

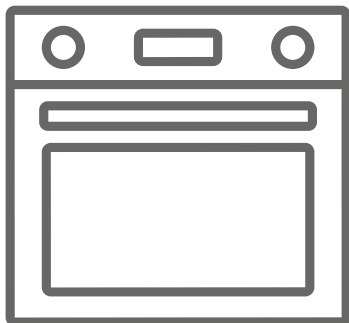
DAEWOO

DE Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

EN Built-in Oven / User Manual

FR Four encastrable/Notice d'utilisation

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding



BO7HY68GBNM-DE

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	9
2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	12
2.1 Hinweise für den Installateur	12
2.2 Einbauen des Backofens	12
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise	14
3. PRODUKTMERKMALE	15
4. Verwenden des Produkts	16
4.1 Backofenfunktionen	16
4.2 Gartabelle	18
4.3 Nutzung des „Full Touch Control Timers“	19
4.4 Zubehör	21
5. REINIGUNG UND WARTUNG	23
5.1 Reinigung	23
5.2 Wartung	25
6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	26
6.1 Fehlerbehebung	26
6.2 Transport	27
7. TECHNISCHE DATEN	27
7.1 Energieblatt	27

1. SICHERHEITSHINWEISE


- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE


- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.


 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

 **! WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Backofentürscheibe oder sonstige Oberflächen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **! WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **! ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt

werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

⚠ ACHTUNG: Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchtigkeit aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu widerstehen.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der

ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie

herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.

- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

CE Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung

bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.

Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

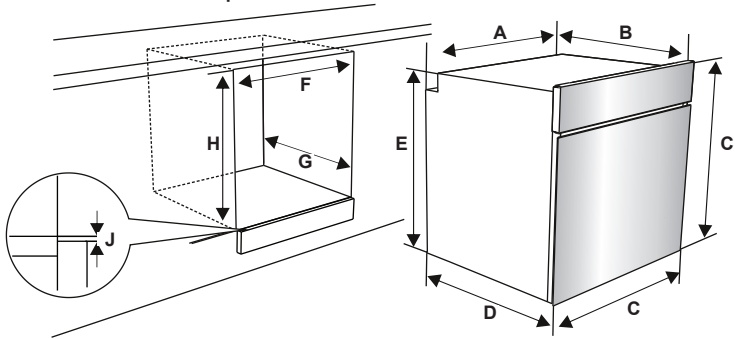
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

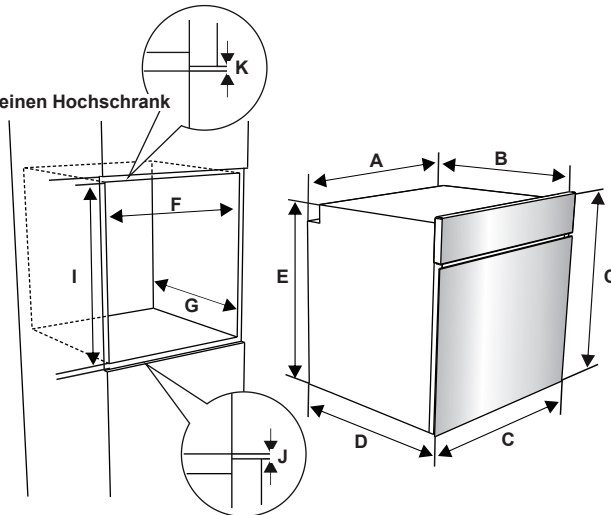
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

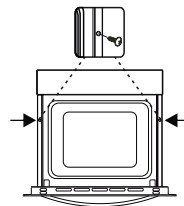
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.



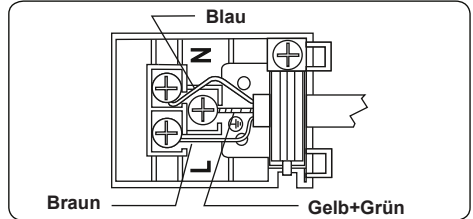
2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.


! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit ausgelegt 220-240V. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.

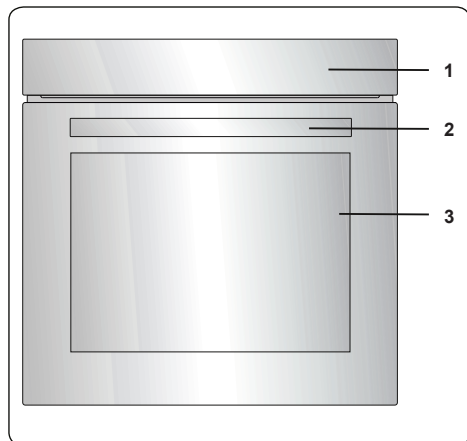
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



3. PRODUKTMERKMALE

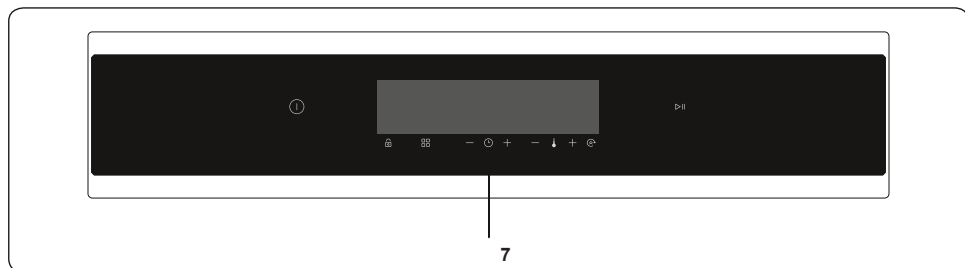
 **Wichtig:**Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür

Bedienfeld

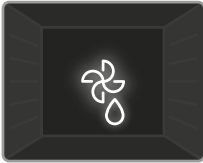


4. Timer

4. Verwenden des Produkts

4.1 BACKOFENFUNKTIONEN

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



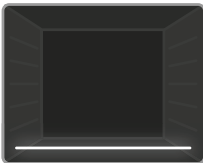
Auftau-Funktion:Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



Turbo-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in

Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



Unterhitze:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Unterhitze beginnt zu heizen. Die Unterhitze eignet sich

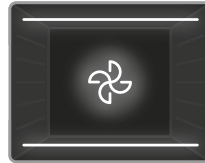
hervorragend für das Erwärmen von Pizza, da die Wärme von unten nach oben steigt und das Gargut so erwärmt. Diese Funktion ist eher für das Erwärmen von Speisen geeignet als für das Garen.



Ober- und Unterhitze:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die

Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelaufguss, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



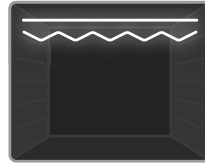
Umluft-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und

Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



Pizzafunktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das Heizelement für

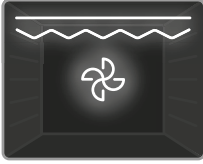
Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.



Schnellgrill-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie

das Heizelement für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Doppel-Grill- und Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das

Grillheizelement, das Heizelement für Oberhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen, zum Grillen von voluminöserem Gargut und zum Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche verwendet. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



3D-Funktion: Thermostat und Warnleuchten des Ofens schalten sich ein und Ringheizelement, oberes Heizelement, unteres Heizelement

und Gebläse nehmen den Betrieb auf. Die 3D-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig und schnell im Ofen, sodass die Lebensmittel auf allen Einschüben gleichmäßig gegart werden. Die Garzeit ist kürzer als bei anderen Funktionen. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

Darüber hinaus backt diese Funktion Ihre Backwaren leichter und weicher.

 **VapClean:**




Stellen Sie Ihren Backofen bei 90 °C auf die Funktion ein, die das Symbol für die Dampfreinigung enthält (die Modi „Unterhitze“, „Unterhitze+Umluft“, „Turbo“ oder „Ober-+Unterhitze“ – dies kann je nach Modell variieren), um die VapClean-Funktion zu nutzen. Gießen Sie 200 bis 250 ml Wasser in das Fach. Bei einigen Modellen gibt es auf dem Backofenboden eine Vertiefung. Gießen Sie bei diesen Modellen 200-250 ml Wasser in diese Vertiefung. Schalten Sie den Backofen ein und VapClean wird Ihren Backofen in etwa 30-60 Minuten problemlos für die Reinigung vorbereiten.

HeatWrap-Gartechnik

In der Rückwand des Ofens befinden sich zwei Ventilatoren, die mit einem speziellen Algorithmus arbeiten. Die Luftkanäle an den Seitenwänden des Ofens sorgen für eine unabhängige Luftverteilung auf jeder Ofenblechebene. Mit der Turbo-Gebläse-Funktion gart Ihr Backofen gleichzeitig bis zu vier verschiedene Arten von Lebensmitteln, ohne dass sich die Gerüche vermischen. Dies funktioniert mit bis zu zwei Ofenblechen und Gitterrosten. Backwaren sollten Sie in einer geeigneten Glas- oder Keramik-Backform auf einen Gitterrost stellen. Das Gargut sollte in der Reihenfolge Blech, Gitterrost, Blech und Gitterrost in den Ofen gestellt werden. Sie können sich an vier verschiedenen Gartabellen für viele mögliche Zubereitungskombinationen orientieren. Das gleichzeitige Garen von vier Gerichten erfordert mehr Garzeit als auf einer einzigen Ebene.




Mehrschicht-Garen

Dieses Gerät bietet mehrere Garmöglichkeiten und kann auf allen Einschubhöhen gleichmäßig garen. Sie können die gleiche Art von Gerichten auf mehreren Höhen (bis zu 5) gleichzeitig zubereiten. Zum Garen mehrerer gleicher Gerichte können Sie mehrere Bleche oder Roste gleichzeitig verwenden (Mehrfachgaren). Wählen Sie zum Einstellen der Gartemperatur die für Ihr Gericht am besten geeignete Temperatur aus der Gartabelle. Zum Mehrfachgaren in diesem Ofen sollten Sie flache Bleche verwenden.

Funktion	Gerichte			 min.
Turbo	Meeresfrüchte	5	200	45 - 55
	Desserts	2		30 - 40
	Gemüse braten	3 - 4		40 - 50
	Kuchen	1		25 - 30
	Gepäck	5	200	65 - 75
	Geflügel	3 - 4		40 - 50
	Fleischbällchen	2 - 3		65 - 75

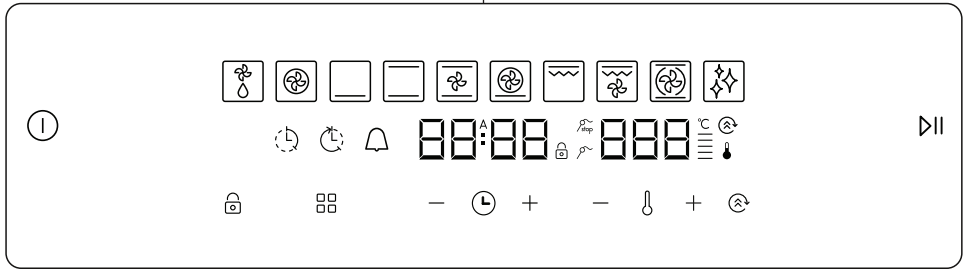
*Die oben angegebenen Zeiten wurden unter Laborbedingungen ermittelt und können je nach Netzspannung und Garmenge variieren.

4.2 GARTABELLE

Funktion	Speisen			 min.	
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	1 - 2	170-190	35-45	
	Kuchen	1 - 2	170-190	30-40	
	Kekse	1 - 2	170-190	30-40	
	Schmorgericht	2	175-200	40-50	
	Hähnchen	1 - 2	200	45-60	
	Umluft	Blätterteig	1 - 2	170-190	25-35
		Kuchen	1 - 2 - 3	150-170	25-35
Kekse		1 - 2 - 3	150-170	25-35	
Schmorgericht		2	175-200	40-50	
Hähnchen		1 - 2	200	45-60	
Turbo	Blätterteig	1 - 2 - 3	170-190	35-45	
	Kuchen	1 - 2 - 3	150-170	30-40	
	Kekse	1 - 2 - 3	150-170	25-35	
	Schmorgericht	2	175-200	40-50	
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	4	200	10-15	
	Hähnchen	*	190	50-60	
	Koteletts	3 - 4	200	15-25	
	Rindersteak	4	200	15-25	

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen

4.3 NUTZUNG DES „FULL TOUCH CONTROL TIMERS“



Funktionsbeschreibung							
	Ein/Aus		Schnellgrillfunktion	A	Automatisches Garen		Fleischsonde-Stopp
	Auftauen		Doppelgrill + Umluftfunktion		Temperaturleiste		Fleischsonde
	Turbofunktion		3D-Funktion		Thermostat		Garzeit
	Bodenfunktion		Reinigungsfunktion	—	Minus		Garendzeit
	Statik-Funktion	888	Temperaturanzeige	+	Plus		Minutenerinnerung
	Umluftfunktion	88:88	Zeitanzeige		Tastensperre		Boost
	Pizzafunktion		Modus		Start/Stop		Funktionsmenü

Das Gerät wird mit Touch-Steuerungssensoren betrieben. Die Funktionen werden durch Berührung der Sensorenfelder gesteuert.

Wenn Sie die Steuerungen verwenden, stellen Sie sicher, dass Sie das Sensorenfeld richtig berühren. Wenn Ihre Berührung zu flach oder zu klein ist, können die Sensoren nicht richtig funktionieren.

Der Kühlungsventilator schaltet sich automatisch an, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Der Ventilator läuft, bis er sich automatisch abschaltet, auch wenn der Ofen ausgeschaltet wurde.

