

## User Instructions

OVENS

EN

2

## Mode d'emploi

FOURS

FR

16

## Bedienungsanleitung

ÖFEN

DE

44

## Handleiding

OVENS

NL

72

# Summary

---

<b>3</b>	<b>Safety Indications</b>
<b>7</b>	<b>General Instructions</b>
<b>9</b>	<b>Product description</b>
<b>10</b>	<b>Display description</b>
<b>12</b>	<b>Cooking Modes</b>
<b>13</b>	<b>General notes on cleaning</b>
<b>13</b>	<b>Maintenance</b>
<b>15</b>	<b>Troubleshooting</b>
<b>58</b>	<b>Installation</b>

## Safety Indications

---

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface

and cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:

THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.

The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.

The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and / or special containers.

# General Instructions

---

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

**NOTE:** the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

## Safety Indications

---

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

## Electrical Safety

---

**ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.** The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

### CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

### **WARNING**

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

**NOTE:** as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

## **Recommendations**

---

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

## **Installation**

---

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.



# Product description

---



1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. **Serial number**

## ACCESSORIES

### Drip tray



Collects residues that drip when cooking food on the grills.

### Metal grid



Holds baking trays and plates.

### Lateral wire grids (only if present)

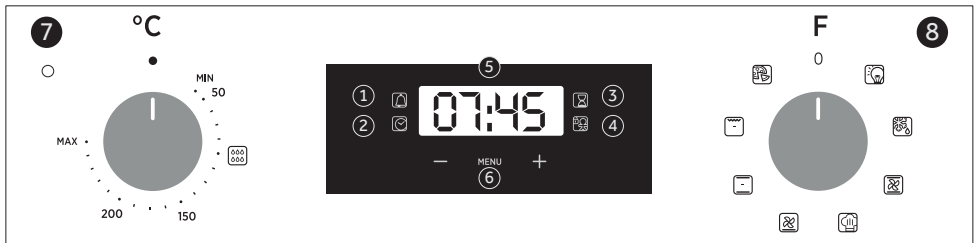


Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

# First Use

**PRELIMINARY CLEANING;** Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

## Display description






1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. Child Lock
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob









**WARNING:** the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00 ) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button 4 times
- Set time with “-” “+” buttons.
- Release all buttons.

**ATTENTION:** The oven will only operate providing the clock is set.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
<p><b>KEY LOCK</b></p> 	<p>Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds.</p> <p>From this moment on all other functions are locked, LED of child lock turn on, the display will flash STOP and present time intermittently</p>	<p>Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds.</p> <p>From this moment on all functions are selectable again. From this moment LED of child lock turn off and all functions are selectable again.</p>		
<p><b>MINUTE MINDER</b></p> 	<p>Push the central button 1 times</p> <p>Press the buttons "-" "+" to set the required time</p> <p>Release all the buttons</p>	<p>When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.</p>	<p>Sounds an alarm at the end of the set time.</p> <p>During the process, the display shows the remaining time.</p>	<p>Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)</p>
<p><b>COOKING TIME</b></p> 	<p>Push the central button 2 times</p> <p>Press the buttons "-" "+" to set the length of cooking required</p> <p>Release all buttons</p> <p>Set the cooking function with the oven function selector</p>	<p>Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.</p>	<p>It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</p> <p>To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times.</p> <p>To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons.</p>	<p>When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)</p>

# Cooking Modes

Symbol	T °C default	T °C range	Function
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	210	50 ÷ MAX	MULTI-LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	190	50 ÷ MAX	* MASTER BAKE: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENTIONAL: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	200	50 ÷ MAX	GRILL : use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish filets on the shelf with the drip tray underneath.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

\* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

## General notes on cleaning

---

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

### GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

### OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly

damp sponge.

### ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

### DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

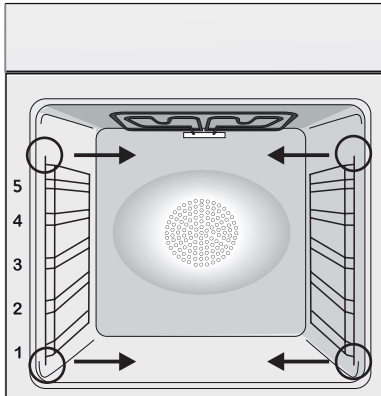
If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

## Maintenance

---

### REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order."






### CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.

This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) /F (10 Led).

# Hydro Easy Clean Function

The Hydro Easy Clean procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Hydro Easy Clean container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static (  ) or Bottom (  ) heater
3. Set the temperature to the Hydro Easy Clean icon (  )
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

Use distilled or drinkable water.



# Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

## SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
the oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

# Sommaire

---

- 17** Conseils De Sécurité
- 21** Instructions Générales
- 23** Description du produit
- 24** Description de l'affichage
- 26** Mode de cuisson
- 27** Nettoyage du four et maintenance
- 27** Entretien
- 29** Dépannage
- 58** Installation



## Conseils De Sécurité

---

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.
- AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.

• SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS BOUCHON:

L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE CONNECTÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE DE FICHES OU DE PRISES, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT CONNECTÉ AU SECTEUR. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel dûment qualifié. Afin d'avoir une installation conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four doit être connecté en ne plaçant qu'un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale connectée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation.

La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage

- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE: La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir un contact de terre connecté et en fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par un autre type approprié. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. La connexion à la source d'énergie peut également être réalisée en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie pouvant supporter la charge maximale connectée et conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil. Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.

- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- Lors de l'insertion de la grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.
- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.
- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.
- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.

