kookplaat.

### Kookstanden

| Bedieningsknop | Functie  |
|----------------|--|
| 0              | Uit-stand  |
| 1-9            | Kookstanden<br>(1 = laagste kookstand; 9= hoogste kookstand) |


1. Draai de bedieningsknop in de gewenste kookstand.
2. Zet de bedieningsknop op stand 0 om het kookproces uit te schakelen.

### Het display



### Gebruik van de dubbele zone (indien van toepassing)


- !** **Waarschuwing!** Draai de bedieningsknop met de dubbele zone naar rechts om de dubbele zone aan te zetten (draai de knop niet door naar de stoppositie).

1. Draai de bedieningsknop naar rechts, stand "9".
2. Draai de bedieningsknop langzaam naar symbool  totdat u een klik hoort. Nu zijn de twee kookzones ingeschakeld.
3. Voor de desbetreffende temperatuurstelling, zie "Kookstanden".

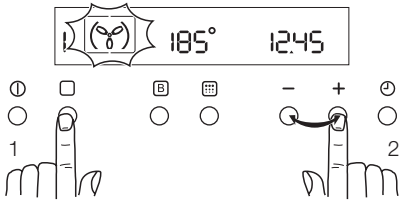
- !** **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.


- 1 Bereidingsfunctie
- 2 Temperatuur
- 3 Tijd




| Toets   | Functie                | Beschrijving                               |
|---|------------------------|--|
|  | AAN/UIT                | Het apparaat in- of uitschakelen.          |
|  | FUNCTIEKNOP            | Ovenfunctie instellen.                     |
|  | SNELWARMFUNCTIE        | Snelwarmfunctie inschakelen.               |
|  | PYROLYTISCHE REINIGING | Het starten van de pyrolytische reiniging. |

| Toets   | Functie     | Beschrijving                                       |
|---|-------------|--|
| + / -   | PLUS, MINUS | Om de (temperatuur- en tijd)waarden in te stellen. |
|  | KLOK        | Klokfunctie instellen.                             |

### De ovenfunctie instellen



1. Blijf op  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie knippert. In het display verschijnt automatisch de temperatuur. Als u deze temperatuur niet wijzigt binnen ongeveer 5 seconden, begint het apparaat te werken.
2. Om de temperatuur te wijzigen, drukt u op + of -

-  Als u een ovenfunctie start, knippert het symbool van de temperatuur . Het symbool geeft aan dat de temperatuur in het apparaat toeneemt. Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, weerklinkt er een geluidsignaal en houdt het symbool van de temperatuur op met knippen.
-  Indien er een stroomonderbreking is, onthoudt het apparaat alle instellingen voor ongeveer 3 minuten. Indien het apparaat na 3 minuten nog zonder stroom is, moet u de instellingen (ook het tijdstip van de dag) opnieuw instellen.

### Ovenfuncties

| Ovenfunctie  | Toepassing   |
|--|--|
|  Hetelucht                | 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- en onderwarmte   | Verwarmt de oven met zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement. Bakken en braden op één ovenniveau.   |
|  Onderste ovenelement   | Verwarmt alleen van de onderkant van de oven. Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem.  |
|  Grillen met hete lucht | Het grillelement en de ventilator van de oven circuleren hete lucht rond de gerechten. Voor het bakken van grote stukken vlees.<br><b>Belangrijk!</b> Maximale temperatuur voor deze functie: 200 °C.          |
|  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 diepvriesvoedsel. Geschikt voor het ontdooien van kwetsbaar voedsel, bijv. taarten met roomvulling, ijstaarten, gebak, brood en ander eten dat met gist is bereid.                      |

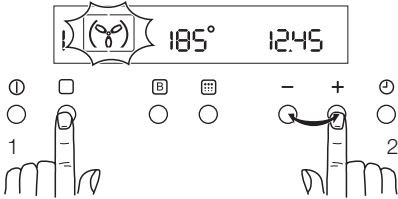
| Ovenfunctie   | Toepassing                   |
|---|------------------------------|
| <br>Pyrolytische reiniging | Hardnekkig vuil verwijderen. |

**Snelwarmfunctie**

Met de extra snelwarmfunctie verkort u de opwarmtijd. U kunt deze functie bij alle bereidingsfuncties gebruiken.

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

- Ovenfunctie instellen.  
Wijzig de aanbevolen temperatuur indien nodig.
- Druk op de toets **B**. Op het display verschijnt 'FHU' en de snelwarmfunctie treedt in werking.



3. Wanneer het snel verwarmen is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en gaat "FHU" uit.  
De oven verwarmt nu in de vooraf ingestelde ovenfunctie en temperatuur verder.
4. Gerecht in de oven plaatsen.





**Restwarmtefunctie**

Met de Tijdsduurfunctie schakelt de oven automatisch enkele minuten voor de tijdsperiode is verstreken, uit. De oven maakt gebruik van de restwarmte om het gerecht te voltooiën zonder energie te verbruiken.

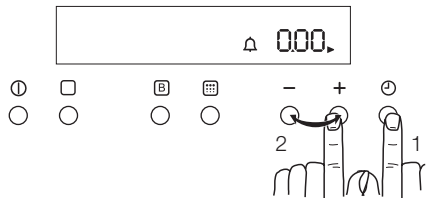
**Belangrijk!** De Restwarmtefunctie is alleen beschikbaar als de Tijdsduur langer dan 15 minuten is.

**KLOKFUNCTIES**

| Klokfunctie   | Toepassing   |
|---|--|
|  Tijdstip van de dag | Toont de tijd. Met deze functie kunt u de tijd instellen, veranderen of opvragen.  |
|  Kookwekker        | Voor het instellen van een afteltijd.<br>Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal.<br><b>Deze functie is niet van invloed op de werking van de oven.</b> |
|  Duur              | Om in te stellen hoelang de oven gebruikt moet worden.   |
|  Einde             | Hier stelt u de tijd in waarna u wilt dat de oven uitschakelt.   |







**i** Bereidingsduur  en Einde  kunnen gelijktijdig worden gebruikt, wanneer de oven op een later tijdstip automatisch wordt in- en uitgeschakeld. Stel in dit geval eerst de Bereidingsduur  in en daarna Einde .

**De klokfuncties instellen**






1. Stel een ovenfunctie en temperatuur in (niet nodig voor de kookwekker). Zie "Ovenfunctie instellen".




- Blijf op  drukken tot het symbool voor de benodigde klokfunctie knippert.
- Om de tijd in te stellen voor de kookwekker  , bereidingsduur  of einde  , drukt u op de knop  of  . De desbetreffende klokfunctie gaat branden.

Wanneer de tijd is verstreken, knippert het klokfunctiesymbool en klinkt er gedurende 2 minuten een geluidsignaal. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

-  Bij de functies Bereidingsduur  en Einde  schakelt het apparaat automatisch uit.

## EXTRA FUNCTIES

### Kinderslot

-  Wanneer het kinderslot ingeschakeld is, kunt u de oven niet bedienen.

Het kinderslot activeren



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

### Het kinderslot uitschakelen

Voer dezelfde stappen uit om het kinderslot uit te schakelen.


### Geluidsignaal

Het geluidsignaal uitschakelen


- Druk op  om het apparaat uit te schakelen.
- De toets  en  tegelijk ingedrukt houden tot er een signaal klinkt (ongeveer 2 seconden).

Het geluidsignaal werkt niet.

het geluidsignaal inschakelen




- De toets  en  tegelijk ingedrukt houden tot er een signaal klinkt (ongeveer 2 seconden).
- Het geluidsignaal werkt weer.

### Automatische uitschakeling

-  De oven wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld:
- Als u het apparaat niet uitschakelt

- Schakel het apparaat uit.

### De klokfuncties annuleren

- Druk meerdere malen op  tot het gewenste functielampje en  knipperen.
- Druk meerdere keren op  tot de tijd "00:00" is.

- Als u de oventemperatuur niet verandert.

### De oven wordt uitgeschakeld bij een oventemperatuur van:

|              |    |         |
|--------------|----|---------|
| 30 - 115 °C  | na | 12 uur  |
| 120 - 195 °C | na | 8,5 uur |
| 200 - 245 °C | na | 5,5 uur |
| 250 - max °C | na | 3 uur   |

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

### Foutcode

Als sommige parameters niet correct zijn, zal de controle-eenheid de geactiveerde functies uitschakelen en wordt de overeenkomstige foutcode weergegeven op het display. Raadpleeg "Problemen oplossen".

### Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als u het apparaat uitschakelt, blijft de koelventilator werken tot de oven is afgekoeld.

### Veiligheidsthermostaat

Om te voorkomen dat de oven oververhit raakt (door onjuist gebruik van het apparaat of vanwege defecte onderdelen), heeft de oven een veiligheidsthermostaat die indien

nodig 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 doorlopen- de recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deuren 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 het niet met aluminiumfolie als u kookt. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

### Taarten bakken

- De beste temperatuur voor het bereiden van gebak is tussen de 150 °C en 200 °C.
- Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor.
- Doe de ovendeur niet open voordat driekwart van de ingestelde baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd dan één niveau vrij tussen de platen.

### Bak- en braadtabel

#### GEBAK



| SOORT GE-<br>RECHT | Boven- en onderwarmte  |           | Hetelucht  |           | Bereidingstijd [min] | Opmerkingen |
|--------------------|--|-----------|--|-----------|----------------------|-------------|
|                    | Niveau  | Temp [°C] | Niveau  | Temp [°C] |                      |             |
| Schuimtaart        | 2  | 170       | 2 (1 en 3)   | 165       | 45-60                | In cakevorm |

### Vlees en vis bereiden

- Bereid geen vlees met een gewicht van minder dan 1 kg. Het bereiden van te kleine hoeveelheden maakt het vlees droog.
- Om rood vlees aan de buitenkant goed gaar en toch sappig te krijgen, dient u de temperatuur in te stellen op 200 °C-250 °C.
- Voor wit vlees, gevogelte en vis dient u de temperatuur tussen de 150°C-175°C in te stellen.
- Gebruik een lekbak voor zeer vet voedsel, om te voorkomen dat er vlekken op de oven komen die mogelijk permanent zijn.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleesvocht niet wegloopt.
- Giet een beetje water in de lekbak om te veel rookvorming in de oven te voorkomen tijdens roosteren. Om rookcondensatie te voorkomen dient u telkens een beetje water toe te voegen als dit opgedroogd is.



### Bereidingstijden

Bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de structuur en het volume. Houd de werking van de oven in de gaten tijdens de eerste keren dat u het apparaat gebruikt. Op die manier ontdekt u de beste instellingen (warmte-instelling, bereidingstijd etc.) voor uw ovenschalen, recepten en hoeveelheden wanneer u dit apparaat gebruikt.

| SOORT GE-<br>RECHT                     | Boven- en onderwarmte  |           | Hetalucht  |           | Bereidingstijd [min] | Opmerkingen                              |
|--|--|-----------|--|-----------|----------------------|--|
|  | Niveau  | Temp [°C] | Niveau  | Temp [°C] |                      |  |
| Zandtaartdeeg                          | 2  | 170       | 2 (1 en 3)   | 160       | 24-34                | In cakevorm                              |
| Kwarktaart met karnemelk               | 1  | 170       | 2  | 165       | 60-80                | In cakevorm 26 cm                        |
| Appelgebak (appeltaart)                | 1  | 170       | 2 (1 en 3)   | 160       | 100-120              | 2 cakevormen van 20 cm op het bakrooster |
| Strudel                                | 2  | 175       | 2  | 150       | 60-80                | Op bakplaat                              |
| Geleitaart                             | 2  | 170       | 2 (1 en 3)   | 160       | 30-40                | In cakevorm 26 cm                        |
| Fruitcake                              | 2  | 170       | 2  | 155       | 60-70                | In cakevorm 26 cm                        |
| Biscuittaart (botervrije biscuittaart) | 2  | 170       | 2  | 160       | 35-45                | In cakevorm 26 cm                        |
| Kerstcake/rijke fruitcake              | 2  | 170       | 2  | 160       | 50-60                | In cakevorm 20 cm                        |
| Pruimentaart                           | 2  | 170       | 2  | 165       | 50-60                | In broodvorm <sup>1)</sup>               |
| Kleine cakes                           | 3  | 170       | 3 (1 en 3)   | 165       | 20-30                | Op vlakke bakplaat                       |
| Koekjes                                | 3  | 150       | 3 (1 en 3)   | 140       | 20-30                | Op vlakke bakplaat <sup>1)</sup>         |
| Schuimgebak                            | 3  | 100       | 3  | 115       | 90-120               | Op vlakke bakplaat                       |
| Broodjes                               | 3  | 190       | 3  | 180       | 15-20                | Op vlakke bakplaat <sup>1)</sup>         |
| Soesjes                                | 3  | 190       | 3 (1 en 3)   | 180       | 25-35                | Op vlakke bakplaat <sup>1)</sup>         |
| Taartjes                               | 3  | 180       | 2  | 170       | 45-70                | In cakevorm 20 cm                        |
| Victoriataart                          | 1 of 2   | 180       | 2  | 170       | 40-55                | Links + rechts in cakevorm van 20 cm     |



1) Warm de oven 10 minuten voor.

## BROOD EN PIZZA

| SOORT GE-<br>RECHT | Boven- en onderwarmte  |           | Hetalucht  |           | Bereidingstijd [min] | Opmerkingen   |
|--------------------|--|-----------|--|-----------|----------------------|---|
|                    | Niveau  | Temp [°C] | Niveau  | Temp [°C] |                      |   |
| Wit brood          | 1  | 190       | 1  | 195       | 60-70                | 1-2 stukken, 500 gr per stuk <sup>1)</sup>          |
| Roggebrood         | 1  | 190       | 1  | 190       | 30-45                | In broodvorm  |
| Broodjes           | 2  | 190       | 2 (1 en 3)   | 180       | 25-40                | 6 - 8 broodjes op een vlakke bakplaat <sup>1)</sup> |
| Pizza              | 1  | 190       | 1  | 190       | 20-30                | In een diepe braadpan <sup>1)</sup>                 |
| Scones             | 3  | 200       | 2  | 190       | 10-20                | Op vlakke bakplaat <sup>1)</sup>                    |



1) Warm de oven 10 minuten voor.



## FLANS

| SOORT GE-<br>RECHT | Boven- en onderwarmte   |           | Hetelucht   |           | Bereidingstijd [min] | Opmerkingen                   |
|--------------------|---|-----------|---|-----------|----------------------|-------------------------------|
|                    | Niveau<br> | Temp [°C] | Niveau<br> | Temp [°C] |                      |                               |
| Pastaflan          | 2   | 180       | 2   | 180       | 40-50                | In vorm                       |
| Groenteflan        | 2   | 200       | 2   | 200       | 45-60                | In vorm                       |
| Quiches            | 1   | 190       | 1   | 190       | 40-50                | In vorm                       |
| Lasagne            | 2   | 200       | 2   | 200       | 25-40                | In vorm                       |
| Cannelloni         | 2   | 200       | 2   | 200       | 25-40                | In vorm                       |
| Yorkshire pudding  | 2   | 220       | 2   | 210       | 20-30                | 6 puddingvormen <sup>1)</sup> |



1) Warm de oven 10 minuten voor.