Das Steuerungsgerät schaltet sich nach 5 Minuten aus, wenn keine Funktion ausgewählt oder geändert wird.

Ofenfunktion-Auswahl


Berühren Sie den AN/AUS-Sensor 2 Sekunden lang, um das Steuergerät einzuschalten. Der Ofen schaltet in den Modus „**WARTEN**“. Die Auftaufunktion wird

beim Modus „**WARTEN**“ standardmäßig aktiviert. Die Funktion wird jedoch erst gestartet, wenn Sie den Sensor „**START/PAUSE**“ drücken. In diesem Modus, können Sie die gewünschten Garfunktionen auswählen, die Temperatur einstellen, die Funktion „**BOOST**“ aktivieren und die Garzeit, die Endzeit, den Minuten-Countdown sowie die Tageszeit einstellen.

Im „**WARTEN**“-Modus kann die gewünschte Garfunktion durch Berührung der Sensortaste ausgewählt werden. Jede Berührung des Sensors verändert die Ofenfunktion, wie unten gezeigt (einige dieser Garfunktionen können in Ihrem Herdmodell nicht vorliegen):

Auftauen → Turbo → Unten → Unten und Oben → Unten und Oben mit Umluft → Pizza → Schnellgrillen (mit/ohne Drehspieß) → Doppelgrill mit Umluft (mit/ohne Drehspieß) → 3D → Dampfreinigung
Es werden die betriebenen Heizelemente

für die ausgewählte Funktion angezeigt.

Wenn eine Garfunktion mit dem Sensor  ausgewählt wird, wird der voreingestellte Temperaturwert auf der Temperaturanzeige angezeigt. Dieser kann mit den Sensortasten **PLUS** und **MINUS** eingestellt werden, die sich neben der Temperatur-Taste befinden. Die Temperatur kann innerhalb des Bereichs von 50 °C bis 275 °C eingestellt werden.

Nachdem die gewünschte Funktion, Temperatur und Zeit ausgewählt wurde, drücken Sie den **START/PAUSE**-Sensor, um den Betrieb der Ofenfunktion zu starten.



Die Temperatur kann bei der Pizza-Funktion innerhalb des Bereichs von 50 °C bis 320 °C eingestellt Pizzafunktion werden.

Einstellen der Tageszeit

Nachdem der Ofen installiert wurde, muss die Uhrzeit nach den folgenden Anweisungen eingestellt werden.

Berühren Sie den Sensor **AN/AUS**, um den Ofen einzuschalten, und rufen Sie den Modus „**WARTEN**“ auf. In diesem Modus berühren Sie die Sensortaste **MODUS** (⌚) 5 Sekunden lang, bis die Tageszeit ausgewählt ist. Auf der linken Seite leuchtet das Symbol für die Uhrzeit auf und Sie können sie mit den Sensortasten **PLUS** und **MINUS** neben der Taste **MODUS** (⌚) einstellen. Um die Zeiteinstellung abzuschließen, berühren Sie den Sensor **MODUS** (⌚) erneut oder berühren Sie 5 Sekunden lang keine der Tasten.

Die Zeit muss nur erneut eingestellt werden, wenn das Gerät lange von der Stromversorgung getrennt wurde.

Einstellung des Minuten-Countdowns

Berühren Sie den Sensor **MODUS** (⌚), bis das Minuten-Countdown-Symbol auf der Zeitanzeige aufleuchtet und „**00:00**“ erscheint. Stellen Sie, während das Symbol blinkt, die gewünschte Zeitperiode für das Warnsignal mit den Sensortasten **PLUS** und **MINUS** ein. Sobald Sie die Einstellung abgeschlossen haben, drücken Sie einige Sekunden lang keine der Tasten – dann stellt sich der Minuten-Countdown ein.

Wenn der Timer Null erreicht, ertönt ein Signalton und das Minuten-Countdown-Symbol und „**00:00**“ blinken auf dem Bildschirm. Das Drücken einer beliebigen Taste stoppt den Signalton und das Symbol verschwindet.

Einstellung der Garzeit

Die Garzeit kann im Modus „**WARTEN**“ oder „**BETRIEB**“ eingestellt werden. Diese Funktion hilft Ihnen dabei, in einem festen Zeitraum zu garen. Machen Sie die Speisen zum Garen bereit und stellen Sie sie in den Ofen. Wählen Sie anschließend die gewünschte Garfunktion und die Temperatur. Berühren Sie die Sensortaste **MODUS** (⌚), bis Sie das Symbol der Zeitdauer auf der Zeitanzeige sehen. Stellen Sie den gewünschten Garzeitraum mit dem Sensoren **PLUS** und **MINUS** ein, während sich der Timer in dieser Position befindet. Wenn Sie die Einstellung abgeschlossen haben, warten Sie, bis die aktuelle Tageszeit angezeigt wird und das Symbol der Zeitdauer durchgehend leuchtet.

Wenn der Timer Null erreicht, wird sich der Ofen ausschalten, ein Signalton wird ertönen und das Garzeit-Symbol wird auf dem Bildschirm blinken. Die Berührung eines beliebigen Sensors auf dem Kontrollfeld wird den Signalton beenden.

Anpassung der Garendzeit

Diese Funktion wird zum Start des Garens nach einem bestimmten Zeitraum und in einer bestimmten Dauer verwendet. Machen Sie die Speisen zum Garen bereit und stellen Sie sie in den Ofen. Wählen Sie anschließend die gewünschte Garfunktion und die Temperatur.

Berühren Sie die Taste **MODUS** (⌚), bis Sie das Symbol der Kochdauer auf der Zeitanzeige sehen. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit dem Sensor **PLUS** und **MINUS** ein. Nach der Einstellung der Garzeit berühren Sie die Sensortaste **MODE** (⌚), bis Sie das Symbol für die Garendzeit auf der Zeitanzeige sehen. Die Tageszeit und das Symbol der Garendzeit blinken. Stellen Sie die gewünschte Endzeit mit den Sensoren **PLUS** und **MINUS** ein. Wenn Sie die Einstellung abgeschlossen haben, warten Sie, bis die aktuelle Tageszeit angezeigt wird und das Symbol der Garendzeit durchgehend leuchtet.

Der Backofen errechnet die Betriebszeit, und dazu zieht er die Garzeit von der eingestellten Endzeit ab, bei der er den Betrieb einstellt. Der Timer gibt einen Signalton ab und das Symbol der Dauer beginnt zu blinken. Die Berührung eines beliebigen Sensors auf dem Kontrollfeld wird den Signalton beenden.



Die Garzeit kann nicht eingestellt werden, wenn die Grillfunktionen aktiviert sind. Wenn die Garzeit vor dem Aktivieren der Grillfunktionen eingestellt wurde, wird die Garzeit nach dem Aktivieren der Grillfunktionen gelöscht.

Tonanpassung

Um den Warnsignalton zu ändern, während die Zeitanzeige die Tageszeit anzeigt, halten Sie die Sensortaste

THERMOSTAT (🔥) 5 Sekunden lang gedrückt, bis ein hörbarer Signalton ertönt. Anschließend ertönen verschiedene Signaltöne, wenn Sie die Tasten **PLUS** und **MINUS** neben der Thermostat-Taste drücken. Es gibt fünf verschiedene Typen von Signaltönen. Wenn „tn0“ ausgewählt ist, werden alle Töne ausgeschaltet, außer Alarm- und Fehlertöne. Wählen Sie den gewünschten Sound aus und drücken Sie keine Taste. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Piepton gespeichert.

Boost-Funktion

Mit dieser Funktion lässt sich die Vorheizzeit verkürzen. Sie können mit den Funktionen Turbo, Lüfter, Statisch oder Pizza vorheizen. Um vorzuheizen, müssen Sie nur den Sensor **BOOST** (⚡) drücken, nachdem Sie die gewünschte Garfunktion ausgewählt haben.

Nutzen Sie diese Funktion, um den Ofen möglichst schnell auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen. Dieser Modus eignet sich nicht zum Garen.

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert, dass an den Einstellungen des Ofens unbeabsichtigte Änderungen vorgenommen werden.

Um die Tastensperre zu aktivieren, berühren Sie den Sensor **TASTENSPERRE** (🔒) 2 Sekunden lang, bis Sie das Tastensperre-Symbol auf dem Display sehen. Um die Tastensperre zu deaktivieren, berühren Sie den Sensor **TASTENSPERRE** (🔒) 2 Sekunden lang, bis das Tastensperre-Symbol vom Display verschwindet.

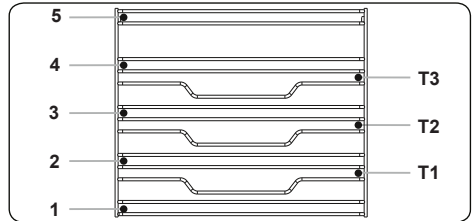
Wenn die Tastensperre eingeschaltet ist, kann nur die **AN/AUS**-Sensortaste aktiviert werden. Alle anderen Tasten sind bleiben gesperrt.

4.4 ZUBEHÖR

Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser,

Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 5 eingesetzt werden.
- Teleskopschienen können auf den Ebenen T1, T2, T3, 4 und 5 eingesetzt werden.

Das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen entspricht den unten gegebenen normalen Ebenen:

Ebene T1 = Ebene 2

Ebene T2 = Ebene 3

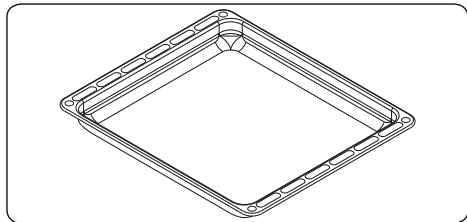
Ebene T3 = Ebene 4

****Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

Tiefe Fettpfanne

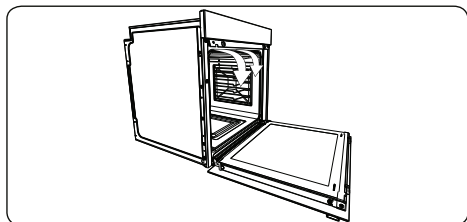
Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Heißluftabschirmung

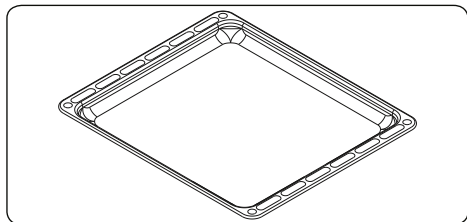
Das patentierte Heißluft-Schutzsystem verhindert, dass heiße Luft im Ofen den Nutzer erreicht, indem beim Öffnen der Gerätetür ein Luftvorhang vor der Ofengarzone erzeugt wird.



Flaches Backblech

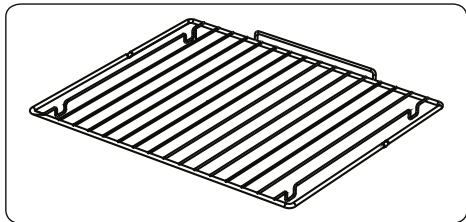
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



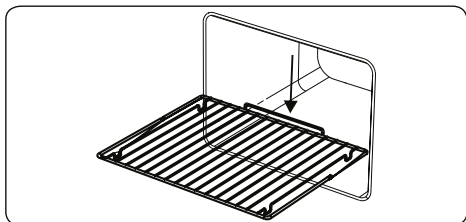
Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



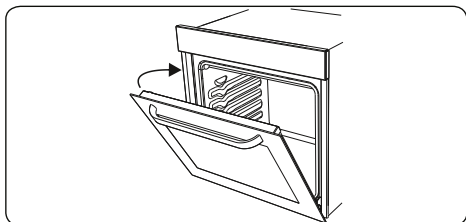
Warnung:

Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



Backofentür mit Soft-Close-Funktion

Sorgt dafür, dass die Backofentür selbsttätig und sanft schließt, wenn sie kurz vor der geschlossenen Stellung losgelassen wird.



Wasserablauf

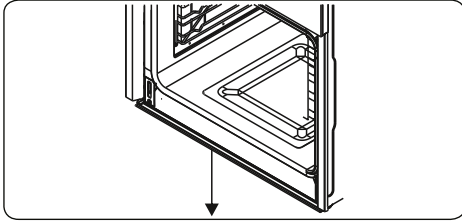
In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenseite der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese

Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.




5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

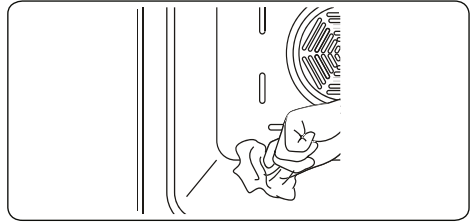
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.

- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.




Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

 Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

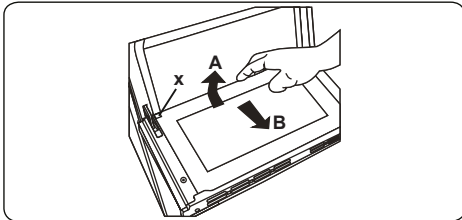
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten

Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

Ausbauen der Innenscheibe

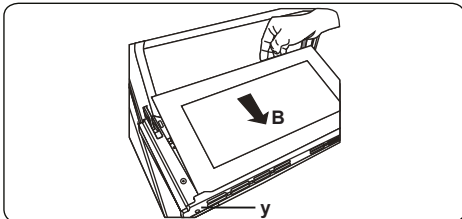
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

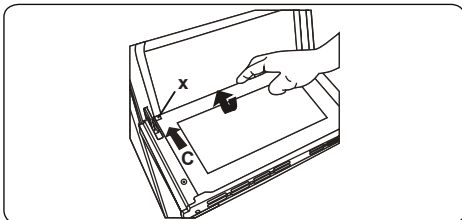



Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

2. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



3. Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.