# Instructions Générales

---

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants. Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

**REMARQUE:** les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

## Indications de sécurité

---

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme inappropriée et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour déconnecter le produit de la source d'alimentation
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillée;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

## Sécurité électrique

---

### **LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.**

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

#### **CONNEXION**

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 220-240 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

### **ATTENTION**

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

**REMARQUE:** Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

## **Recommandations**

---

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de

rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

## **Installation**

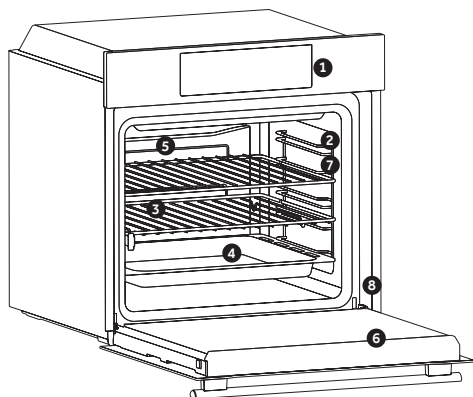
---

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de

l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

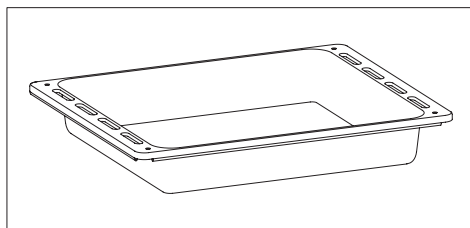
# Description du produit



1. Panneau de commande
2. Positions de la grille (grille métallique latérale si celle-ci est incluse)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série

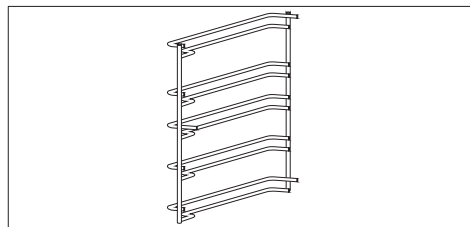
## ACCESSOIRES

### Bac de récupération de l'eau



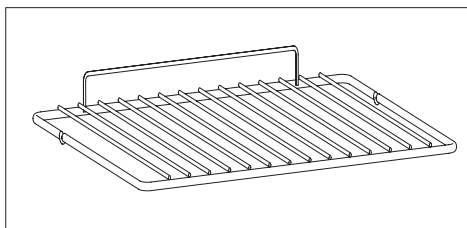
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

### Grilles latérales (si présentes)



Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèche-frite.

### Grille métallique

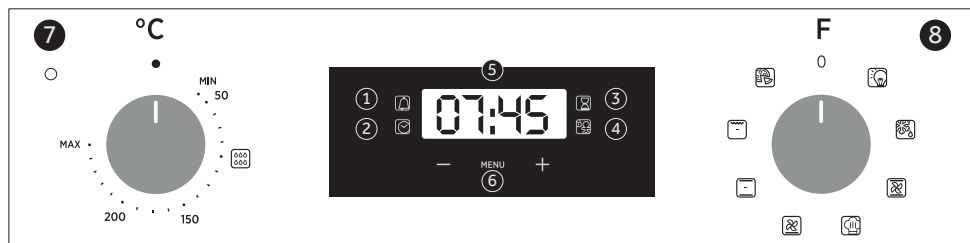


Maintient les plaques de cuisson et les plats.

# Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

## Description de l'affichage






- 1- Minuteur
- 2- Réglage de l'heure
- 3- Durée de cuisson
4. Sécurité enfant
- 5- Display température ou horloge
- 6- Boutons de réglage
- 7- Manette de température
- 8- Manette des fonctions

**ATTENTION:** la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 12:00 et clignote) est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus.









- Appuyer 1 fois sur la touche centrale.
- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+" .
- Relâcher les touches.

**ATTENTION:** Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.



FONCTIONS	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT LE DESACTIVER	A QUOI CA SERT	POURQUOI EST-CE UTILE
<p>SECURITE ENFANT</p> 	<p>Vous activez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes, l'écran affiche lternativement : STOP et le temps programmé A partir de cet instant, toutes les fonctions sont bloquées.</p> <p>À partir de ce moment-là, toutes les autres fonctions sont verrouillées, la LED de sécurité enfant s'allume tandis que l'indication STOP et le temps prédéfini clignotent de manière intermittente</p>	<p>Vous désactivez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes. A partir de cet instant, toutes les fonctions sont à nouveau utilisables.</p> <p>À partir de ce moment, la LED de sécurité enfant s'éteint et toutes les fonctions sont à nouveau sélectionnables.</p>		
<p>MINUTERIE</p> 	<p>Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie.</p> <p>Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et - .</p>	<p>Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche " - " .</p>	<p>Emet un signal sonore à la fin d'un temps programmé.</p> <p>Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le temps restant.</p>	<p>Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.</p>
<p>TEMPS DE CUISSON</p> 	<p>Appuyer 2 fois sur la touche centrale.</p> <p>Appuyer sur les touches "-." ou "+." pour régler la durée.</p> <p>Relâcher les touches</p> <p>Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection.</p>	<p>Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix.</p> <p>Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.</p>	<p>Permet de régler un temps de cuisson.</p> <p>Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour.</p>	<p>Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.</p>

# Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C inter-valle	Fonction
			L'ampoule: Allumage de l'éclairage du four
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	210	50 ÷ MAX	CHALEUR PULSÉE: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	190	50 ÷ MAX	* MASTER BAKE: cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.
	210	50 ÷ MAX	RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	220	50 ÷ MAX	* CONVECTION NATURELLE: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	200	50 ÷ MAX	GRILL: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le roussissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	220	50 ÷ MAX	SOLE - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)

\* Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour les besoins de la déclaration de la consommation d'énergie et de la classe énergétique

# Nettoyage du four et maintenance

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

## PARTIE VITRÉE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

## JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec

une éponge légèrement humide.

## ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Éviter d'utiliser des détergents abrasifs.

## LECHEFRITE

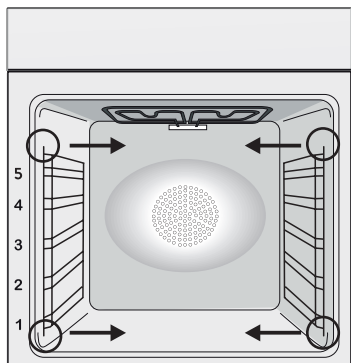
Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

# Entretien

## RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

- 1- Retirez les grilles en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
- 2- Pour nettoyer les grilles, passez-les en lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide en veillant à bien les sécher ensuite.
- 3- Quand les grilles sont nettoyées, remettez-les en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse."






## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.

Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe) / F(10 Led).

# Hydro Easy Clean Fonction

Le système Hydro Easy Clean utilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.

1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)
2. Mettre le programme convection naturelle (  ) ou sole seule (  ) heater
3. Mettre la température sur Hydro Easy Clean (  )
4. Laisser agir 30 minutes.
5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.
6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

## Attention:

Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures). N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



# La gestion des déchets et la protection de l'environnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes

(qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.

- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

## ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.



## Dépannage

Problèmes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects

# Zusammenfassung

---

- 31** Sicherheitshinweise
- 35** Allgemeine Anweisungen
- 37** Produktbeschreibung
- 38** Betrieb des Backofens
- 40** Kochmodi
- 41** Reinigung und Wartung des Backofens
- 41** Allgemeine Reinigungshinweise
- 43** Häufig gestellte fragen
- 58** Installation

## Sicherheitshinweise

---

- Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand. Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
- Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- **WARNUNG:** Der Ofen und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung daran vornehmen.
- **WARNUNG:** Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.

- Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden.
- Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung.
- Wenn der Backofen vom Hersteller ohne Stecker ausgeliefert wird: DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis an-



geschlossen wird.

- Wenn der Backofen vom Hersteller mit Stecker geliefert wird: Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.
- Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.
- Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Schutzleiter (gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original- Ersatzteilen an.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reini-

gung entfernt werden.

- Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Hohlraums gerichtet ist. Der Einlegeboden muss vollständig in den Hohlraum eingesetzt werden
- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- **WARNUNG:** Decken Sie die Backofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder anderem Einwegschutz ab, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt. Dies kann Schmelzen und Verschleiß des Emailles an den Innenseiten verursachen.
- **WARNUNG:** Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.
- **VORSICHT:** Füllen Sie den Hohlraumboden während des Garens oder bei heißem Backofen nicht wieder mit Wasser auf.
- Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.
- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.

# Allgemeine Anweisungen

---

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.

Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

## Sicherheitshinweise

---

Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

## Elektrische Sicherheit

---

### **DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.**

Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des

Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

### **ANSCHLUSS**

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac

angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

### **WARNUNG**

Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

**HINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

## **Empfehlungen**

---

Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.

Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden.

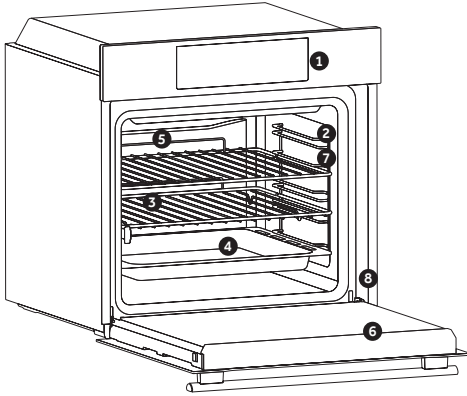
Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen. Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen. Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

## **Einbau und Installation**

---

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Hersteller erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung. Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

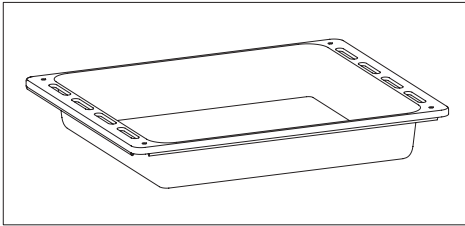
# Produktbeschreibung



1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen (Seitengitter falls enthalten)
3. Gitter
4. Bleche
5. Ventilator (falls vorhanden)
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. **Seriennummer**

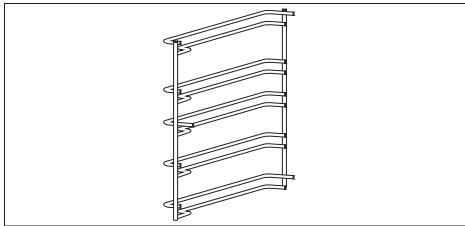
## ZUBEHÖR

### Fettfanne



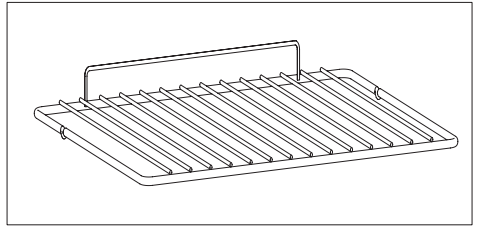
Fängt die beim Grillen von Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

### Seitliche Drahtgitter (nur falls vorhanden)



Befindet sich an beiden Seiten des Ofens und hält Metallroste und Fettpfannen.

### Metallrost



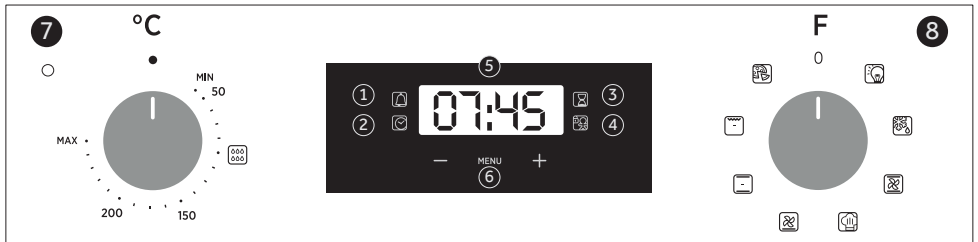
Hält Auflauf- und Backformen.