## VLEES


| SOORT GE-<br>RECHT           | Boven- en onderwarmte   |           | Hetelucht   |           | Bereidingstijd [min] | Opmerkingen                      |
|------------------------------|---|-----------|---|-----------|----------------------|----------------------------------|
|                              | Niveau<br> | Temp [°C] | Niveau<br> | Temp [°C] |                      |                                  |
| Rundvlees                    | 2   | 200       | 2   | 190       | 50-70                | Op ovenrooster en in de braadpan |
| Varkensvlees                 | 2   | 180       | 2   | 180       | 90-120               | Op ovenrooster en in de braadpan |
| Kalfsvlees                   | 2   | 190       | 2   | 175       | 90-120               | Op ovenrooster en in de braadpan |
| Engelse rosbeef (rood)       | 2   | 210       | 2   | 200       | 44-50                | Op ovenrooster en in de braadpan |
| Engelse rosbeef (medium)     | 2   | 210       | 2   | 200       | 51-55                | Op ovenrooster en in de braadpan |
| Engelse rosbeef (doorbakken) | 2   | 210       | 2   | 200       | 55-60                | Op ovenrooster en in de braadpan |
| Varkensschouder              | 2   | 180       | 2   | 170       | 120-150              | In een diepe braadpan            |
| Varkensschenkel              | 2   | 180       | 2   | 160       | 100-120              | 2 stukken in een diepe braadpan  |
| Lamsvlees                    | 2   | 190       | 2   | 190       | 110-130              | Bout                             |
| Kip                          | 2   | 200       | 2   | 200       | 70-85                | Geheel in een diepe braadpan     |
| Kalkoen                      | 1   | 180       | 1   | 160       | 210-240              | Geheel in een diepe braadpan     |
| Eend                         | 2   | 175       | 2   | 160       | 120-150              | Geheel in een diepe braadpan     |
| Gans                         | 1   | 175       | 1   | 160       | 150-200              | Geheel in een diepe braadpan     |
| Konijn                       | 2   | 190       | 2   | 175       | 60-80                | In stukken gesneden              |
| Haas                         | 2   | 190       | 2   | 175       | 150-200              | In stukken gesneden              |



| SOORT GE-<br>RECHT | Boven- en onderwarmte  |           | Hetelucht  |           | Bereidingstijd [min] | Opmerkingen                  |
|--------------------|--|-----------|--|-----------|----------------------|------------------------------|
|                    | Niveau  | Temp [°C] | Niveau  | Temp [°C] |                      |                              |
| Fazant             | 2  | 190       | 2  | 175       | 90-120               | Geheel in een diepe braadpan |

## VIS


| SOORT GE-<br>RECHT | Boven- en onderwarmte  |           | Hetelucht  |           | Bereidingstijd [min] | Opmerkingen |
|--------------------|--|-----------|--|-----------|----------------------|-------------|
|                    | Niveau  | Temp [°C] | Niveau  | Temp [°C] |                      |             |
| Forel/Zeebrasem    | 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  |



## Grillen



 Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

| GERECHT                | Hoeveelheid |      | Grillen  |            | Bereidingstijd (minuten)  |         |
|------------------------|-------------|------|--|------------|--|---------|
|                        | Stuks       | gr   | niveau  | 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   |
| Spiesen                | 4           | /    | 3  | 250        | 10-15  | 10-12   |
| Kippenborst            | 4           | 400  | 3  | 250        | 12-15  | 12-14   |
| Hamburger              | 6           | 600  | 3  | 250        | 20-30  |         |
| Visfilet               | 4           | 400  | 3  | 250        | 12-14  | 10-12   |
| Geroosterde sandwiches | 4-6         | /    | 3  | 250        | 5-7  | /       |
| Geroosterd brood       | 4-6         | /    | 3  | 250        | 2-4  | 2-3     |

## Grillen met hete lucht

 **Waarschuwing!** Gebruik deze functie met een maximale temperatuur van 200°C.

| GERECHT           | Hoeveelheid |      | Grillen  |            | Bereidingstijd (minuten)  |         |
|-------------------|-------------|------|--|------------|--|---------|
|                   | Stuks       | gr   | niveau  | Temp. (°C) | 1e kant  | 2e kant |
| Rollade (kalkoen) | 1           | 1000 | 3  | 200        | 30-40  | 20-30   |


| GERECHT               | Hoeveelheid |      | Grillen  |            | Bereidingstijd (minuten)  |         |
|-----------------------|-------------|------|--|------------|---|---------|
|                       | Stuks       | gr   | niveau  | Temp. (°C) | 1e kant  | 2e kant |
| Kip (in twee helften) | 2           | 1000 | 3  | 200        | 25-30   | 20-30   |
| Kippenpoten           | 6           | -    | 3  | 200        | 15-20   | 15-18   |
| Kwartel               | 4           | 500  | 3  | 200        | 25-30   | 20-25   |
| Groentegratin         | -           | -    | 3  | 200        | 20-25   | -       |
| stuks 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 de metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Verontreinigingen laten zich dan het makkelijkst verwijderen en kunnen dan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle oventoebehoren na elk gebruik schoon met een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel en laat ze drogen.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoon gemaakt met een agressieve reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd!


### De afdichting van de deur schoonmaken

- Voer regelmatig een controle van de afdichting van de deur uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame van 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 afdichting van de deur, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.

### Pyrolytische reiniging




 **Waarschuwing!** Het apparaat wordt zeer heet. Er kunnen brandwonden ontstaan.


**Belangrijk!** Gebruik niet de functie pyrolytisch reinigen en de kookplaat op hetzelfde moment (als dit bij het apparaat is geïnstalleerd). Dit kan het apparaat beschadigen.


Voor pyrolytische reiniging:

1. Verwijder alle afneembare onderdelen en grote morsvlekken van het apparaat.
2. Grove vervuilingen dienen handmatig verwijderd te worden.
3. Sluit de ovendeur op de juiste wijze.



Gebruik van de pyrolytische zelfreiniging

1. Druk herhaaldelijk op  totdat het display  weergeeft.
  - Het display toont PYRO 1 of PYRO 2.
  - In 3 seconden toont het display een bericht om alle afneembare onderdelen van het apparaat te verwijderen.
2. Terwijl Duur I→I knippert, drukt u op **+** of **–** om de duur voor het pyrolytisch reinigen in te stellen:
  - 2:00 voor een lage vuilgraad
  - 2:30 voor een hoge vuilgraad.
3. Druk op  voor het starten van de pyrolytische reiniging.




De streepjes op het symbool  gaan één voor één aan om aan te geven dat de temperatuur van het apparaat stijgt.

Als het apparaat de vooringestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld en toont het display .

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

-  Om het pyrolytisch reinigen op een willekeurig moment te onderbreken, drukt u op .

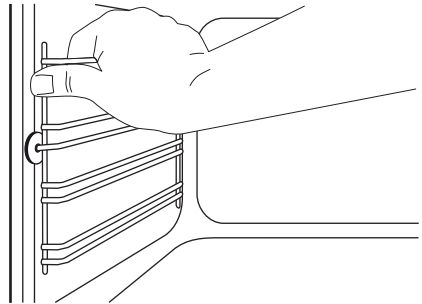
### Uitschakeltijd voor pyrolytische reiniging

-  U kunt ook de eindtijd van de pyrolytische reiniging instellen met de klokfunctie Einde →I.
1. Voer opnieuw stappen 1, 2 en 3 uit van bovenstaande procedure.
  2. Druk op .
  3. Het display toont een pijl  en het symbool →I. Het display toont eindtijd van de pyrolytische reiniging.
  4. Druk op **+** of **–** om de eindtijd van de pyrolytische reiniging aan te passen.

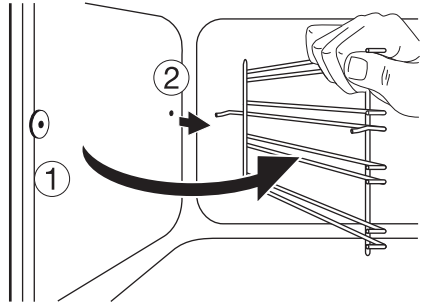
### Inschuifrails

#### Verwijderen van de geleiderails

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



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




#### Installeren van de inschuifrails


Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

-  De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen!

### Ovenlampje

-  **Waarschuwing!** Wees voorzichtig! Er bestaat risico op elektrische schokken!

#### Voordat u het ovenlampje vervangt:

- De oven uitschakelen
  - Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast of schakel de stroomonderbreker uit.
-  Leg een doek op de bodem van de oven om het ovenlampje en het afdekglasje te beschermen.
1. Draai het afdekglas naar rechts en verwijder het.

2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje.  
Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

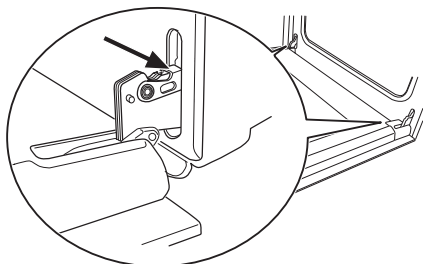
### De ovendeur reinigen

De ovendeur heeft drie glazen panelen. Haal de ovendeur en de interne glaspanelen eruit om ze te reinigen.

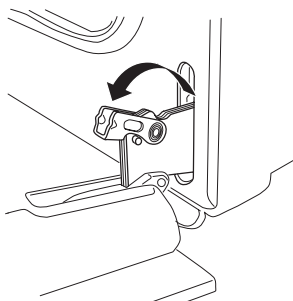
- i** De ovendeur kan dichtslaan als u de glaspanelen probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is

### De ovendeur en het glaspaneel verwijderen

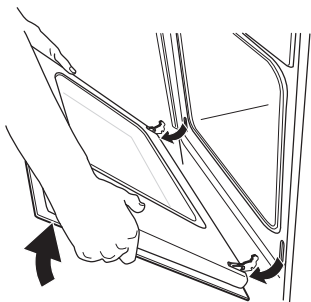
1. Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



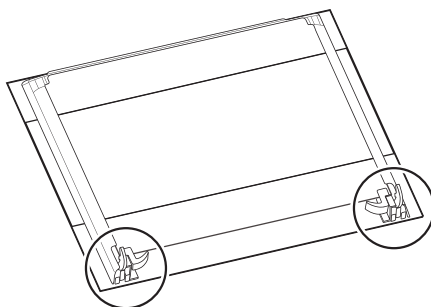
2. Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



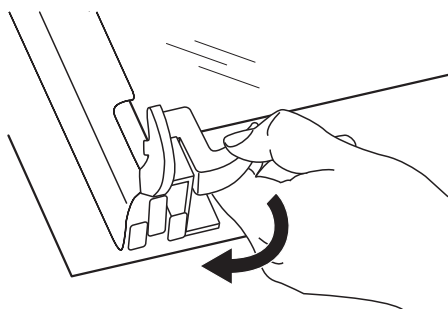
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal de deur uit zijn zitting.



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

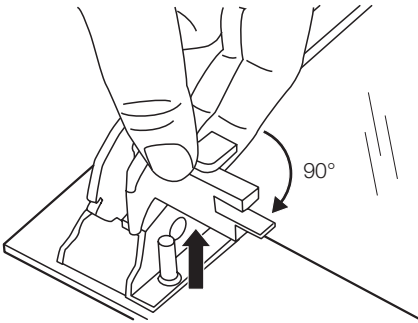


5. Maak het vergrendelingssysteem open om de glaspanelen te verwijderen.

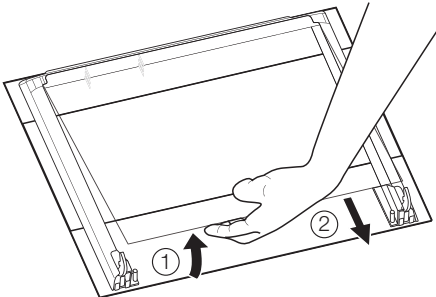




6. Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun houders.



7. Til de glaspanelen voorzichtig op (stap 1) en haal ze één voor één uit de deur (2). Start met het bovenste glaspaneel.



Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af.

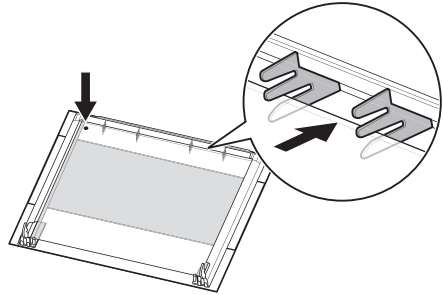
### De deur en de glaspanelen installeren

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

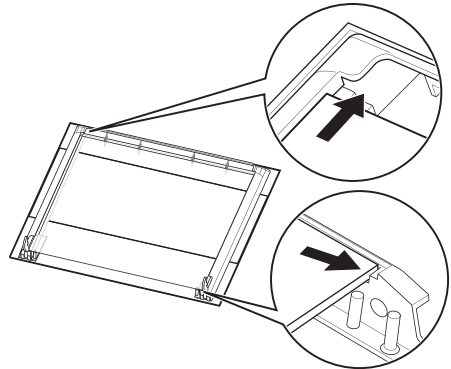
De middelste glasplaat heeft een decoratief frame. Let er bij het plaatsen van dit paneel

op dat de zone met bedrukking zich aan de binnenkant van de deur bevindt. Zorg ervoor dat na de installatie het oppervlak van de glazen paneelrand niet ruw aanvoelt als u het aanraakt.

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







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



## PROBLEMEN OPLOSSEN

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

| Probleem                       | Mogelijke oorzaak                            | Oplossing                |
|--------------------------------|--|--------------------------|
| De kookzones functioneren niet | Zie de gebruikshandleiding van de kookplaat. |                          |
| Het apparaat wordt niet warm.  | Het apparaat is uitgeschakeld.               | Schakel het apparaat in. |
|                                | De klok is niet ingesteld.                   | Stel de klok in.         |

| Probleem   | Mogelijke oorzaak                                | Oplossing  |
|--|--|--|
|  | De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.    | Controleer de kookstanden.   |
|  | Automatische veiligheidsuitschakeling is actief. | Raadpleeg "Automatisch uitschakelen".  |
|  | Het kinderslot is ingeschakeld.                  | Raadpleeg "Uitschakelen van het kinderslot".   |
|  | 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 ovenruimte.   | Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.    | Laat gerechten na afloop van de bereiding niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan   |
| Als het display het volgende weergeeft ► of  , wordt het apparaat niet warm en is er geen luchtcirculatie. | Demo-functie is aan.                             | Schakel het apparaat uit. Druk ongeveer 2 seconden op  . Er klinkt een geluidssignaal. Houd de toetsen  en  tegelijkertijd ingedrukt tot een geluidssignaal klinkt en het lampje uitgaat. |
| De display toont de foutcode "F..".  | Er is een elektronische fout.                    | Schrijf de foutcode op en neem contact op met de klantenservice.   |

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven.


Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) .....  
 Productnummer (PNC) .....  
 Serienummer (S.N.) .....

## TECHNISCHE GEGEVENS


|            |           |
|------------|-----------|
| Voltage    | 230/400 V |
| Frequentie | 50 Hz     |

## MONTAGE

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

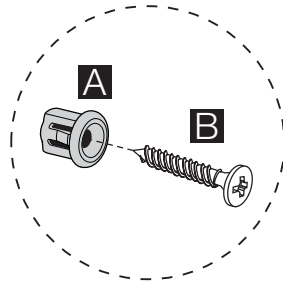
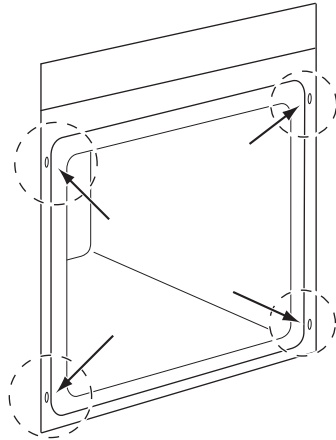
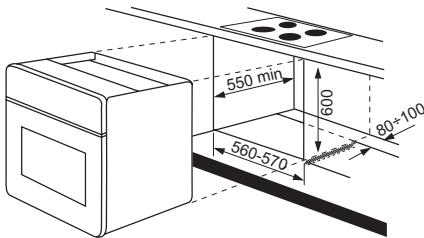
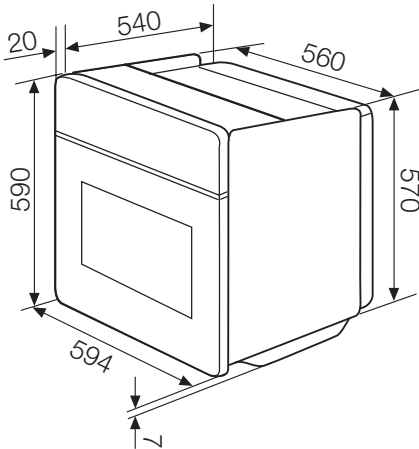
gekwalficeerd of deskundig persoon inschakelt, vervalt de garantie bij het ontstaan van schade.

### Inbouw

 **Waarschuwing!** De installatie van het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon. Als u geen

- 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            |
| PES 6060 E | 7600 W            |



## Elektrische installatie

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

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

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.

## De 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) en de tabel:

| Totaal vermogen | Deel van de kabel        |
|-----------------|--------------------------|
| maximaal 1380 W | 3 x 0,75 mm <sup>2</sup> |
| maximaal 2300 W | 3 x 1 mm <sup>2</sup>    |

| Totaal vermogen | Deel van de kabel       |
|-----------------|-------------------------|
| maximaal 3680 W | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |

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

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

## CONTENTS

|                      |    |                        |    |
|----------------------|----|------------------------|----|
| Safety information   | 21 | Helpful hints and tips | 28 |
| Product description  | 24 | Care and cleaning      | 32 |
| Before first use     | 24 | What to do if...       | 35 |
| Daily use            | 25 | Technical data         | 36 |
| Clock functions      | 27 | Installation           | 36 |
| Additional functions | 28 | Environment concerns   | 38 |

Subject to change without notice



## SAFETY INFORMATION

Before the installation and use, read this manual carefully:

- For your personal safety and the safety of your property
- For the respect of the environment
- For the correct operation of the appliance.

Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it.

The manufacturer is not responsible if incorrect installation or use results in damage.

### Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or physical injury.
- **WARNING:** Keep children and animals away from the appliance when the door is open or the appliance is in the operation, because it becomes hot. There is the risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Child Lock or Key Lock (Control Lock) function, use it. It prevents children and animals from accidental operation of the appliance.

### General safety

- Do not change the specifications of this appliance. There is the risk of injury and damage to the appliance.

- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Switch off the appliance after each use.

