

Pelgrim

Handleiding

Oven

Notice d'utilisation

Four

Anleitung

Backofen

User Guide

Oven



MEDEDELING VOOR DE GEBRUIKER	
Veiligheidsaanwijzingen	3
Respect voor het milieu	4
INSTALLATIE	
Keuze van de plaats van installatie	5
Inbouw	5
Elektrische aansluiting	6
BESCHRIJVING	
Het apparaat	7
De accessoires	8
De bedieningen	9
Het display	10
GEBRUIK	
Instellen / wijzigen van de tijd	11
Onmiddellijk bakken	12
Snel voorverwarmen	12
Bakken met hete lucht	13
Gecombineerde functie	14
Traditioneel ECO	15
Grill functie	16
Grill + hete lucht	17
Onderverwarming	18
Vergrendeling	19
Schakelklok	19
ONDERHOUD EN REINIGING	20
KOOK AANWIJZINGEN	23
BIJ PROBLEMEN	24

**Belangrijk**

Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

Veiligheidsvoorschriften

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel onderdeel op basis van asbest.

— U moet toezicht houden op kinderen, zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen.

— Pak het apparaat onmiddellijk bij ontvangst uit of laat het uitpakken. Controleer de algemene staat. Schrijf een eventueel voorbehoud op de leveringsbon waarvan u een exemplaar behoudt.

— Het apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor commerciële of industriële doelen of andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.

— De technische gegevens van het apparaat niet wijzigen of proberen te wijzigen. Dit kan gevaarlijk zijn.

— **WAARSCHUWING:** de toegankelijke gedeelten kunnen warm worden bij gebruik. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan. Houd kinderen op veilige afstand.

— Gebruik nooit het handvat van de deur om het apparaat naar u toe te trekken.

— Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet hij ongeveer 15 minuten leeg opwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte voldoende is geventileerd. U kunt hierbij een bijzondere geur of wat rook opmerken. Dit is normaal.

— Wanneer u de gerechten in de oven plaatst of eruit neemt, moet u de handen uit de buurt van de bovenste verwarmende elementen houden. Gebruik een ovenwant.

— Tijdens het reinigen worden de ovenwanden en andere delen van de oven heter dan bij normaal gebruik van de oven. Houd jonge kinderen uit de buurt van de oven.

— Na het bakken mag het kookgerei (rooster, draaispit,...) nooit met de blote handen vastgenomen worden.

— Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de ovenbodem, omdat de geaccumuleerde warmte het email kan beschadigen.

— Plaats op de open ovendeur geen zware voorwerpen en zorg ervoor dat een kind niet op de deur kan klauteren of erop gaat zitten.

— Zet de oven altijd uit voordat u de binnenzijde van de oven gaat reinigen.

— Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat.

— Naast de bijgeleverde oventoebehoren, gebruikt u alleen schotels die bestand zijn tegen hoge temperaturen (volg de instructies van de fabrikant).

— Controleer na gebruik van de oven of alle bedieningen uit staan.

— Gebruik uw oven niet als voorraadmast of om elementen na gebruik op te bergen.

— Gebruik nooit stoom- of hoge druk apparaten voor het reinigen van de oven (eisen met betrekking tot de elektrische veiligheid).

- Alle bereidingen gebeuren met gesloten ovendeur.

— *(Naargelang model)* Uw oven is voorzien van een AUTOMATISCHE STOPZETTING voor uw veiligheid, als u per ongeluk vergeet uw oven af te zetten. Na 23u30 gebruik wordt de functie AS (Automatische Stop) actief en zal uw oven vanzelf uitgaan. AS of Auto Stop wordt vertoond in plaats van de tijd en een serie van opeenvolgende pieptonen zal een bepaalde tijd klinken.

Respect voor het milieu

— Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de gemeentecontainers voor hergebruik te deponeren.

— Uw apparaat bevat tevens vele herbruikbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. Zo kan

uw fabrikant de apparaten optimaal hergebruiken, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

— Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

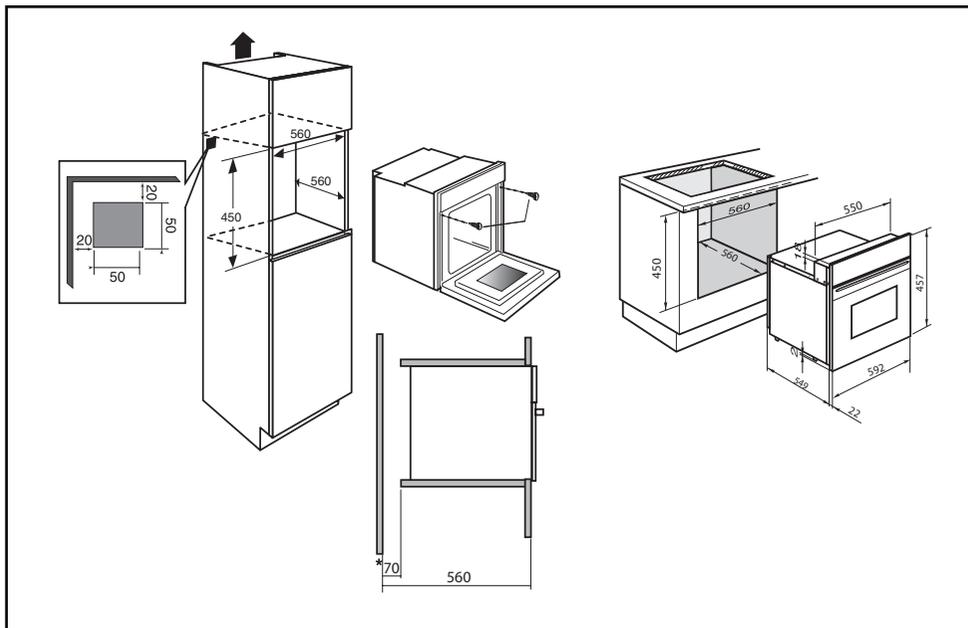


Let op

De installatie dient door erkende installateurs en technici te worden uitgevoerd.

Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese richtlijnen :

- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC voor het aanbrengen van de CE-markering.
- Richtlijn betreffende elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.
- CE-voorschrift nr. 1935/2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd voor gebruik in contact met voedingsmiddelen.



Keuze van de plaats van installatie

De schema's hierboven geven de afmetingen aan van een meubel waarin uw oven ingebouwd kan worden.

De oven kan naar keuze worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven (zie schema hiernaast).

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een uitstekende reiniging garandeert als u de volgende punten respecteert:

- Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 10mm tussen de zijwanden van de oven en die van het inbouwmeubel.
- Het materiaal van het inbouwmeubel of de bekleding ervan moet hittebestendig zijn.
- Voor meer stabiliteit schroeft u de oven vast met 2 schroeven in de schroefgaten die in de zijwand van het meubel zitten.

Inbouw

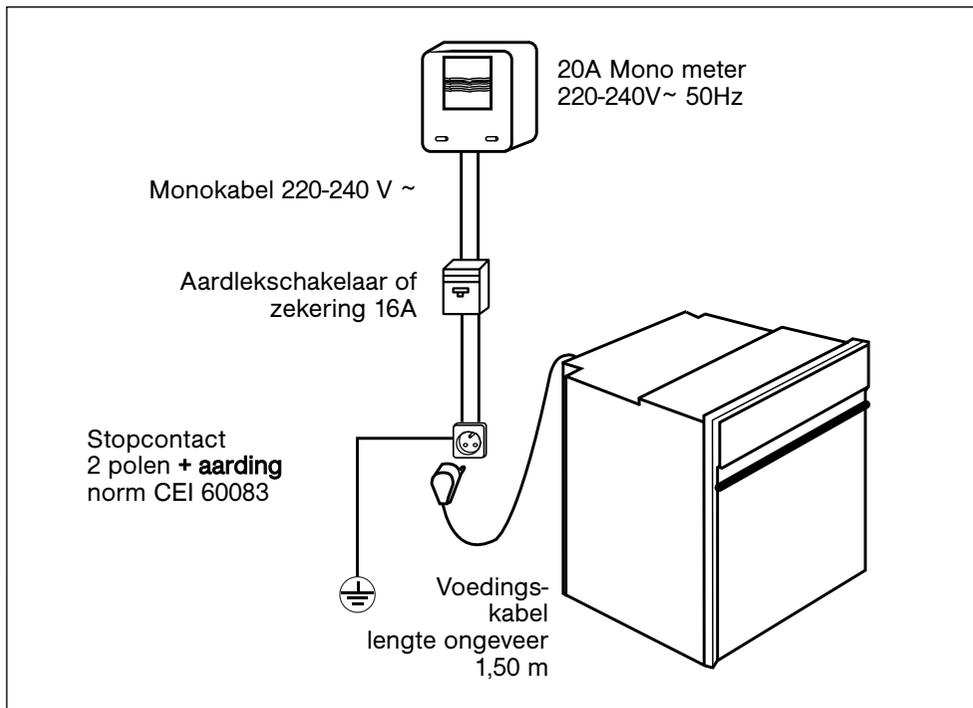
Werkwijze :

- 1) Boor de wand van het meubel voor om te vermijden dat het hout gaat barsten.
- 2) Bevestig de oven met de 2 schroeven.



Advies

Voor een installatie overeenkomstig de wettelijke richtlijnen raden wij u aan een beroep te doen op een erkend installateur van huishoudelijke apparatuur.



Elektrische aansluiting

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het contact halen bij inbouw of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is,
- de voedingskabels in goede staat zijn.
- de diameter van de kabels overeenkomt met de installatieregels.

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5 mm² (1f + 1N + aarde) die aangesloten moeten zijn op het net 220-240V~ monofase met behulp van een stopcontact 1f + 1 neutraal + aarde volgens de norm IEC 60083 of een omnipolaire scheidingschakelaar, conform de installatieregels.

Let op

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

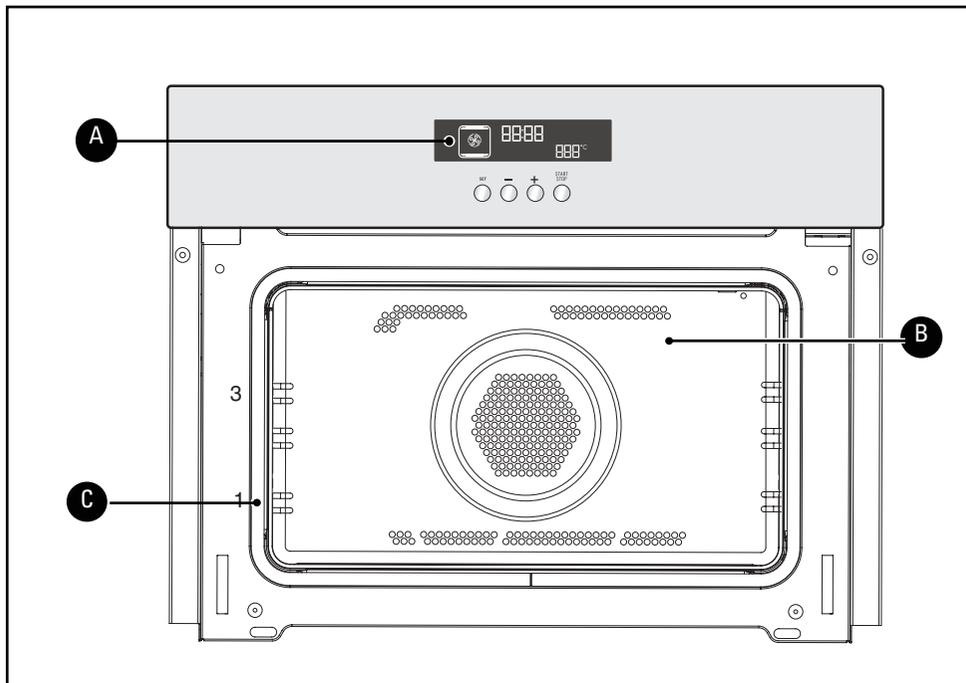
Het apparaat moet van het voedingsnet kunnen worden afgekoppeld na de installatie.

Het afkoppelen kan plaatsvinden door een toegankelijke stekker te voorzien of door een schakelaar te plaatsen op de vaste leiding, die voldoet aan de installatieregels.

De zekering van uw installatie moet 16 ampère zijn.

Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

Het apparaat



A De bedieningen

B Binnenzijde

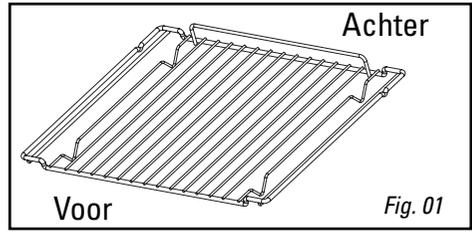
C Draadrichels

De accessoires

Het veiligheidsrooster (Fig. 01):

hiermee kunt u uw gerechten grillen of een goudbruin laagje geven. Het rooster kan worden gebruikt voor alle schalen en vormen met gerechten die gebakken of gratineerd moeten worden.