# Erste Inbetriebnahme

## ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

## Betrieb des Backofens






- 1- Timer
- 2- Uhr einstellen
- 3- Garzeit
4. Kindersicherung
- 5- Anzeige für Temperatur bzw. Uhrzeit
- 6- Einstelltasten
- 7- Wahlschalter für Temperatur
- 8- Wahlschalter für Betriebsarten









**WARNUNG:** Der erste Vorgang, der nach der Installation des Ofens oder nach einer Unterbrechung der Stromversorgung ausgeführt wird (dies ist erkennbar, wenn die Anzeige pulsiert und 12:00 anzeigt), stellt die richtige Zeit ein. Dies wird wie folgt erreicht.

- Drücken Sie die mittlere Taste viermal
- Stellen Sie die Zeit mit den Tasten " - " " + " ein.
- Lassen Sie alle Tasten los.

**ACHTUNG:** Der Ofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt ist.

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	WAS ES MACHT	NÜTZLICH FÜR
<b>KINDER-SICHERUNG</b> 	<p>Die Kindersicherung wird aktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) der Kindersicherung auf dem Display erscheint. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen gesperrt Display zeigt STOP und die alternativ voreingestellte Zeit.</p> <p>Ab diesem Moment sind alle anderen Funktionen gesperrt. Die LED der Kindersicherung geht an und auf dem Display blinken STOP und die voreingestellte Zeit abwechselnd.</p>	<p>Die Kindersicherung wird deaktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) gedrückt halten und bis das auf dem Display erlischt. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen aktiv.</p> <p>Nun geht die LED der Kindersicherung aus und alle Funktionen können wieder ausgewählt werden.</p>		
<b>MANUELLER BETRIEB</b> 	<p>Drücken Sie den mittleren Knopf einmal</p> <p>Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen.</p> <p>Alle Knöpfe loslassen.</p>	<p>Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, nach er kann jedoch sofort Bausgeschaltet werden, wenn man auf SELECT drückt).</p>	<p>Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit.</p> <p>Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.</p>	<p>Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)</p>
<b>BACKDAUER</b> 	<p>Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal</p> <p>Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen.</p> <p>Alle Knöpfe loslassen.</p> <p>Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backfunktion.</p>	<p>Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden.</p> <p>Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhrfunktion zu gelangen.</p>	<p>Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit.</p> <p>Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, drücken Sie den mittleren Knopf dreimal</p> <p>Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf SELECT und die Knöpfe "-" "+" gleichzeitig.</p>	<p>Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw. unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0,00 (Knöpfe SELECT und "-" "+")</p>

# Kochmodi

Fun- ktion	T °C stan- dard	T °C Bereich	Function
			LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
			AUFTAUEN: Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
	210	50 ÷ MAX	MULTI-LEVEL: Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
	190	50 ÷ MAX	* MASTER BAKE: Diese Funktion ermöglicht es, gesünder zu kochen, indem sie den Bedarf an Fett oder Öl reduziert. Die Kombination von Heizelementen mit einem pulsierenden Luftzyklus sorgt für ein perfektes Garergebnis.
	210	50 ÷ MAX	UNTERHITZE + LÜFTER: Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten. Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen.
	220	50 ÷ MAX	* NATÜRLICHE KONVEKTION: Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	200	50 ÷ MAX	GRILL: Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.

\*Geprüft nach der EN 60350-1 für die Erklärung über den Energieverbrauch und die Angabe der Energieklasse



# Reinigung und Wartung des Backofens

---

Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern. Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

## BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen. Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

## DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

## ZUBEHÖR

Zubehöerteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.

## FETTPFANNE

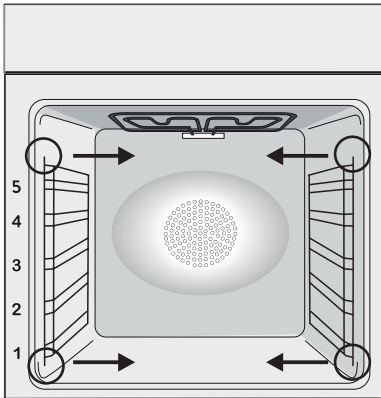
Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern. Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben.

# Allgemeine Reinigungshinweise

---

## Drahtgestelle entfernen und reinigen

- 1- Entfernen Sie die Drahtgitter durch Ziehen in Pfeilrichtung (siehe unten).
- 2- Um die Drahtgitter zu reinigen, geben Sie sie entweder in die Geschirrspülmaschine oder verwenden Sie einen nassen Schwamm und trocknen Sie die Gitter anschließend gründlich ab.
- 3- Bringen Sie die Drahtgitter nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder an.






## WECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausschrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
3. Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.

Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe) /F (10 LED).

# Hydro Easy Clean Funktion

Mit der Hydro Easy Clean Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.

1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Behälter Hydro Easy Clean am Boden des Ofens ein.
2. Wählen Sie die Backofenfunktion auf Ober-/Unterhitze (  ) oder Unterhitze (  ).
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Hydro Easy Clean Symbol ein (  ).
4. Stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten für das Programm ein.
5. Nach 30 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

## Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



# Entsorgung und umweltschutz



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten

umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
  - Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.
- In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines

neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

## MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

## Häufig gestellte fragen

Störung	Mögliche ursache	Lösung
der Backofen wird nicht heiß.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Uhr einstellen.
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung deaktivieren.
Der Backofen wird nicht heiß.	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt.	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind.