### Installation

- Only an approved electrician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical or gas safety rules etc.).
- Make sure that the appliance is disconnected from the power supply during the installation.
- Be careful when you move the appliance. The appliance is heavy. Always use safety gloves. Do not pull the appliance by the handle.
- 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.
- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The shock protection parts must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Before the installation, make sure that the kitchen cabinet has the recess dimensions applicable.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Keep the minimum distances to the other appliances and units.
- Install the appliance with its back and one side close to the higher appliance. The other side must be close to appliance with the same height.
- The appliance cannot be positioned on a base.
- Built in ovens and built in cooking surfaces are attached with special connection system. To prevent damage to the appliance, only use an appliance with the appliances from the same manufacturer.

### Electrical connection

- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical data on the rating plate agree with your domestic power supply.
- Information on the voltage is on the rating plate.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- When you connect electrical appliances to mains sockets, do not let cables touch or come near the hot appliance door.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is the risk of fire.
- Do not replace or change the mains cable. Contact the service centre.
- Make sure not to squash or cause damage to the mains plug (if applicable) and cable behind the appliance.
- Make sure that the mains connection is accessible after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug – if applicable.

### Use

- The appliance is only for domestic use. Do not use the appliance for commercial and industrial use.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks. This is to prevent physical

injury to persons or prevent damage to property.

- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance. There is the risk of explosion or fire.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is the risk of burns. Do not touch the heating elements in the appliance. Use gloves when you insert or remove the accessories or pots.
- Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.
- Always stay away from the appliance when you open the door while the appliance is in operation. Hot steam can release. There is the risk of skin burns.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance so it is not a defect in the sense of the warranty law.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil;
  - do not put hot water directly into the appliance;
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not apply pressure on the open door.
- Always close the appliance door when you cook, even while grilling.

### Care and cleaning

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the appliance from the power supply.
- Before maintenance, make sure that the appliance is cold. There is the risk of burns. There is the risk that the glass panels can break.
- Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff can result in a fire.

- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating
- Use a deep baking tray for very moist cakes to prevent that fruit juices cause stains that can be permanent.
- For your personal safety and the safety of your property, only clean the appliance with water and a soap. Do not use flammable products or products that can cause corrosion.
- Do not clean the appliance with steam cleaners, high-pressure cleaners, sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers
- If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer.
- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. Contact the service centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Do not clean catalytic enamel (if applicable).

### **Pyrolytic cleaning**

- Do not leave the appliance unattended during Pyrolytic cleaning.
- Do not try to open the door and do not cut the power supply during Pyrolytic cleaning.
- Keep children away during pyrolytic cleaning. The appliance becomes very hot. There is the risk of burns.
- During pyrolytic cleaning, stubborn dirt can cause discoloration to the enamel. Discoloration to the enamel has no effect on the performance of the appliance

### **Risk of fire**

- Open the door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air. There is the risk of fire.

- Do not let sparks or open flames come near the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance.

### **Oven lamp**

- Bulb lamps used in this appliance are special lamps selected for household appliances use only. They cannot be used for the full or partial illumination of a household room.
- If it becomes necessary to replace the lamp use one of the same power and specifically designed for household appliances only.
- Disconnect the appliance from the power supply before the replacement of the oven lamp. There is the risk of electrical shock.

### **Service centre**

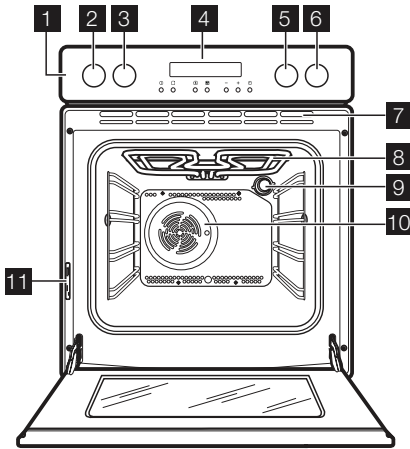
- Only an approved engineer can repair or work on the appliance. Contact an approved service centre.
- Use only original spare parts.

### **Disposal of the appliance**

- To prevent the risk of physical injury or damage
  - Disconnect the appliance from the power supply.
  - Cut off the mains cable and discard it.
  - Discard the door catch. This prevents children or small animals from being closed inside of the appliance. There is the risk of suffocation.

# PRODUCT DESCRIPTION

## General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the front left cooking zone
- 3 Knob for the left rear cooking zone
- 4 Electronic programmer
- 5 Knob for the right rear cooking zone
- 6 Knob for the right front cooking zone
- 7 Ventilation openings
- 8 Grill
- 9 Oven lamp
- 10 Fan
- 11 Rating plate

### Oven accessories

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**

For cakes and biscuits.

- **Deep 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 parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

**Caution!** Do not use abrasive cleaning agents! This can damage the surface. Refer to chapter "Care and Cleaning".

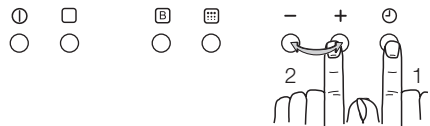
### Setting and changing the time

**i** Set the time first to operate the oven.

When you connect the oven to the electrical supply or after a power cut, the symbol for the time and automatically flashes. Set the correct time with **+** or **-**.

#### Changing the time

1. Press again and again until the symbol and flashes.
2. Set the correct time with **+** or **-**.



The clock shows the time and the flashing stops after approximately 5 seconds.

### Pre-heating

1. Set function and maximum temperature.
2. Let the appliance operate without the food for approximately 1 hour.
3. Set function and maximum temperature.
4. Let the appliance operate without the food for approximately 10 minutes.
5. Set function and maximum temperature.



6. Let the appliance operate without the food for approximately 10 minutes. This is to burn off the residue in the appliance. The accessories can become more hot than usually. When you pre-heat the

appliance for the first time, the appliance can make an odour and smoke. This is the usual effect. Make sure the airflow is sufficient.

## DAILY USE

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

### Cooking zones

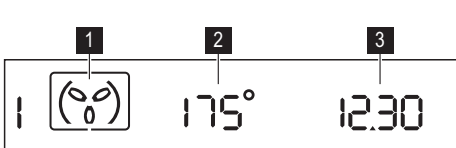
**i** With the control knobs for cooking zones you operate the hob that you installed with the oven. For more information about the hob, refer to the hob user manual.

### Heat settings

| Control knob | Function  |
|--------------|---|
| 0            | Off position  |
| 1-9          | Heat settings<br>(1 = lowest heat setting; 9= highest heat setting) |

1. Turn the control knob to a necessary heat setting.
2. To complete the cooking process, turn the control knob to the "0" position.

### The display



### Use of the double zone (if applicable)

**!** **Warning!** To set double zone on turn the control knob with the double zone to the right (do not turn it through the stop position).

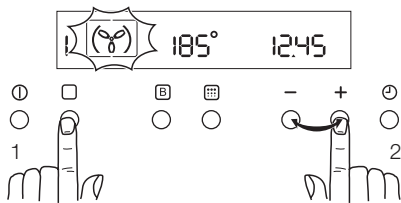
1. Turn the control knob to the right - to position "9".
2. Turn the control knob slowly to symbol until you can hear a click. At this time the two cooking zones are on.
3. To set necessary heat setting refer to "Heat settings".

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

- 1** Cooking function
- 2** Temperature
- 3** Time

| Button | Function           | Description                                  |
|--------|--------------------|--|
|        | ON/OFF             | To switch the appliance on or off.           |
|        | SELECTOR           | To set the oven function.                    |
|        | RAPID HEAT UP      | To switch the rapid heat-up function on.     |
|        | PYROLYTIC CLEANING | To start the Pyrolytic cleaning.             |
|        | PLUS, MINUS        | To adjust the values (temperature and time). |
|        | CLOCK              | To set the clock function.                   |

## Setting the oven function



1. Push again and again until the symbol for the necessary oven function flashes.

The display shows an automatic temperature. If you do not change the temperature in approximately 5 seconds, the appliance starts to operate.

2. To change the temperature, push  $+$  or  $-$  button.

**i** If you start an oven function, the symbol of the temperature flashes. The symbol shows that the temperature in the appliance increases. When the appliance is at the set temperature, an acoustic signal sounds and the symbol of the temperature stops to flash.

**i** If there is a power cut, the programmer keeps all the settings for approximately 3 minutes. After more than 3 minutes without power supply, you have to do the settings (also the time of day) again.

## Oven functions

| Oven Function        | Application  |
|----------------------|--|
| Fan forced cooking   | To roast or roast and bake the food that requires the same cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transference.                             |
| Conventional cooking | Heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.   |
| Bottom oven element  | Heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.   |
| Thermal grilling     | The grill element and the oven fan supply hot air around the food. To cook large pieces of meat.<br><b>Important!</b> Maximum temperature for this function: 200 °C. |
| Grill                | To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toasts.   |
| Defrosting           | To defrost frozen food. Suitable for defrosting delicate food, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other food made of yeast.                  |
| Pyrolytic cleaning   | To remove stubborn dirt.   |

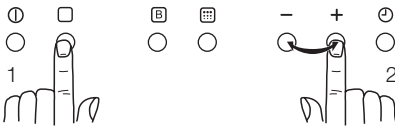
## Rapid heat-up function

With Rapid heat-up function you decrease the pre-heating time. You can use it with each cooking function.

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

1. Set an oven function.  
If necessary, change the recommended temperature.

2. Press button. The display shows "FHU" and Rapid heat-up function operates.



- When Rapid heat up is completed, an acoustic signal sounds and "FHU" goes out. At this time the appliance continues to heat in the set oven function and oven temperature.

- Put the food in the oven.

### Residual Heat function

With Duration function, the oven automatically switches off some minutes before the time period is completed. The oven uses the residual heat to complete the cooking without energy consumption.

**Important!** Residual heat function is applicable only if the Duration is more than 15 minutes.

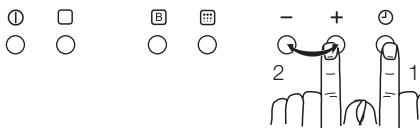
## CLOCK FUNCTIONS

| Clock function |               | Application  |
|----------------|---------------|--|
|                | Time of day   | Shows the time. To set, change or check the time.  |
|                | Minute minder | To set a countdown time. A signal sounds, after the time period is completed. <b>This function has no effect on the operation of the oven.</b> |
|                | Duration      | To set how long the oven has to be in operation.   |
|                | End           | To set the switch-off time for an oven function.   |

**i** Duration and End can be used at the same time, if the oven is to be switched on and off automatically later. In this case first set Duration , then End .

- To set the time for Minute minder , Duration or End , push or button. The related clock function symbol comes on. When the time period is completed, the clock function symbol flashes and an acoustic signal sounds for 2 minutes. Push any button to stop the signal.

### Setting the clock functions



- Set an oven function and a temperature (not necessary for the Minute Minder). Refer to "Setting the oven function".
- Push again and again until the symbol for the necessary clock function flashes.

- i** With the functions Duration and End the appliance stops automatically.
- Deactivate the appliance.

### Cancelling the clock functions

- Push again and again until necessary function indicator and flashes.
- Push again and again until the time is "00:00".

## ADDITIONAL FUNCTIONS

---

### Child lock

- i** When the Child Lock is set, you cannot operate the appliance.

Activating the Child Lock

1. Press **⓪** to deactivate the appliance.
2. Press **□** and **—** at the same time, until the display shows "SAFE". The Child Lock is on.

### Deactivating the Child Lock

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

### Control Beep

Deactivating the control beep

1. Press **⓪** to deactivate the appliance.
2. Press and hold the **□** and **+** buttons at the same time, until a sound operates (approximately 2 seconds).

The control beep does not operate.

Activating the control beep

1. Press and hold the **□** and **+** buttons at the same time, until a sound operates (approximately 2 seconds).
2. The control beep operates again.

### Automatic switch-off

- i** The appliance deactivates automatically after some time:
- If you do not deactivate the appliance
  - If you do not change the oven temperature.

### The oven deactivates when the oven temperature is:

|              |       |            |
|--------------|-------|------------|
| 30 - 115 °C  | after | 12.0 hours |
| 120 - 195 °C | after | 8.5 hours  |
| 200 - 245 °C | after | 5.5 hours  |
| 250 - max °C | after | 3.0 hours  |

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

### Error code

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

### Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan switches on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you switch off the appliance, the cooling fan continues to operate until the appliance cools down.

### Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (due to incorrect use of the appliance or defective components), the oven has a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on 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 to 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 glass doors. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, run the appliance for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not cover the components with aluminium foil when you cook. This can change the baking results and damage the enamel coating.

### Baking cakes

- The best temperature for baking cakes is between 150°C and 200°C.
- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one level empty between them.

### Cooking meat and fish

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.
- To keep the red meat well cooked outside and juicy inside set the temperature between 200°C-250°C.
- For white meat, poultry and fish set the temperature between 150°C-175°C.
- Use a dripping 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 dripping 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 and roasting table



### CAKES

| TYPE OF DISH                      | Conventional cooking  |           | Fan forced cooking  |           | Cooking time [min] | Notes                                    |
|-----------------------------------|---|-----------|---|-----------|--------------------|--|
|                                   | Level  | Temp [°C] | Level  | Temp [°C] |                    |  |
| Whisked recipes                   | 2   | 170       | 2 (1 and 3)   | 165       | 45-60              | In cake mould                            |
| Shortbread dough                  | 2   | 170       | 2 (1 and 3)   | 160       | 24-34              | In cake mould                            |
| Butter-milk cheese cake           | 1   | 170       | 2   | 165       | 60-80              | In cake mould 26 cm                      |
| Apple cake (Apple pie)            | 1   | 170       | 2 (1 and 3)   | 160       | 100-120            | 2 cake moulds of 20 cm on the wire shelf |
| Strudel                           | 2   | 175       | 2   | 150       | 60-80              | On baking tray                           |
| Jam- tart                         | 2   | 170       | 2 (1 and 3)   | 160       | 30-40              | In cake mould 26 cm                      |
| Fruit cake                        | 2   | 170       | 2   | 155       | 60-70              | In cake mould 26 cm                      |
| Sponge cake (Fatless sponge cake) | 2   | 170       | 2   | 160       | 35-45              | In cake mould 26 cm                      |
| Christmas cake/Rich fruit cake    | 2   | 170       | 2   | 160       | 50-60              | In cake mould 20 cm                      |
| Plum cake                         | 2   | 170       | 2   | 165       | 50-60              | In bread tin <sup>1)</sup>               |
| Small cakes                       | 3   | 170       | 3 (1 and 3)   | 165       | 20-30              | On flat baking tray                      |
| Biscuits                          | 3   | 150       | 3 (1 and 3)   | 140       | 20-30              | On flat baking tray <sup>1)</sup>        |
| Meringues                         | 3   | 100       | 3   | 115       | 90-120             | On flat baking tray                      |

| TYPE OF DISH      | Conventional cooking   |           | Fan forced cooking   |           | Cooking time [min] | Notes                             |
|-------------------|--|-----------|--|-----------|--------------------|-----------------------------------|
|                   | Level<br> | Temp [°C] | Level<br> | Temp [°C] |                    |                                   |
| Buns              | 3  | 190       | 3  | 180       | 15-20              | On flat baking tray <sup>1)</sup> |
| Choux             | 3  | 190       | 3 (1 and 3)  | 180       | 25-35              | On flat baking tray <sup>1)</sup> |
| Plate tarts       | 3  | 180       | 2  | 170       | 45-70              | In cake mould 20 cm               |
| Victoria sandwich | 1 or 2   | 180       | 2  | 170       | 40-55              | Left + right in cake mould 20 cm  |



1) Preheat for 10 minutes.

## BREAD AND PIZZA

| TYPE OF DISH | Conventional cooking   |           | Fan forced cooking   |           | Cooking time [min] | Notes                                       |
|--------------|--|-----------|--|-----------|--------------------|---|
|              | Level<br> | Temp [°C] | Level<br> | Temp [°C] |                    |   |
| White bread  | 1  | 190       | 1  | 195       | 60-70              | 1-2 pieces, 500 gr one piece <sup>1)</sup>  |
| Rye bread    | 1  | 190       | 1  | 190       | 30-45              | In bread tin                                |
| Bread rolls  | 2  | 190       | 2 (1 and 3)  | 180       | 25-40              | 6-8 rolls on flat baking tray <sup>1)</sup> |
| Pizza        | 1  | 190       | 1  | 190       | 20-30              | On deep roasting pan <sup>1)</sup>          |
| Scones       | 3  | 200       | 2  | 190       | 10-20              | On flat baking tray <sup>1)</sup>           |



1) Preheat for 10 minutes.



## FLANS

| TYPE OF DISH      | Conventional cooking  |           | Fan forced cooking  |           | Cooking time [min] | Notes                         |
|-------------------|---|-----------|---|-----------|--------------------|-------------------------------|
|                   | Level<br> | Temp [°C] | Level<br> | Temp [°C] |                    |                               |
| Pasta flan        | 2   | 180       | 2   | 180       | 40-50              | In mould                      |
| Vegetable flan    | 2   | 200       | 2   | 200       | 45-60              | In mould                      |
| Quiches           | 1   | 190       | 1   | 190       | 40-50              | In mould                      |
| Lasagne           | 2   | 200       | 2   | 200       | 25-40              | In mould                      |
| Cannelloni        | 2   | 200       | 2   | 200       | 25-40              | In mould                      |
| Yorkshire pudding | 2   | 220       | 2   | 210       | 20-30              | 6 pudding mould <sup>1)</sup> |



1) Preheat for 10 minutes.