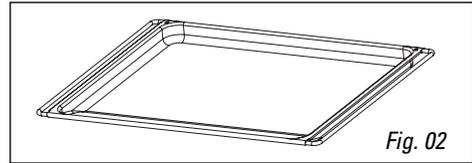
Dit rooster wordt gebruikt voor grillgerechten (plaats het gerecht op het rooster).



Zorg ervoor dat u het gerecht goed in het midden van het rooster plaatst zodat de lucht goed circuleert.

De geëmailleerde schaal (Fig. 02):

Deze kan worden gebruikt om au bain-marie te koken, door hem voor de helft met water te vullen. Kan tevens als ovenschaal worden gebruikt.



De bedieningen

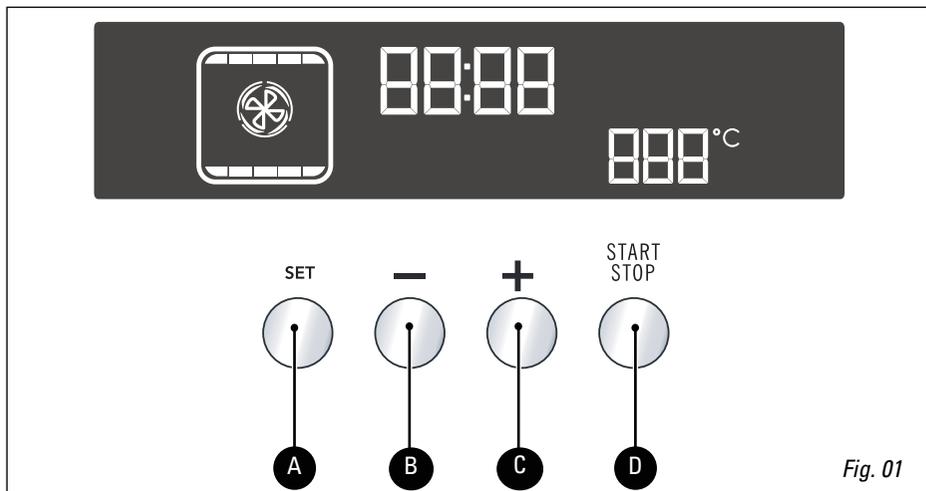
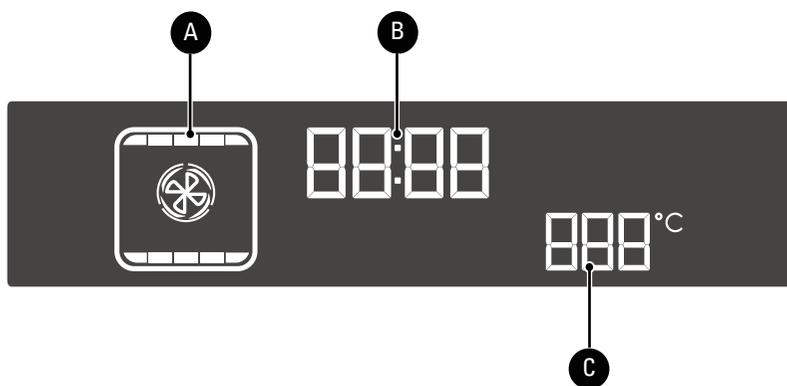


Fig. 01

- A** Met behulp van de keuzetoets SET kunt u de bereidingswijze kiezen, de tijd, de looptijd van het programma en de temperatuur instellen.
- B**
- C** Met de toetsen - en + verhoogt en verlaagt u de tijd en de temperatuur.
- D** Met de START/STOP toets kunt u een programma starten en een lopend programma stopzetten. Deze toets bedient ook het snelle voorverwarmen.

De display



De display helpt u bij het programmeren van de verschillende instellingen:

- A** Bereidingswijzen
- B** Tijd Programmaduur
- C** Temperatuur

Instellen / wijzigen van de tijd

Na het aansluiten van het apparaat of een lange stroomstoring, knippert **12:00** op de display.

Tijd instellen

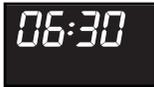
Weergave



Druk op de + of – toets om de gewenste tijd in te stellen, bijvoorbeeld 6:30.

Bevestig door te drukken op de toets SET.

Een pieptoon bevestigt de instelling van de tijd.



Bij overschakeling op zomer/wintertijd

Weergave

Druk op toets SET tot de tijd knippert op de display.

Programmeer de nieuwe tijd (bijvoorbeeld 7:30), door op de + / – toetsen te drukken.

Bevestig door te drukken op de toets SET.

Een pieptoon bevestigt de instelling van de tijd.



Opmerking:

Als u niet op de toets SET drukt, wordt de weergegeven tijd automatisch na één minuut opgeslagen.

Uw apparaat is voorzien van een back-up functie zodat in geval van een lange stroomonderbreking de tijd één dag blijft weergegeven.

Onmiddellijk bakken

Het apparaat is nu aangesloten en de tijd is ingesteld.
Open de deur met het handvat. Zet het gerecht in de oven en sluit de deur.

Als u binnen 30 seconden geen instructies heeft gegeven, worden de instellingen geannuleerd en dient u ze opnieuw te programmeren.

Druk twee maal op de toets START/STOP om een programma te annuleren.

Drie pieptonen geven het einde van elk programma aan en de tijd verschijnt opnieuw op het display.



Voor het verwijderen van vocht is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatie functie. Naar gelang de gekozen bereidingswijze (grill/gecombineerd), kan de ventilatie van de oven blijven werken na het einde van het programma. Het stopt automatisch.

Snel voorverwarmen

Om de oven voor de bakcyclus snel voor te verwarmen selecteert u de functie SNEL VOORVERWARMEN

Om deze optie te activeren:

Druk op de toets START/STOP, de tijd op de klok knippert en geeft 10 min weer. U kunt de tijdsduur verminderen met behulp van de toets –.

Druk op de toets START/STOP om te bevestigen, de temperatuur geeft weer 200°C aan.

Om te annuleren:

Druk op de toets START/STOP.

Bakken met hete lucht*



Met de hete lucht functie kunt u gerechten op 1, 2 of 3 niveaus bakken en goudbruin laten worden.

Programmeren van de HETE LUCHT functie

Weergave

Druk zo vaak als nodig is op SET om de functie BAKKEN MET HETE LUCHT te selecteren.

180°C knippert op de display om u te vragen om de gewenste baktemperatuur te kiezen.

Druk op de + / - toetsen om de gewenste temperatuur te selecteren, bijv. 200°C. Bevestig de temperatuur door op START/STOP te drukken; de cijfers van de klok knipperen op de display.

Druk op de + / - toetsen om de baktijd te programmeren, bijvoorbeeld 40 minuten.

Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door op SET te drukken en vervolgens op de + / - toetsen en te bevestigen met START/STOP.

U kunt de oven voorverwarmen met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie.

Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.

Aanbevelingen:

De temperatuur kan in stappen van 5°C worden aangepast, van 75°C tot 250°C.

De baktijd kan ingesteld worden tussen 0 en 9u59.

Het wordt aanbevolen de minimum tijd te programmeren en deze indien nodig te verlengen, naar gelang de kleur van het gerecht.

Zet de accessoires (rooster, geëmailleerde schaal of braadslee) altijd op niveau 1 of 2 voor een optimale verdeling van de warmte en een uitstekend bakresultaat.

Gebruik hittebestendige schalen.

Bescherm uw handen wanneer u een schaal uit de oven haalt, want deze kan heel heet worden.

* *Bereidingswijzen waarnaar verwezen wordt in het energie-label overeenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EG.*

Gecombineerde functie



Met de gecombineerde functie kunt u gerechten bakken en goudbruin laten worden. De baktemperatuur kan in stappen van 5°C worden aangepast, van 75°C tot 250°C.

Programmeren van de gecombineerde functie

Weergave

Druk zo vaak als nodig is op SET om de GECOMBINEERDE functie te selecteren.
205°C knippert om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Druk op de + / – toetsen om de gewenste temperatuur te selecteren, bijv. 200°C. Bevestig de temperatuur door op START/STOP te drukken; de cijfers van de klok knipperen op de display.



Druk op de + / – toetsen om de baktijd te programmeren, bijvoorbeeld 40 minuten.



Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



U kunt de oven voorverwarmen met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie.

Functie traditioneel (ECO) *



Met de functie traditioneel ECO kunt u gerechten bakken en goudbruin laten worden.

Programmeren van de functie TRADITIONEEL ECO

Weergave

Druk zo vaak als nodig is op SET om de functie TRADITIONEEL ECO te selecteren.

200°C knippert op de display om u te vragen om de gewenste baktemperatuur te kiezen.

Druk op de +/- toetsen om de gewenste temperatuur te selecteren, bijv. 180°C. Bevestig de temperatuur door op START/STOP te drukken; de cijfers van de klok knipperen op de display.

Druk op de +/- toetsen om de baktijd te programmeren, bijvoorbeeld 40 minuten.

Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door op SET te drukken en vervolgens op de +/- toetsen en te bevestigen met START/STOP.

U kunt de oven voorverwarmen met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie.

Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.

Aanbevelingen:

De temperatuur kan in stappen van 5°C worden aangepast, van 75°C tot 250°C.

De baktijd kan ingesteld worden tussen 0 en 9u59.

Het wordt aanbevolen de minimumduur te programmeren en deze indien nodig te verlengen, naar gelang de kleur van het gerecht.

Zet de accessoires (rooster, geëmailleerde schaal of braadslee) altijd op niveau 1 of 2 voor een optimale verdeling van de warmte en een uitstekend bakresultaat.

Gebruik hittebestendige schalen.

Bescherm uw handen wanneer u een schaal uit de oven haalt, want deze kan heel heet worden.

* *Bereidingswijzen waarnaar verwezen wordt in het energie-label overeenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EG.*

Grill functie



Met deze functie kunt u bijvoorbeeld gegratineerde schotels of vlees bakken en goudbruin laten worden. Hij kan voor of na het bakken worden gebruikt, volgens het recept.



Let op:

De toegankelijke gedeelten van de oven kunnen heet worden bij gebruik van de grill. Houd kinderen op afstand.

Bij gebruik van de grill dient u uw handen te beschermen bij het uit de oven halen van uw gerechten en hittebestendige schalen te gebruiken, zoals vuurvast glas of aardewerk.

De oven heeft 4 grillniveaus:

GRILLVERMOGEN

Zacht (GP 1) voor gratineren en het goudbruin maken van fijne gerechten.

Halfzacht (GP 2) voor gratineren en het goudbruin maken van fijne gerechten.

Sterk (GP 3) voor het grillen van vlees en vis

Zeer sterk (GP 4) voor het grillen van vlees en vis

Zet het rooster op het niveau dat overeenkomt met de hoogte van de schaal of het voedingsmiddel. Plaats indien nodig de braadslee op niveau 1.

Programmeren van de GRILL functie

Weergave

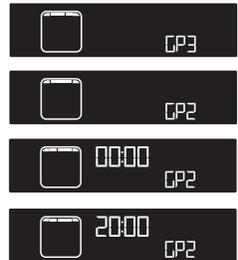
Druk zo vaak als nodig is op SET om de GRILL functie te selecteren. GP3 knippert om u te vragen het gewenste grillniveau te kiezen.

Draai de keuzeknop “- / +” om het vermogenniveau van de grill te verlagen, bijvoorbeeld, GP2.

Druk op START/STOP om te bevestigen; de cijfers van de klok beginnen te knippen op de display.

Druk op de + of – toetsen om de gewenste programmeertijd in te stellen, bijvoorbeeld 20 minuten.

Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door op SET te drukken en vervolgens op de + / – toetsen en te bevestigen met START/STOP.

Grill + hete lucht



Met deze functie kunt u tegelijkertijd de grill + ventilatie gebruiken, voor een gelijkmatig bakresultaat van zware gerechten.

De baktemperatuur kan in stappen van 5°C worden aangepast, van 100°C tot 250°C.

Programmering van de grill hete lucht functie

Weergave

Druk zo vaak als nodig is op SET om de GRILL PULSE functie te selecteren.

180°C knippert op de display om u te vragen om de gewenste baktemperatuur te kiezen.

Druk op de + / - toetsen om de baktemperatuur te programmeren, bijvoorbeeld 200°C.

Druk op START/STOP om te bevestigen; de cijfers van de klok beginnen te knipperen.

Druk op de + / - toetsen om de baktijd te programmeren, bijvoorbeeld 40 minuten.

Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door op SET te drukken en vervolgens op de + / - toetsen en te bevestigen met START/STOP.

U kunt de oven voorverwarmen met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie.

Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.