## Belangrijke veiligheidsinstructies

---

- 45** Veiligheidsvoorschriften
- 49** Avvertenze Generali
- 51** Productbeschrijving
- 52** Beschrijving van het display
- 54** Bereidingswijzen
- 55** Algemene opmerkingen over de reiniging
- 55** Onderhoud
- 57** Problemen oplossen
- 58** Installation

## Veiligheidsvoorschriften

---

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet. Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.
- Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.
- WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u geen hete onderdelen aanraakt.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen heet worden als de oven in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand gehouden worden.
- WAARSCHUWING: Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- WAARSCHUWING: om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand van het apparaat worden gehouden, als ze niet continu onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over de manier waarop het apparaat veilig wordt gebruikt, en zij de bijbehorende gevaren begrijpen.

- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de glazen van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen barsten.
- De oven moeten worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert.
- Na reiniging moeten ze weer in elkaar worden gezet volgens de instructies.
- Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen vleessonde.
- Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukspuit voor reinigingsswerkzaamheden.
- Als de oven door de fabrikant zonder stekker wordt geleverd: HET APPARAAT MAG NIET OP DE VOEDINGSBRON WORDEN AANGESLOTEN DOOR MIDDEL VAN STEKKERS OF CONTACTDOZEN, MAAR MOET RECHTSTREEKS OP HET ELEKTRICITEITSNET WORDEN AANGESLOTEN. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional. Om een installatie te hebben die voldoet aan de huidige veiligheidswetgeving mag de oven alleen worden aangesloten met een omnipolaire scheidingsschakelaar, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, tussen het apparaat en de stroombron. De omnipolaire scheidingsschakelaar moet geschikt zijn voor de maximale aangesloten belasting en moet in overeenstemming zijn met de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. De omnipolaire scheidingsschakelaar die wordt gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional die rekening houdt met de polariteit van de oven en van de krachtbron. De uitschakeling moet worden bereikt door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeen-

stemming met de bedradingsregels.

- Als de oven door de fabrikant met de stekker is geleverd: Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de apparaatstekker een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie. Aansluiting op de voeding kan ook worden uitgevoerd door het plaatsen van een omnipolaire scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de omnipolaire scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De uitschakeling kan worden bereikt met een toegankelijke stekker of door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice.
- De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.
- Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Neem voor reparaties alleen contact op met de klantenservice en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.

- Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.
- Langdurige stroomuitval terwijl er een bereiding bezig is, kan een storing in de monitor veroorzaken. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.
- Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.
- Let er bij het plaatsen van het rooster op dat de antisliprand naar achteren en omhoog is geplaatst.
- Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit. Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven
- WAARSCHUWING: Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten.
- WAARSCHUWING: Verwijder nooit de afdichting van de ovendeur.
- LET OP: Vul de bodem van de ovenruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of als de oven heet is.
- Er is geen extra bediening/instelling nodig om het apparaat op de nominale frequenties te laten werken.
- De oven kan zich hogerop in een kast of onder een aanrecht bevinden. Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Breng de openingen aan zoals gespecificeerd op de laatste pagina, overeenkomstig het type fitting.
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en platen, maar gebruik te maken van bakpapier en/of speciale schalen.



# Avvertenze Generali

---

De handleiding aandachtig lezen zodat u de oven optimaal kan gebruiken. Wij raden u aan de installatie- en gebruikshandleiding voor een latere raadpleging te bewaren en er, vóór de installatie van de oven, het serienummer van het toestel op te noteren voor de aanvraag van een eventuele interventietussenkomst door de dienst-na-verkoop. Nadat u uw oven uit de verpakking hebt gehaald, moet u controleren of het toestel compleet is. Verpakkingsmateriaal zoals plastic en polystyreen kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het uit hun buurt. Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.

Wanneer u de oven een eerste keer gebruikt, kan er een doordringende rook ontstaan. Die wordt veroorzaakt door het feit dat de kleefstof van de isolerende panelen rond de oven een eerste keer wordt opgewarmd. Dit is volledig normaal. Wacht tot de rook is verdwenen voor u de oven effectief gaat gebruiken.

**Opmerking:** De functies, eigenschappen en accessoires van de oven kunnen verschillend zijn afhankelijk van het model.

## Veiligheidsaanwijzingen

---

Gebruik de oven alleen voor het doel waarvoor hij is bestemd, te weten het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt oneigenlijk en dus gevaarlijk geacht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van onjuist, oneigenlijk of onredelijk gebruik.

Bij het gebruik van ieder elektrisch apparaat moeten er enkele fundamentele regels in acht worden genomen:

- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
- Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren niet aanbevolen;

in het geval van een storing en/of slechte werking moet het apparaat uitgeschakeld worden, zonder ermee te knoeien.

## Elektrische veiligheid

---

**VERZEKER DAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN WORDEN GEMAAKT DOOR EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD TECHNICUS.** De voeding waarop de oven wordt aangesloten moet voldoen aan de wettelijke voorschriften die gelden in het land van installatie. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die veroorzaakt is door veronachtzaming van deze aanwijzingen. De oven moet worden aangesloten op een elektrische voeding met geaard stopcontact of een scheidingsschakelaar met meerdere polen, afhankelijk van de wetten die van kracht zijn in het land van installatie. De elektrische voeding moet worden beveiligd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben die de juiste stroomtoevoer naar de oven verzekert.

### AANSLUITING

De oven heeft een snoer dat alleen mag worden aangesloten op een elektrische voeding van 220-240 Vac tussen de fasen of tussen fase en nul. Voordat de oven wordt aangesloten op de voeding, is het belangrijk om het volgende te controleren:

- voedingsspanning aangegeven op de wijzer;

- de instelling van de scheidingsschakelaar.

De aardingsdraad die verbonden is met de aardingsklem van de oven moet worden aangesloten op de aardingsklem van de voeding.