## MEAT


| TYPE OF DISH | Conventional cooking   |           | Fan forced cooking   |           | Cooking time [min] | Notes                               |
|--------------|--|-----------|--|-----------|--------------------|-------------------------------------|
|              | Level<br> | Temp [°C] | Level<br> | Temp [°C] |                    |                                     |
| Beef         | 2  | 200       | 2  | 190       | 50-70              | On wire shelf and deep roasting pan |

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

## FISH


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


## Grilling

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

| TYPE OF DISH       | Quantity |      | Grilling  |            | Cooking time in minutes ⌚ |          |
|--------------------|----------|------|---|------------|---------------------------|----------|
|                    | Pieces   | g    | level  | 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      |

### Thermal grilling

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


| TYPE OF DISH           | Quantity |      | Grilling  |            | Cooking time in minutes ⌚ |          |
|------------------------|----------|------|---|------------|---------------------------|----------|
|                        | Pieces   | g    | level  | 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                     | -        |
| pieces. 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 cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent

- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.



- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

### 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 the cleaning.

### Pyrolytic cleaning





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


**Important!** Do not use Pyrolytic cleaning function and the hob at the same time (if it is installed with the appliance). It can cause a damage to the appliance.


Before Pyrolytic cleaning:

1. Remove all removable parts and excess spillage from the appliance.
2. Remove the worst of the dirt manually.
3. Close the oven door correctly.



Using the Pyrolytic cleaning

1. Press  again and again until the display shows .
  - The display shows PYRO 1 or PYRO 2.
  - In 3 seconds the display shows a message to remove all removable parts from the appliance.
2. While Duration  flashes, press **+** or **-** to set the duration for the Pyrolytic cleaning:
  - 2:00 for a low degree of dirt
  - 2:30 for a high degree of dirt.
3. Press  to start the Pyrolytic cleaning.






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

When the appliance is at the preset temperature, the door locks and the display shows .

When the Pyrolytic cleaning is completed, the display shows the time of day. The oven door is locked. When the appliance cools down, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

-  To stop the pyrolytic cleaning at any time, press .

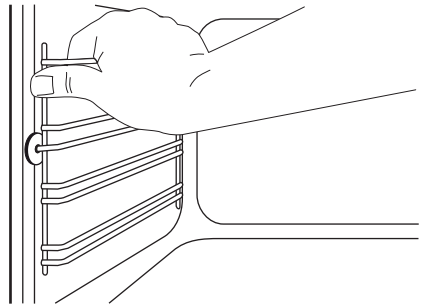
### End time for Pyrolytic cleaning

-  You can set the end time for Pyrolytic cleaning with the clock function End .
  1. Do again step 1, 2 and 3 from above procedure.
  2. Press .
  3. The display shows an arrow  and the symbol . The display shows the time for the end of Pyrolytic cleaning.
  4. Press **+** or **-** to adjust the time for the end of the Pyrolytic cleaning.

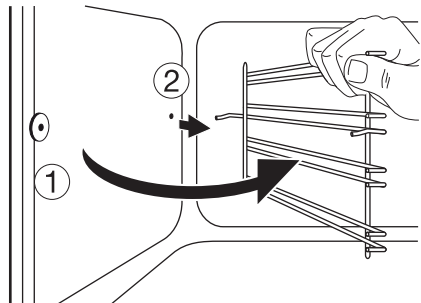
### Shelf Support Rails

#### Removing the shelf support rails

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



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



#### Installing the shelf support rails

Install the shelf support rails in opposite sequence.

- i** The rounded ends of the shelf support rails must point to the front!

### Oven lamp

**!** **Warning!** Be careful! There is the risk of electrical shock!

#### Before you change the oven lamp:

- Switch off the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or switch off the circuit breaker.

- i** Put a cloth on the bottom of the oven for protection of the oven light and glass cover.

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

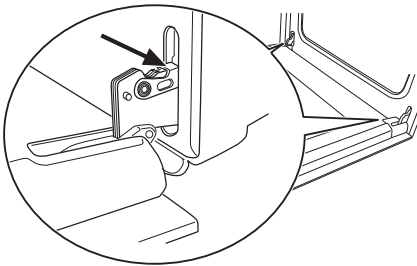
### Cleaning the oven door

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

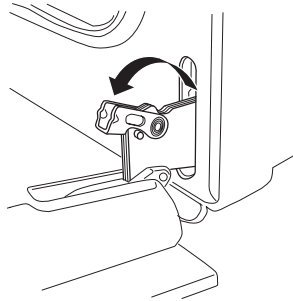
- i** The oven door can close if you try to remove the panels of glass before you remove the oven door.

### Removing the oven door and the glass panel

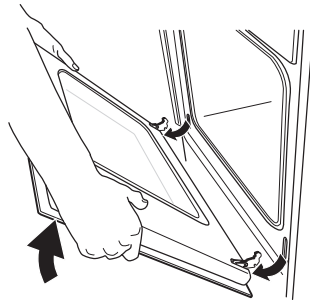
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



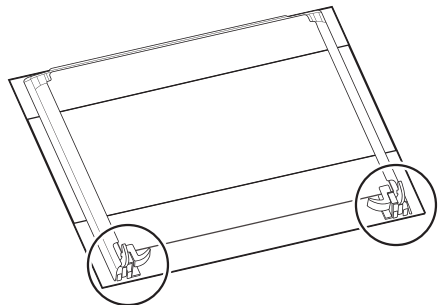
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



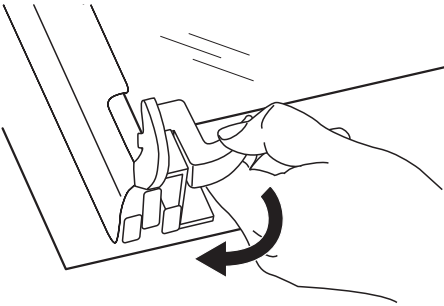
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



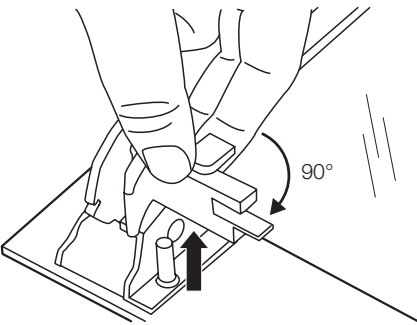
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



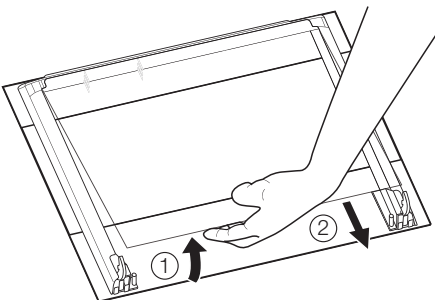
5. Release the locking system to remove the panels of glass.



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



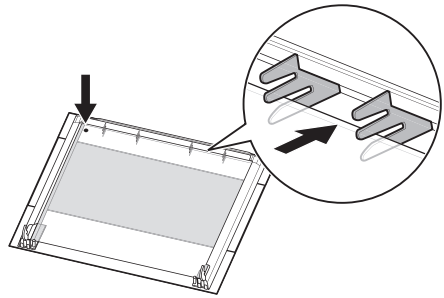
7. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the panels of glass one by one. Start from the top panel of glass.



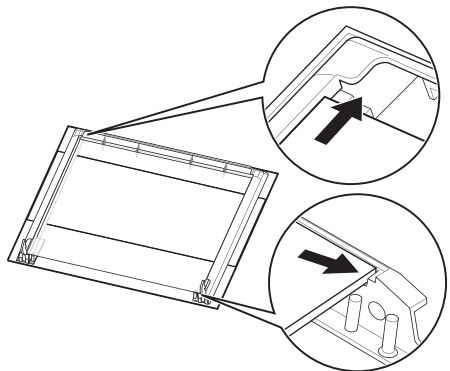
Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

### Installing the door and the glass panels


When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence. The middle panel has a decorative frame. When you install this panel, make sure that the screen-printing zone looks to the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it. Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly (refer to the illustration).








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



### WHAT TO DO IF...

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

| Problem   | Possible cause                                   | Remedy   |
|---|--|--|
| The cooking zones do not operate  | Refer to the user manual for the hob             |  |
| The appliance does not heat up.   | The appliance is deactivated.                    | Activate the appliance.  |
|   | The clock is not set.                            | Set the clock.   |
|   | The necessary settings are not set.              | Do a check of the settings.  |
|   | The automatic switch-off is on.                  | Refer to "Automatic switch-off".   |
|   | The Child lock is on.                            | Refer to "Deactivating the Child Lock".  |
| The oven lamp 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 is defective.                      | Replace the oven lamp.   |
| Steam and condensation collect on the food and in the appliance.  | You left the dish in the appliance for too long. | Do not let the dishes stay in the appliance for longer than 15-20 minutes after the cooking is completed.  |
| The display shows  or  , the appliance does not heat up and there is no air circulation. | Demo mode is on.                                 | Deactivate the appliance. Press  for approximately 2 seconds. An acoustic signal sounds. Press and hold the buttons  and  at the same time until the acoustic signal sounds and the indicator goes out. |
| The display shows the error code "F...".  | There is an electronic error.                    | Write down the error code and contact the Service Centre.  |

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 oven 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.

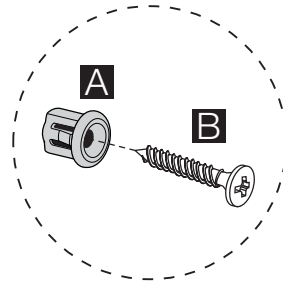
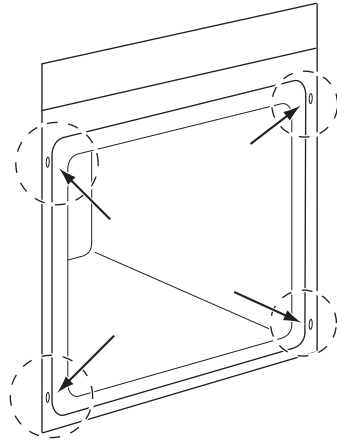
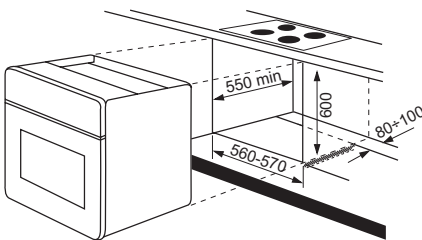
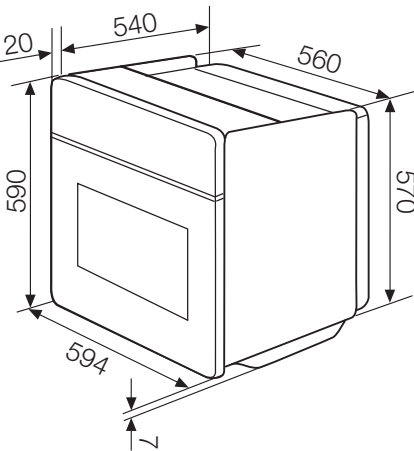
### Building Under

 **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 and competent person must do the electrical installation.

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

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

### The cable

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

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


| Total power    | Section of the cable     |
|----------------|--------------------------|
| maximum 1380 W | 3 x 0,75 mm <sup>2</sup> |

| Total power    | Section of the cable  |
|----------------|-----------------------|
| maximum 2300 W | 3 x 1 mm <sup>2</sup> |

| Total power    | Section of the cable    |
|----------------|-------------------------|
| maximum 3680 W | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |

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

## 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         | 39 | Entretien et nettoyage                      | 51 |
| Description de l'appareil     | 42 | En cas d'anomalie de fonctionnement         | 54 |
| Avant la première utilisation | 42 | Caractéristiques techniques                 | 55 |
| Utilisation quotidienne       | 43 | Installation                                | 55 |
| Fonctions de l'horloge        | 45 | En matière de protection de l'environnement | 57 |
| Fonctions supplémentaires     | 46 |   |    |
| Conseils utiles               | 47 |   |    |

Sous réserve de modifications



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
  - Pour le respect de l'environnement
  - Pour le bon fonctionnement de l'appareil.
- Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées 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 surveillées ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant le fonctionnement de l'appareil, car il devient chaud. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.

- Si l'appareil est équipé d'une fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des touches (blocage des commandes) utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

### Consignes générales de sécurité

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

### Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.

- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- 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.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.

### Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.
- 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.
- Ne remplacez pas ou ne changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez, pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

### Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil. Utilisez des gants thermiques de cuisine pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.
- La décoloration de l'émail n'affecte pas la performance de l'appareil. Par conséquent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.



- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (risque d'endommagement de l'émail) ;
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au grill, doivent être effectuées porte fermée.

### Entretien et nettoyage

- Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil soit débranché électriquement et complètement refroidi.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière, afin que le revêtement reste en bon état.
- Utilisez une plaque à pâtisserie profonde pour les gâteaux très moelleux pour éviter que le jus des fruits ne produise des taches pouvant être permanentes.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes d'utilisation du fabricant.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez jamais l'émail catalytique (le cas échéant).

### Nettoyage par pyrolyse

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors du nettoyage par pyrolyse.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte et ne coupez pas le courant lors du nettoyage par pyrolyse.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, maintenez les enfants à distance. L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, les salissures tenaces peuvent provoquer une décoloration de l'émail. La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil

### Risque d'incendie.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie !
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

### Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

### Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.

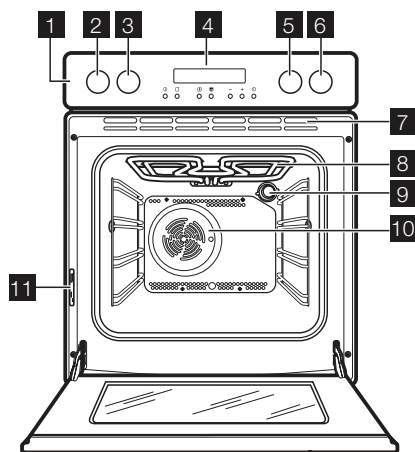
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

### Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel
  - Débranchez l'appareil du secteur.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de la zone de cuisson avant gauche
- 3 Manette de la zone de cuisson arrière gauche
- 4 Programmateur électronique
- 5 Manette de la zone de cuisson arrière droite
- 6 Manette de la zone de cuisson avant droite
- 7 Orifices d'aération
- 8 Gril
- 9 Éclairage du four
- 10 Ventilation
- 11 Plaque signalétique

### Accessoires du four

#### • Grille métallique

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.

#### • Plateau multi-usages

Pour gâteaux et biscuits.

#### • Lèchefrite

Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

### Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

**⚠ Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez

d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

### Réglage et modification de l'heure

- i** Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

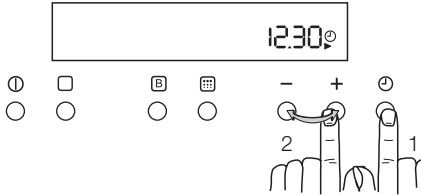
Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de

courant, les symboles de l'heure ⌚ et ▶ clignote automatiquement.

Réglez l'heure à l'aide de + ou - .

Modifier l'heure

1. Appuyez sur ⌚ plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole ⌚ et ▶ clignote.
2. Réglez l'heure à l'aide de + ou - .



L'horloge indique l'heure et le symbole cesse de clignoter après environ 5 secondes.

### Préchauffage

1. Fonction de réglage ⏻ et température maximale.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

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

### Zones de cuisson

**i** Les manettes de commande des zones de cuisson vous permettent de commander la table de cuisson 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.

### Niveaux de cuisson

| Manette de commande | Fonction   |
|---------------------|--|
| 0                   | Position Arrêt   |
| 1-9                 | Niveaux de puissance (1 = niveau de puissance minimum ; 9 = niveau de puissance maximum) |

1. Tournez la manette de commande sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position "0".

2. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 1 heure.
3. Fonction de réglage □ et température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
5. Fonction de réglage ⏻ et température maximale.
6. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.

Cela a pour but de brûler les résidus dans l'appareil. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Lorsque l'on préchauffe l'appareil pour la première fois, il peut y avoir des dégagements d'odeur et de fumée. Ceci est tout à fait normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

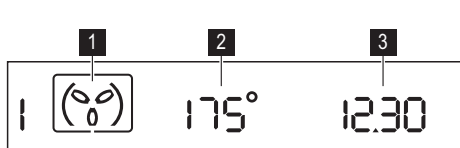
### Utilisez la zone de cuisson à double circuit (si votre appareil en est équipé).

**!** **Avertissement** Pour sélectionner la zone de cuisson à double circuit, tournez la manette de la zone de cuisson à double circuit vers la droite (ne la tournez pas au-delà de la butée de fin de course).

1. Tournez la manette de commande vers la droite sur la position "9".
2. Tournez lentement la manette de commande sur le symbole ⌚ jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Les deux zones de cuisson sont à présent activées.
3. Pour sélectionner le niveau de cuisson souhaité, reportez-vous à "Niveaux de cuisson".