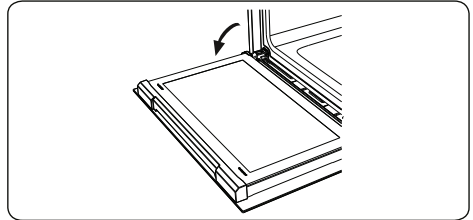
 Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

Ausbauen der Backofentür

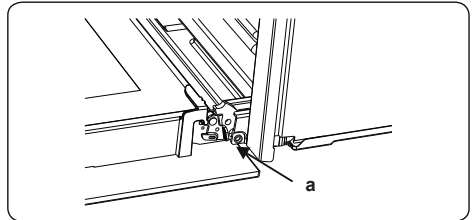
Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt

herausnehmen.

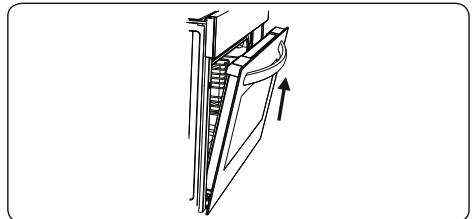
1. Die Backofentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

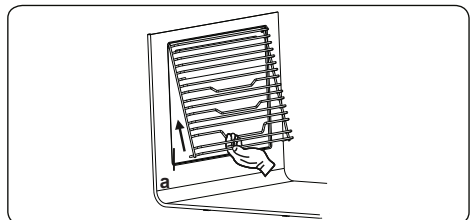


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



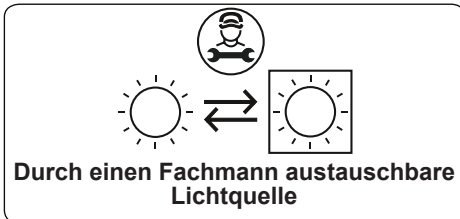
5.2 WARTUNG

! WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



! Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbelichtung.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung eingeschaltet ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.
Der Kühllüfter läuft noch weiter, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde.	Ein elektronisch geregelter Backofenlüfter dreht sich noch einige Zeit weiter, um den Backofen zu kühlen.	Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, wenn die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Elektronisch geregelte Backöfen schalten sich automatisch ab, wenn keine Funktion ausgewählt ist.	Wenn innerhalb einer bestimmten Zeit nach dem Einschalten oder nach dem Ende eines Garprogramms keine weitere Einstellung mehr erfolgt, schaltet sich der Backofen automatisch ab, um Energie zu sparen.
Wird während einer lüftergestützten Garfunktion die Backofentür geöffnet, wird der interne Lüfter gestoppt.	Bei elektronisch geregelten Backöfen mit einem Türschalter wird die Garfunktion angehalten, wenn die Tür geöffnet wird.	Dies ist ein normaler Vorgang, mit dem verhindert wird, dass zu viel Wärme entweicht. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, wird der reguläre Betrieb wieder aufgenommen.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN






7.1 ENERGIEBLATT

Marke		DAEWOO
Modell		BO7HY68GBNM-DE
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	32,9
Energieeffizienzindex – konventionell		105,8
Energieeffizienzindex – Umluft		94,2
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,91
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,81
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	73
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
Ofen		
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.		
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.		
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.		
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.		
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use.....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Oven Functions	14
4.2 Cooking Table.....	16
4.3 Use of the Full Touch Control Timer	17
4.4 Accessories	19
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	21
5.1 Cleaning	21
5.2 Maintenance	23
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	24
6.1 Troubleshooting.....	24
6.2 Transport	24



1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside


the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.



- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE


- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
 - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

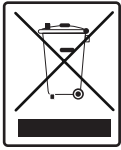
CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Alternatively, you can return small waste electrical and electronic equipment (WEEE) with an edge length of up to 25 cm free of charge to any retailer with a sales area relating to electrical and electronic equipment (EEE) of at least 400 m² or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m². Larger WEEE can be returned to a respective retailer free of charge when buying a new product of the same type. Regarding the modalities of the collection of WEEE in case of shipment of the newly bought product, please contact your retailer.

If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

Please note that you are responsible for deleting all personal data on the device to be disposed of.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

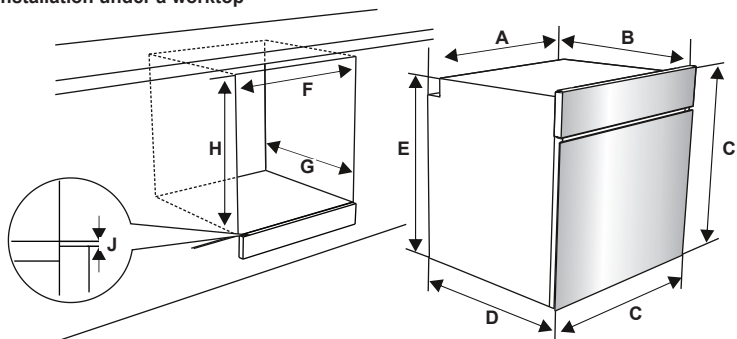
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

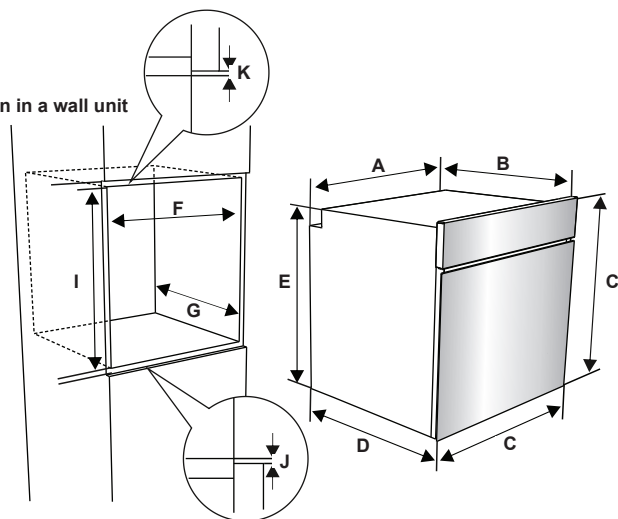
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

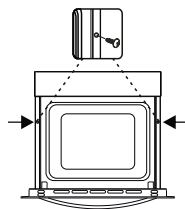
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

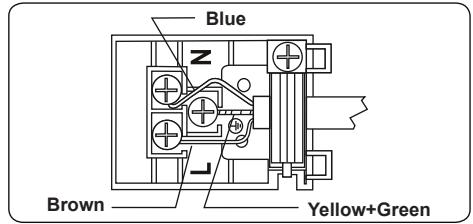


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY


⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

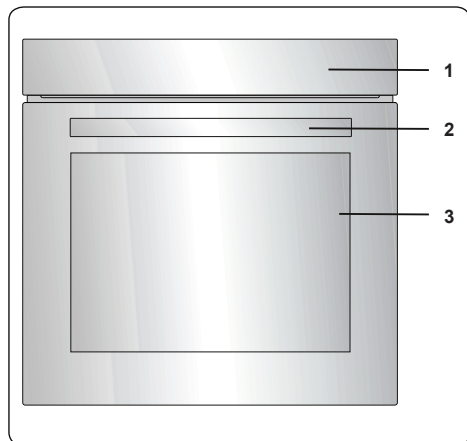
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES

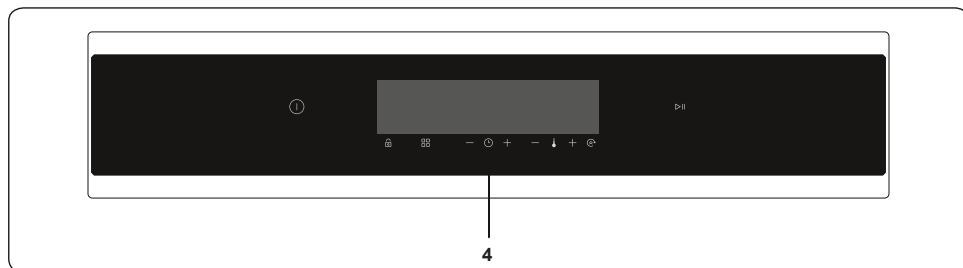
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Timer

r

4. USE OF PRODUCT

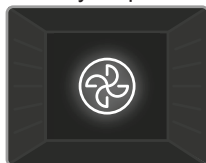
4.1 OVEN FUNCTIONS

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



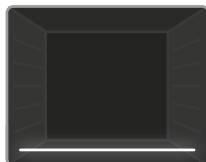
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



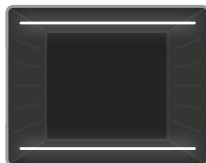
Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Lower Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating

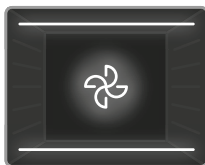
function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this

function.



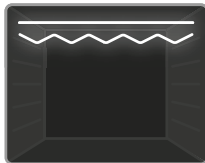
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

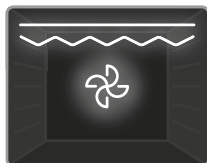
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

! Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



3D Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element, bottom heating element and fan will

start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.

VapClean:




Set your oven function to the function that includes the vap clean symbol (Bottom, Bottom+Fan, Turbo or Top+Bottom Function. It may differentiate among models.) at 90 °C to operate Vap Clean function. Pour 200-250ml of water into the tray. In some models there is a cavity which is stated on the oven base. In this models pour 200-250ml of water into this cavity. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for easy cleaning.

HeatWrap Cooking Technology

There are two fans in the back wall of the oven which operate with a special algorithm. The air ducts on the side walls of the oven provide independent air distribution at each tray level. With the Turbo Fan function, your oven allows you to cook four different food types at the same time without mixing odours. Two trays and two wire grids should be used for this. A tray should be used for pastry foods and placed on the wire grill in a suitable container (such as glass and ceramic baking dishes). Food should be placed in the oven in the order of tray, wire grill, tray and wire grill. You can look at four different cooking tables for alternative cooking combinations. Cooking four dishes at the same time requires more cooking time than cooking on a single tray.




Multi-Layer Cooking

This product has multiple cooking capabilities and can cook evenly on all shelf positions. You can cook the same kind of food on more than one tray (up to 5) at the same time. If you want to cook the same type of food, you can cook on multiple trays at the same time (multiple cooking). When setting the cooking temperature, select the most suitable temperature for your food in the food table. The shallow tray should be used for multiple cooking in this oven.

Function	Dishes			 min.
Turbo	Sea Food	5	200	45-55
	Dessert	2		30-40
	Vegetable Frying	3-4		40-50
	Cake	1	200	25-30
	Pastry	5		65-75
	Chicken	3-4		40-50
	Meatball	2-3		65-75

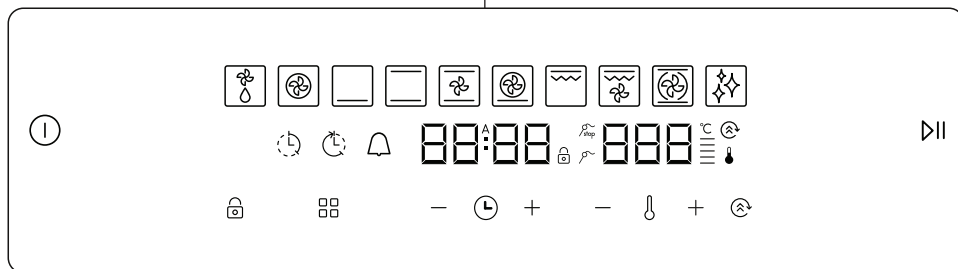
*The times given above are obtained under laboratory conditions, and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food cooked.

4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			 min.
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	5	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	4 - 5	200	15-25
	Beefsteak	4 - 5	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.3 USE OF THE FULL TOUCH CONTROL TIMER



Function Description							
	On/Off		Faster Grilling Function	A	Auto Cooking		Meat Probe Stop
	Defrost		Double Grill + Fan Function		Temperature Bar		Meat Probe
	Turbo Function		3D Function		Thermostat		Cooking Time
	Bottom Function		Cleaning Function	—	Minus		Cooking End Time
	Static Function	888	Temperature Display	+	Plus		Minute Minder
	Fan Function	88:88	Time Display		Key Lock		Boost
	Pizza Function		Mode		Play/Pause		Function Menu

The appliance is operated using touch control sensors. The functions are controlled by touching the sensor fields.

When you are using the controls, make sure that you touch the sensor field correctly. If your touch is too flat or too small the sensors will not operate correctly.

The cooling fan will switch on automatically in order to keep the surfaces of the appliance cool. The fan will continue to run until it automatically switches off, even after the oven has been switched off.

The control unit will switch off after 5 minutes if no function is selected or changed.

Oven Function Selection

Touch the ON/OFF sensor for 2 seconds to switch the control unit on. The oven will enter “WAIT” mode. Defrost function comes as a default on “WAIT” mode. However, unless the **PLAY/PAUSE** sensor is pressed, the function will not start.

During this mode, you will be able to select the desired cooking functions, adjust the temperature, activate the “**BOOST**” function, as well as adjust the cooking time, end time, Minute Minder timer and the time of day.