## **WAARSCHUWING**

Alvorens de oven aan te sluiten op de voeding, moet de stroomdoorgang van de aardingsklem van de voeding worden gecontroleerd door een gekwalificeerd elektricien. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen die zijn veroorzaakt doordat de oven niet op de aardingsklem is aangesloten of door een aarding die geen goede stroomdoorgang heeft.

**NB:** aangezien de oven onderhoud behoeft, is het raadzaam een ander stopcontact beschikbaar te hebben zodat de oven hierop kan worden aangesloten als hij verwijderd wordt uit de ruimte waar hij is opgesteld. Het snoer mag alleen worden vervangen door technisch personeel of door technici met dezelfde kwalificaties.

## **Aanbevelingen**

---

Een snelle reiniging na elk gebruik van de oven helpt om het apparaat perfect schoon te houden. Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt waardoor sterke, rokerige geuren ontstaan, adviseren wij de oven niet te gebruiken op zeer hoge temperatuur. Verleng liever de bereidingstijd en zet de temperatuur wat lager. Wij adviseren om alleen borden en bakvormen te gebruiken in aanvulling op de bij de oven geleverde accessoires bestand tegen zeer hoge temperaturen.

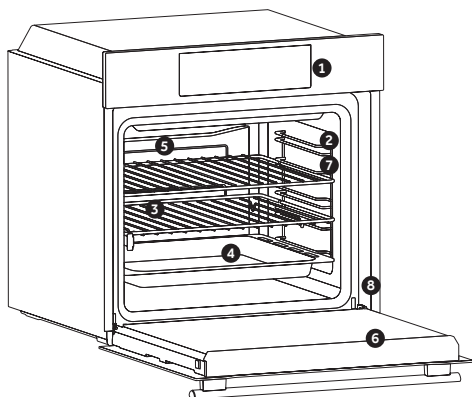
## **Installatie**

---

De fabrikant is niet verplicht dit uit te voeren. Als er assistentie van de fabrikant nodig is om storingen op te lossen die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze assistentie niet gedekt door de garantie. De installatieaanwijzingen voor gekwalificeerd vakpersoneel moeten worden opgevolgd. Onjuiste installatie kan schade of letsel veroorzaken aan mensen, dieren of voorwerpen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor dergelijke schade of letsel.

De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens de verse lucht kan circuleren voor afkoeling en bescherming van de inwendige delen. Maak de openingen die aangegeven zijn op de laatste pagina, afhankelijk van het type montage.

# Productbeschrijving

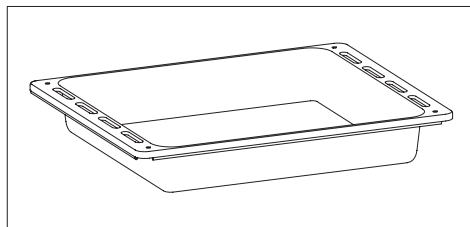


1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Roosters
4. Bakplaten
5. Ventilator (indien aanwezig)
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)

## 8. Serienummer

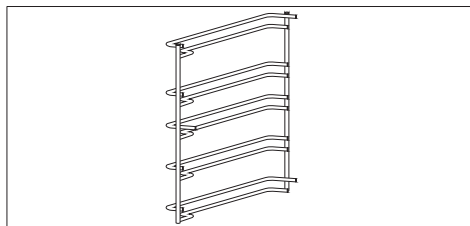
## ACCESSOIRES

### Lekbak



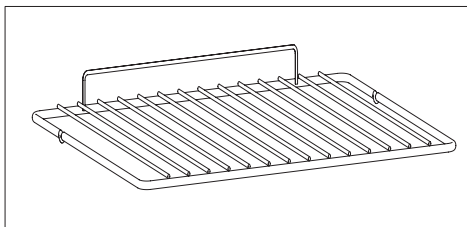
Hierin worden de resten opgevangen die tijdens het bereiden van voedsel op de roosters vallen.

### Zijroosters (alleen indien aanwezig)



Aan weerszijden van de ovenruimte bevinden zich metalen roosters en lekbakken.

### Metalen rooster



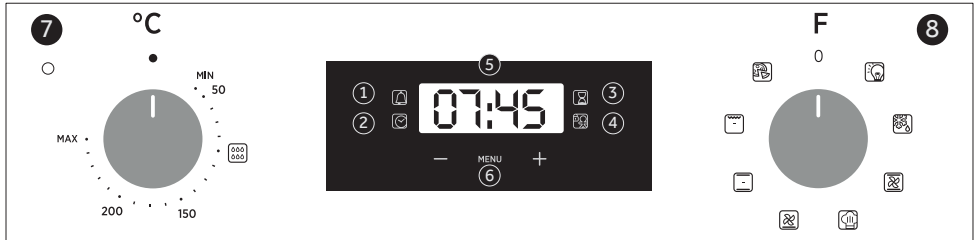
Biedt plaats aan bakplaten en borden.

# Eerste gebruik

## VOORAFGAANDE REINIGING

Maak de oven schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt. Veeg de buitenkant af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires af en neem de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Zet de lege oven op de hoogste temperatuur en laat hem ongeveer 1 uur ingeschakeld, zo worden de geuren van het nieuwe apparaat die zijn blijven hangen verwijderd.

## Beschrijving van het display






1. Kookwekker
2. Klokinstelling
3. Kooktijd
4. Kinderslot
5. Temperatuur- of klokweergave
6. Bedieningselementen voor het aanpassen van het lcd-scherm:
7. Keuzeknop thermostaat
8. Functiekeuzeknop









**WAARSCHUWING:** Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 12:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen. Dit gebeurt als volgt:

- Druk 4 keer op de centrale knop.
- Instellen de tijd in met de “-” “+” knoppen.
- Laat alle knoppen los.