Onderverwarming



Het bakken gebeurt met het onderste verwarmingselement van de oven. Aanbevolen voor het bereiden van vochtige gerechten (hartige taarten,...) en gerezen deeg gerechten (cake, zoet brood) De baktemperatuur kan in stappen van 5°C worden ingesteld, van 35°C tot 220°C.

Programmering van de onderverwarming

Weergave

Druk zo vaak als nodig is op SET om de ONDERVERWARMING functie te selecteren.

165°C knippert op de display om u te vragen om de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Druk op de + / - toetsen om de baktemperatuur te programmeren, bijvoorbeeld 180°C.

Druk op START/STOP om te bevestigen; de cijfers van de klok beginnen te knipperen.



Druk op de + / - toetsen om de baktijd te programmeren, bijvoorbeeld 40 minuten.



Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door op SET te drukken en vervolgens op de + / - toetsen en te bevestigen met START/STOP.

U kunt de oven voorverwarmen met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie.

Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.

Vergrendeling

U kunt de "KINDERVERGREDELING" programmeren om gebruik van uw oven te verhinderen.

Om deze optie te activeren:

Open de deur, druk 5 seconden op START/STOP tot het sleutelpictogram op het display verschijnt. Een pieptoon bevestigt de tijdelijke vergrendeling van de oven. Er kan geen enkel programma worden ingesteld.



Om te annuleren:

ga op dezelfde manier te werk:
Druk op de toets START/STOP gedurende 5 seconden.
Het sleutelpictogram verdwijnt en de klok wordt weergegeven.
Een pieptoon is te horen die de procedure bevestigt.

Timer

U kunt ook de functie "TIMER" van uw oven programmeren.

Om de schakelklok in te stellen:

Druk op één van de toetsen + of –.

Druk op + om de gewenste tijd te verlengen (per stap van 10 seconden tot 60 minuten)
of op – om de tijd te verkorten.

Bevestig door op START/STOP te drukken.

De geprogrammeerde tijd begint af te tellen.

3 pieptonen geven het einde van de geprogrammeerde tijd aan.

Om te annuleren drukt u op + of –, de resterende tijd knippert op de display.

U moet nu teruggaan naar 0:00 met behulp van de toets - en bevestigen door op START/STOP TE DRUKKEN.

Reiniging van de buitenkant

Om de ruit van de elektronische programmaschakelaar en de ovendeur te reinigen, gebruikt u een zachte doek bevochtigd met wat ruitenreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsje.

Reinigen van de binnenkant van de deur

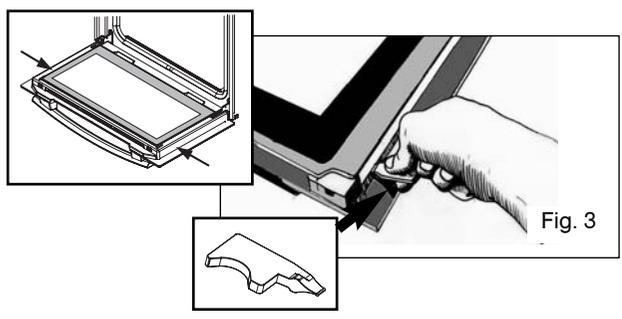
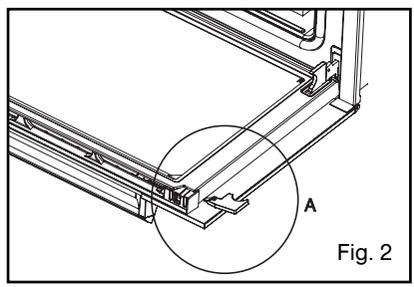
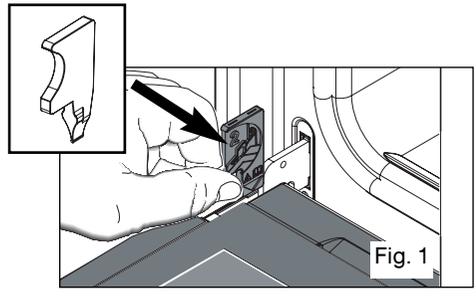
Demonteren van de deur

⚠ Let op
Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u de ruit losclipt.

- Open de deur volledig en blokkeer deze met behulp van twee rode aanslagen (Fig. 1). Deze worden in een plastic zakje bij het apparaat geleverd.

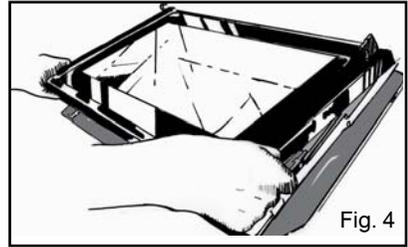
- Om het hele kader plus glas weg te nemen, als volgt te werk gaan:
Zet de twee andere rode aanslagen op de hiervoor bestemde plaats **A** (Fig. 2).

- Duw het geheel omhoog om het kader met glas los te klikken (Fig. 3).

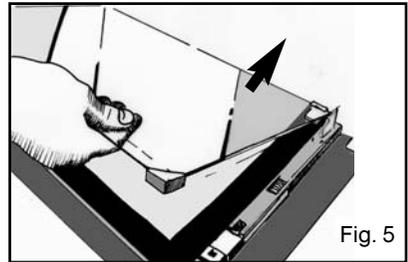


- Duw het geheel omhoog om het kader met glas los te klikken (Fig. 3).

- Verwijder het kader met glas (Fig. 4).



- Verwijder de binnenste ruiten van de deur door ze om zichzelf te laten draaien. Dit geheel bestaat uit 2 ruiten waarvan de 1° 2 rubberen aanslagen heeft op de 2 voorste hoeken. (Fig. 5).

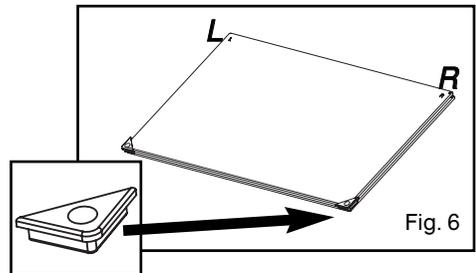


- Reinig de ruit met behulp van een zachte doek en wat afwasmiddel. Dompel de ruit niet onder water. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsen. Spoel met schoon water en droog af met een niet-pluizige doek.

Herplaats de 1° ruit in de deur na de reiniging. Herplaats de 2 zwarte rubberen aanslagen op de voorste hoeken van de 2° ruit en zorg ervoor dat op de ruit aangeduid is:

linksboven: L
rechtsboven: R

Herplaats dan de 2° ruit in de deur door hem te positioneren op de eerste (Fig. 6).



⚠ Let op
Gebruik geen schurende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.

Herplaats het gehele buitenste kader met ruiten in de deur (Fig. 7).

- Zorg ervoor dat het kader goed past in het spoor naast het scharnierpunt (Fig. 8).

- Klik het kader vast door het te bevestigen met de deur. Steun niet op het kader alleen. (Fig. 9).

Uw apparaat is opnieuw klaar voor gebruik.

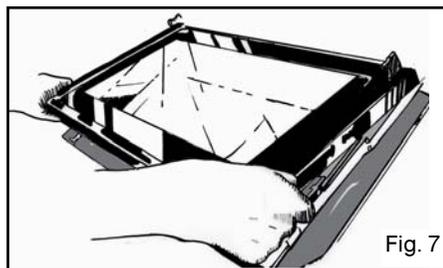


Fig. 7

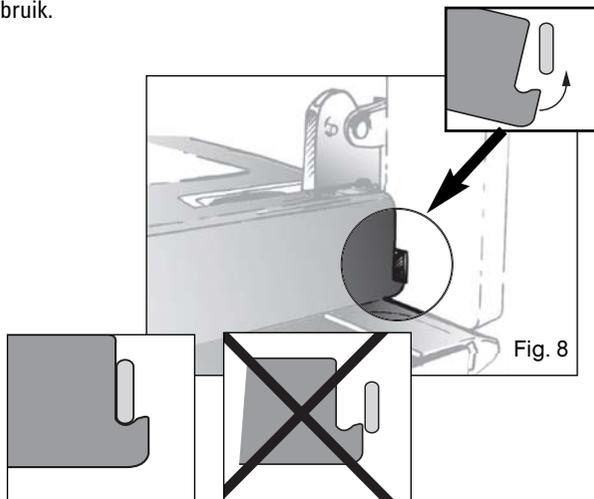


Fig. 8

! *Let op*
Gebruik geen schurende
reinigingsproducten of harde metalen
krabbers om de glazen ovendeur te
reinigen. Dit kan het glas beschadigen en
leiden tot glasbreuk.

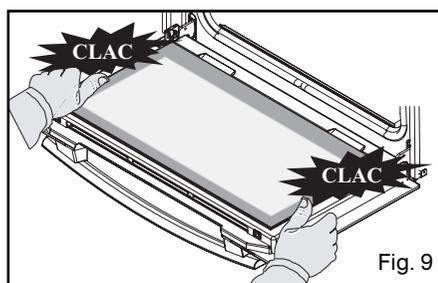


Fig. 9

Kookaanwijzingen

GERECHTEN		NIV		NIV		NIV		NIV		NIV		NIV	BEREIDINGSTIJD
VLEES: Varkensrollade (1kg) Kalfsrollade (1kg) Rur: Ierrollade (1 kg) Lamsvlees (1.5 kg) Gevogelte (1.2 kg) Groot gevogelte Konijn Varkenskoteletjes Lamskoteletjes T-bone Speklapjes	220°C*	2	160°C 180°C	2 2					190°C 180°C	1 1	180°C 180°C 220°C*	1 1	90 min. op het rooster 70-75 min. op het rooster 35-40 min. op het rooster 70-75 min. op het rooster 90-120 min. op het rooster 40-45 min 25-30 min 15-17 min 20-25 min 15-20 min
VIS: Heel (1.2 kg) Gebakken			180°C	2			P3*						35-45 min. op het rooster 15-20 min
GROENTEN: Gegratineerde aardappelschotel Lasagne Gevulde tomaten	200°C	2	180°C 180°C	2 2									50-55 min. op het rooster 40-45 min. op het rooster 45-55 min. op het rooster
GEBAK: Caketaart Rolcake Evenveeltje Zandtaart Crème Soezendeeg Bladerdeeg Taart Quiches Soufflé Geroosterd brood	220°C*	2	150°C 160°C 160°C 180°C	2 2 2 2	160°C 170°C	1 1					220°C*	2	35-45 min 6-8 min 40-50 min. vorm op het rooster 20-25 min. gebakvorm 35-45 min. au bain-marie 35-40 min. gebakvorm 15-25 min. gebakvorm 35-40 min. vorm op het rooster 35-45 min. vorm op het rooster 50-55 min. op het rooster 3-4 min. op het rooster

* Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur.

Voor de grill voorverwarmen met de "Grill" functie.

Tijdens het bakken met "Grill" de voedingsmiddelen op het rooster leggen, de geëmailleerde schaal op niveau 1 zetten om het braadnat op te vangen.

Au bain-marie moet altijd met kokend water beginnen: maak de schotel niet te vol.

Bakken op 2 niveaus: met hete lucht

Voorbeelden van het bakken van gelijksoortige gerechten:

2 taarten, 2 caken, 2 pizza's enz.

of verschillende gerechten: vis + braadstuk enz.

Gebruik het 1° en 3° niveau.

De gerechten hoeven niet tegelijkertijd uit de oven te worden gehaald.

U twijfelt over de goede werking van de oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval eerst de volgende punten:

U constateert het volgende	Oplossing
De tijd telt af maar het apparaat werkt niet en "DEMO" knippert op de display.	De modus "demonstratie" is geactiveerd. Om over te schakelen op modus "operationeel" moet u de tijd op 0:00 zetten en bevestigen met START/STOP en vervolgens gelijktijdig drukken op de toetsen SET en – tot u twee piepen hoort.
De oven wordt niet ingeschakeld.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten. Controleer of de ovendeur goed gesloten is. Controleer of de "vergrendeling" niet is geactiveerd.
Het apparaat blijft lawaai maken na het programma.	Voor het verwijderen van de reststoom is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatie functie. Naar gelang de gekozen bereidingswijze (grill/gecombineerd), kan de ventilatie eventueel blijven werken na het programma.
Er komt rook uit de grill aan het begin van het programma.	Verwijder voor elk gebruik alle bakresten van het verwarmingselement.

AVIS À L'UTILISATEUR	
Consignes de sécurité	3
Respect de l'environnement	4
INSTALLATION	
Choix de l'emplacement	5
Encastrement	5
Raccordement électrique	6
DESCRIPTION	
L'appareil	7
Les accessoires	8
Le bandeau de commande	9
L'afficheur	10
UTILISATION	
Réglage / changement de l'heure	11
Cuisson immédiate	12
Fonction préchauffage rapide	12
Fonction cuisson par chaleur tournante	13
Fonction combinée	14
Fonction traditionnel ECO	15
Fonction gril	16
Fonction gril pulsé	17
Fonction sole	18
Verrouillage enfant	19
Minuterie	19
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	20
GUIDE DE CUISSON	23
EN CAS D'ANOMALIES	24

**Important**

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

consignes de sécurité

— Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

— A la réception de l'appareil, déballer-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

— Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

— Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

— MISE EN GARDE: les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

— Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

— Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

— En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.