During “**WAIT**” mode, the desired cooking function can be selected by touching the sensor button. Each touch on the sensor will change the oven function, as shown below (some of these cooking functions may not be present in your cooker model):

Defrost → Turbo → Bottom → Bottom and Top → Bottom and Top with Fan → Pizza → Faster Grilling (with/without turnspit) → Double Grill with Fan (with/without turnspit) → 3D → Vap clean

The operated heaters related to the selected function will be displayed.

When a cooking function is selected using the sensor, the previously selected

temperature value will show on the Temperature display. This can be adjusted using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the temperature button. The temperature can be adjusted within the range of 50°C to 275°C.

After the desired function, temperature and time have been selected, touch the **PLAY/PAUSE** sensor to start the oven function operation.



Temperature can be adjusted within the range of 50°C to 320°C in Pizza function.

Adjusting the Time of Day

When the oven has been installed, the time of day must be set according to the following instructions.

Touch the **ON/OFF** sensor to switch the oven on and enter “**WAIT**” mode. During this mode, touch the **MODE**(⌚) sensor button for 5 second until the day time is selected. The symbol for the time will illuminate on the left side and you can adjust it using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the **MODE**(⌚) button. To complete the time adjustment, touch the **MODE**(⌚) sensor once again or do not touch any button for 5 seconds.

The time will only have to be set again if the appliance is disconnected from the power supply for a long period of time.

Adjusting the Minute Minder

Touch the **MODE**(⌚) sensor until the Minute Minder symbol illuminates on the Time display and “**00:00**” appears. Adjust the desired time period for the warning signal using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons while the symbol is flashing. When you have completed the adjustment, do not press any buttons for a few seconds, then the Minute Minder timer will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound, and the Minute Minder symbol and “**00:00**” will flash on the Time display. Press any button to stop the audible warning and the symbol will disappear.

Adjusting the Cooking Duration Time

The cooking time can be adjusted during “**WAIT**” mode or during “**OPERATING**” mode. This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then select the desired cooking function and the temperature. Touch the **MODE**(⌚) sensor button until you see the Duration

Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Duration Time symbol remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the Duration Time symbol will flash on the Time display. Touch any sensor on the control unit to end the sound.

Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.

Touch the **MODE**(⌚) button until you see the Cooking Duration Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensor. When you have completed the adjustment the Cooking Duration Time, touch the **MODE**(⌚) sensor button until you see the Cooking End Time symbol on the Time display. The time of day and the Cooking End Time symbol will flash. Set the required finish time using the **PLUS** and **MINUS** sensors. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking End Time symbol remains illuminated.

The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and the Duration Time symbol will flash. Touching any button on the timer will end the audible warning.



The cooking end time cannot be set when the grill functions are activated. If the cooking end time was set before activating the grill functions, the cooking end time will be canceled after the grill functions are selected.

Sound Adjustment

To change the warning signal sound, while the time display shows the time of day, press and hold the **THERMOSTAT** (🔥) sensor button for 5 seconds until there is an audible signal sound. After that, different signal sound will be heard each time the **PLUS** and **MINUS** buttons next to the thermostat button are pressed. There are five different types of signal sounds. If “tn0”

is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the sound you want and any other do not press a button. After a short time the selected beep will be recorded.

Boost Function

This function is used to shorten the preheating time. You can preheat in Turbo, Fan, Static or Pizza functions. In order to preheat, it is sufficient to press the **BOOST** (⊕) sensor after selecting the desired cooking function.

Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.

Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes to oven settings.

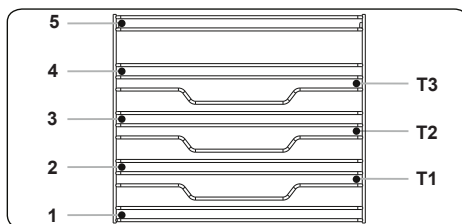
To activate the key lock, touch the **KEY LOCK** (⊕) sensor button for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **KEY LOCK** (⊕) sensor for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

When the key lock is engaged, only the **ON/OFF** sensor button can be activated. All other buttons will remain locked.

4.4 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 5.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, T3, 4, 5.

Cooking with telescopic rail positions are equal with below normal level positions:

Level T1 = Level 2

Level T2 = Level 3

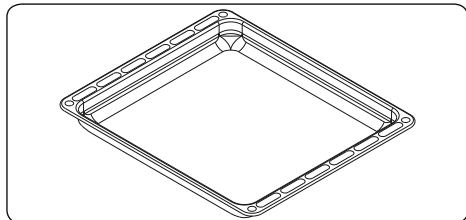
Level T3 = Level 4

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

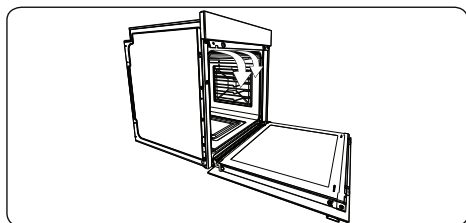
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



FIRST IN THE WORLD

Hot Air Shield System in Built-in Ovens

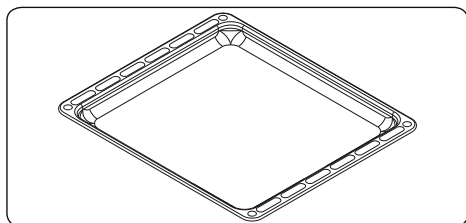
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



The Shallow Tray

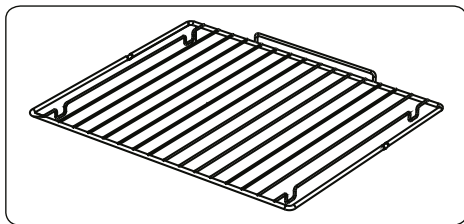
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



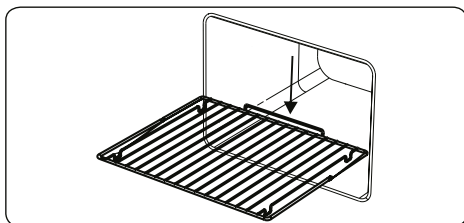
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



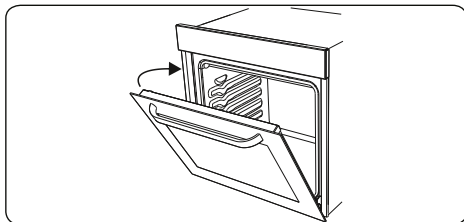
WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



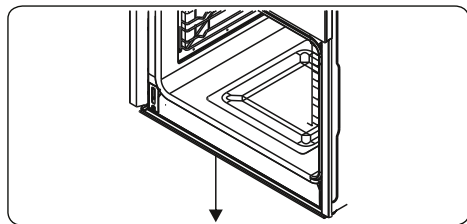
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

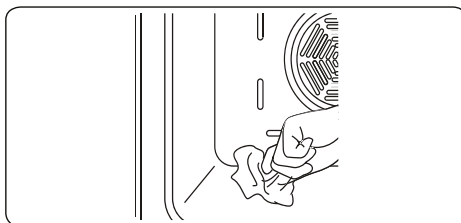
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.





Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

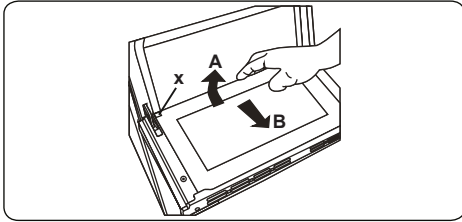
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

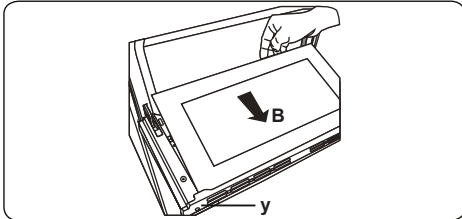
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

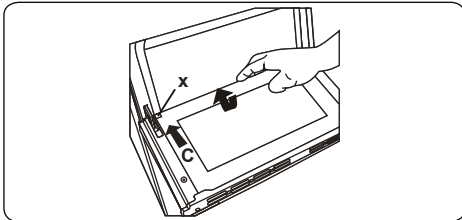



To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

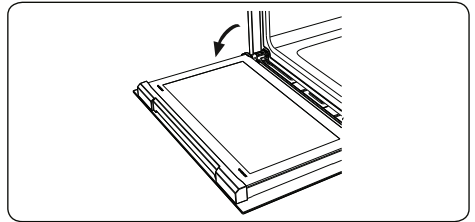


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

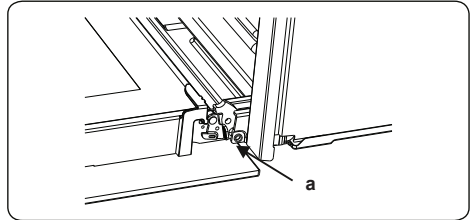
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

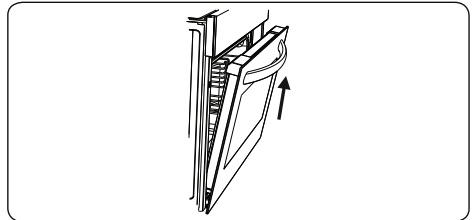
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

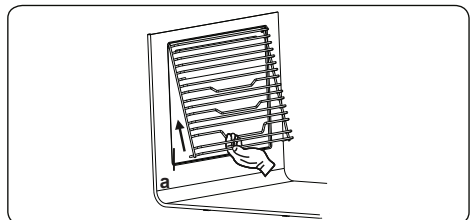


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.



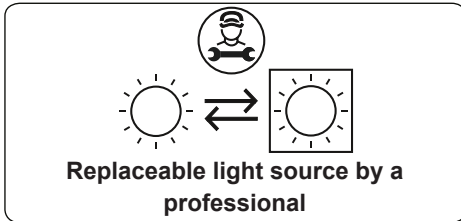
5.2 MAINTENANCE

! **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

! **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



! The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.






Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	3
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	5
1.3. Au cours de l'utilisation.....	6
1.4. Nettoyage et entretien.....	8
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	10
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	10
2.2. Installation du four.....	10
2.3. Branchement électrique et sécurité.....	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	13
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	14
4.1. Fonctions du four.....	14
4.2. Table de cuisson.....	16
4.3. Utilisation de la minuterie à commande tactile intégrale.....	17
4.4. Accessoires La grille métallique EasyFix.....	19
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	21
5.1. Nettoyage.....	21
5.2. Entretien.....	23
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	24
6.1. Dépannage.....	24
6.2. Transport.....	24



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.


 **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.


  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie

avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

 **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

⚠ ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four.


Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.


1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

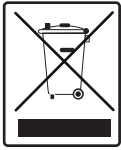
Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que

cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément. Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m². Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type. En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur

l'environnement et la santé humaine.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un

tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.

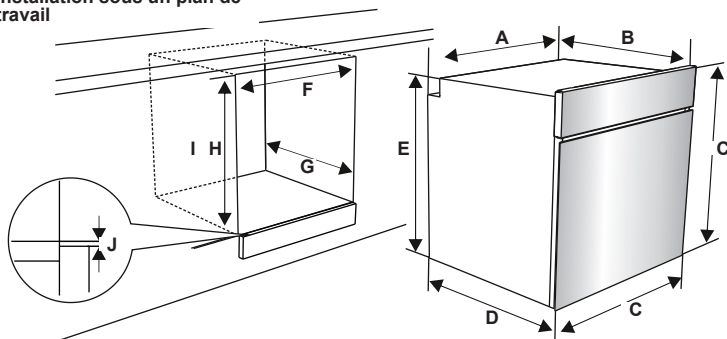
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

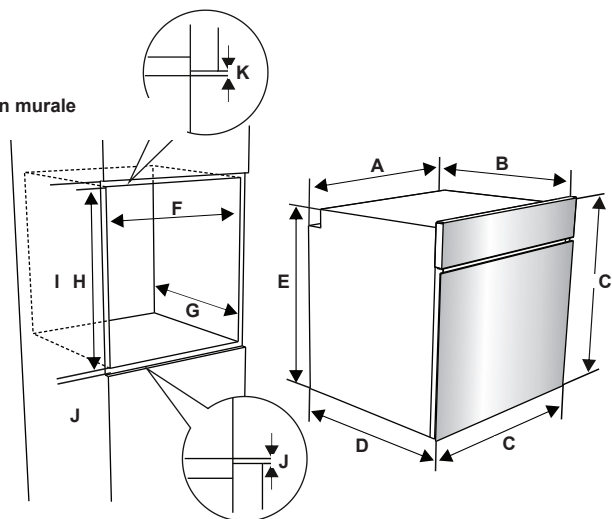
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

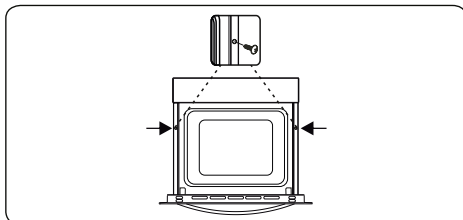
Installation sous un plan de travail



Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



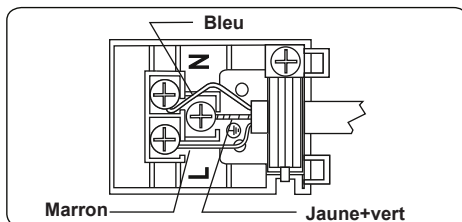
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.


⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

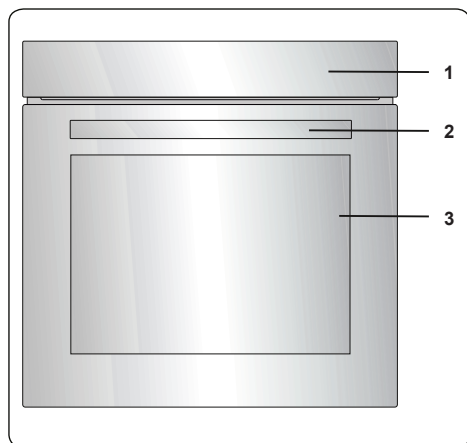
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

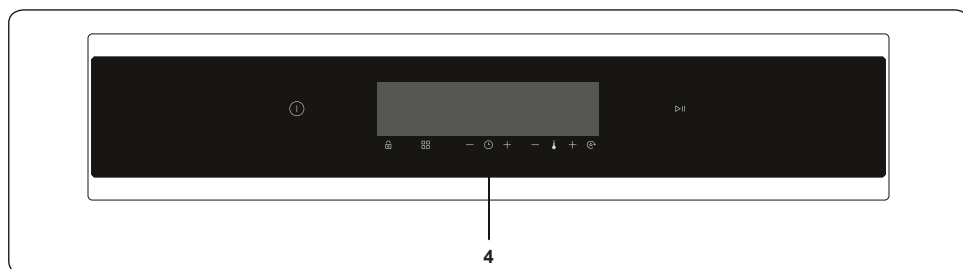
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Bandeau de commande



4. Minuteur

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

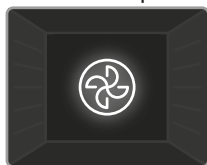
4.1. FONCTIONS DU FOUR

* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



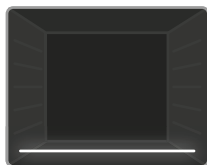
Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



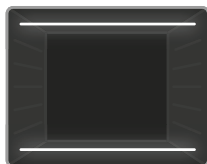
Fonction Turbo : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Chaleur de sole : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance inférieure commence à chauffer.

La fonction Chaleur de sole est idéale pour réchauffer les pizzas, la chaleur provenant du bas du four. Cette fonction est adaptée au réchauffement des plats, et non à la cuisson.



Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

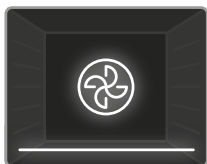
commencent à chauffer. La fonction

Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



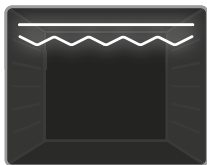
Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Pizza : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances inférieure et

supérieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.

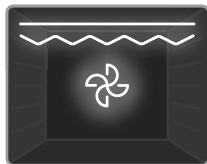


Fonction Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ

10 minutes.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Double grill ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le grill et les résistances

supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le grill fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



3D Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element and fan will

start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.

VapClean :




Réglez votre four sur la fonction comportant le symbole de nettoyage vapeur (mode Bas, Bas+ventilateur, Turbo ou Haut+bas - variable selon le modèle) à 90 °C pour faire fonctionner la fonction Nettoyage vapeur. Versez 200-250 mL d'eau dans le bac. Sur certains modèles, une cavité est indiquée sur la base du four. Pour ces modèles, versez 200-250 mL d'eau dans cette cavité. Mettez le four en marche et la fonction de nettoyage vapeur prendra environ 30 à 60 minutes pour préparer votre four à être nettoyé facilement.

Technologie de cuisson HeatWrap

Il y a deux ventilateurs dans la paroi arrière du four qui fonctionnent grâce à un algorithme spécial. Les conduits d'air sur les parois latérales du four assurent une distribution de l'air indépendante à chaque niveau des plateaux. Grâce à la fonction Turbo Fan, votre four vous permet de cuire quatre types d'aliments différents en même temps sans mélanger les odeurs. Deux plateaux et deux grilles métalliques doivent être utilisés pour cela. Un plateau doit être utilisé pour les pâtisseries et placé sur la grille métallique dans un récipient approprié (comme des plats de cuisson en verre ou en céramique). Les aliments doivent être placés dans le four dans l'ordre suivant : plateau, grille métallique, plateau et grille métallique. Vous pouvez consulter quatre tableaux de cuisson différents pour des combinaisons de cuisson alternatives. La cuisson de quatre plats en même temps nécessite plus de temps de cuisson que la cuisson sur un seul plateau.




Cuisson multi-couche

Ce produit a de multiples capacités de cuisson et peut cuire uniformément sur toutes les positions de grille. Vous pouvez cuire le même type d'aliments sur plusieurs plateaux (jusqu'à 5) en même temps. Si vous souhaitez cuire le même type d'aliment, vous pouvez cuisiner sur plusieurs plateaux en même temps (plusieurs cuissons). Lors du réglage de la température de cuisson, sélectionnez la température la plus appropriée pour vos aliments dans le tableau des aliments. Le plateau peu profond doit être utilisé pour effectuer plusieurs cuissons dans ce four.

Fonction	Plat			 min.
Turbo	Fruit de mer	5	200	45-55
	Dessert	2		30-40
	Friture de légumes	3-4		40-50
	Gâteau	1		25-30
	Pâtisserie	5	200	65-75
	Poulet	3-4		40-50
	Boulette de viande	De 2 à 3		65-75

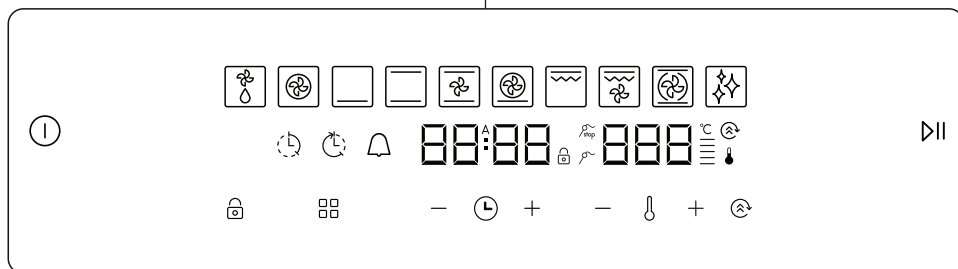
*Les temps de cuisson indiqués ci-dessus sont obtenus dans des conditions de laboratoire et peuvent varier en fonction de la tension d'alimentation secteur et de la quantité d'aliments à cuire.

4.2. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			 min.
Statique	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Gril	Boulettes grillées	5	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	4 - 5	200	15-25
	Bifteck	4 - 5	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

4.3. UTILISATION DE LA MINUTERIE À COMMANDE TACTILE INTÉGRALE



Description de la fonction							
	Marche/ Arrêt		Fonction de grill plus rapide		Cuisson automatique		Arrêt de la sonde à viande
	Dégivrage		Fonction Double grill + ventilateur		Barre de température		Sonde à viande
	Fonction Turbo		Fonction 3D		Thermostat		Durée de cuisson
	Fonction du bas		Fonction de nettoyage	—	Moins		Heure de fin de cuisson
	Fonction statique		Afficheur de la température	+	Plus		Minuterie de rappel
	Fonction ventilateur		Affichage du temps		Verrouillage des touches		Boost
	Fonction pizza		Mode		Play/Pause		Menu des fonctions

L'appareil fonctionne à l'aide de touches de contrôle tactiles. Les fonctions sont contrôlées en touchant les champs des touches.

Lorsque vous utilisez les commandes, assurez-vous que vous appuyez correctement sur le champ de la touche. Si le contact de votre doigt est trop plat ou trop petit, les touches ne fonctionneront pas correctement.

Le ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement afin de maintenir les surfaces de l'appareil froides. Le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement, même après l'arrêt du four.

L'unité de commande s'éteint après 5 minutes si aucune fonction n'est sélectionnée ou modifiée.


Sélection de la fonction du four

Touchez le capteur ON/OFF pendant 2 secondes pour allumer l'unité de contrôle. Le four passe en mode **WAIT**. La fonction de dégivrage est activée par défaut en mode **WAIT**. Toutefois, si le capteur **PLAY/PAUSE** n'est pas actionné, la fonction ne démarre pas. Durant ce mode, vous pourrez sélectionner les fonctions de cuisson souhaitées, régler la température, activer la fonction **BOOST**, ainsi que régler le temps de cuisson, l'heure de fin, la minuterie de rappel et l'heure de la journée.

Pendant le mode **WAIT**, la fonction de cuisson souhaitée peut être sélectionnée en appuyant sur le capteur . Chaque pression sur le capteur modifie la fonction du four, comme ci-dessous (certaines de ces fonctions de cuisson peuvent ne pas être présentes sur votre modèle de cuisinière) :

Décongélation → Turbo → Fond → Bas et dessus → Bas et dessus avec ventilateur → Pizza → Gril plus rapide (avec/sans tournebroche) → Double gril avec ventilateur (avec/sans tournebroche) → 3D → Nettoyage vapeur

Les zones de chauffage commandées liées à la fonction sélectionnée s'affichent.

Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée à l'aide du capteur , la valeur de température pré-réglée apparaît sur l'afficheur de la température. Elle peut être réglée à l'aide des touches **PLUS** et **MOINS** situées sur le côté de la touche de température. La température peut être réglée dans une fourchette de 50 à 275°C.




Après avoir sélectionné la fonction, la température et la durée souhaitées, touchez le capteur **PLAY/PAUSE** pour lancer la fonction du four.



La température peut être réglée entre 50 °C et 320 °C dans la fonction Pizza.


Ajuster l'heure de la journée

Lorsque le four est installé, l'heure du jour doit être réglée selon les instructions ci-dessous.

Appuyez sur le capteur **ON/OFF** pour allumer le four et passer en mode **WAIT**. Pendant ce mode, touchez le capteur du bouton **MODE**  pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'heure du jour soit sélectionnée. Le symbole d'heure s'allume sur le côté gauche et vous pouvez l'ajuster à l'aide des touches **PLUS** et **MOINS** situées sur le côté du bouton **MODE** . Pour terminer le réglage de l'heure, touchez à nouveau le capteur **MODE**  ou n'appuyez sur aucune touche pendant 5 secondes.

L'heure ne doit être réglée que si l'appareil a été déconnecté de l'alimentation électrique pendant une longue période.


Réglage de la minuterie

Touchez le capteur **MODE**  jusqu'à ce que le symbole de minuterie s'allume sur l'affichage du temps et que **00:00** apparaisse. Ajustez la période d'avertissement désirée en utilisant les touches **PLUS** et **MOINS** lorsque le symbole clignote. Lorsque vous avez terminé le réglage, n'appuyez sur aucune touche pendant quelques secondes, puis la minuterie de rappel sera réglée.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore retentira et le symbole de la minuterie et « **00:00**»

clignoteront sur l'affichage du temps. Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal sonore et le symbole disparaîtra de l'écran.



Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être réglé en mode **WAIT** ou en mode **OPERATING**. Cette fonction vous aide à cuire pendant une période de temps déterminée. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four. Sélectionnez ensuite la fonction de cuisson et la température souhaitées. Appuyez sur la touche **MODE**  jusqu'à ce que vous voyiez le symbole du temps de cuisson sur l'affichage du temps. Programmez la période de cuisson désirée en appuyant sur les touches **PLUS** et **MOINS** de la minuterie. Lorsque vous avez terminé le réglage, attendez que l'heure actuelle du jour s'affiche et que le symbole de durée reste allumé.

Lorsque la minuterie atteint zéro, le four s'éteint, un avertissement sonore retentira et le symbole du temps de cuisson clignote sur l'affichage du temps. Toute pression d'une touche de l'unité de commande arrêtera le son.


Réglage de la minuterie de fin de cuisson

Cette fonction est utilisée pour commencer la cuisson après une certaine période de temps pour une durée spécifique. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four. Sélectionnez ensuite la fonction de cuisson et la température souhaitées.


Appuyez sur la touche **MODE**  jusqu'à ce que le symbole de la durée de cuisson apparaisse sur l'affichage de la durée. Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches **PLUS** et **MOINS**. Lorsque vous avez terminé le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche **MODE**  jusqu'à ce que le symbole de l'heure de fin de cuisson apparaisse sur l'affichage de la durée. L'heure et le symbole de fin de cuisson clignotent. Réglez l'heure de fin souhaitée à l'aide des capteurs **PLUS** et **MOINS**. Lorsque vous avez terminé le réglage, attendez que l'heure actuelle du jour s'affiche et que le symbole d'heure de fin de cuisson reste allumé.

Le four calculera le temps de fonctionnement en déduisant le temps de cuisson de l'heure de fin programmée, après quoi il cessera de fonctionner. La minuterie émet un signal sonore et le


symbole de durée clignote. Toute pression d'une touche de la minuterie arrêtera le signal sonore.

 L'heure de fin de cuisson ne peut pas être réglée lorsque les fonctions de grill sont activées. Si l'heure de fin de cuisson a été réglée avant l'activation des fonctions de grill, l'heure de fin de cuisson sera annulée après la sélection des fonctions de grill.

Ajustement du son

Pour modifier le signal sonore d'avertissement, pendant que l'affichage de l'heure indique l'heure du jour, touchez le capteur du bouton **THERMOSTAT**  pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Après cela, un signal sonore différent sera émis chaque fois que vous appuyez sur les boutons **PLUS** et **MOINS** à côté du bouton du thermostat. Il y a cinq différents types de son de signalement. Si tn0 est sélectionné, tous les sons seront désactivés à l'exception des sons d'alarme et d'erreur. Sélectionnez le son que vous voulez et n'appuyez ensuite sur aucune touche. Après un court laps de temps, le son sélectionné sera enregistré.