**WAARSCHUWING:** De oven werkt alleen als de klok is ingesteld.

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHA- KELEN	WERKING	DOEL
<p><b>KINDER- SLOT</b></p> 	<p>Druk op Set (+) gedurende een vijftal seconden de display geeft STOP aan en stelt vooraf ingestelde tijd in als alternatief. Alle functies zijn nu vergrendeld.</p> <p>Vanaf dit moment zijn alle andere functies vergrendeld, het lampje van het kinderslot gaat aan, op het display knippert om en om 'STOP' en het huidige tijdstip.</p>	<p>Druk opnieuw op Set (+) gedurende een vijftal seconden. Alle functies zijn nu opnieuw beschikbaar.</p> <p>Vanaf dit moment gaat lampje van het kinderslot uit en zijn alle functies weer te selecteren.</p>		
<p><b>WEKKER</b></p> 	<p>Druk 4 keer op de centrale knop</p> <p>Druk op de knoppen "-" "+" om de gewenste tijd in te stellen.</p> <p>Laat alle knoppen los.</p>	<p>Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar alarm (dit alarm stopt vanzelf - u kunt het alarm echter direct stoppen door op SELECT te drukken).</p>	<p>Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is.</p> <p>Tijdens het programma zal het display de resterende tijd weergeven.</p>	<p>Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt).</p>
<p><b>BAKTIJD</b></p> 	<p>Druk 2 keer op de centrale knop</p> <p>Druk op de knoppen "-" "+" om de vereiste kooktijd in te stellen.</p> <p>Laat alle knoppen los.</p> <p>Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.</p>	<p>Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Indien u het koken eerder wilt afbreken, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie O of stelt u de tijd in op 0:00 (de knoppen SELECT en "-" "+")</p>	<p>Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevoren instellen.</p> <p>Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de SELECT-knop.</p> <p>Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de SELECT-knop. Verander de instelling door op "-" "+" tedrukken.</p>	<p>Druk op een willekeurige knop om het signaal te beëindigen. Druk op de centrale knop om terug te keren naar de klok functie.</p>

# Bereidingswijzen

Functie- knop	T °C stan- daard	T °C bereik	Functie
			Dit schakeld de ovenverlichting in. Ditz al automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)
			Ontdooien: Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesprodukt circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen ofte schaden.
	210	50 ÷ MAX	MULTI-NIVEAU: De hete lucht, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.
	190	50 ÷ MAX	* MASTER BAKE : Met deze functie kunt u gezonder koken, waarbij de benodigde hoeveelheid vet of olie wordt verminderd. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus garandeert een perfect bakresultaat.
	210	50 ÷ MAX	BODEMVERWARMING + VENTILATOR: De onderste weerstand werkt samen met de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor taarten met sappig fruit, gebakken, quiches en pasteien. Zo voorkomt men het uitdrogen van de eetwaren en bevordert men het rijzen van cakes, brooddeeg, enz. Het bakken gebeurt langs de onderzijde. Het rooster op het onderste schap zetten.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENTIONEEL: Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
	200	50 ÷ MAX	GRIL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken. Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak.
	220	50 ÷ MAX	PIZZAFUNCTIE: Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.

\* Getest in overeenstemming met EN 60350-1 voor een verklaring van stroomverbruik en energieklasse

# Algemene opmerkingen over de reiniging

Door het apparaat regelmatig schoon te maken, gaat het langer mee. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u het met de hand gaat schoonmaken. Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

## GLAZEN DELEN

Het is raadzaam het glazen venster na elk gebruik van de oven schoon te maken met absorberend keukenpapier. Om hardnekkigere vlekken te verwijderen kunt u een spons gebruiken die in een reinigungsoplossing bevochtigd en goed uitgeknepen is. Spoel na met water.

## AFDICHTING OVENVENSTER

Als de afdichting vuil is, kan hij worden schoongemaakt met een enigszins vochtige spons.

## ACCESSOIRES

Maak accessoires schoon met een natte spons en zeep, alvorens ze af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schurende middelen.

## LEKBAK

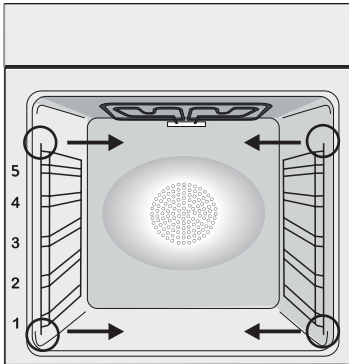
Haal de lekbak uit de oven nadat de grill is gebruikt. Giet het hete vet in een houder en was de pan af in heet water, met een spons en afwasmiddel.

Als er restanten vet achterblijven, laat u de pan weken in water met een reinigungsmiddel. Het is ook mogelijk de pan in de afwasmachine af te wassen of een in de handel verkrijgbaar reinigungsmiddel voor ovens te gebruiken. Plaats nooit een vuile lekbak terug in de oven.

# Onderhoud

## VERWIJDERING EN REINIGING VAN ROOSTERS

- 1- Verwijder de steunroosters door ze in de richting van de pijlen te trekken (zie hieronder)
- 2- Voor het reinigen van de steunroosters kunt u ze in de vaatwasser doen of een natte spons gebruiken.
- 3- Monteer de steunen na het reinigen in omgekeerde volgorde.






## HET LAMPJE VERVANGEN

1. Koppel de oven af van het elektriciteitsnet.
2. Maak het glazen deksel los, schroef het lampje los en vervang het door een nieuw lampje van hetzelfde type.
3. Plaats het glazen deksel terug nadat het defecte lampje is vervangen.

Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp)/F (10 led).

# Hydro Easy Clean Functie

De Hydro Easy Clean procedure maakt gebruik van stoom om achtergebleven veten en resten uit de oven te helpen verwijderen.