— Pendant un nettoyage, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

— Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche...).

— Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

— Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

— Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

— Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

— En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

— Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

— Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

— N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

-Toutes les cuissons se font porte fermée.

— (*Suivant modèle*) Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRÊT AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 23h30 de fonctionnement, la fonction AS (Auto Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS ou Auto Stop s'affiche à la place de l'heure et une série de bips successifs est émise pendant un certain temps.

respect de l'environnement

— Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

— Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec

d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

— Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

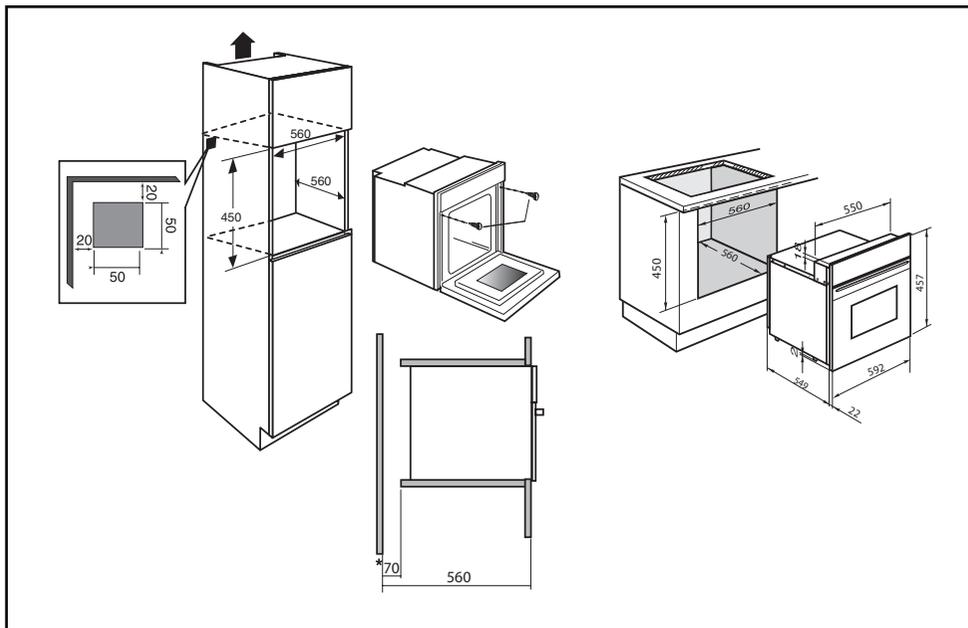


Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE pour l'apposition du marquage CE.
- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.
- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.



choix de l'emplacement

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 10mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

encastrement

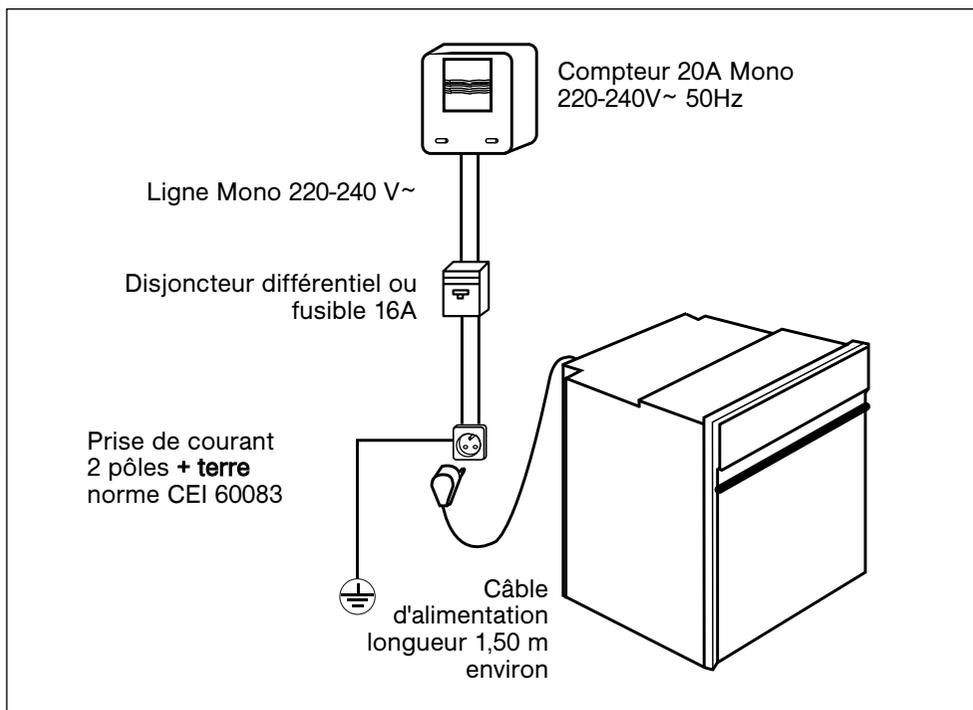
Pour ce faire :

- 1) Effectuez un trou dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 2) Fixez le four avec les 2 vis.



Conseil

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de $1,5\text{mm}^2$ (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.



Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

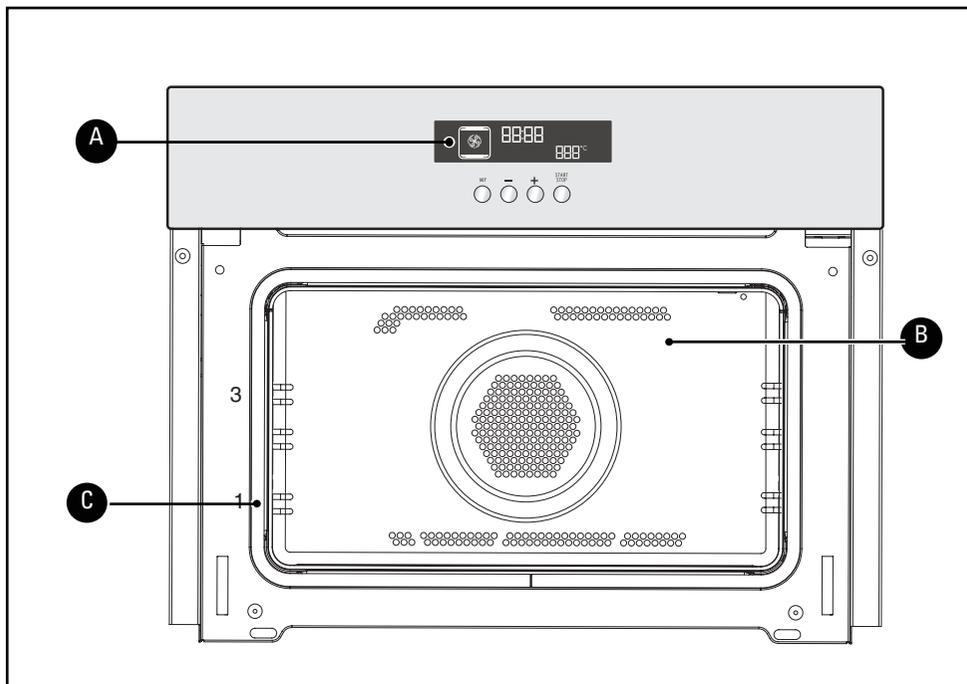
Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil du réseau d'alimentation après installation.

La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

l'appareil



A Bandeau de commande

B Cavité

C Gradins fils

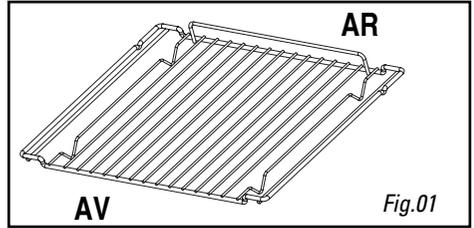
les accessoires

La grille sécurité (Fig.01):

permet de dorer ou de faire griller. La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

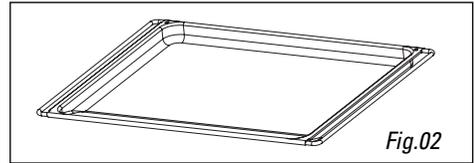
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Assurez-vous que les plats sont centrés correctement par rapport aux côtés de la grille, afin de permettre à l'air de circuler librement.

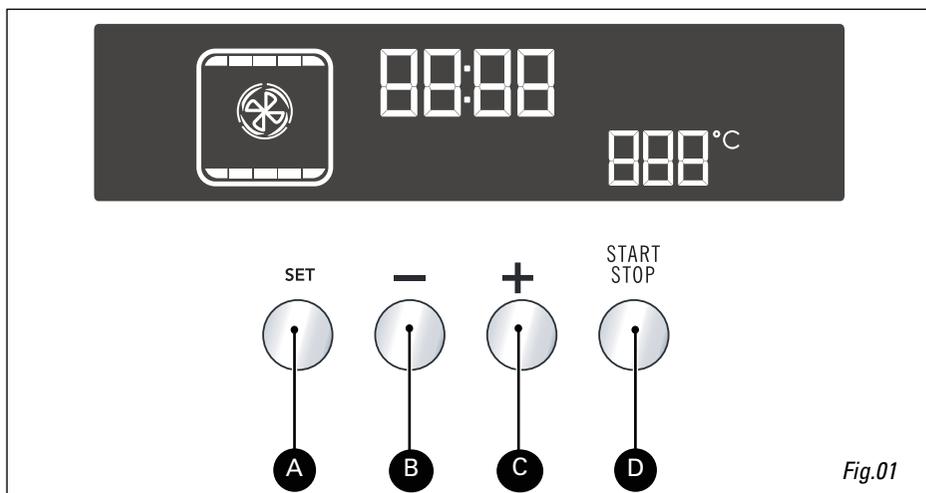


Le plat émaillé (Fig.02):

Il peut être utilisé pour la cuisson au bain-marie en le remplissant d'eau à mi-hauteur. Il peut également être utilisé comme plat de cuisson.

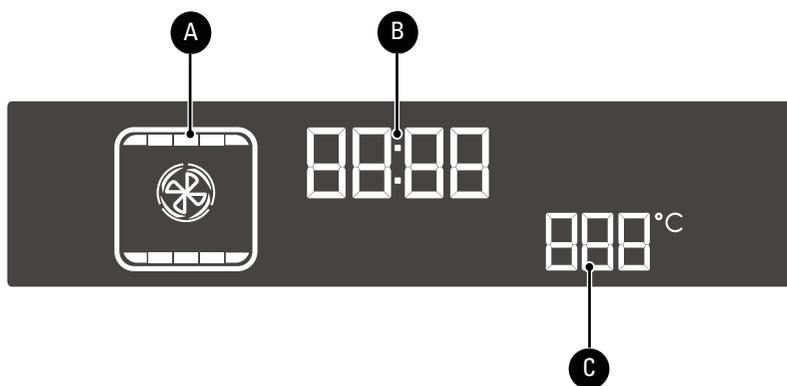


le bandeau de commande



- A** La touche de sélection SET permet de choisir le mode de cuisson ainsi que de régler l'heure, la durée du programme et la température.
- B**
- C** Les touches - et + permettent d'incrémenter l'heure, la température.
- D** La touche START/STOP permet de démarrer ou d'arrêter un programme en cours. Elle sert également de touche de préchauffage rapide.

l'afficheur



L'afficheur vous guide dans la programmation des différents réglages :

- A** Modes de cuisson
- B** Heure
Durée du programme
- C** Température

réglage / changement de l'heure

Après avoir branché votre appareil ou après une coupure d'électricité prolongée, 12:00 clignote dans l'afficheur.

Pour régler l'heure

Affichage



Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure, par exemple 6:30.
Validez en appuyant sur la touche SET.

Un bip est émis pour confirmer que le réglage de l'heure a bien été effectué.



En cas de changement d'heure

Affichage

Appuyez sur la touche SET jusqu'à ce que l'heure clignote dans l'afficheur.

Programmez la nouvelle heure (par exemple 7:30), en appuyant sur les touches + ou - .

Validez en appuyant sur la touche SET.

Un bip est émis pour confirmer que le réglage de l'heure a bien été effectué.



Commentaires :

Si vous n'appuyez pas sur la touche SET l'heure qui s'affiche est automatiquement enregistrée au bout d'une minute.

Votre appareil est équipé d'une fonction de sauvegarde afin que l'heure reste affichée pendant une journée en cas de coupure de courant.

Cuisson immédiate

Votre appareil est maintenant branché et affiche l'heure exacte. Ouvrez la porte en utilisant la poignée. Mettez les aliments dans l'appareil et refermez la porte.