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

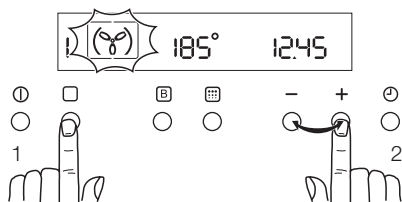
## Afficheur



- 1** Fonction de cuisson
- 2** Température
- 3** Durée


| Touche | Fonction               | Description  |
|--------|------------------------|--|
| ⓘ      | MARCHE/ARRÊT           | Pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt. |
| □      | SÉLECTEUR              | Pour régler les fonctions du four.                     |
| B      | CHAUFFAGE RAPIDE       | Pour activer la fonction de chauffage rapide.          |
| ⊞      | NETTOYAGE PAR PYROLYSE | Pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.               |
| + / -  | PLUS, MOINS            | Pour régler les valeurs (température et heure).        |
| ⌚      | HORLOGE                | Pour régler les fonctions de l'horloge.                |

## Sélection de la fonction










- Appuyez plusieurs fois sur  jusqu' à ce que le symbole de la fonction du four souhaitée clignote. L'écran indique automatiquement une température préconisée. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, le four se met en fonctionnement.

- Pour modifier la température, appuyez sur la touche + ou - .

- i** Si vous activez une fonction du four, le symbole de température  clignote. Ce symbole indique que la température de l'appareil augmente. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit, et le symbole de température s'arrête de clignoter.
- i** En cas de panne de courant, le programmateur maintient tous les réglages en mémoire pendant environ 3 minutes. Si plus de 3 minutes s'écoulent sans électricité, vous devez reprogrammer tous les réglages (heure du jour compris).

## Fonctions du four

| Fonction du four   | Utilisation  |
|--|--|
|  Cuisson à ventilation forcée       | Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent. |
|  Cuisson traditionnelle             | La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.                                      |
|  Élément chauffant inférieur (sole) | La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.   |

| Fonction du four  |                        | Utilisation  |
|---|------------------------|--|
|  | Gril thermique         | Le gril et le ventilateur du four font circuler l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de gros morceaux de viande.<br><b>Important</b> Température maximale pour cette fonction : 200 °C.           |
|  | Gril                   | Pour griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts.  |
|  | Décongélation          | Pour décongeler les aliments surgelés. Convient pour décongeler les aliments délicats tels que les gâteaux à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure. |
|  | Nettoyage par pyrolyse | Pour retirer les salissures tenaces.   |

### Fonction de préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions de cuisson.

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

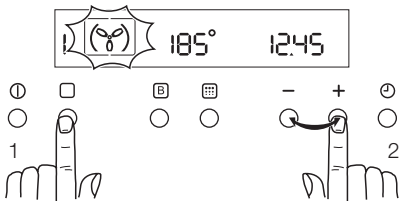
- Réglez une fonction du four. Modifiez éventuellement la température recommandée.
- Appuyez sur la touche **B**. L'écran affiche « FHU » et la fonction Chauffage rapide est en fonctionnement.

- Une fois le préchauffage rapide terminé, un signal sonore retentit et "FHU" s'éteint. L'appareil continue à présent à chauffer suivant la fonction et la température de cuisson sélectionnées.
- Enfournez les aliments.



### Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction Durée, le four se met automatiquement à l'arrêt quelques minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Le four utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson sans consommer d'énergie.

**Important** La fonction Chaleur résiduelle peut être appliquée seulement si la Durée est de plus de 15 minutes.



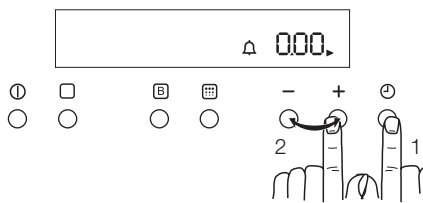
## FONCTIONS DE L'HORLOGE

| Fonction de l'horloge   |                | Application   |
|---|----------------|---|
|  | Heure du jour  | Affiche l'heure du jour. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.   |
|  | Compte-minutes | Pour régler le minuteur. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.<br><b>Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.</b> |

| Fonction de l'horloge |       | Application   |
|-----------------------|-------|---|
| →                     | Durée | Pour régler la durée de fonctionnement du four.       |
| →                     | Fin   | Pour régler l'heure de fin de cuisson d'une fonction. |

**i** Les fonctions Durée |→| et Fin →| peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Dans ce cas, réglez Durée |→|, puis Fin →|.

### Réglage des fonctions de l'horloge



1. Réglez une fonction du four et une température (inutile pour le Minuteur). Reportez-vous au paragraphe « Réglage de la fonction du four ».
2. Appuyez sur  $\triangle$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.

3. Pour régler l'heure du Minuteur  $\triangle$ , la Durée |→| ou la Fin →|, appuyez sur la touche  $+$  ou  $-$ . Le symbole de la fonction de l'horloge correspondante s'allume. Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction Horloge clignote et un signal retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.

- i** Avec les fonctions Durée |→| et Fin →|, le four s'arrête automatiquement.
4. Éteignez l'appareil.

### Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche  $\triangle$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction désirée et  $\blacktriangleright$  clignotent.
2. Appuyez sur la touche «  $-$  » à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'heure affiche « 00:00 ».

## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### Sécurité enfants

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

#### Activation de la Sécurité enfants

1. Appuyez sur  $\textcircled{1}$  pour mettre à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur  $\square$  et sur  $-$  simultanément jusqu'à ce que le message "SAFE" apparaisse à l'écran. La sécurité enfants est activée.

#### Désactivation de la Sécurité enfants

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

### Signal sonore

#### Désactivation du signal sonore

1. Appuyez sur  $\textcircled{1}$  pour mettre l'appareil à l'arrêt.

2. Appuyez de façon continue sur les touches  $\square$  et  $+$  jusqu'à ce qu'un signal retentisse (environ 2 secondes). Le signal sonore ne fonctionne pas.

#### Activation du signal sonore

1. Appuyez de façon continue sur les touches  $\square$  et  $+$  jusqu'à ce qu'un signal retentisse (environ 2 secondes).
2. Le signal sonore fonctionne à nouveau.

### Arrêt Automatique

- i** L'appareil s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps :
- Si vous ne mettez pas à l'arrêt l'appareil.
  - Si vous ne modifiez pas la température du four.

**Le four se désactive à une température de :**

30 - 115°C après 12,0 heures.

|             |       |             |
|-------------|-------|-------------|
| 120 - 195°C | après | 8,5 heures. |
| 200 - 245°C | après | 5,5 heures. |
| 250 - max°C | après | 3,0 heures. |

Après un arrêt automatique, désactivez le four totalement. Vous pouvez ensuite le réactiver.

### Code erreur

Si certains paramètres sont incorrects, les fonctions en cours sont désactivées et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement..."

### Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclen-

che automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

### Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

## 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 de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.

- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

### Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbibber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

## Temps de cuisson



Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs ré-

glages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

## Tableau de référence pour rôtir et cuire



### GÂTEAUX

| TYPE DE PLAT                                    | Cuisson traditionnelle   |           | Cuisson à ventilation forcée   |           | Temps de cuisson [min] | Notes   |
|---|--|-----------|--|-----------|------------------------|---|
|   | Gratin  | Temp [°C] | Gratin  | Temp [°C] |                        |   |
| Pâtes à gâteaux                                 | 2  | 170       | 2 (1 et 3)   | 165       | 45-60                  | Dans un moule à gâteaux                         |
| Pâte sablée                                     | 2  | 170       | 2 (1 et 3)   | 160       | 24-34                  | Dans un moule à gâteaux                         |
| Gâteau au fromage blanc avec babeurre           | 1  | 170       | 2  | 165       | 60-80                  | Dans un moule à gâteaux de 26 cm                |
| Tarte aux pommes                                | 1  | 170       | 2 (1 et 3)   | 160       | 100-120                | 2 moules à gâteau de 20 cm sur la grille.       |
| Strudel   | 2  | 175       | 2  | 150       | 60-80                  | Sur plaque à pâtisserie                         |
| Tarte à la confiture                            | 2  | 170       | 2 (1 et 3)   | 160       | 30-40                  | Dans un moule à gâteaux de 26 cm                |
| Cake aux fruits secs                            | 2  | 170       | 2  | 155       | 60-70                  | Dans un moule à gâteaux de 26 cm                |
| Gâteau de Savoie (gâteau sans matières grasses) | 2  | 170       | 2  | 160       | 35-45                  | Dans un moule à gâteaux de 26 cm                |
| Gâteau de Noël/gâteau riche aux fruits          | 2  | 170       | 2  | 160       | 50-60                  | Dans un moule à gâteaux de 20 cm                |
| Gâteau aux prunes                               | 2  | 170       | 2  | 165       | 50-60                  | Dans un moule à pain <sup>1)</sup>              |
| Petits gâteaux                                  | 3  | 170       | 3 (1 et 3)   | 165       | 20-30                  | Sur la plaque à gâteaux                         |
| Biscuits  | 3  | 150       | 3 (1 et 3)   | 140       | 20-30                  | Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>           |
| Meringues                                       | 3  | 100       | 3  | 115       | 90-120                 | Sur la plaque à gâteaux                         |
| Petits pains                                    | 3  | 190       | 3  | 180       | 15-20                  | Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>           |
| Choux   | 3  | 190       | 3 (1 et 3)   | 180       | 25-35                  | Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>           |
| Tartelettes                                     | 3  | 180       | 2  | 170       | 45-70                  | Dans un moule à gâteaux de 20 cm                |
| Sandwich Victoria                               | 1 ou 2   | 180       | 2  | 170       | 40-55                  | Gauche + droit dans un moule à gâteaux de 20 cm |

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.





## PAIN ET PIZZA

| TYPE DE PLAT   | Cuisson traditionnelle   |           | Cuisson à ventilation forcée   |           | Temps de cuisson [min] | Notes  |
|----------------|--|-----------|--|-----------|------------------------|--|
|                | Gradin  | Temp [°C] | Gradin  | Temp [°C] |                        |  |
| Pain blanc     | 1  | 190       | 1  | 195       | 60-70                  | 1 - 2 unités, 500 g par unité <sup>1)</sup>          |
| 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                  | 6-8 petits pains sur plaque de cuisson <sup>1)</sup> |
| Pizzas         | 1  | 190       | 1  | 190       | 20-30                  | Sur la lèchefrite <sup>1)</sup>                      |
| Scones         | 3  | 200       | 2  | 190       | 10-20                  | Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>                |



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.


## FLANS

| TYPE DE PLAT      | Cuisson traditionnelle   |           | Cuisson à ventilation forcée   |           | Temps de cuisson [min] | Notes                               |
|-------------------|--|-----------|--|-----------|------------------------|-------------------------------------|
|                   | Gradin  | Temp [°C] | Gradin  | Temp [°C] |                        |                                     |
| Flan              | 2  | 180       | 2  | 180       | 40-50                  | Dans un moule                       |
| Flan de légumes   | 2  | 200       | 2  | 200       | 45-60                  | Dans un moule                       |
| Quiche            | 1  | 190       | 1  | 190       | 40-50                  | Dans un moule                       |
| Lasagnes          | 2  | 200       | 2  | 200       | 25-40                  | Dans un moule                       |
| Cannellonis       | 2  | 200       | 2  | 200       | 25-40                  | Dans un moule                       |
| Yorkshire pudding | 2  | 220       | 2  | 210       | 20-30                  | Moule pour 6 puddings <sup>1)</sup> |



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

## VIANDES


| TYPE DE PLAT                   | Cuisson traditionnelle   |           | Cuisson à ventilation forcée   |           | Temps de cuisson [min] | Notes                              |
|--------------------------------|--|-----------|--|-----------|------------------------|------------------------------------|
|                                | Gradin  | Temp [°C] | Gradin  | Temp [°C] |                        |                                    |
| Bœuf                           | 2  | 200       | 2  | 190       | 50-70                  | Sur la grille et la plaque à rôtir |
| Viande de porc                 | 2  | 180       | 2  | 180       | 90-120                 | Sur la grille et la plaque à rôtir |
| Viande de veau                 | 2  | 190       | 2  | 175       | 90-120                 | Sur la grille et la plaque à rôtir |
| Roastbeef anglais, saignant    | 2  | 210       | 2  | 200       | 44-50                  | Sur la grille et la plaque à rôtir |
| Roastbeef anglais cuit à point | 2  | 210       | 2  | 200       | 51-55                  | Sur la grille et la plaque à rôtir |
| Roastbeef anglais bien cuit    | 2  | 210       | 2  | 200       | 55-60                  | Sur la grille et la plaque à rôtir |

| TYPE DE PLAT   | Cuisson traditionnelle   |           | Cuisson à ventilation forcée   |           | Temps de cuisson [min] | Notes                        |
|----------------|--|-----------|--|-----------|------------------------|------------------------------|
|                | Gradin  | Temp [°C] | Gradin  | Temp [°C] |                        |                              |
| Épaule de porc | 2  | 180       | 2  | 170       | 120-150                | Sur la lèchefrite            |
| Jarret de porc | 2  | 180       | 2  | 160       | 100-120                | 2 morceaux sur la lèchefrite |
| Agneau         | 2  | 190       | 2  | 190       | 110-130                | Gigot                        |
| Poulet         | 2  | 200       | 2  | 200       | 70-85                  | Le tout sur la lèchefrite    |
| Dinde          | 1  | 180       | 1  | 160       | 210-240                | Le tout sur la lèchefrite    |
| Canard         | 2  | 175       | 2  | 160       | 120-150                | Le tout sur la lèchefrite    |
| Oie            | 1  | 175       | 1  | 160       | 150-200                | Le tout sur la lèchefrite    |
| 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                 | Le tout sur la lèchefrite    |

## POISSON

| TYPE DE PLAT   | Cuisson traditionnelle   |           | Cuisson à ventilation forcée   |           | Temps de cuisson [min] | Notes        |
|----------------|--|-----------|--|-----------|------------------------|--------------|
|                | Gradin  | Temp [°C] | Gradin  | 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   |


## Cuisson au grill

 Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

| TYPE DE PLAT           | Quantité |      | Cuisson au grill   |            | Temps de cuisson en minutes  |           |
|------------------------|----------|------|--|------------|---|-----------|
|                        | Pièces   | g    | Niveau de gradin  | Temp. (°C) | 1er côté  | 2ème côté |
| Steaks dans le filet   | 4        | 800  | 3  | 250        | 12-15   | 12-14     |
| Biftecks               | 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     |
| Poulet (coupé en deux) | 2        | 1000 | 3  | 250        | 30-35   | 25-30     |
| Brochettes             | 4        | /    | 3  | 250        | 10-15   | 10-12     |
| Blanc de poulet        | 4        | 400  | 3  | 250        | 12-15   | 12-14     |
| Hamburgers             | 6        | 600  | 3  | 250        | 20-30   |           |
| Filets de poisson      | 4        | 400  | 3  | 250        | 12-14   | 10-12     |
| Sandwichs toastés      | 4-6      | /    | 3  | 250        | 5-7   | /         |
| Toasts                 | 4-6      | /    | 3  | 250        | 2-4   | 2-3       |

## Gril à chaleur tournante

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

| TYPE DE PLAT           | Quantité |      | Cuisson au gril  |            | Temps de cuisson en minutes ⌚ |         |
|------------------------|----------|------|--|------------|-------------------------------|---------|
|                        | Pièces   | g    | niveau  | Temp. (°C) | 1e face                       | 2e face |
| Rôti roulé (dinde)     | 1        | 1000 | 3  | 200        | 30-40                         | 20-30   |
| Poulet (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                         | -       |
| pièces. Pétoncles      | -        | -    | 3  | 200        | 15-20                         | -       |
| Maquereau              | 2-4      | -    | 3  | 200        | 15-20                         | 10-15   |
| Tranches 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'appareil 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 de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !


### 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. Prenez contact avec le service après-vente.

- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

### Nettoyage par pyrolyse








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


**Important** N'utilisez pas simultanément la fonction de nettoyage par pyrolyse et la table de cuisson (si elle a été installée sur l'appareil). Vous risqueriez d'endommager l'appareil.


Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse :

1. Retirez toutes les parties amovibles et l'excédent de l'appareil.
2. Éliminez au préalable le plus gros des salissures manuellement.
3. Fermez la porte du four correctement.



Utiliser le nettoyage par pyrolyse

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche .
  - L'écran affiche PYRO 1 ou PYRO 2.
  - Dans un délai de 3 secondes, l'écran affichera un message pour vous rappeler de retirer tous les éléments amovibles de l'appareil.
2. Pendant que « Durée »   clignote, appuyez sur  ou  afin de configurer la durée du nettoyage par pyrolyse :
  - 2:00 pour un four peu sale
  - 2:30 pour un four très sale.
3. Appuyez sur  pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.








Les barres sur le symbole  s'affichent une par une pour montrer que la température de l'appareil augmente.

Lorsque l'appareil atteint la température prérégulée, la porte se verrouille et l'écran affiche .