1. Giet 300ml water in het Hydro Easy Clean reservoir aan de onderkant van de oven.
2. Stel de oven functie Static (  ) of Bottom (  ) verwarming in.
3. Stel de temperatuur in met het pictogram Hydro Easy Clean (  ).
4. Stel het programma met een looptijd van 30 minuten in.
5. Na 30 minuten schakel het programma uit en koelt de oven af.
6. Als het apparaat afgekoeld is, kan het reinigen van de binnenkant van de oven meteen doek beginnen.

**Waarschuwing:** Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het aanraakt.

Opgelet voor alle hete oppervlakken, omdat een risico op brandwonden bestaat. Gebruik gedistilleerd of drinkbaar water.





# Afvalbeheer en milieubescherming



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilende onderdelen te verwijderen en op juist wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één

basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

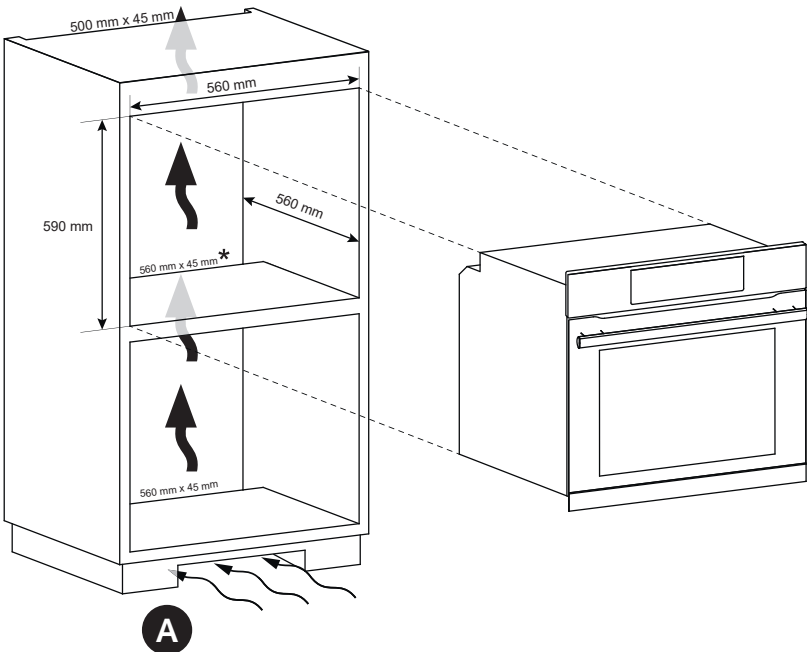
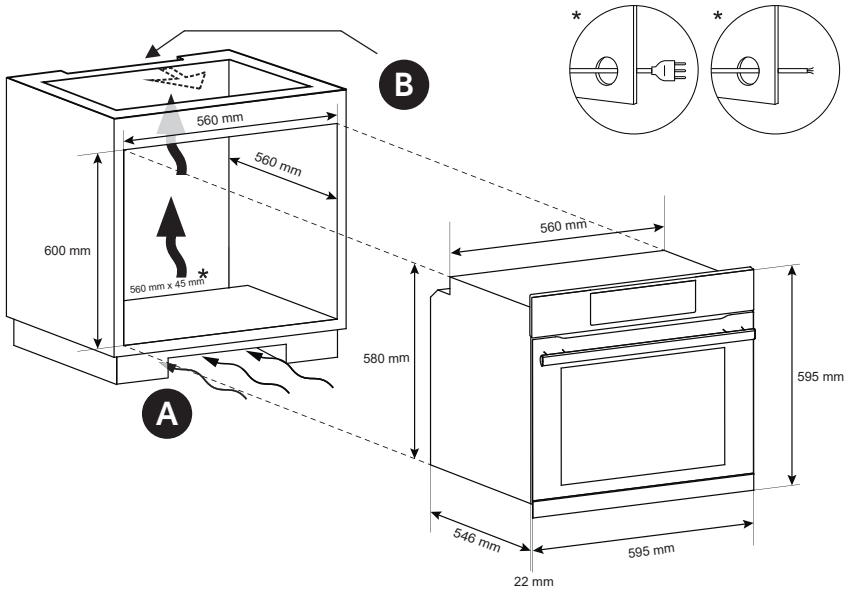
## ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de ovendeur niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren. Houd de dichtingen schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen. Als u een contract heeft met een laag energie tarief, kunt u gebruik maken van het "uitgesteld koken". Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

## Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet heet	De klok is niet ingesteld	Stel de klok in
De oven wordt niet heet	Het kinderslot is ingeschakeld	Schakel het kinderslot uit
De oven wordt niet heet	Er is geen bereidingsfunctie en -temperatuur ingesteld	Verzekert dat de vereiste instellingen juist zijn

# Installation





**EN** If the furniture is covered with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

**FR** Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation..

**DE** Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

**NL** Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

**A**

**EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm<sup>2</sup>.

**FR** Si le montage de la plinthe ne permet pas la circulation de l'air, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10 mm ou de la même surface dans 5000 mm<sup>2</sup>.

**B**

**EN** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

**FR** Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

**DE** Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

**NL** Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm.

**DE** Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation zulässt, ist es notwendig, um eine maximale Leistung des Ofens zu erreichen, eine Öffnung von 500x10 mm oder die gleiche Oberfläche in 5.000 mm<sup>2</sup> zu schaffen.

**NL** Als de montage van de plint geen luchtcirculatie toelaat, dient men, om de optimale prestatie te verkrijgen van de oven, een opening te maken van 500x10mm of dezelfde oppervlakte in 5.000 mm<sup>2</sup>.

**EN** The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

**FR** Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

**DE** Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen..

**NL** De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die het gevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, onder meer in het belang van een gunstiger verbruik, wijzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.

70014999 • 11.2022 • Rev\_A