Si la programmation n'est suivie d'aucune action pendant 30 secondes les réglages sont annulés et vous devrez reprogrammer.

Appuyer sur la touche START/STOP pour annuler un programme.

Trois bips sont émis pour signaler la fin de chaque programme, et l'heure s'affiche à nouveau dans le panneau d'affichage.



Pour éliminer l'humidité, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. En fonction du mode de cuisson choisi (gril / combiné), la ventilation du four continuera éventuellement à fonctionner après la fin du programme. Elle s'arrêtera automatiquement.

Fonction préchauffage rapide

Afin de préchauffer votre four avant cuisson, sélectionner la fonction PRECHAUFFAGE RAPIDE

Pour activer cette option :

Appuyez une fois sur la touche START/STOP, l'horloge clignote affichant 10 min, il est possible de réduire la durée en appuyant sur la touche -.
Validez en appuyant sur la touche START/STOP, à nouveau, la température s'affiche 200°C fixe)

Pour annuler :

Appuyez sur la touche START/STOP.

fonction cuisson par chaleur tournante *

La fonction cuisson par chaleur tournante vous permet de cuire et dorer des aliments sur 1, 2 ou 3 niveaux.

Programmation de la fonction cuisson par CHALEUR TOURNANTE

Affichage

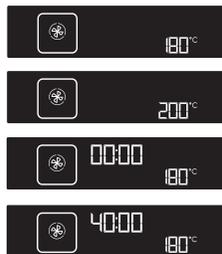
Appuyez sur SET autant de fois nécessaire pour sélectionner la fonction CUISSON PAR CHALEUR TOURNANTE.

180°C clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.

Appuyez sur les touches - ou + pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 200°C. Validez en appuyant sur START/STOP ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter.

Appuyez sur les touches - ou + pour régler la durée de cuisson, par exemple 40 minutes.

Validez en appuyant sur START/STOP, le four s'allume et le programme démarre.



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en appuyant sur SET puis sur les touches + ou - et validez par START/STOP.

Vous pouvez préchauffer votre four par la touche préchauffage rapide et revenir sur cette séquence

Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte.

Recommandations :

La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 5°C allant de 75°C à 250°C.

Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 9h59.

Il est préférable de programmer la durée minimum puis de rallonger la durée si nécessaire ; vérifiez en fonction de la couleur des aliments.

Positionnez toujours les accessoires (la grille, le plat émaillé ou la lèche-frite) au 1er ou 2ème niveau d'insertion; ceci optimisera la distribution de la chaleur et la qualité de la cuisson.

Utilisez des récipients résistants à la chaleur.

Protégez vos mains pour sortir les plats du four car ils peuvent devenir très chauds.

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

fonction combinée



La fonction cuisson combinée vous permet de cuire et dorer des aliments.
La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 5°C allant de 75°C à 250°C.

Programmation de la fonction combinée

Affichage

Appuyez sur SET autant de fois nécessaire pour sélectionner la fonction COMBINÉE.

205°C clignote pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.

Appuyez sur les touches - ou + pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 200°C. Validez en appuyant sur START/STOP ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter.

Appuyez sur les touches - ou + pour régler la durée de cuisson, par exemple 40 minutes.

Validez en appuyant sur START/STOP, le four s'allume et le programme démarre.



Vous pouvez préchauffer votre four par la touche préchauffage rapide et revenir ensuite sur cette séquence.

fonction traditionnel (ECO) *

La fonction traditionnel ECO vous permet de cuire et dorer des aliments.

Programmation de la fonction TRADITIONNEL ECO

Affichage

Appuyez sur SET autant de fois nécessaire pour sélectionner la fonction TRADITIONNEL ECO.

200°C clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.

Appuyez sur les touches - ou + pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 180°C. Validez en appuyant sur START/STOP ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter.

Appuyez sur les touches - ou + pour régler la durée de cuisson, par exemple 40 minutes.

Validez en appuyant sur START/STOP, le four s'allume et le programme démarre.



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en appuyant sur SET puis sur les touches + ou - et validez par START/STOP.

Vous pouvez préchauffer votre four par la touche préchauffage rapide et revenir sur cette séquence

Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte.

Recommandations :

La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 5°C allant de 75°C à 250°C.

Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 9h59.

Il est préférable de programmer la durée minimum puis de rallonger la durée si nécessaire ; vérifiez en fonction de la couleur des aliments.

Positionnez toujours les accessoires (la grille, le plat émaillé ou la lèche-frite) au 1er ou 2ème niveau d'insertion; ceci optimisera la distribution de la chaleur et la qualité de la cuisson.

Utilisez des récipients résistants à la chaleur.

Protégez vos mains pour sortir les plats du four car ils peuvent devenir très chauds.

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

fonction gril



Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer des aliments comme les gratins ou les viandes. Elle peut s'utiliser avant ou après la cuisson, en fonction de la recette.



Attention :

Les zones accessibles du four peuvent devenir chaudes en cas d'utilisation du gril. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

Lors de l'utilisation du gril, vous devez vous protéger les mains pour sortir les plats et utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la porcelaine.

Il existe 4 niveaux de gril :

PUISSANCE DE GRIL

Faible (GP1) pour les gratins ou pour dorer les plats plus délicats.

Moyenne (GP2) pour les gratins ou pour dorer les plats plus délicats.

Forte (GP3) pour griller viandes et poissons

Très forte (GP4) pour griller viandes et poissons

Insérez la grille en fonction de la hauteur du récipient ou de l'aliment.
Positionner la lèche frite au 1^{er} niveau si nécessaire.

Programmation de la fonction GRIL

Affichage

Appuyez sur SET autant de fois nécessaire pour sélectionner la fonction GRIL.

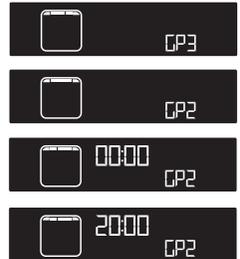
GP3 clignote pour vous demander de choisir le niveau de gril souhaité.

Appuyez sur les touches - ou + pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple, GP2.

Validez en appuyant sur START/STOP; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Appuyez sur les touches - ou + pour définir le temps de grillade nécessaire, par exemple 20 minutes.

Validez en appuyant sur START/STOP, le four s'allume et le programme démarre.



Commentaire :



Le temps de grillade peut être ajusté à tout moment, simplement en appuyant sur SET puis sur les touches + ou - et validez par START/STOP.

fonction gril pulsé



Cette fonction vous donne la possibilité d'utiliser le mode gril + ventilation en même temps, ce qui procure une cuisson homogène pour les aliments denses.

La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 5°C allant de 100°C à 250°C.

Programmation de la fonction gril Pulsé

Affichage

Appuyez sur SET autant de fois nécessaire pour sélectionner la fonction GRIL PULSE.

180°C clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.

Appuyez sur les touches - ou + pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 200°C.

Validez en appuyant sur START/STOP ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter.

Appuyez sur les touches - ou + pour régler la durée de cuisson, par exemple 40 minutes.

Validez en appuyant sur START/STOP, le four s'allume et le programme démarre.



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en appuyant sur SET puis sur les touches + ou - et validez par START/STOP.

Vous pouvez préchauffer votre four par la touche préchauffage rapide et revenir sur cette séquence

Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte.

fonction sole



Cette fonction de cuisson s'effectue par l'élément inférieur. Recommandé pour la cuisson des plats humides (quiches...) et les préparations à pâtes levées (cakes, brioches)
La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 5°C allant de 35°C à 220°C.

Programmation de la fonction sole

Affichage

Appuyez sur SET autant de fois nécessaire pour sélectionner la fonction SOLE.

165°C clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.

Appuyez sur les touches - ou + pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 180°C.

Validez en appuyant sur START/STOP ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter.

Appuyez sur les touches - ou + pour régler la durée de cuisson, par exemple 40 minutes.

Validez en appuyant sur START/STOP, le four s'allume et le programme démarre.



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en appuyant sur SET puis sur les touches + ou - et validez par START/STOP.

Vous pouvez préchauffer votre four par la touche préchauffage rapide et revenir sur cette séquence

Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte.

verrouillage enfant

Vous pouvez programmer la fonction « VERROUILLAGE ENFANT » pour interdire l'utilisation de votre four.

Pour activer cette option :

Appuyez sur la touche START/STOP pendant 5 secondes jusqu'à ce que le symbole représentant une clé apparaisse dans l'afficheur. Un bip est émis pour confirmer que votre four est temporairement verrouillé.



Aucun programme n'est alors disponible.

Pour annuler :

Suivez la même procédure:

Appuyez sur la touche START/STOP pendant 5 secondes.

Le symbole représentant une clé disparaît et l'horloge s'affiche.

Un bip est émis pour confirmer la procédure.

minuterie

Vous pouvez également programmer la fonction « MINUTERIE » de votre four.

Pour régler la minuterie :

Appuyez sur une des touches - ou +.

Appuyez sur + pour incrémenter la durée souhaitée (par tranches de 10 secondes jusqu'à 60 minutes) ou sur - pour décrémenter .

Validez en appuyant sur START/STOP.

Le compte à rebours de la durée programmée commence

3 bips sont émis pour annoncer la fin de la durée programmée.

Pour annuler, appuyez sur + ou - , le temps restant clignote dans l'afficheur.

Il faut alors revenir sur 0:00 à l'aide de la touche - puis validez en appuyant sur START/STOP.

nettoyage de la surface extérieure

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

N'utilisez pas de crèmes à récuser, ni d'éponge grattoir.

nettoyage de l'intérieur de la porte

Démontage de la porte

⚠ Attention
Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

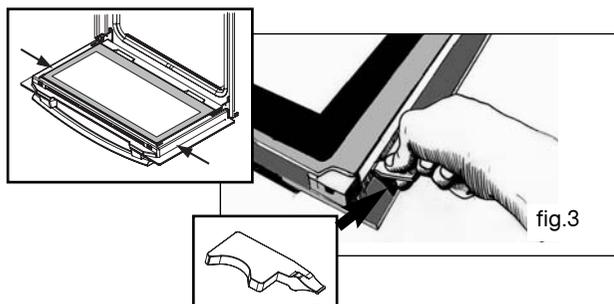
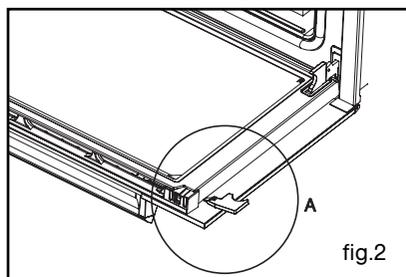
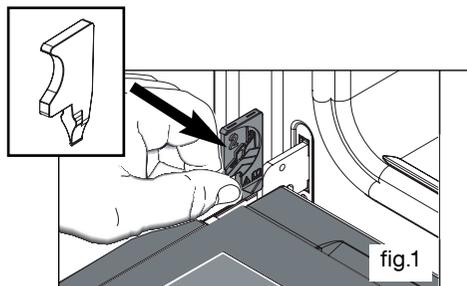
- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges (fig.1).

Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

- Afin de retirer l'ensemble cadre plus glace, procédez de la manière suivante:

Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements **A** prévus à cet effet (fig.2)

- Faire levier sur l'ensemble afin de déclipper le cadre et sa glace (fig.3).



- Faire levier sur l'ensemble afin de déclipper le cadre et sa glace (fig.3).

- Retirez le cadre et sa glace (fig.4).

- Retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte en les faisant pivoter.

Cet ensemble est composé de 2 glaces dont la 1^{ère} possède 2 butées caoutchouc sur les 2 coins avant.(fig.5)

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Après nettoyage, remplacez la 1^{ère} vitre dans la porte. Repositionnez les 2 butées caoutchouc noir sur les coins avant de la 2^{ème} vitre en prenant soin que sur la glace soit indiqué:

en haut à gauche : L

en haut à droite : R

Remplacez ensuite dans la porte, cette 2^{ème} vitre, en la positionnant sur la première (fig.6).

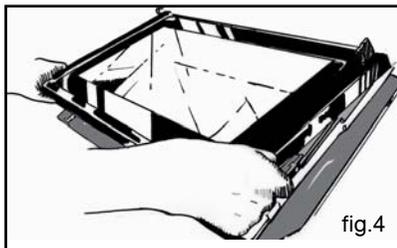


fig.4

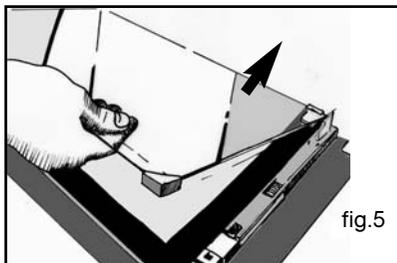


fig.5

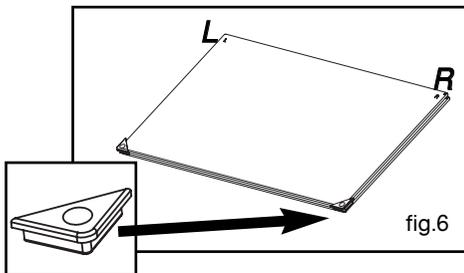


fig.6



Attention

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Remplacez votre ensemble cadre de glaces exterieur dans la porte (fig.7).