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

 Pour interrompre à tout moment le cycle de nettoyage par pyrolyse, appuyez sur la touche .

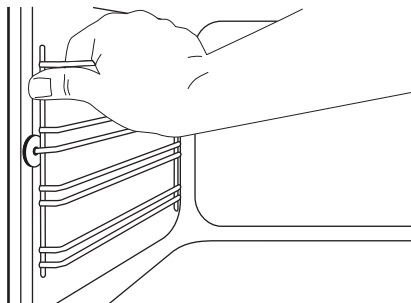
### Heure d'arrêt du nettoyage par pyrolyse

-  Vous pouvez également régler l'heure d'arrêt du nettoyage par pyrolyse à l'aide de la fonction Fin .
1. Réalisez de nouveau les étapes 1, 2 et 3 à partir de la procédure ci-dessus.
  2. Appuyez sur .
  3. L'écran affiche une flèche  et le symbole . L'écran affiche l'heure d'arrêt du nettoyage par pyrolyse.
  4. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure d'arrêt du nettoyage par pyrolyse.

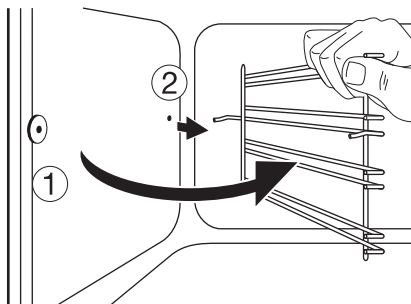
### Glissières

#### Retrait des glissières

1. Ecartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.



2. Ecartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.



#### Remontage des glissières


Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.

 Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

#### Éclairage du four

 **Avertissement** Attention ! Risque de choc électrique !

#### Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Mettez le four à l'arrêt.
  - Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.
-  Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

1. Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.

3. remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C. Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

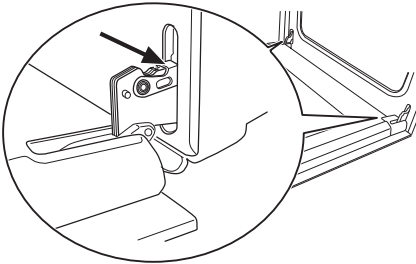
### Nettoyage de la porte du four

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

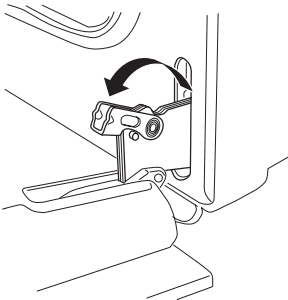
- i** Si vous tentez d'extraire les panneaux internes vitrés sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

### Retrait de la porte du four et de la vitre

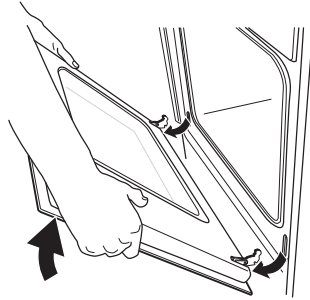
1. Ouvrez entièrement la porte et tenez les deux charnières.



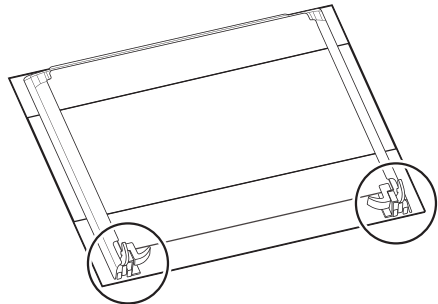
2. Soulevez le levier sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.



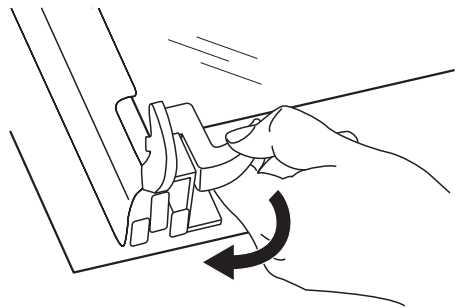
3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'ouverture (à mi-chemin). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



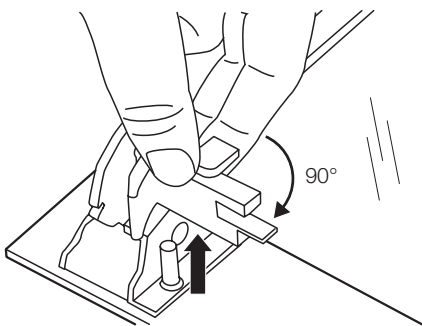
4. Déposez la porte sur un support stable non abrasif, par exemple sur une table recouverte d'un tissu doux, afin d'éviter tout risque de rayure.



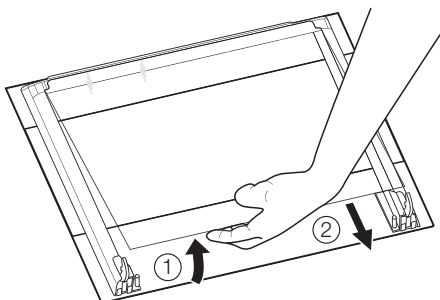
5. Libérez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux internes vitrés.



6. Faites pivoter les deux fixations de 90 ° et retirez-les de leur logement.



7. Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) un par un les panneaux internes vitrés. Commencez par le panneau interne vitré du haut.



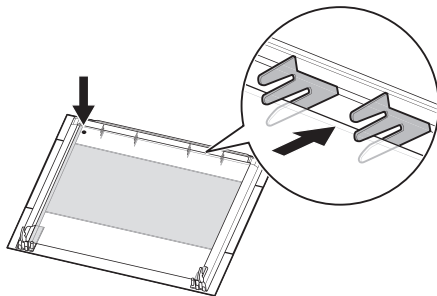
Lavez les panneaux internes vitrés avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux internes vitrés.

### Réinstallation de la porte et des vitres

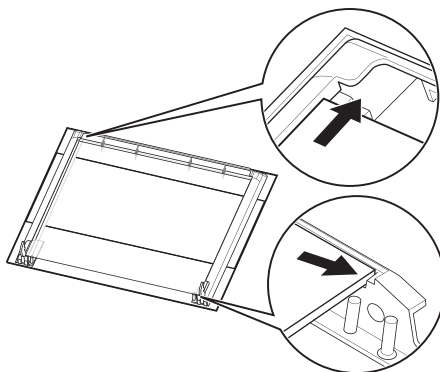
Une fois le nettoyage terminé, remplacez les panneaux internes vitrés et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

La vitre du milieu est décorée d'un motif ornemental. Lorsque vous installez cette vitre,

vérifiez que la zone décorée est tournée vers la paroi interne de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface de la zone décorée est lisse au toucher (le côté rugueux doit être de l'autre côté).  
Veillez à poser correctement le panneau vitré du milieu dans son logement respectif (voir l'illustration).



Veillez à poser correctement le panneau supérieur vitré dans son logement respectif (voir l'illustration).



## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

| Problème                                 | Cause possible   | Solution            |
|--|--|---------------------|
| Les zones de cuisson ne fonctionnent pas | Consultez la notice d'utilisation de la table de cuisson |                     |
| L'appareil ne chauffe pas.               | L'appareil est désactivé.                                | Activez l'appareil. |
|  | L'horloge n'est pas réglée.                              | Réglez l'horloge.   |

| Problème  | Cause possible                                    | Solution   |
|---|---|--|
|   | Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.   | Procédez aux réglages nécessaires.   |
|   | Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé.     | Reportez-vous à « Arrêt automatique ».   |
|   | La sécurité enfants est activée.                  | Reportez-vous à « Désactivation de la sécurité enfants ».  |
|   | Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.  | Vérifiez le fusible.<br>Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.   |
| 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 l'appareil.     | Le plat est resté trop longtemps dans l'appareil. | Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.   |
| L'écran indique ► ou ⌚, l'appareil ne chauffe pas et l'air ne circule pas dans le four. | Le mode démo est activé.                          | Mettez à l'arrêt l'appareil. Appuyez sur ⌚ pendant 2 secondes environ. Un signal sonore retentit. Appuyez simultanément sur les touches ⌚ et — et maintenez-les appuyées jusqu'à ce que le signal retentisse et que le voyant s'éteigne. |
| L'écran affiche le code d'erreur « F... ».  | Une panne électronique est présente.              | Notez le code de l'erreur et contactez le service après-vente.   |

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalé-

que. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....


## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|           |           |
|-----------|-----------|
| Voltage   | 230/400 V |
| Fréquence | 50 Hz     |

## INSTALLATION

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

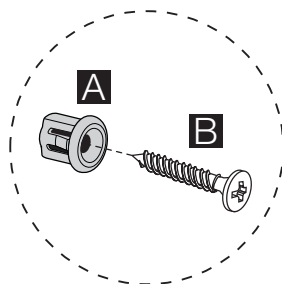
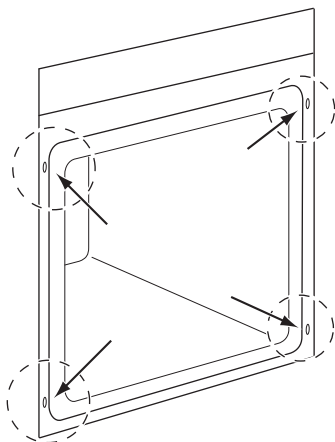
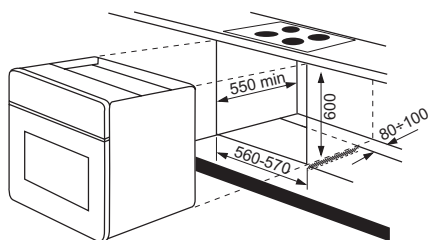
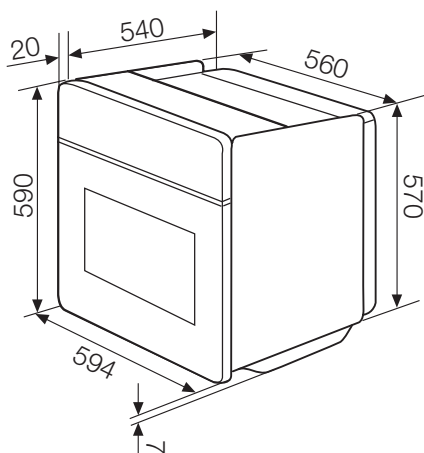
### Installation de l'appareil

 **Avertissement** L'installation de l'appareil doit être réalisée par un professionnel qualifié. Si vous ne

contactez pas un professionnel qualifié, les éventuels dommages dus à une mauvaise installation ne seront pas couverts par la garantie.

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

| Type       | Puissance maximum |
|------------|-------------------|
| 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 décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité.

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

### Câble d'alimentation

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

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

| Puissance totale | Section du câble         |
|------------------|--------------------------|
| maximum 1 380 W  | 3 x 0,75 mm <sup>2</sup> |




| Puissance totale | Section du câble      |
|------------------|-----------------------|
| maximum 2 300 W  | 3 x 1 mm <sup>2</sup> |

| Puissance totale | Section du câble        |
|------------------|-------------------------|
| maximum 3 680 W  | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |

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

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec

les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



### Emballage

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

## INHALT

|                               |    |                               |    |
|-------------------------------|----|-------------------------------|----|
| Sicherheitshinweise           | 58 | Praktische Tipps und Hinweise | 66 |
| Gerätebeschreibung            | 61 | Reinigung und Pflege          | 70 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 61 | Was tun, wenn ...             | 74 |
| Täglicher Gebrauch            | 62 | Technische Daten              | 75 |
| Uhrfunktionen                 | 64 | Montage                       | 75 |
| Zusatzfunktionen              | 65 | Umwelttipps                   | 76 |

Änderungen vorbehalten



## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums.
- Im Interesse der Umwelt.
- Zur korrekten Bedienung des Geräts. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Installation und Verwendung Schäden verursacht.

### Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Ersticken- oder Verletzungsgefahr.
- **ACHTUNG:** Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist, da das Gerät heiß wird. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastensperre, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus.

### Montage

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektriker montiert und angeschlossen werden. Wenden Sie sich dazu an einen zugelassenen Kundendienst, damit Geräteschäden oder Verletzungen vermieden werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Hersteller.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen entfernen. Das Typenschild nicht entfernen. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln für Elektro- oder Gasgeräte usw.).
- Sicherstellen, dass das Gerät während der Montage vom Stromnetz getrennt ist.
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Stets Sicherheitshandschuhe verwenden. Das Gerät nicht am Handgriff ziehen.
- Die elektrische Installation muss eine Trennvorrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversor-

gung trennen können. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

- Geeignete Trenneinrichtungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische, in die das Gerät eingebaut werden soll, müssen geeignete Abmessungen aufweisen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unter und an angrenzenden sicheren Konstruktionen montiert ist.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Das Gerät mit der Rückwand und mit einer Seite neben einem höheren Gerät aufstellen. Die andere Seite muss neben einem Gerät mit gleicher Höhe platziert werden.
- Das Gerät kann nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.
- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nur zusammen mit Geräten desselben Herstellers.

### Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Achten Sie beim Anschließen von Elektrogeräten an Steckdosen darauf, dass die Anschlussleitungen die heiße Geräte-tür nicht berühren und nicht in deren Nähe kommen.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckerleisten oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Wählen Sie einen Netzanschluss, der auch nach der Installation des Gerätes noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten, sondern immer am Netzstecker (sofern zutreffend).

### Gebrauch

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwenden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die haus-haltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
- Keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, nicht in die Nähe oder auf das Gerät stellen. Es besteht Explosions- oder Brandgefahr.
- Bei Betrieb wird der Geräteinnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Das Zubehör vorsichtig entfernen oder einsetzen, um die Emailbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Beim Öffnen der Backofentür während des Betriebs in sicherer Entfernung zum Gerät stehen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts und stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alufolie.
  - Stellen Sie kein heißes Wasser direkt in das Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es mit Wasser in Kontakt ist. Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
- Keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür ausüben.
- Auch beim Grillen die Backofentür stets geschlossen halten.

### Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech, um bleibende Fruchtsaftflecken zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle und Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie bitte unbedingt die Angaben des Herstellers.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitze-

beständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.

- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie nicht die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden).

### Pyrolytische Reinigung

- Lassen Sie das Gerät während der pyrolytischen Reinigung nicht unbeaufsichtigt.
- Öffnen Sie während der pyrolytischen Reinigung nicht die Tür und unterbrechen Sie nicht die Stromversorgung.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung fern. Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Hartnäckige Verschmutzungen können während der pyrolytischen Reinigung zu einer Verfärbung der Emailbeschichtung führen. Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

### Brandgefahr

- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.
- Keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen.

### Backofenlampe

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind Speziallampen, die nur für Haushaltsgeräte geeignet sind! Sie können nicht zur vollständigen oder teilweisen Beleuchtung von Zimmern in Privatgebäuden verwendet werden.
- Falls das Leuchtmittel ausgewechselt werden muss, setzen Sie eine Lampe mit

derselben Leistung ein, die speziell für Haushaltsgeräte vorgesehen ist.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

### Kundendienst

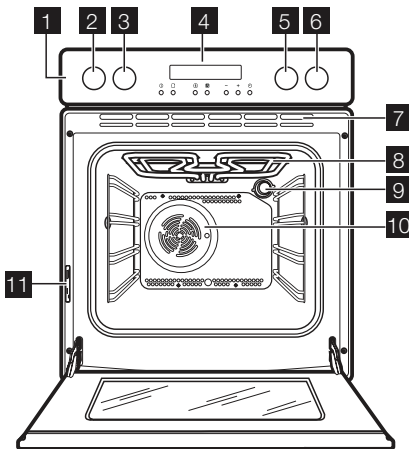
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

### Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Es besteht Erstickungsgefahr.

## GERÄTEBESCHREIBUNG

### Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Knopf der vorderen linken Kochzone
- 3 Knopf der hinteren linken Kochzone
- 4 Elektronischer Programmspeicher
- 5 Knopf der hinteren rechten Kochzone
- 6 Knopf der vorderen rechten Kochzone
- 7 Lüftungsöffnungen
- 8 Grill
- 9 Backofenlampe
- 10 Ventilator
- 11 Typenschild

### Backofenzubehör

- **Kombirost**  
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Backblech**

Für Kuchen und Plätzchen

- **Fettfanne**  
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

### Erstes Reinigen

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.

**! Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

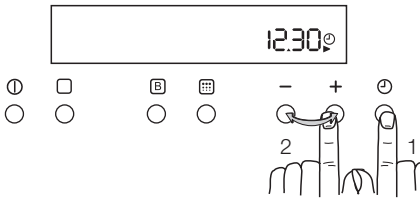
### Einstellen und Ändern der Uhrzeit

- i** Um den Backofen bedienen zu können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

Wenn Sie den Backofen an die Netzversorgung anschließen sowie nach einem Stromausfall blinkt das Uhersymbol ⌚ und ▶. Stellen Sie die Uhrzeit mit + oder - ein.

Ändern der Uhrzeit

1. Drücken Sie ⌚ wiederholt, bis das Symbol ⌚ und ▶ blinkt.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit + oder - ein.