Fonction Boost

Cette fonction permet de raccourcir le temps de préchauffage. Vous pouvez préchauffer en mode Turbo, Ventilateur, Statique ou Pizza. Pour préchauffer, il suffit d'appuyer sur la touche **BOOST**  après avoir sélectionné la fonction de cuisson souhaitée.

Utilisez cette fonction pour chauffer le four à la température souhaitée le plus rapidement possible. Ce mode n'est pas approprié pour la cuisson.

Fonction de verrouillage des touches

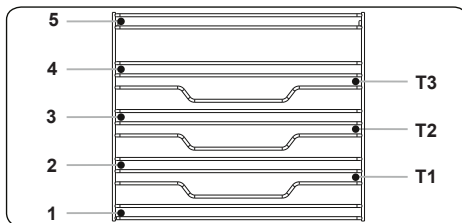
Le verrou à clé est utilisé pour éviter toute modification involontaire des paramètres du four.

Pour activer le verrouillage des touches, touchez le capteur du bouton **KEY LOCK**  pendant 2 secondes jusqu'à ce que le symbole de verrou s'affiche à l'écran. Pour désactiver le verrouillage des touches, touchez le capteur du bouton **KEY LOCK**  pendant 2 secondes jusqu'à ce que le symbole de verrou disparaisse de l'écran.

Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche **Marche/Arrêt** peut être activée. Toutes les autres touches restent verrouillées.

4.4. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, T3, 4, 5.

La cuisson aux niveaux avec rails télescopiques correspond aux niveaux des positions normales:

Niveau T1 = Niveau 2

Niveau T2 = Niveau 3

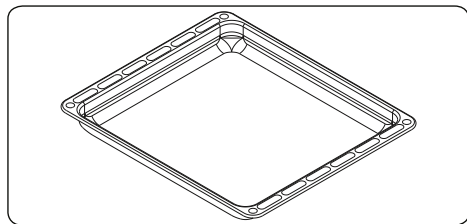
Niveau T3 = Niveau 4

**** Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

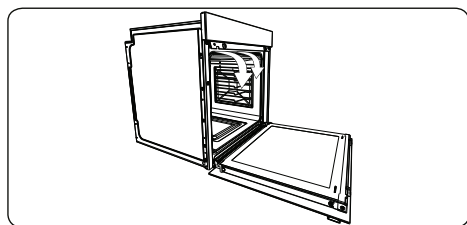
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



PREMIÈRE MONDIALE

Système de protection contre l'air chaud dans les fours encastrables

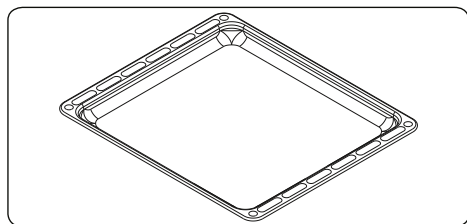
Le système breveté de protection contre l'air chaud empêche l'air chaud d'atteindre l'utilisateur final en créant un rideau d'air lorsque la porte du four est ouverte.



Plateau peu profond

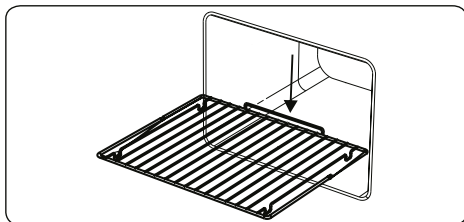
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



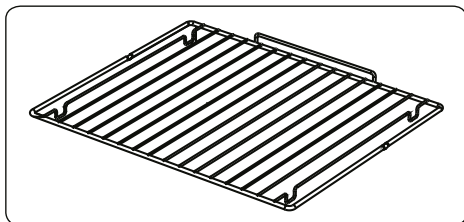
Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



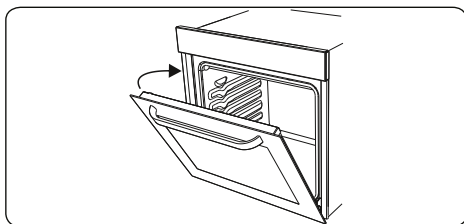
⚠ AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Porte du four à fermeture silencieuse

La porte du four se ferme doucement d'elle-même lorsqu'elle est relâchée juste avant la position fermée.



Collecteur d'eau

Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

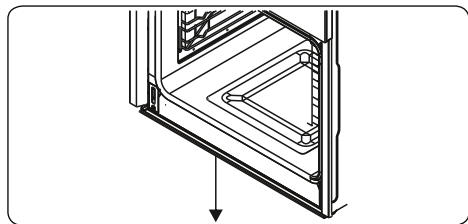
Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche.

Cette procédure doit être appliquée régulièrement.





5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

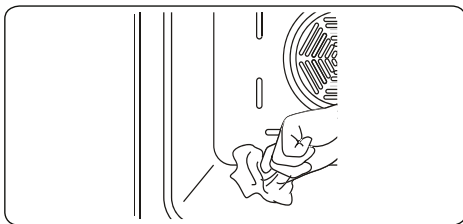
Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant



liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

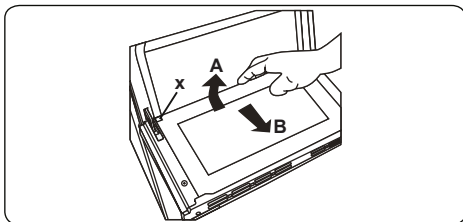
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

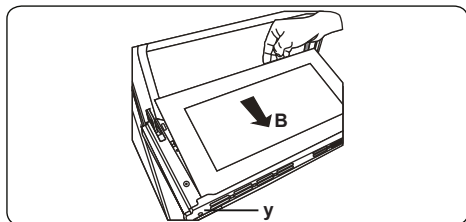
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.

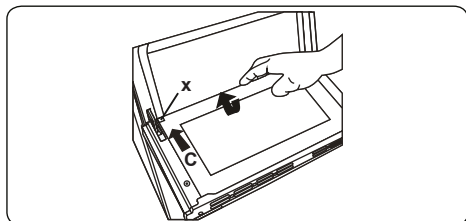



Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (y) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

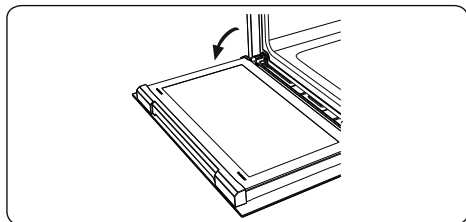


 Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

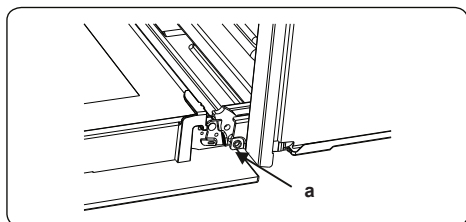
Retrait de la porte du four

Avant de nettoyer le verre de la porte du four, vous devez enlever la porte du four, comme indiqué ci-dessous.

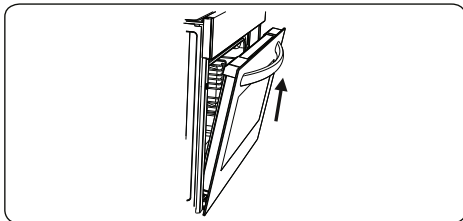
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le cliquet de verrouillage (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la position finale.



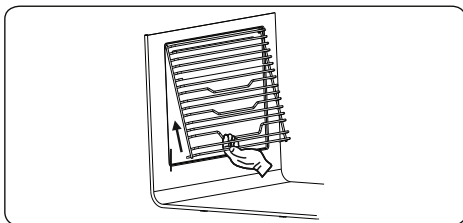
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position complètement fermée, puis retirez la porte en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



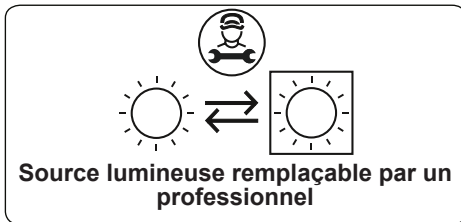
5.2. ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



⚠ Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.
Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.	Le ventilateur à commande électronique fonctionne automatiquement pendant un certain temps afin de refroidir le four.	Il s'arrête automatiquement une fois les composants électroniques suffisamment refroidis.
Le four s'est arrêté tout seul.	Les fours à commande électronique s'arrêtent automatiquement si aucune fonction n'est activée.	Le four s'arrête automatiquement pour économiser de l'électricité si aucune action n'est effectuée après un certain délai suivant l'allumage du four ou la fin d'un programme de cuisson.
Si la porte est ouverte lorsqu'une fonction utilisant le ventilateur est active, ce dernier s'arrête.	Les fours à commande électronique dotés d'un contacteur de porte arrêtent la cuisson en cas d'ouverture de la porte du four.	Cela est normal et évite une dissipation excessive de la chaleur lors de la cuisson. Une fois la porte fermée, le four reprend son fonctionnement normal.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	3
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	3
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	5
1.3. Tijdens het gebruik	6
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	10
2.1. Installatie van de oven.....	10
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	12
3.PRODUCTKENMERKEN	13
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	14
4.1. Ovenfuncties.....	14
4.2. Bereidingstabel.....	16
4.3. Gebruik van de timer met touch-bediening.....	17
4.4. Accessoires	19
5.REINIGING EN ONDERHOUD	21
5.1. Reiniging.....	21
5.2. Onderhoud.....	23
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	24
6.1. Probleemoplossing.....	24
6.2. Transport	24

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is gemaakt voor meer dan één model. Het is mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
-  **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
-  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
-   **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of

- afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
 - Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
 - Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas en andere oppervlakken van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op het oppervlak en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
 - Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
 - **⚠ WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
 - **⚠ LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.
 - Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
 - Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
 - Voor de aansluiting van uw apparaat moet u

ervoor zorgen dat de lokale distributievoorzwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

-  **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.
-  Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet

verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.


- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen de weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK


- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur terwijl u aan het koken bent en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
- De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.
- Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.
-  Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting brand vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.
-  Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig zodat u geen heet voedsel morst of laat druppen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.


1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

-  Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. U kunt deze activiteiten starten na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of nadat de hoofdschakelaars zijn uitgeschakeld.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

EG-conformiteitsverklaring

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Het symbool van de doorgekruiste rolbak op het product of de

apparaat niet met het huisvuil mag worden weggegooid, maar naar een inzamelpunt voor elektrische apparaten moet worden gebracht. U kunt het apparaat gratis inleveren bij het inzamelpunt bij u in de buurt. De adressen zijn verkrijgbaar bij uw gemeente of provincie. Daarnaast kunt u kleine afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) met een lengte van maximaal 25 cm gratis terugbrengen naar elke winkel met een oppervlakte van ten minste 400 m² gerelateerd aan elektrische en elektronische apparatuur (EEA) of een winkel met een totale verkoopruimte van 400 m². Grotere AEEA kunnen gratis naar een winkel worden gebruikt als er een nieuw product van hetzelfde type wordt gekocht. Neem contact op met uw winkelier voor informatie over de wijze van het inzamelen van AEEA in geval van het verzenden van een nieuw gekocht product. Verwijder indien mogelijk alle batterijen en accumulatoren en ook alle verwijderbare lampjes voordat u het apparaat gaat weggooien. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing die door de fabrikant of winkelier van het apparaat werd meegeleverd voor informatie over het veilig weggooien van batterijen of accu's.

Merk op dat u verantwoordelijk bent voor het verwijderen van alle persoonlijke gegevens op het apparaat dat weggegooid gaat worden.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

! **WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.
- **INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR**

Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

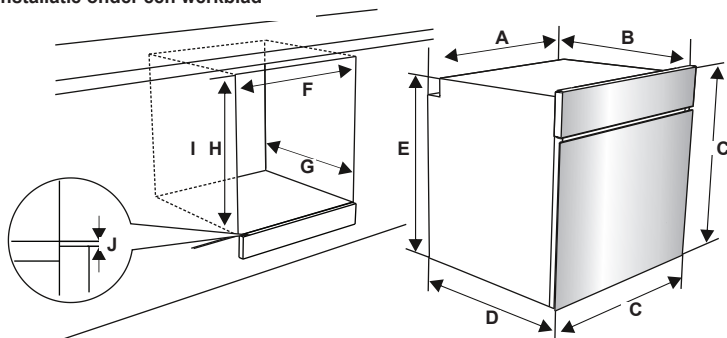
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

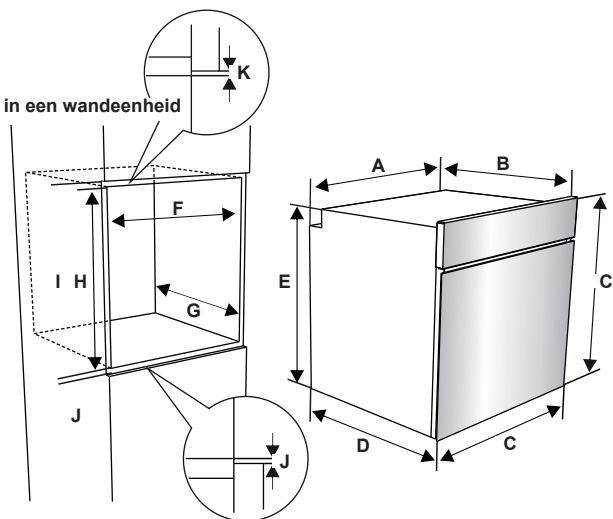
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

A (mm)	557	min. / max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	590
D (mm)	575	min. I (mm)	600
E (mm)	576	min. J/K (mm)	5/10

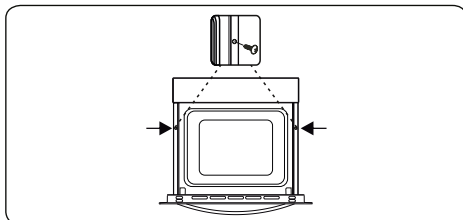
Installatie onder een werkblad



Installatie in een wandeenheid



- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.