- Prenez bien soin de correctement engager le cadre dans la charnière à l'aide de l'ergot (fig.8).

- Clippez votre cadre en le serrant avec la porte. Ne pas appuyer sur le cadre seul. (fig.9).

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

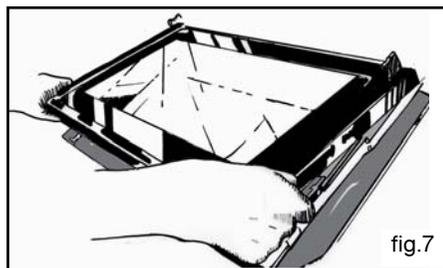


fig.7

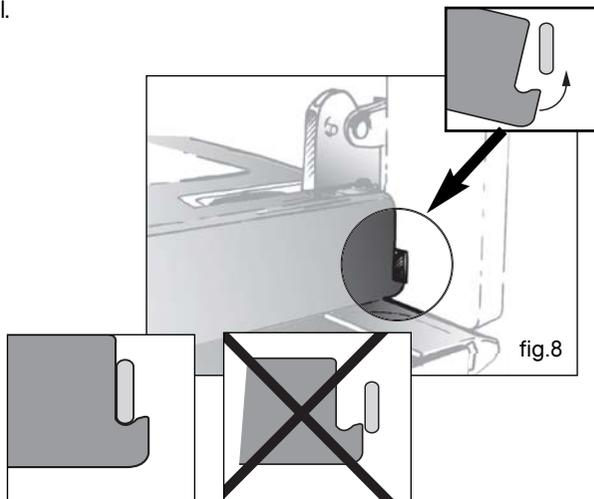


fig.8

⚠ Attention
 Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

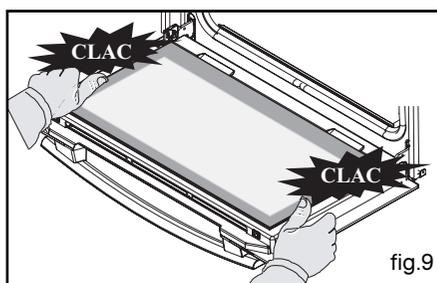


fig.9

guide de cuisson

PLATS		NIV		NIV		NIV		NIV		NIV		NIV	TEMPS DE CUISSON	
VIANDES:														
Rôti de porc (1kg)			160°C	2								180°C	1	90 min plat sur grille
Rôti de veau (1kg)			180°C	2								180°C	1	70-75 min plat sur grille
Rôt de boeuf (1 kg)	220°C*	2							190°C	1		220°C*	1	35-40 plat sur grille
Agneau (1.5 kg)			180°C	2										70-75 min plat sur grille
Volaille (1.2 kg)			180°C	1										90-120 min plat sur grille
grosse volaille	200°C	1							180°C	1				40-45 min
Lapin			230°C	2										25-30 min
Côtes de porc							P3	3						15-17 min
Côtes d'agneau							P3*	2						20-25 min
Côtes de boeuf							P3	2						15-20 min
Tranches lard							P3*	3						
POISSONS:														
Entiers (1.2 kg)			180°C	2			P3*							35-45 min plat sur la grille
Grillés														15-20 min
LEGUMES:														
Gratin p. de terre	200°C	2												50-55 min plat sur grille
Lasagnes			180°C	2										40-45 min plat sur grille
Tomates farcies	200°C	2	180°C	2										45-55 min plat sur grille
PATISSERIES:														
Génoise			150°C	2	160°C	1								35-45 min
Biscuit roulé	220°C*	2												6-8 min
Quatre-quarts					170°C	1								40-50 min moule sur grille
Sablés			160°C	2										20-25 min plat pâtisserie
Crème			160°C	2										35-45 min au bain-marie
Pâte à choux			180°C	2										35-40 min plat pâtisserie
Pâte feuilletée	220°C*	2									220°C*	2		15-25 min plat pâtisserie
Tartes	200°C	1												35-40 min moule sur grille
Quiches	200°C	1												35-45 min moule sur grille
Soufflé					200°C	1								50-55 min sur la grille
Pain grillé							P3	3						3-4 min sur la grille

* Préchauffez le four à la température indiquée.

En gril effectuez le préchauffage sur la séquence "Gril"

En cuisson "Gril" aliments posés sur la grille, placer le plat émaillé au premier niveau pour recueillir le jus de cuisson.

Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau chaude: ne pas trop remplir le plat.

Cuisson, sur 2 niveaux: en chaleur tournante

Exemples de cuisson de plat de même nature: 2 tartes, 2 biscuits, 2 pizzas etc

ou de natures différentes: un poisson+un roti etc

Utilisez le 1er et 3ème niveau.

Le retrait des plats ne s'effectuant pas nécessairement en même temps.

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément que celui-ci est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que	Solution
Le compte à rebours a bien lieu mais l'appareil ne fonctionne pas et "DEMO" clignote dans l'afficheur.	Le mode « démonstration » est activé. Pour basculer en mode « opérationnel », vous devez mettre l'heure à 0:00 et valider avec START/STOP puis appuyer simultanément sur les touches SET et - jusqu'à l'émission de 2 bips.
La mise en marche de l'appareil ne s'effectue pas.	Vérifiez que votre appareil est branché correctement. Vérifiez que la porte du four est fermée correctement. Vérifiez que la fonction "verrouillage enfant" n'est pas activée.
L'appareil continue de faire du bruit après la fin du programme.	Pour éliminer la vapeur résiduelle, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. En fonction du mode de cuisson choisi (gril / combinée), la ventilation du four continuera éventuellement à fonctionner après la fin du programme.
De la fumée s'échappe du gril au début du programme.	Retirez tous les résidus alimentaires situés sur l'élément chauffant avant chaque utilisation.

HINWEIS FÜR DEN BENUTZER	
Sicherheitshinweise	3
Umweltschutz	4
INSTALLATION	
Wahl des Aufstellungsortes	5
Einbau	5
Stromanschluss	6
BESCHREIBUNG	
Das Gerät	7
Zubehör	8
Bedienbereich	9
Anzeige	10
BENUTZUNG	
Einstellung/Änderung der Uhrzeit	11
Sofortiger Garvorgang	12
Funktion Schnelles Vorheizen	12
Funktion Garen mit Umluft	13
Kombi-Funktion	14
Herkömmliche ECO-Funktion	15
Grillfunktion	16
Umluftgrillfunktion	17
Unterhitze	18
Kindersicherung	19
Zeitschaltuhr	19
PFLEGE UND REINIGUNG	20
KOCHLEITFADEN	23
BEI STÖRUNGEN	24



Wichtig

Diese Gebrauchsanleitung beim Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät einer anderen Person verkauft oder überlassen werden, sicher gehen, dass die Gebrauchsanleitung mitgegeben wird. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

Sicherheitshinweise

— Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt entwickelt worden. Es ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei absehbare Bestandteile.

— Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

— Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken und ein Exemplar davon behalten.

— Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es nicht für kommerzielle, industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.

— Die Merkmale dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.

— **WARNUNG:** zugängliche Teile können sich während der Nutzung erhitzen. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.

— Das Gerät nie am Türgriff ziehen.

— Vor der ersten Nutzung des Ofens, diesen leer 15 Minuten lang aufheizen. Für hinreichende Raumbelüftung sorgen. Evtl. stellen Sie einen besonderen Geruch oder leichte Rauchentwicklung fest. Das ist normal.

— Wenn die Speisen in den Backofen gestellt oder aus dem Backofen herausgeholt werden, die oberen Heizelemente nicht mit den Händen berühren. Die Hände mit Topfhandschuhen schützen.

— Während einer Reinigung werden zugängliche Flächen heißer als bei normaler Benutzung. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.

— Nach der Zubereitung das Zubehör (Rost, Spieß usw.) nicht mit bloßen Händen berühren.

— Nie Alu-Folie direkt auf den Backofenboden legen. Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emaillierung beschädigen.

— Keine schweren Lasten auf die offene Backofentür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

— Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmbar oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind.

— Abgesehen von dem mit dem Ofen gelieferten Zubehör nur hitzebeständiges Geschirr verwenden (Herstellerhinweise befolgen).

— Nach der Ofenbenutzung sicher stellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.

— Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.

— Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Ofens benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).

- Garvorgänge erfolgen immer bei geschlossener Ofentür.

— (*Modellabhängig*) Sollten Sie aus Versehen vergessen, den Ofen auszuschalten, ist er zu Ihrer Sicherheit mit einer AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG ausgestattet. Nach 23,5 Stunden Betriebszeit wird die AS-Funktion (Automatikstopp) aktiviert und der Ofen heizt nicht mehr. Anstelle der Uhrzeit wird AS oder Auto Stop angezeigt und es ertönt eine Zeit lang eine Reihe 2 aufeinanderfolgender Signaltöne.

Umweltschutz

— Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wieder verwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

— In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen

Abfällen vermischt werden dürfen. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für

Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

— Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.



Achtung

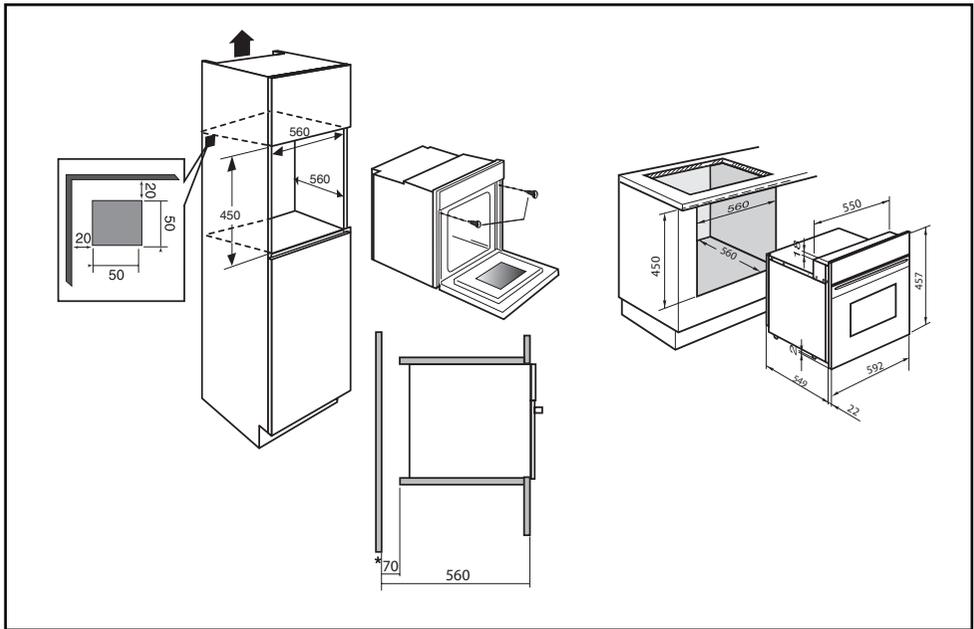
Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

Dieses Gerät entspricht folgenden europäischen Richtlinien :

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG für die CE-Kennzeichnung.

- Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



Wahl des Aufstellungsortes

Aus obenstehenden Abbildungen gehen die Maße eines Schrankes hervor, in den der Ofen eingesetzt werden kann.

Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden (siehe nebenstehendes Schema).