Die Uhr zeigt die eingestellte Zeit an und hört nach ca. 5 Sekunden auf zu blinken.

## TÄGLICHER GEBRAUCH

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

### Kochzonen

**i** Mit den Schaltern für die Kochzonen bedienen Sie das Kochfeld, das Sie zusammen mit dem Backofen installiert haben. Weitere Informationen finden Sie in der Gebrauchsanweisung des Kochfelds.

### Kochstufen

| Schalter | Funktion   |
|----------|--|
| 0        | Position Aus   |
| 1-9      | Kochstufen (1 = niedrigste, 9 = höchste Temperatureinstellung) |

1. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Kochstufe.
2. Drehen Sie den Schalter auf die Position "0", um den Kochvorgang zu beenden.

### Vorheizen

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 1 Stunde eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 10 Minuten eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 10 Minuten eingeschaltet.

Auf diese Weise werden die Rückstände im Backofeninnenraum verbrannt. Das Zubehör erhitzt sich stärker, als bei Normalbetrieb. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal vorheizen, kann sich Geruch und Rauch entwickeln. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

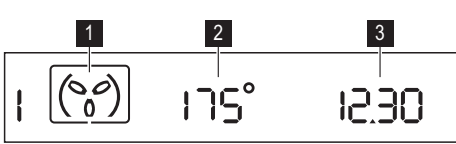
### Verwendung der Zweikreis-Kochzone (falls vorhanden)

**!** **Warnung!** Drehen Sie den Zweikreis-Kochzonenschalter nach rechts (aber nicht über die Endposition hinaus), um die Zweikreis-Kochzone einzuschalten.

1. Drehen Sie den Schalter nach rechts in Position "9".
2. Drehen Sie den Schalter langsam in Position , bis ein Klicken zu hören ist. Damit ist die Zweikreis-Kochzone eingeschaltet.
3. Stellen Sie die gewünschte Kochstufe wie unter "Kochstufen" erläutert ein.

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

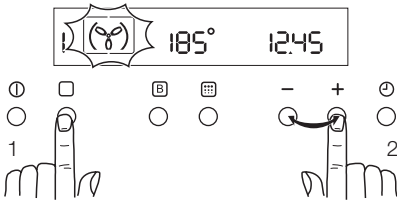
## Das Display



- 1** Backofenfunktionen
- 2** Temperatur
- 3** Zeit

| Taste | Funktion               | Beschreibung   |
|-------|------------------------|--|
| ⓘ     | EIN/AUS                | Zum Ein-/Ausschalten des Gerätes.                    |
| □     | WAHLSCHALTER           | Zum Einstellen der Backofenfunktionen.               |
| B     | SCHNELLHEIZEN          | Zum Einschalten der Funktion Schnellheizen.          |
| ⌘     | PYROLYTISCHE REINIGUNG | Zum Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung.   |
| + / - | PLUS, MINUS            | Zum Einstellen der Werte für Temperatur und Uhrzeit. |
| 🕒     | UHR                    | Zum Einstellen der Uhrfunktion.                      |

### Einstellen der Backofenfunktion



- Drücken Sie  wiederholt, bis das Symbol der gewünschten Backofenfunktion blinkt.  
Auf dem Display wird die vorgeschlagene Backofentemperatur angezeigt.  
Wenn Sie diese Temperatur nicht innerhalb von etwa 5 Sekunden ändern, beginnt das Gerät aufzuheizen.

- Ändern Sie die Temperatur mit der Taste **+** oder **-**.

- i** Wenn Sie eine Backofenfunktion starten, blinkt das Temperatursymbol . Das Symbol zeigt an, dass die Backofentemperatur steigt.  
Ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol hört auf zu blinken.
- i** Bei einem Stromausfall bleiben alle Einstellungen etwa 3 Minuten lang gespeichert. Wenn das Gerät länger als 3 Minuten nicht mit Strom versorgt wird, müssen Sie die Einstellungen (auch die Uhrzeit) erneut vornehmen.

### Backofenfunktionen

| Backofenfunktion | Anwendung   |
|------------------|---|
|                  | Umluft<br>Bei dieser Einstellung können Sie Speisen mit der gleichen Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Geschmacksübertragung kommt. |
|                  | Ober-/Unterhitze<br>Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.  |

| Backofenfunktion |                        | Anwendung  |
|------------------|------------------------|--|
|                  | Unterhitze             | Die Hitze kommt nur von unten. Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden.   |
|                  | Umluftgrillen          | Das Grillelement und das Gebläse wirken zusammen, so dass die Heißluft um die Speisen zirkuliert. Zum Garen größerer Fleischstücke.<br><b>Wichtig!</b> Die Höchsttemperatur für diese Funktion beträgt 200 °C. |
|                  | Grillen                | Zum Grillen flacher Lebensmittel in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.   |
|                  | Auftauen               | Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel. Zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel, zum Beispiel Kuchen mit Cremefüllung oder Glasur, Gebäck, Brot und Backwaren aus Hefeteig.                                      |
|                  | Pyrolytische Reinigung | Zum Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen.  |

**Funktion Schnellheizen**

Mit der Funktion Schnellheizen können Sie die Vorheizzeit verkürzen. Die Funktion steht bei allen Garfunktionen zur Verfügung.

**Wichtig!** Geben Sie das Gargut erst in den Backofen, nachdem das Schnellheizen beendet ist.

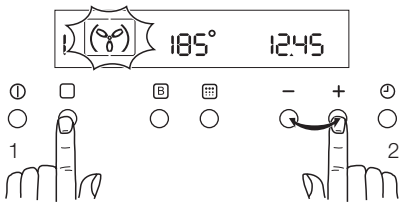
1. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein. Ändern Sie gegebenenfalls die empfohlene Temperatur.
2. Drücken Sie die Taste **B**. Im Display erscheint „FHU“ und die Funktion Schnellaufheizung ist aktiv.

3. Wenn das Schnellheizen abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und "FHU" erlischt. Nun heizt das Gerät in der eingestellten Ofenfunktion mit der eingestellten Temperatur weiter.
4. Geben Sie das Gargut in den Backofen.

**Restwärmefunktion**

Bei der Funktion Dauer schaltet sich der Ofen automatisch einige Minuten vor Ablauf der eingestellten Gardauer aus. Der Ofen nutzt die Restwärme, so dass die Speisen ohne weiteren Energieverbrauch zu Ende garen.

**Wichtig!** Die Restwärmefunktion steht nur zur Verfügung, wenn eine Dauer von mehr als 15 Minuten eingestellt ist.



**UHRFUNKTIONEN**

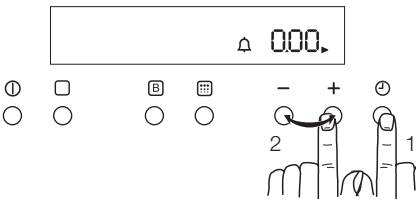
| Uhrfunktion | Bedienungshinweise |  |
|-------------|--------------------|--|
|             | Tageszeit          | Zeigt die Tageszeit an. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Tageszeit.  |
|             | Kurzzeitwecker     | Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.<br><b>Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.</b> |
|             | Dauer              | Zum Einstellen der Betriebszeit des Backofens.   |



| Uhrfunktion |      | Bedienungshinweise                                      |
|-------------|------|---|
| →           | Ende | Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Backofenfunktion. |

**i** Die Funktionen Dauer |→ und Ende →| können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Legen Sie in diesem Fall zuerst die Dauer |→ und dann das Ende →| fest.

### Einstellen der Uhrfunktionen



1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und -temperatur ein (nicht, wenn Sie den Kurzzeitwecker verwenden). Siehe hierzu „Einstellen der Backofenfunktion“.
2. Drücken Sie wiederholt, bis das Symbol für die gewünschte Uhrfunktion blinkt.

3. Zum Einstellen des Kurzzeitweckers , der Dauer |→ oder des Endes →| drücken Sie die Taste oder . Das entsprechende Uhrsymbol leuchtet auf.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt das Uhrsymbol und es ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

- i** Bei den Funktionen Dauer |→ und Ende →| schaltet sich das Gerät automatisch aus.
4. Schalten Sie das Gerät aus.

### Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie wiederholt, bis die gewünschte Funktionsanzeige und blinken.
2. Drücken Sie „ — “ wiederholt, bis „00:00“ angezeigt wird.

## ZUSATZFUNKTIONEN

### Kindersicherung

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

#### Aktivieren der Kindersicherung

1. Schalten Sie das Gerät mit aus.
2. Halten Sie und gleichzeitig gedrückt, bis auf dem Display „SAFE“ angezeigt wird. Die Kindersicherung ist aktiviert.

#### Deaktivieren der Kindersicherung

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

### Signalton

#### Deaktivieren des Signaltons

1. Schalten Sie das Gerät mit aus.
2. Drücken und halten Sie die Tasten und gleichzeitig, bis ein Signal ertönt (ca. 2 Sekunden).

Der Signalton ist ausgeschaltet.

#### Aktivieren des Signaltons

1. Drücken und halten Sie die Tasten und gleichzeitig, bis ein Signal ertönt (ca. 2 Sekunden).
2. Der Signalton ist wieder eingeschaltet.

### Abschaltautomatik

- i** Das Gerät schaltet sich nach einiger Zeit automatisch aus:
- wenn Sie das Gerät nicht ausschalten
  - wenn Sie die Backofentemperatur nicht ändern

### Der Backofen schaltet sich nach folgendem Schema aus: Bei einer Backofentemperatur von

|              |      |              |
|--------------|------|--------------|
| 30 - 115 °C  | nach | 12,0 Stunden |
| 120 - 195 °C | nach | 8,5 Stunden  |

|               |      |             |
|---------------|------|-------------|
| 200 - 245 °C  | nach | 5,5 Stunden |
| 250 - max. °C | nach | 3,0 Stunden |

Schalten Sie den Backofen nach einer automatischen Abschaltung vollständig aus. Anschließend können Sie ihn wieder einschalten.

### Fehlercodes

Stimmen einige Parameter nicht, werden die laufenden Funktionen abgeschaltet und im Display wird der entsprechende Fehlercode angezeigt. Schlagen Sie dazu bitte im Abschnitt "Was tun, wenn..." nach.

### Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die

Geräteoberflächen zu kühlen. Nachdem Sie das Gerät abgeschaltet haben, läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

### Sicherheits-Thermostat

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

## PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

- Der Backofen hat vier Einsatzebenen. Sie werden von unten nach oben gezählt.
- Das Gerät ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft umwälzt und den Dampf kontinuierlich rückführt. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Die Garzeit und der Energieverbrauch verringern sich auf ein Minimum.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stellen Sie sich stets in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Tür während des Betriebs öffnen. Heizen Sie das Gerät 10 Minuten vor, um die Kondensation zu verringern.
- Wischen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie die Bauteile nicht mit Alu-Folie, da sonst das Garergebnis beeinflusst und die Emailbeschichtung beschädigt werden könnte.
- Werden zwei Backbleche gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einsatzebene freigelassen werden.

### Garen von Fleisch und Fisch

- Garen oder braten Sie kein Fleisch mit einem Gewicht unter 1 kg. Das Garen in zu kleinen Mengen trocknet das Fleisch aus.
- Stellen Sie die Temperatur für zartes rotes Fleisch, das außen gar und innen saftig sein soll auf 200 °C - 250 °C.
- Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine Temperatur zwischen 150°C und 175°C.
- Verwenden Sie bitte zum Garen von sehr fetten Speisen die Fettpfanne, um den Backofen vor Spritzern zu schützen, die dauerhaft einbrennen könnten.
- Lassen Sie den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.
- Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um eine zu hohe Rauchbildung im Backofen beim Braten zu vermeiden. Um die Rauchbildung zu vermindern, empfiehlt es sich, immer wieder ein wenig Wasser dazuzugeben.

### Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab.



### Kuchenbacken

- Die optimale Temperatur zum Backen von Kuchen liegt zwischen 150 °C und 200 °C.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Backen etwa 10 Minuten vor.
- Öffnen Sie die Backofen-Tür nicht, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und



Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

## Back- und Brattabelle KUCHEN

| GERICHT                                 | Ober-/Unterhitze  |                 | Umluft  |                 | Garzeit [Min.] | Anmerkungen                         |
|---|---|-----------------|---|-----------------|----------------|-------------------------------------|
|   | Ebene  | Temperatur [°C] | Ebene  | Temperatur [°C] |                |                                     |
| Rührteig                                | 2   | 170             | 2 (1 und 3)   | 165             | 45-60          | Kuchenform                          |
| Mürbeteig                               | 2   | 170             | 2 (1 und 3)   | 160             | 24-34          | 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 Rost |
| Strudel                                 | 2   | 175             | 2   | 150             | 60-80          | Backblech                           |
| Marmeladenkuchen                        | 2   | 170             | 2 (1 und 3)   | 160             | 30-40          | Kuchenform, 26 cm                   |
| Früchtekuchen                           | 2   | 170             | 2   | 155             | 60-70          | Kuchenform, 26 cm                   |
| Biskuitkuchen (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 <sup>1)</sup>              |
| Kleingebäck                             | 3   | 170             | 3 (1 und 3)   | 165             | 20-30          | Backblech                           |
| Plätzchen                               | 3   | 150             | 3 (1 und 3)   | 140             | 20-30          | Backblech <sup>1)</sup>             |
| Baiser                                  | 3   | 100             | 3   | 115             | 90-120         | Backblech                           |
| Kuchenbrötchen                          | 3   | 190             | 3   | 180             | 15-20          | Backblech <sup>1)</sup>             |
| Brandteig                               | 3   | 190             | 3 (1 und 3)   | 180             | 25-35          | Backblech <sup>1)</sup>             |
| Törtchen                                | 3   | 180             | 2   | 170             | 45-70          | Kuchenform, 20 cm                   |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria | 1 oder 2  | 180             | 2   | 170             | 40-55          | Links + rechts, Kuchenform, 20 cm   |



1) 10 Minuten vorheizen.

## BROT UND PIZZA

| GERICHT            | Ober- und Unterhitze  |                              | Umluft  |                              | Garzeit [Min.] | Anmerkungen                                      |
|--------------------|---|------------------------------|---|------------------------------|----------------|--|
|                    | Ein-<br>satz-<br>ebene<br> | Tem-<br>pera-<br>tur<br>[°C] | Ein-<br>satz-<br>ebene<br> | Tem-<br>pera-<br>tur<br>[°C] |                |  |
| Weißbrot           | 1   | 190                          | 1   | 195                          | 60-70          | 1-2 Stück, 500 g pro Stück <sup>1)</sup>         |
| Roggenbrot         | 1   | 190                          | 1   | 190                          | 30-45          | Brotform   |
| Brötchen           | 2   | 190                          | 2 (1<br>und 3)  | 180                          | 25-40          | 6-8 Brötchen auf flachem Backblech <sup>1)</sup> |
| Pizza              | 1   | 190                          | 1   | 190                          | 20-30          | Fettpfanne <sup>1)</sup>                         |
| Mürbeteigplätzchen | 3   | 200                          | 2   | 190                          | 10-20          | Flaches Backblech <sup>1)</sup>                  |



1) 10 Minuten vorheizen.



## AUFLÄUFE

| GERICHT           | Ober- und Unterhitze  |                              | Umluft  |                              | Garzeit [Min.] | Anmerkungen                   |
|-------------------|---|------------------------------|---|------------------------------|----------------|-------------------------------|
|                   | Ein-<br>satz-<br>ebene<br> | Tem-<br>pera-<br>tur<br>[°C] | Ein-<br>satz-<br>ebene<br> | Tem-<br>pera-<br>tur<br>[°C] |                |                               |
| Nudelaufauf       | 2   | 180                          | 2   | 180                          | 40-50          | Form                          |
| Gemüseaufauf      | 2   | 200                          | 2   | 200                          | 45-60          | Form                          |
| Quiche            | 1   | 190                          | 1   | 190                          | 40-50          | Form                          |
| Lasagne           | 2   | 200                          | 2   | 200                          | 25-40          | Form                          |
| Cannelloni        | 2   | 200                          | 2   | 200                          | 25-40          | Form                          |
| Yorkshire-Pudding | 2   | 220                          | 2   | 210                          | 20-30          | 6 Puddingformen <sup>1)</sup> |

1) 10 Minuten vorheizen.