2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

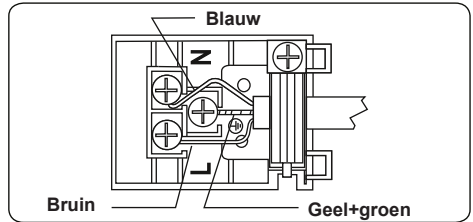
! **WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! **WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**


- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240V. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed

vastzitten.

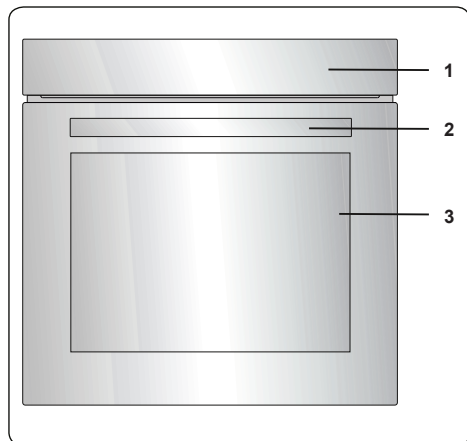
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



3. PRODUCTKENMERKEN

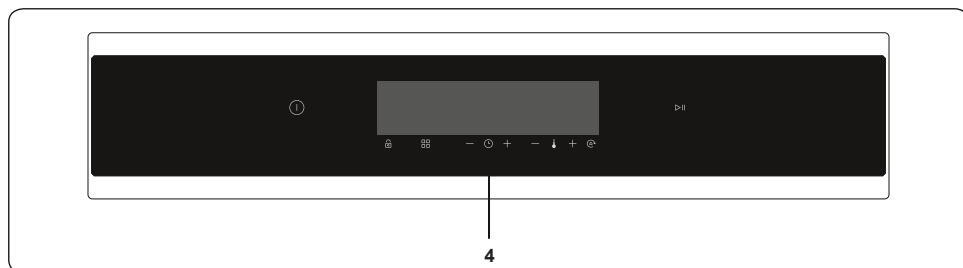
 **Belangrijk:** De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



1. Bedieningspaneel
2. Handvat van de ovendeur
3. Ovendeur

Bedieningspaneel



4. Timer

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

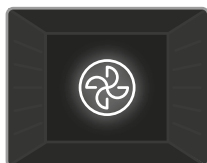
4.1. OVENFUNCTIES

* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



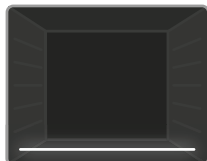
Ontdooifunctie: Het waarschuwingsslampje van de oven gaat aan en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken neemt u uw

bevroren voedsel en plaatst u het in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



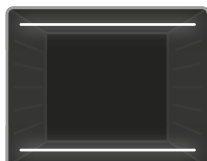
Turbofunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingsslampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven. Alle schotels op alle rekken worden gelijkmatig bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Functie onderwarmte: Het thermostaatlampje en waarschuwingsslampje van de oven gaan aan en het onderste verwarmingselement treedt in werking. De

functie onderwarmte is ideaal voor het bakken van pizza, omdat de warmte vanuit de onderkant van de oven komt en het voedsel opwarmt. Deze functie is geschikt voor opwarmen van het eten, niet voor bereiding.



Functie statisch koken: Het thermostaatlampje en waarschuwingsslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen

treden in werking. De functie statisch koken

geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding garandeert van het voedsel. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



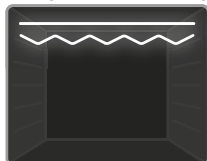
Ventilatiefunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingsslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen

en de ventilator treden in werking. Deze functie werkt goed bij het maken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegriild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Pizzafunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingsslampje van de oven gaan aan. De ring, het onderste verwarmingselement

en de ventilator treden in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement dat het gerecht wordt gebakken.



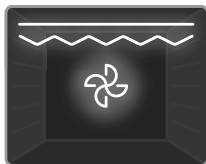
Snellere grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingsslampje van de oven gaan aan. Het grillelement en

verwarmingselement treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, zoals bij vlees. Gebruik de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op

190 °C.



Dubbele grill- en ventilatorfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan. Het grill, de bovenste verwarmingselementen

en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van hoger/dikker(e stukken) voedsel en het grillen van een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

⚠ Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



3D-functie: Het thermostaat- en waarschuwingslampje van de oven gaan aan, en het verwarmende ringelement, bovenste en onderste

verwarmingselement en de ventilator gaan in werking. De 3D-functie verspreid de warmte gelijkmatig en snel door de oven, waardoor voedsel op alle roosters gelijkmatig gaar worden. De bereidingstijd zal korter zijn dan bij andere functies. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Bovendien zorgt deze functie ervoor dat uw gebak luchtiger en zachter wordt.

💧 VapClean:

Stel uw oven in op de functie met het VapClean-symbool (modus Bodem, Bodem+ventilator, Turbo of Boven+bodem - dit kan per model verschillen) op 90 °C om de VapClean-functie te gebruiken. Giet 200-250 ml water in het bakje. Bij sommige modellen is er een holte die op de ovenbasis staat vermeld. Bij deze modellen giet u 200-250 ml water in deze holte. Start de oven. De Vapclean-functie

neemt ongeveer 30-60 minuten in beslag. Zo bereidt u de oven gemakkelijk voor op de reiniging.

HeatWrap-kooktechnologie

De achterwand van de oven heeft twee ventilatoren die werken met een speciaal algoritme. De luchtleidingen in de zijwanden van de oven verspreiden onafhankelijk lucht op ieder bakplaatniveau. Met de turboventilatorfunctie kunt u in de oven tegelijkertijd vier verschillende soorten voedsel bereiden zonder dat geuren worden gemengd. Hiervoor worden twee bakplaten en twee grillroosters gebruikt. Een bakplaat wordt gebruikt voor gebaksoorten en wordt op het grillrooster geplaatst in een geschikte vorm/schaal (zoals glazen en keramieken bakschalen). De gerechten moeten in de oven geplaatst worden in de volgorde bakplaat, grillrooster, bakplaat en grillrooster. U kunt kijken naar vier verschillende bereidingstabellen voor alternatieve kookcombinaties. De bereiding van vier gerechten op hetzelfde moment vereist meer bereidingstijd dan de bereiding op een enkele bakplaat.




Bereiding op meerdere niveaus

Dit product heeft meerdere bereidingscapaciteiten en kan op alle niveaus gelijkmatig bereiden. U kunt dezelfde soort gerechten tegelijkertijd bereiden op meer dan een bakplaat (maximaal 5). Als u dezelfde soorten gerechten wilt bereiden, kunt u tegelijkertijd bereiden op meerdere bakplaten (meervoudige bereiding). Selecteer bij het instellen van de bereidingstemperatuur uit de voedseltabel de meest geschikte temperatuur voor uw gerecht. De ondiepe bakplaat moet in deze oven worden gebruikt voor meervoudige bereiding.

Functie	Gerechten			
Turbo	Schaal- en schelpdieren	5	200	45-55
	Dessert	2		30-40
	Gebakken groenten	3 - 4		40 - 50
	Taart	1	200	25-30
	Gebak	5		65-75
	Kip	3 - 4		40 - 50
	Gehaktbal	2-3		65-75

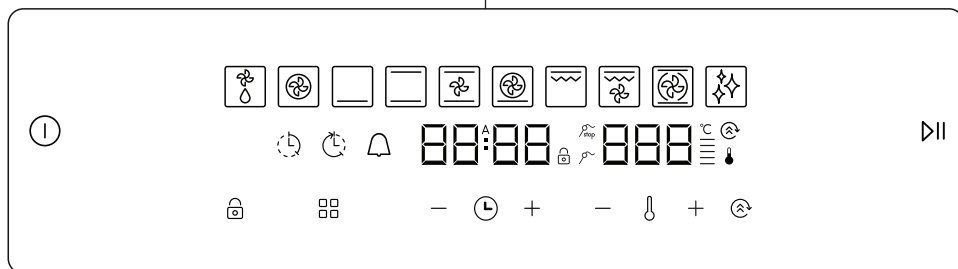
*De hierboven aangegeven tijden zijn verkregen onder laboratoriumomstandigheden en kunnen variëren naar gelang de netstroom en de hoeveelheid gerechten die worden bereid.

4.2. BEREIDINGSTABEL

Funcie	Gerechten			 min.
Statisch	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventilator	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Turbo	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
Grill	Geroosterde gehaktballen	5	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	4 - 5	200	15 - 25
	Biefstuk	4 - 5	200	15 - 25

* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

4.3. GEBRUIK VAN DE TĪMER MET TOUCH-BEDIENING



Functiebeschrijving							
	Aan/Uit		Snellere grill-functie	A	Automatisch Koken		Vleessonde stoppen
	Ontdooien		Dubbele grill- + ventilatie-functie:		Temperatuur-balk		Vleessonde
	Turbofunctie		3D-functie		Thermostaat		Bereidingstijd
	Bodem-functie		Reiniging-sfunctie	—	Minus		Eindtijd bereiding
	Statische functie	000	Temperatuur-display	+	Plus		Kookwekker
	Ventilatie-functie	00:00	Tijdsdisplay		Toetsvergrendeling		Boost
	Pizzafunctie		Mode		Start/pauze		Functiemenu

Het apparaat wordt bediend met behulp van touch-bedieningssensoren. De functies worden bediend door de sensorvelden aan te raken.

Als u de bediening gebruikt, zorg er dan voor dat u het sensorveld goed aanraakt. Als uw aanraking te vlak of te klein is, functioneren de sensoren niet correct.

De ventilator schakelt automatisch in om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. De ventilator blijft draaien tot deze automatisch uitschakelt, ook nadat de oven is uitgeschakeld.

De controle-eenheid schakelt na 5 minuten uit als er geen functie wordt geselecteerd of gewijzigd.

Selectie ovenfunctie

Raak de AAN/UIT-sensor gedurende 2 seconden aan om de bedieningseenheid in te schakelen. De oven gaat in "WACHT"-modus. De ontdooifunctie staat standaard op de "WACHT"-modus. De functie start

echter niet, tenzij u de **PLAY/PAUSE-sensor** indrukt. In deze modus kunt u de gewenste bereidingsfuncties kiezen, de temperatuur aanpassen, de **BOOST**-functie activeren en de bereidingstijd, eindtijd, kookwekker en de tijd aanpassen.

Tijdens de "WACHT"-modus kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren door de -sensor aan te raken. Elke aanraking van de -sensor verandert de ovenfunctie, zoals hieronder beschreven (sommige bereidingsfuncties zijn wellicht niet beschikbaar op uw model):

Ontdooien → Turbo → Onder → Onder en boven → Onder en boven met ventilator → Pizza → Sneller grillen (met/zonder draaispit) → Dubbele grill met ventilator (met/zonder draaispit) → 3D → VapClean

De bediende pitten met betrekking tot de geselecteerde functie worden weergegeven.

Als een bereidingsfunctie is geselecteerd met de **BB**-sensor, dan wordt de vooraf geselecteerde temperatuurwaarde getoond op het temperatuursdisplay. U kunt deze waarde aanpassen met de **PLUS**- en **MIN**-toetsen voor de temperatuur, die zich aan de zijkant van de temperatuurknop bevinden. U kunt de temperatuur tussen 50 °C en 275 °C aanpassen.

Nadat de gewenste functie, temperatuur en tijd zijn geselecteerd, raakt u de **PLAY/PAUSE**-sensor aan om de ovenfuncties te kunnen bedienen.

 U kunt de temperatuur tussen 50 °C en 320 °C in de Pizzafunctie aanpassen.

De tijd aanpassen

Als de oven geïnstalleerd is, dan kunt u de tijd instellen aan de hand van de onderstaande instructies.

Raak de **AAN/UIT**-sensor aan om de oven in te schakelen en naar de "**WACHT**"-modus te gaan. Raak in deze modus u de **MODE** (⌚)-sensortoets aan, totdat de tijd is geselecteerd. Het symbool voor de tijd gaat aan de linkerkant branden en u kunt het aanpassen met de **PLUS**- en **MIN**-sensortoetsen aan de zijkant van de **MODE** (⌚)-toets. Raak de **MODEB** (⌚)-sensor nogmaals aan of raak gedurende 5 seconden geen enkele toets aan om de tijdinstelling te voltooien.

De tijd hoeft alleen opnieuw ingesteld te worden als het apparaat gedurende lange tijd losgekoppeld is geweest van de stroomvoorziening.

De kookwekker aanpassen

Raak de **MODE** (⌚)-sensor aan totdat het kookwekkersymbool oplicht op het tijdsdisplay en "**00:00**" verschijnt. Stel de gewenste tijdsperiode in voor de waarschuwing met behulp van de **PLUS**- en **MIN**-toetsen terwijl het symbool knippert. Als u klaar bent met de aanpassing, dan drukt u gedurende enkele seconden op geen enkele toets. De timer van de kookwekker wordt ingesteld.