Durch die optimierte Lüftung des Backofens werden beim Backen und Säubern unter Berücksichtigung folgender Punkte bemerkenswerte Ergebnisse erzielt :

- Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
- Das Material des Einbaumöbels oder die Beschichtung dieses Möbels muss hitzebeständig sein.
- Für eine bessere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

Einbau

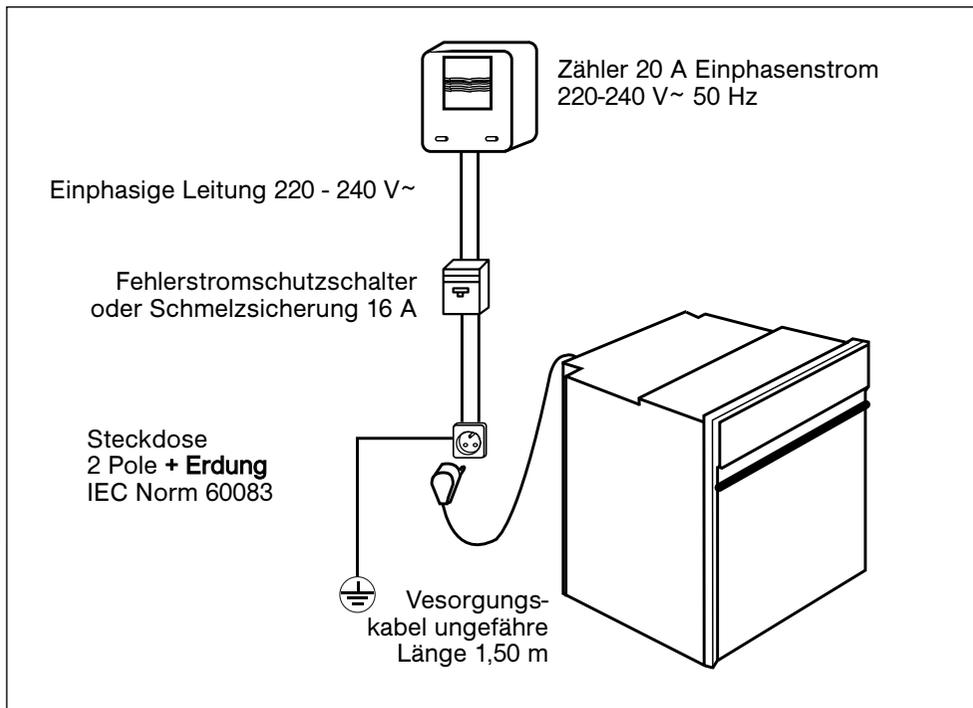
Hierfür:

- 1) In die Möbelwand ein Loch bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 2) Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen.



Empfehlung

Lassen Sie sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die fachgerechte Installation bestätigen.



Stromanschluss

Die Sicherheit des Elektroanschlusses ist durch den korrekten Einbau zu gewährleisten. Bei Einbau und Wartungsvorgängen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und die Sicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.

Prüfen, ob:

- die Leistung der Installation ausreicht,
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind,
- der Kabelquerschnitt den Einbauvorschriften entspricht.

Der Herd muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5mm² Leitungsquerschnitt (1 Ph +1 N + Erdung) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V ~ Netz über eine Steckdose 1 Ph + 1 N + Erdung nach IEC Norm 60083 oder eine omnipolare Stromunterbrechung gemäß den Installationsregeln angeschlossen sein müssen.

Achtung

Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die  Klemme des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein.

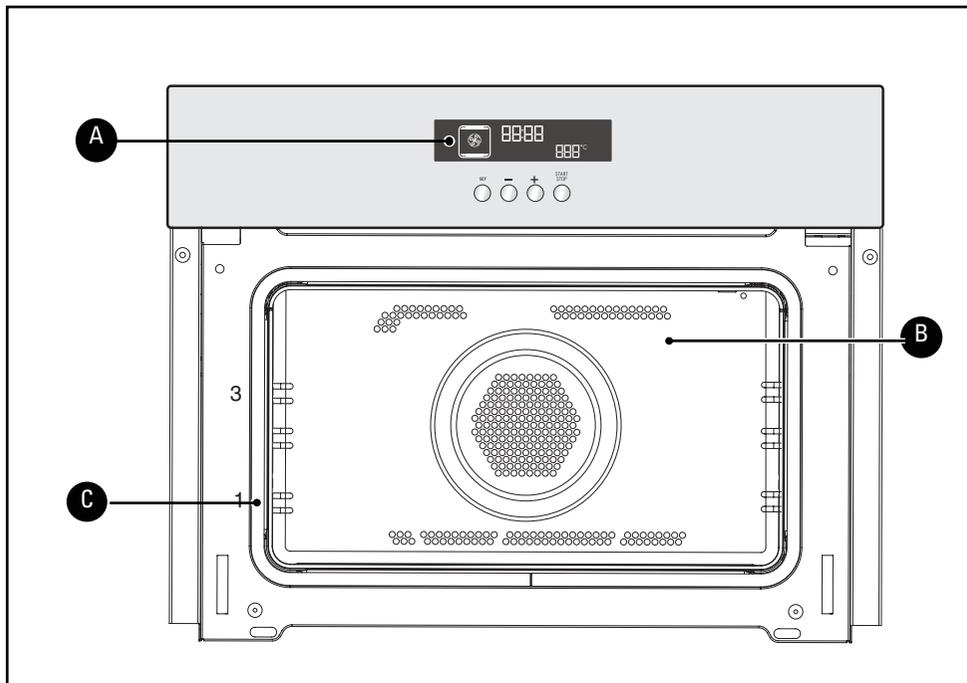
Nach dem Einbau muss das Gerät von der Versorgungsspannung getrennt werden können.

Das kann gemäß den Installationsvorschriften über einen zugänglichen Stecker oder einen Schalter in den fest verlegten Leitungen erreicht werden.

Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muss 16 Ampere aufweisen.

Zur Vermeidung von Gefahren muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

Das Gerät



A Bedienleiste

B Garraum

C Einschubleistenhalter

Zubehör

Der Sicherheitsrost (Abb. 01):

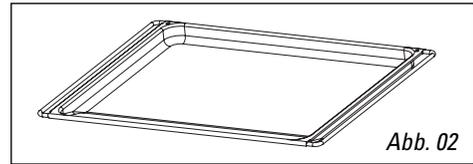
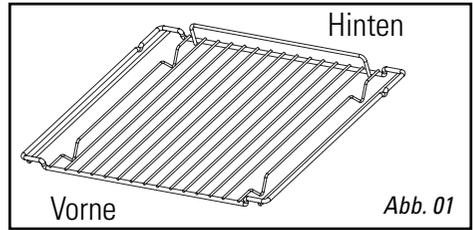
zum Bräunen oder Grillen. Der Rost ist für alle Kochgeschirre und Kuchenformen geeignet, die zu garende oder überbackende Lebensmittel enthalten.

Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

Achten Sie darauf, dass die Gerichte im Verhältnis zum Gitterrand richtig zentriert sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.

Emaillagech (Abb. 02):

Zur Hälfte mit Wasser gefüllt kann es für das Garen im Wasserbad verwendet werden. Es kann auch als Garteller verwendet werden.



Bedienbereich

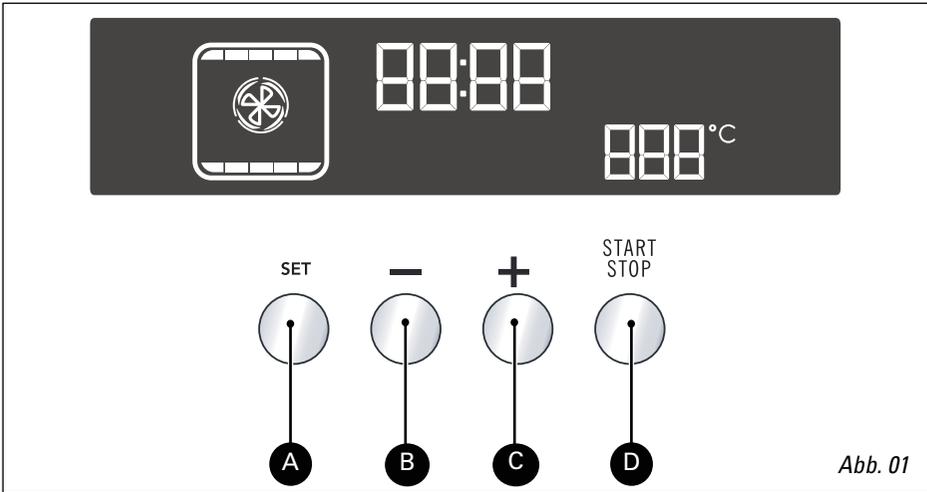
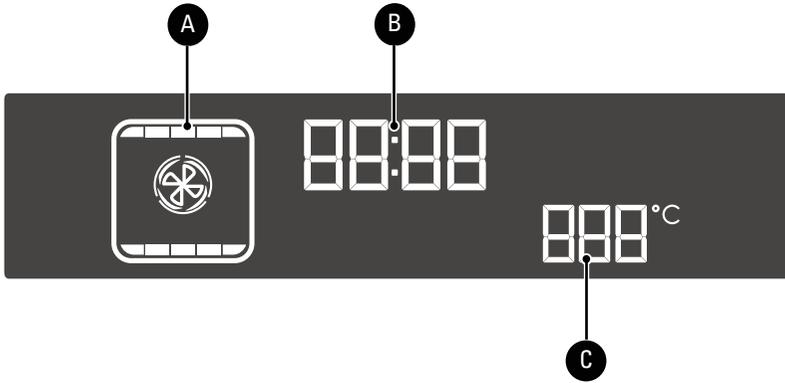


Abb. 01

- A** Über die Wahl-taste SET kann die Garart gewählt, die Uhrzeit, Programmdauer und Temperatur eingestellt werden.
- B**
- C** Über die Tasten - und + können Uhrzeit und Temperatur angepasst werden.
- D** Über die Taste START/STOP kann ein Programm gestartet oder ein laufendes Programm unterbrochen werden. Diese Taste bedient auch das schnelle Vorwärmen.



Die Anzeige führt Sie durch die Programmierung der verschiedenen Einstellungen:

- A** Gararten
- B** Uhrzeit
Programmdauer
- C** Temperatur

Einstellung/Änderung der Uhrzeit

Nachdem Sie Ihr Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben oder nach längerem Stromausfall blinkt "12:00" im Anzeigefeld.

Einstellung der Uhrzeit

Anzeige



Zur Zeiteinstellung die Tasten + oder – drücken, z. B. 6:30.
Zur Bestätigung die Taste SET drücken.
Ein Signalton bestätigt die Einstellung der Uhr.



Bei Zeitumstellung

Anzeige

Taste SET drücken, bis die Uhrzeit in der Anzeige blinkt.

Neue Uhrzeit (z. B. 7:30)
durch Druck auf die Tasten + oder – programmieren.

Zur Bestätigung die Taste SET drücken.
Ein Signalton bestätigt die Einstellung der Uhr.



Bemerkungen:

Wenn die SET-Taste nicht gedrückt wird, wird die angezeigte Uhrzeit automatisch nach einer Minute gespeichert.

Ihr Gerät verfügt über eine Speicherfunktion, damit die Uhrzeit bei Stromausfall noch einen Tag lang angezeigt wird.

Sofortiger Garvorgang

Ihr Gerät ist jetzt angeschlossen und zeigt die richtige Uhrzeit an.
Die Tür mit Hilfe des Handgriffs öffnen. Speisen in das Gerät stellen, Tür wieder schließen.

Wenn innerhalb von 30 Sekunden nach Programmierung nichts unternommen wird, werden die Einstellungen gelöscht und müssen neu programmiert werden.

Über die Taste START/STOP wird ein Programm annulliert.

Drei Signaltöne zeigen das Ende jedes Programms an und in der Anzeige wird erneut die Zeit angezeigt.



Zur Ableitung der Feuchtigkeit verfügt Ihr Gerät über ein zeitverzögertes Gebläse. Je nach gewähltem Garmodus (Grill/Kombi) kann das Gebläse unter Umständen noch nach Ende des Programms weiter laufen. Es hält automatisch an.

Funktion Schnelles Vorheizen

Zum Vorheizen des Ofens die Funktion SCHNELLES VORHEIZEN wählen.

Aktivierung dieser Option:

Einmal auf die Taste START/STOP drücken, die Uhr blinkt und zeigt 10 Minuten an. Die Zeit kann über die Taste – verkürzt werden.

Durch Druck auf die Taste START/STOP bestätigen und die Temperatur zeigt erneut 200°C an

Löschen:

Taste START/STOP drücken.

Funktion Garen mit Umluft*



Mit der Umlufffunktion können Lebensmittel auf 1, 2 oder 3 Ebenen gegart und gebräunt werden.

Programmierung der Funktion Garen mit UMLUFT

Anzeige

So häufig wie erforderlich auf SET drücken, um die Funktion GAREN MIT UMLUFT auszuwählen.

180°C blinkt in der Anzeige, um Sie aufzufordern, die gewünschte Gartemperatur zu wählen.

Tasten – oder + zur Einstellung der gewünschten Gartemperatur, beispielsweise 200°C drücken. Anschließend über Druck auf START/STOP bestätigen; die Ziffern der Uhr blinken.

Tasten – oder + zur Einstellung der Garzeit drücken, z. B. 40 Minuten.

Mit START/STOP bestätigen. Der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.



Bemerkungen:

Die Garzeit kann jederzeit über Druck auf SET und die Tasten + oder – und Bestätigung über START/STOP angepasst werden.

Sie können den Ofen mit der Taste "Schnelles Vorheizen" vorheizen und zu dieser Sequenz zurückkehren.

Wenn die programmierte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

Empfehlungen:

Die Gartemperatur kann in 5°C Schritten im Bereich 75°C bis 250°C angepasst werden.

Es können Garzeiten zwischen 0 und 9 Std. 59 Minuten eingestellt werden.

Es ist ratsam, zunächst die Mindestdauer einzustellen und diese dann je nach erzielter Bräunung der Nahrungsmittel gegebenenfalls zu verlängern.