## FLEISCH


| GERICHT                          | Ober-/Unterhitze   |                              | Umluft   |                              | Garzeit [Min.] | Anmerkungen         |
|----------------------------------|--|------------------------------|--|------------------------------|----------------|---------------------|
|                                  | Ebene<br> | Tem-<br>pera-<br>tur<br>[°C] | Ebene<br> | Tem-<br>pera-<br>tur<br>[°C] |                |                     |
| Rindfleisch                      | 2  | 200                          | 2  | 190                          | 50-70          | Rost und Fettpfanne |
| Schweinefleisch                  | 2  | 180                          | 2  | 180                          | 90-120         | Rost und Fettpfanne |
| Kalbfleisch                      | 2  | 190                          | 2  | 175                          | 90-120         | Rost und Fettpfanne |
| Roastbeef, eng-<br>lisch, rosa   | 2  | 210                          | 2  | 200                          | 44-50          | Rost und Fettpfanne |
| Roastbeef, eng-<br>lisch, medium | 2  | 210                          | 2  | 200                          | 51-55          | Rost und Fettpfanne |



| GERICHT                            | Ober-/Unterhitze  |                 | Umluft  |                 | Garzeit [Min.] | Anmerkungen           |
|------------------------------------|---|-----------------|---|-----------------|----------------|-----------------------|
|                                    | Ebene  | Temperatur [°C] | Ebene  | Temperatur [°C] |                |                       |
| Roastbeef, englisch, durchgebraten | 2   | 210             | 2   | 200             | 55-60          | Rost und Fettpfanne   |
| Schweineschulter                   | 2   | 180             | 2   | 170             | 120-150        | Fettpfanne            |
| Schweinschaxe                      | 2   | 180             | 2   | 160             | 100-120        | 2 Stück in Fettpfanne |
| Lammfleisch                        | 2   | 190             | 2   | 190             | 110-130        | Keule                 |
| Hähnchen                           | 2   | 200             | 2   | 200             | 70-85          | ganz, Fettpfanne      |
| Truthahn/Pute                      | 1   | 180             | 1   | 160             | 210-240        | ganz, Fettpfanne      |
| Ente                               | 2   | 175             | 2   | 160             | 120-150        | ganz, Fettpfanne      |
| Gans                               | 1   | 175             | 1   | 160             | 150-200        | ganz, Fettpfanne      |
| Kaninchen                          | 2   | 190             | 2   | 175             | 60-80          | zerlegt               |
| Hase                               | 2   | 190             | 2   | 175             | 150-200        | zerlegt               |
| Fasan                              | 2   | 190             | 2   | 175             | 90-120         | ganz, Fettpfanne      |

## FISCH

| GERICHT           | Ober-/Unterhitze  |                 | Umluft  |                 | Garzeit [Min.] | Anmerkungen |
|-------------------|---|-----------------|---|-----------------|----------------|-------------|
|                   | Ebene  | Temperatur [°C] | Ebene  | Temperatur [°C] |                |             |
| Forelle/Seebrasse | 2   | 190             | 2 (1 und 3)   | 175             | 40-55          | 3-4 Fische  |
| Thunfisch/Lachs   | 2   | 190             | 2 (1 und 3)   | 175             | 35-60          | 4-6 Filets  |

## Grillen

 Heizen Sie den leeren Backofen immer 10 Minuten lang vor.

| GERICHT                    | Menge |      | Grillen  |            | Garzeit in Minuten  |          |
|----------------------------|-------|------|--|------------|---|----------|
|                            | Stück | g    | Einsatzebene  | Temp. (°C) | 1. Seite  | 2. 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    |
| Schweinskotelett           | 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    |

| GERICHT            | Menge |     | Grillen             |               | Garzeit in Minuten 🕒 |          |
|--------------------|-------|-----|---------------------|---------------|----------------------|----------|
|                    | Stück | g   | Einsatz-<br>ebene 🍳 | Temp.<br>(°C) | 1. Seite             | 2. Seite |
| 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 |      | Grillen |               | Garzeit in Minuten 🕒 |          |
|-------------------------|-------|------|---------|---------------|----------------------|----------|
|                         | Stück | g    | Ebene 🍳 | Temp.<br>(°C) | 1. Seite             | 2. Seite |
| Rollbraten (Puter)      | 1     | 1000 | 3       | 200           | 30-40                | 20-30    |
| Hähnchen (in 2 Hälften) | 2     | 1000 | 3       | 200           | 25-30                | 20-30    |
| Hähnchenschlegel        | 6     | -    | 3       | 200           | 15-20                | 15-18    |
| Wachtel                 | 4     | 500  | 3       | 200           | 25-30                | 20-25    |
| Gemüsegratin            | -     | -    | 3       | 200           | 20-25                | -        |
| Stück Schnitzel         | -     | -    | 3       | 200           | 15-20                | -        |
| Makrelen                | 2-4   | -    | 3       | 200           | 15-20                | 10-15    |
| Fischfilet              | 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. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihafbeschichtung kann zerstört werden!

### Reinigung der Türdichtung

- Prüfen Sie regelmäßig die Türdichtung. Die Türdichtung befindet sich im Rahmen des Backinnenraums. Nehmen Sie das

Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.

- Für die Reinigung der Türdichtung lesen Sie bitte in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach.

### Pyrolytische Reinigung




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


**Wichtig!** Schalten Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion und das Kochfeld (falls bei diesem Gerät vorhanden) nicht gleichzeitig ein. Dies könnte zu einem Geräteschaden führen.


Vor der pyrolytischen Reinigung:

1. Entfernen Sie alle herausnehmbaren Teile aus dem Gerät und reinigen Sie Verschüttungen.
2. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen zuvor manuell.
3. Schließen Sie die Backofentür sorgfältig.


Pyrolytische Reinigung

1. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display  anzeigt.
  - Im Display erscheint PYRO 1 oder PYRO 2.
  - Nach 3 Sekunden zeigt das Display die Meldung an, dass alle herausnehmbaren Teile aus dem Gerät entfernt werden müssen.
2. Drücken Sie  $\rightarrow$  oder  $+$  während Dauer  $-$  blinkt, um die Dauer der pyrolytischen Reinigung einzustellen:
  - 2:00 bei geringer Verschmutzung,
  - 2:30 bei starker Verschmutzung.
3. Drücken Sie , um die pyrolytische Reinigung zu starten.



Die Balken im Symbol  erscheinen nacheinander, um anzuzeigen, dass die Backofentemperatur steigt.

Sobald das Gerät die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt und im Display erscheint .

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

- i** Sie können die pyrolytische Reinigung jederzeit unterbrechen, indem Sie die Taste  drücken.

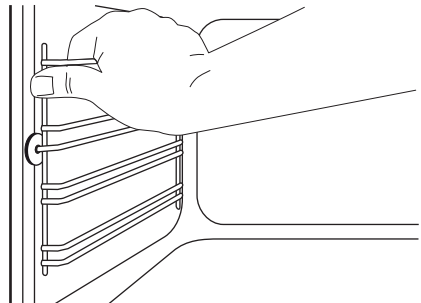
### Ende der pyrolytischen Reinigung

- i** Sie können die Abschaltzeit für die pyrolytische Reinigung auch mit der Uhrfunktion Ende  $\rightarrow$  einstellen.
  1. Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 des obigen Verfahrens.
  2. Drücken Sie .
  3. Im Display erscheint ein Pfeil  und das Symbol  $\rightarrow$ . Das Display zeigt die Uhrzeit an, an der die pyrolytische Reinigung endet.
  4. Drücken Sie  $+$  oder  $-$ , um die Uhrzeit für das Ende der pyrolytischen Reinigung einzustellen.

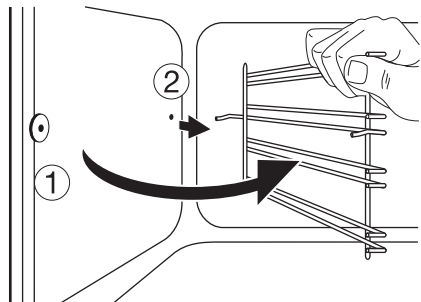
### Einschubgitter

#### Abnehmen des Einschubgitters

1. Ziehen Sie das Einschubgitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einschubgitter hinten von der Seitenwand weg und entnehmen Sie es.



### Einsetzen der Einschubgitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einschubgitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

- i** Die abgerundeten Enden der Einschubgitter müssen nach vorne zeigen!

### Backofenlampe

- !** **Warnung!** Bitte vorsichtig vorgehen! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

### Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Backofen ausschalten.
- Sicherungen aus dem Sicherungskasten entfernen oder den Schutzschalter ausschalten.

- i** Ein Tuch auf den Backofenboden legen, um die Lampe und das Glas zu schützen.

1. Die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
2. Die Glasabdeckung reinigen.
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 an.

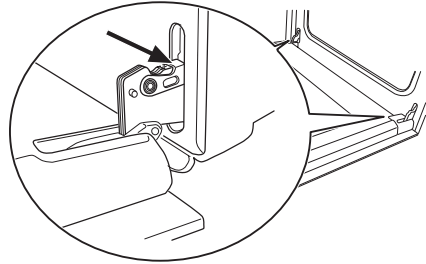
### Reinigen der Backofentür

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

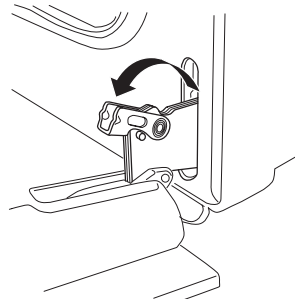
- i** Wenn Sie versuchen, die Glasscheiben abzunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

### Ausbauen von Backofentür und Glasscheibe

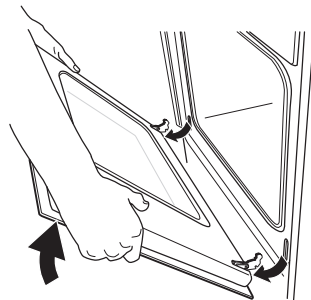
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



2. Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.

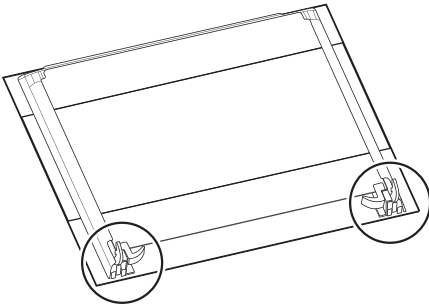


3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (bis zur Hälfte). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.

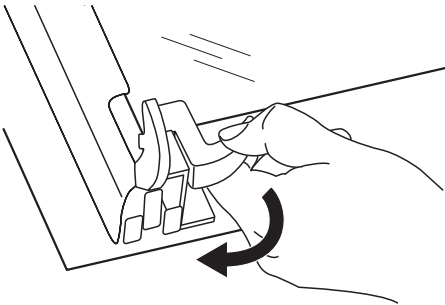




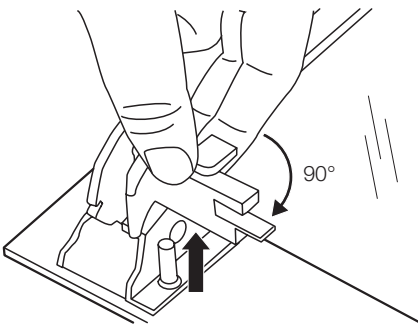
4. Legen Sie die Backofentür auf einer stabilen Fläche auf ein weiches Tuch.



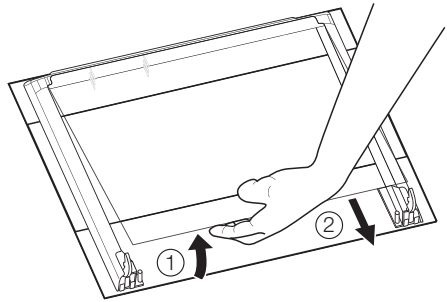
5. Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.



6. Drehen Sie die 2 Befestigungselemente um 90° und nehmen Sie sie aus den Halterungen.



7. Heben (Schritt 1) und entfernen (Schritt 2) Sie nacheinander vorsichtig die Glasscheiben. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe.



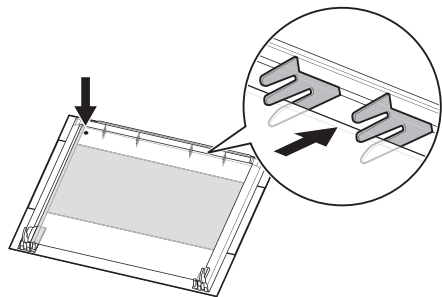
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

### Einbauen der Backofentür und der Glasscheiben

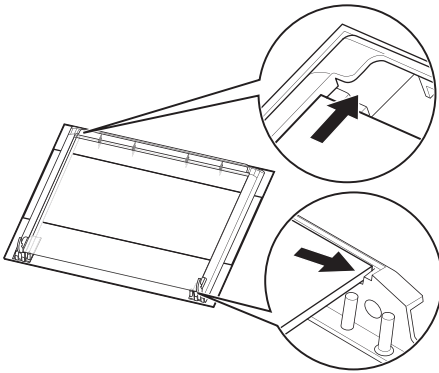
Nach der Reinigung müssen die Backofentür und Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Die mittlere Glasscheibe hat einen Dekorrahmen. Achten Sie beim Einsetzen dieser Scheibe darauf, dass der bedruckte Bereich zur Innenseite der Tür weist. Versichern Sie sich nach dem Einsetzen, dass sich der Glasscheibenrahmen in den bedruckten Bereichen nicht rau anfühlt.

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



Achten Sie darauf, dass Sie die oberste Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einsetzen (siehe Abbildung).



## WAS TUN, WENN ...

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

| Problem   | Mögliche Ursache   | Abhilfe   |
|---|--|---|
| Die Kochzonen funktionieren nicht.  | Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung des Kochfelds. |   |
| Das Gerät heizt nicht.  | Das Gerät ist ausgeschaltet.   | Schalten Sie das Gerät ein.   |
|   | Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.                                       | Stellen Sie die Zeit ein.   |
|   | Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.               | Prüfen Sie die Einstellungen.   |
|   | Die Abschaltautomatik ist aktiv.   | Siehe „Abschaltautomatik“.  |
|   | Die Kindersicherung ist aktiviert.                                       | Siehe hierzu „Deaktivieren der Kindersicherung“.  |
|   | Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.                         | Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.   |
| Die Backofenlampe leuchtet nicht.   | Die Backofenlampe ist defekt.  | Wechseln Sie die Backofenlampe aus.   |
| 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.   |
| Das Display zeigt <b>▶</b> oder <b>⌚</b> an, das Gerät heizt nicht auf und die Luft zirkuliert nicht. | Der Demo-Modus ist aktiviert.  | Schalten Sie das Gerät aus. Halten Sie <b>⌚</b> ca. 2 Sekunden gedrückt. Ein akustisches Signal ertönt. Halten Sie die Tasten <b>⌚</b> und <b>—</b> gleichzeitig gedrückt, bis das akustische Signal ertönt und die Anzeige erlischt. |
| Im Display erscheint der Fehlercode „F..“.  | Ein elektronischer Fehler ist aufgetreten.                               | Notieren Sie den Fehlercode und wenden Sie sich an den Kundendienst.  |

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

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

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

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

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

## TECHNISCHE DATEN

|          |           |
|----------|-----------|
| Spannung | 230/400 V |
| Frequenz | 50 Hz     |

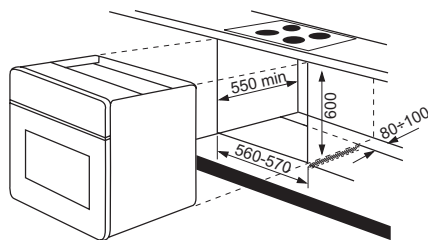
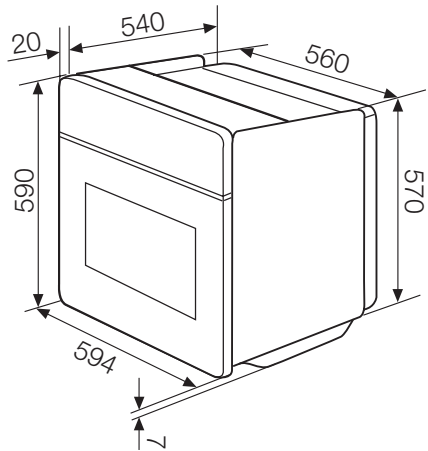
## MONTAGE

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

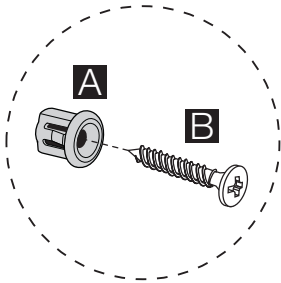
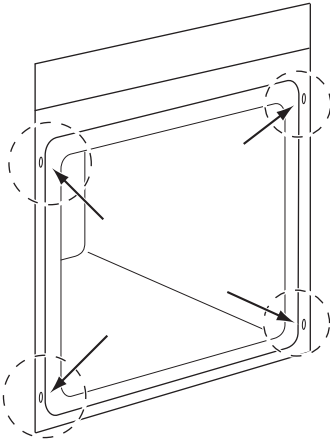
### Einbau

**! 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            |



## Elektrischer Anschluss

**!** **Warnung!** Der elektrische Anschluss darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

**i** Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

Das Gerät wird ohne Netzkabel und Netzstecker geliefert.

### Kabel

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) und in der Tabelle:


| Gesamtleistung | Kabelquerschnitt         |
|----------------|--------------------------|
| maximal 1380 W | 3 x 0,75 mm <sup>2</sup> |
| maximal 2300 W | 3 x 1 mm <sup>2</sup>    |
| maximal 3680 W | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>  |

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss ca. 2 cm länger als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

## 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 Ihrem Rathaus, 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](http://www.progress-hausgeraete.de)