Als de timer nul bereikt, dan klinkt er een hoorbare waarschuwing. Het kookwekkersymbool en "**00:00**" knipperen op het tijdsdisplay. Druk op een willekeurige toets om de hoorbare waarschuwing stop te zetten, waarna het symbool verdwijnt.

De bereidingsduur aanpassen

De bereidingstijd kan aangepast worden in de "**WACHT**"-modus of in de "**BEDIENING**"-

modus. Deze functie helpt u om etenswaren te bereiden gedurende een vastgestelde tijdsperiode. Bereid de etenswaren die u gaat bereiden voor en plaats deze in de oven. Selecteer de gewenste

bereidingsfunctie en de temperatuur. Raak de **MODE** (⌚)-sensortoets aan tot het tijdsduursymbool op het timerdisplay verschijnt. Stel de vereiste bereidingstijd in met behulp van de **PLUS**- en **MIN**-sensortoetsen, terwijl de timer in deze positie staat. Als u de aanpassing voltooid hebt, wacht u tot de huidige tijd wordt weergegeven op het display en het tijdsduursymbool voortdurend brandt.


Als de timer nul bereikt, schakelt de oven automatisch uit. Er klinkt een hoorbare waarschuwing en het tijdsduursymbool knippert op het tijdsdisplay. Raak een willekeurige sensortoets aan om de hoorbare waarschuwing te beëindigen.

De bereidingseindtijd aanpassen

Deze functie wordt gebruikt om na verloop van een bepaalde tijd gedurende een bepaalde tijd etenswaren te bereiden. Bereid de etenswaren die u gaat bereiden voor en plaats deze in de oven. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie en de temperatuur.

Raak de **MODE** (⌚)-sensortoets aan tot het bereidingstijdsymbool op het tijdsdisplay verschijnt. Stel de vereiste bereidingstijd in met behulp van de **PLUS**- en **MIN**-sensoren. Wanneer u de bereidingstijd hebt aangepast, raakt u vervolgens de **MODE** (⌚)-sensortoets aan tot het bereidingseindtijdsymbool op het tijdsdisplay verschijnt. De tijd en het bereidingseindtijdsymbool begint te knipperen. Stel de vereiste eindtijd in met behulp van de **PLUS**- en **MIN**-sensoren. Als u de aanpassing voltooid hebt, wacht u tot de huidige tijd wordt weergegeven op het display en het bereidingseindtijdsymbool voortdurend brandt.

De oven berekent de werkingsduur door de bereidingstijd af te trekken van de ingestelde eindtijd, waarna de oven zal stoppen met werken. De timer geeft een hoorbare waarschuwing en het bereidingstijdsymbool begint te knipperen. Door een willekeurige sensor op de timer aan te raken, wordt de hoorbare waarschuwing beëindigd.

 De bereidingseindtijd kan niet ingesteld worden wanneer de grillfuncties zijn geactiveerd. Als de

kookeindtijd was ingesteld voordat u de grillfuncties hebt geactiveerd, dan wordt de kookeindtijd geannuleerd nadat u de grillfuncties hebt geselecteerd.

Geluids aanpassing

Om de pieptoon te veranderen terwijl het tijdsdisplay de huidige tijd aangeeft, houdt u de **THERMOSTAT** (●)-sensortoets gedurende 5 seconden ingedrukt, tot er een hoorbaar geluidssignaal klinkt. Daarna zal er telkens wanneer u de **PLUS-** en **MIN-toetsen** naast de thermostaatknop indrukt een ander signaalgeluid te horen zijn. Er zijn vijf verschillende signaalgeluiden beschikbaar. Als u "tn0" hebt geselecteerd, dan worden alle geluiden uitgeschakeld, met uitzondering van alarm- en foutgeluiden. Selecteer het geluid dat u wilt en druk dan niet meer op een toets. Na een korte tijd wordt de geselecteerde pieptoon bewaard.

Boost-functie

Deze functie wordt gebruikt om de voorverwarmingstijd te verkorten. U kunt voorverwarmen in de Turbo-, Ventilator-, Statische of Pizzafunctie. Om voor te verwarmen is het voldoende om op de **BOOST** (⊕)-sensor te drukken, nadat u de gewenste bereidingsfunctie hebt geselecteerd.

Gebruik deze functie om de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur te brengen. Deze modus is niet geschikt voor koken.

Vergrendelingsfunctie

De vergrendeling wordt gebruikt om te voorkomen dat de oveninstellingen onbedoeld worden gewijzigd.

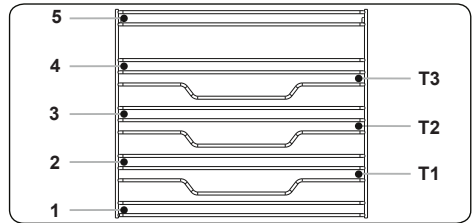
Om de vergrendeling te activeren, raakt u de **VERGREDELING** (⊖)-sensor gedurende 2 seconden aan, totdat u het vergrendelingssymbool op het display ziet. Om de vergrendeling te deactiveren, raakt u de **VERGREDELING** (⊖)-sensor gedurende 2 seconden aan, totdat het vergrendelingssymbool van het display verdwijnt.

Als de vergrendeling actief is, kan alleen de **AAN/UIT**-sensor geactiveerd worden. Alle andere toetsen blijven vergrendeld.

4.4. ACCESSOIRES

Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 5 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2, T3, 4, 5.

Bereiding met telescopische railposities zijn gelijk aan de hieronder vermelde normale niveauposities:

Niveau T1 = Niveau 2

Niveau T2 = Niveau 3

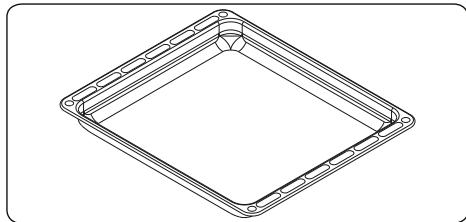
Niveau T3 = Niveau 4

****De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

Diepe bakplaat

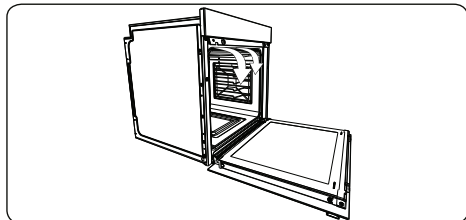
De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



Hotelucht afscherming

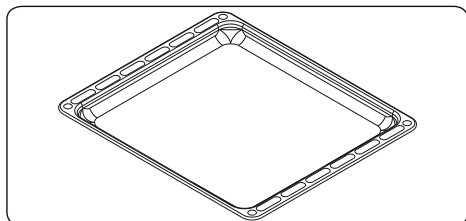
Het gepatenteerde afschermingsysteem voor hete lucht voorkomt dat de hete lucht in de oven bij de eindgebruiker komt door een luchtgordijn aan de voorkant van de oven te creëren op het moment dat de ovendeur wordt geopend.



Ondiepe bakplaat

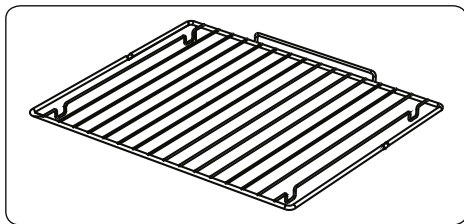
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.



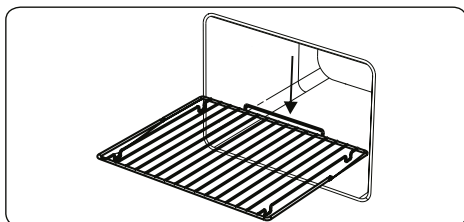
Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



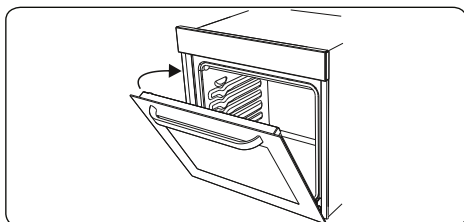
⚠ WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



Behoedzaam sluitende ovendeur

De ovendeur sluit zichzelf behoedzaam als deze net voordat hij helemaal dicht is wordt losgelaten.



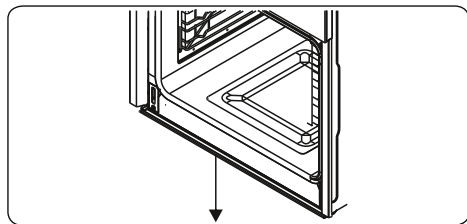
Watercollector

Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit wijst niet op een storing van het product.

Open de ovendeur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan. Het water druppelt in de collector.

Koel de oven af en veeg hem schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING

⚠ WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

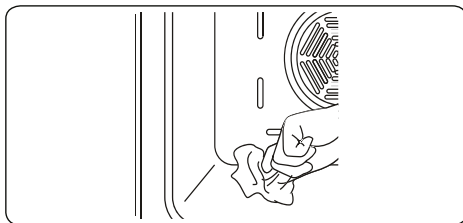
Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas en op de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om

de oven volledig te reinigen.



Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

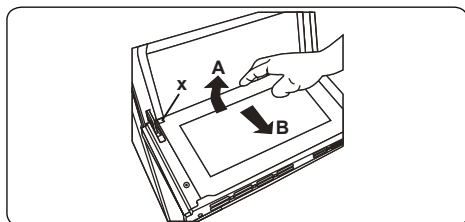
- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggevegen met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuurponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het

oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

Verwijdering van binnenglas

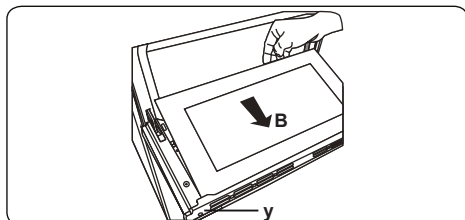
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

1. Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

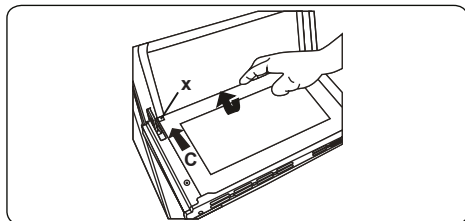



Om het binnenglas te vervangen:

2. Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



3. Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.

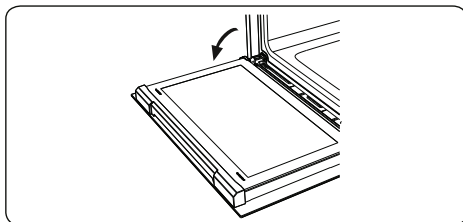


 Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

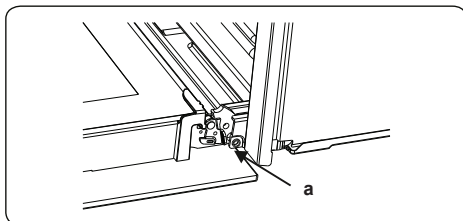
De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

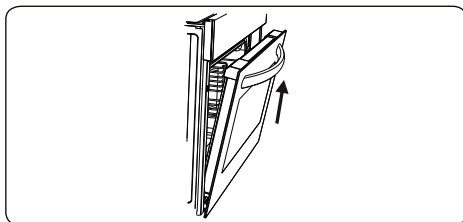
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (**a**) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



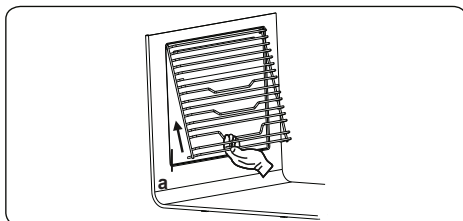
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (**a**) los te hebben gemaakt.



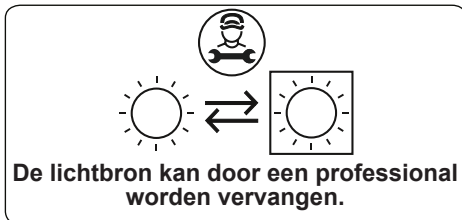
5.2. ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING: Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Vervangen van de ovenlamp

⚠ WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



🚫 Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende elektricien.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom staat uit.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: als er zich vocht op het bedieningspaneel bevindt Als de functie toetsvergrendeling is ingesteld	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de functie toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) is luïdruchtig.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.
De koelventilator blijft draaien nadat de oven uitgeschakeld is.	De elektronisch gestuurde ovenventilator blijft automatisch enige tijd doorlopen om de oven af te koelen	De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld zodra de elektronische componenten voldoende afgekoeld zijn.
De oven heeft zichzelf uitgeschakeld.	Elektronisch gestuurde ovens schakelen zichzelf uit wanneer geen enkele functie gebruikt wordt.	De oven schakelt zichzelf automatisch uit om energie te sparen als binnen een bepaalde tijdspanne na schakeling of op het einde van een kookprogramma geen enkele actie ondernomen wordt.
Als de deur geopend wordt tijdens een functie waarbij de ventilator gebruikt wordt, stopt de interne ventilator.	Elektronisch gestuurde ovens met een deurschakeling stoppen met werken wanneer de oven deur geopend wordt.	Dit is de normale werking van het apparaat en is vooral nuttig bij het bereiden van voedsel teneinde het verlies aan warmte te beperken. Zodra de deur gesloten wordt, start de oven opnieuw en wordt de normale werking hernomen.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

52524711