Zubehör (Rost, Emailleblech oder Auffangschale) immer auf die 1. oder 2. Einschubebene stellen; dadurch werden Wärmeverteilung und Qualität des Garvorgangs optimiert.

Hitzebeständige Gefäße verwenden.

Schützen Sie beim Herausnehmen der Gerichte, die sehr heiß werden können, Ihre Hände.

*** Für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG benutzte Sequenz(en).**

Kombi-Funktion



Mit dem Kombi-Garen können Nahrungsmittel gegart und gebräunt werden. Die Gartemperatur kann in 5°C-Schritten im Bereich 75°C bis 250°C angepasst werden.

Programmierung der Kombi-Funktion

Anzeige

So häufig wie erforderlich auf SET drücken, um die Funktion KOMBI auszuwählen. 205°C blinkt, um Sie aufzufordern, die gewünschte Gartemperatur zu wählen.



Tasten – oder + zur Einstellung der gewünschten Gartemperatur, beispielsweise 200°C drücken. Anschließend über Druck auf START/STOP bestätigen; die Ziffern der Uhr blinken.



Tasten – oder + zur Einstellung der Garzeit drücken, z. B. 40 Minuten.



Mit START/STOP bestätigen. Der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.



Sie können den Ofen mit der Taste "Schnelles Vorheizen" vorheizen und anschließend zu dieser Sequenz zurückkehren.

Herkömmliche Funktion (ECO)*

Mit der herkömmlichen ECO-Funktion können Nahrungsmittel gegart und gebräunt werden.

Programmierung der Funktion "TRADITIONNEL ECO"

Anzeige

So häufig wie erforderlich auf SET drücken, um die Funktion TRADITIONNEL ECO auszuwählen.
200°C blinkt in Anzeige, um Sie aufzufordern, die gewünschte Gartemperatur zu wählen.

Tasten – oder + zur Einstellung der gewünschten Gartemperatur, beispielsweise 180°C drücken. Anschließend über Druck auf START/STOP bestätigen; die Ziffern der Uhr blinken.

Tasten – oder + zur Einstellung der Garzeit drücken, z. B. 40 Minuten.

Mit START/STOP bestätigen. Der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.



Bemerkungen:

Die Garzeit kann jederzeit über Druck auf SET und die Tasten + oder – und Bestätigung über START/STOP angepasst werden.

Sie können den Ofen mit der Taste "Schnelles Vorheizen" vorheizen und zu dieser Sequenz zurückkehren.

Wenn die programmierte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

Empfehlungen:

Die Gartemperatur kann in 5°C Schritten im Bereich 75°C bis 250°C angepasst werden.

Es können Garzeiten zwischen 0 und 9 Std. 59 Minuten eingestellt werden.

Es ist ratsam, zunächst die Mindestdauer einzustellen und diese dann je nach erzielter Bräunung der Nahrungsmittel gegebenenfalls zu verlängern.

Zubehör (Rost, Emailleblech oder Auffangschale) immer auf die 1. oder 2. Einschubebene stellen; dadurch werden Wärmeverteilung und Qualität des Garvorgangs optimiert.

Hitzebeständige Gefäße verwenden.

Schützen Sie beim Herausnehmen der Gerichte, die sehr heiß werden können, Ihre Hände.

*** Für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG benutzte Sequenz(en).**

Grillfunktion



Mit dieser Funktion können Nahrungsmittel wie Gratins oder Fleisch gegart und gebräunt werden. Je nach Rezept kann sie vor oder nach dem Garvorgang eingesetzt werden.



Achtung:

Erreichbare Gerätebereiche können bei Nutzung des Grills heiß werden.

Kinder müssen ferngehalten werden.

Bei Nutzung des Grills die Hände schützen, wenn die Gerichte aus dem Gerät geholt werden und hitzebeständige Behälter wie feuerfestes Glas oder Keramik verwenden.

Es gibt 4 Grillebenen:

GRILLEISTUNG

Niedrig (GP 1) für Gratins oder zum Bräunen empfindlicher Gerichte.

Mittel (GP 2) für Gratins oder zum Bräunen empfindlicher Gerichte.

Hoch (GP 3) zum Grillen von Fleisch und Fisch

Sehr hoch (GP 4) zum Grillen von Fleisch und Fisch

Die Einschubhöhe je nach Höhe des Behälters oder Lebensmittels wählen. Auffangschale falls erforderlich in Einschubebene 1 schieben.

Programmierung der GRILL-Funktion

Anzeige

So häufig wie erforderlich auf SET drücken, um die Funktion GRILL auszuwählen.

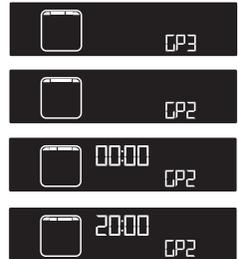
GP3 blinkt, um Sie aufzufordern, die gewünschte Grillstufe zu wählen.

Tasten – oder + zur Senkung der Grilltemperatur beispielsweise auf GP2 drücken.

Über START/STOP BESTÄTIGEN; die Ziffern der Uhr beginnen in der Anzeige zu blinken.

Tasten + / – zur Einstellung der Grillzeit drücken, z. B. 20 Minuten.

Mit START/STOP bestätigen. Der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.



Bemerkung:

Die Grillzeit kann jederzeit über Druck auf SET und die Tasten + oder – und Bestätigung über START/STOP angepasst werden.

Umluftgrillfunktion



Mit dieser Funktion können Grill und Umluft kombiniert genutzt werden, um kompakte Speisen homogen zu garen.

Die Gartemperatur kann in 5°C-Schritten im Bereich 100°C bis 250°C angepasst werden.

Programmierung der Umluftgrillfunktion

Anzeige

So häufig wie erforderlich auf SET drücken, um die Funktion UMLUFTGRILL auszuwählen.

180°C blinkt in der Anzeige, um Sie aufzufordern, die gewünschte Gartemperatur zu wählen.

Tasten – oder + zur Einstellung der Gartemperatur drücken, z. B. 200°C.

Über START/STOP bestätigen; die Ziffern der Uhr blinken in der Anzeige.

Tasten – oder + zur Einstellung der Garzeit drücken, z. B. 40 Minuten.

Mit START/STOP bestätigen. Der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.



Bemerkungen:

Die Garzeit kann jederzeit über Druck auf SET und die Tasten + oder – und Bestätigung über START/STOP angepasst werden.

Sie können den Backofen mit der Taste "Schnelles Vorheizen" vorheizen und zu dieser Sequenz zurückkehren.

Wenn die programmierte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

Unterhitze



Das Garen erfolgt über Unterhitze. Für das Garen feuchter Zubereitungen (Quiches ...) und Hefeteigzubereitungen (Sandkuchen, Brioche) empfohlen.

Die Gartemperatur kann in 5°C-Schritten im Bereich 35°C bis 220°C angepasst werden.

Programmierung der Funktion Unterhitze

Anzeige

So häufig wie erforderlich auf SET drücken, um die Funktion UNTERHITZE auszuwählen.

165°C blinkt auf in Anzeige, um Sie aufzufordern, die gewünschte Gartemperatur zu wählen.



Tasten – oder + zur Einstellung der Gartemperatur drücken, z. B. 180°C.



Über START/STOP bestätigen; die Ziffern der Uhr blinken in der Anzeige.



Tasten – oder + zur Einstellung der Garzeit drücken, z. B. 40 Minuten.



Mit START/STOP bestätigen. Der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.

Bemerkungen:

Die Garzeit kann jederzeit über Druck auf SET und die Tasten + oder – und Bestätigung über START/STOP angepasst werden.

Sie können den Ofen mit der Taste "Schnelles Vorheizen" vorheizen und zu dieser Sequenz zurückkehren.

Wenn die programmierte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

Kindersicherung

Um die Benutzung des Backofens zu verhindern, kann die Funktion "KINDERSICHERUNG" programmiert werden.

Aktivierung dieser Option:

5 Sekunden lang die Taste START/STOP drücken, bis das Schlüsselsymbol in der Anzeige erscheint. Ein Signalton zeigt an, dass der Ofen vorübergehend verriegelt ist.

Es steht kein Programm zur Verfügung.



Aufheben der Kindersicherung:

Gleiches Verfahren:

Taste START/STOP 5 Sekunden lang drücken.

Das Schlüsselsymbol erlischt und die Uhrzeit wird angezeigt.

Zur Bestätigung der Eingabe ertönt ein Signalton.

Zeituhr

Die "ZEITUHR" Ihres Backofens kann programmiert werden.

Einstellung der Zeituhr :

Tasten – oder + drücken.

Über + die gewünschte Dauer verlängern (in 10-Sekunden-Schritten bis zu 60 Minuten), über – die Dauer verkürzen.

Zur Bestätigung auf START/STOP drücken.

Der Countdown der programmierten Dauer läuft an.

3 Signaltöne geben das Ende der programmierten Dauer an.

Über + oder – löschen, die Restlaufzeit blinkt in der Anzeige.

Dann über die Taste – auf 0:00 zurück kehren und über START/STOP bestätigen.

Reinigung der Außenfläche

Das Fenster der elektronischen Programmiervorrichtung und die Ofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.

Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

Reinigung der Türinnenseite

Ausbau der Tür

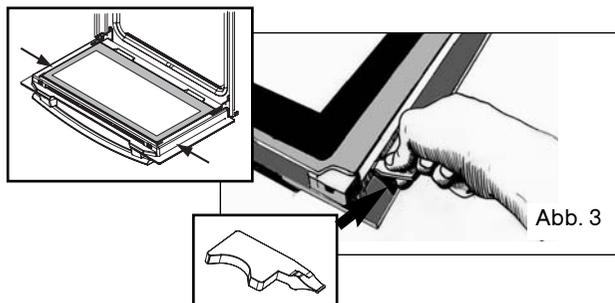
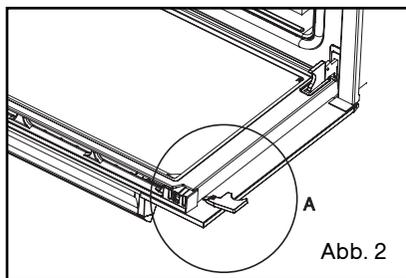
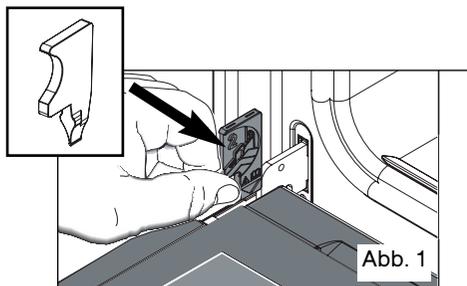
Achtung
 Vor dem Ausbau der Scheibe das Gerät abkühlen lassen.

- Tür vollständig öffnen und mit den beiden roten Distanzstücken arretieren (Abb. 1). Sie liegen in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte.

- Zum Ausbau des Rahmens mit der Scheibe wie folgt vorgehen:

Die beiden anderen roten Distanzstücke in die dazu vorgesehenen Öffnungen **A** einführen (Abb. 2).

- Auf das gesamte Teil eine Hebelwirkung ausüben, um den Rahmen mit der Scheibe auszubauen (Abb. 3).



- Auf das gesamte Teil eine Hebelwirkung ausüben, um den Rahmen mit der Scheibe auszubauen (Abb. 3).

- Den Rahmen mit der Scheibe herausziehen (Abb. 4).

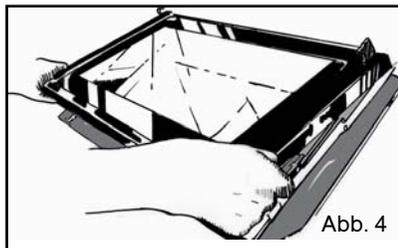


Abb. 4

- Die gesamte Glaseinheit aus dem Türinnern durch Schwenken herausnehmen.

Die Einheit besteht aus 2 Scheiben, von denen die 1. Scheibe 2 Distanzstücke aus Gummi in den beiden vorderen Ecken hat. (Abb. 5)

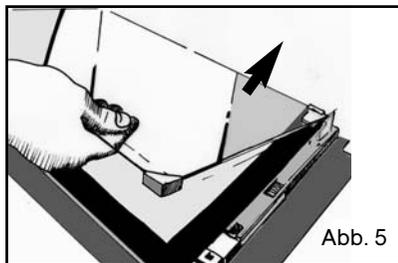


Abb. 5

- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und mit Geschirrspülmittel reinigen.

Die Scheibe nicht in Wasser tauchen.

Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.

- Nach der Reinigung die 1. Scheibe wieder in die Tür einsetzen.

Die beiden Distanzstücke aus schwarzem Gummi wieder in die vorderen Ecken der 2. Scheibe setzen. Hierbei darauf achten, dass auf der Scheibe wie folgt zu sehen ist:

oben links: L
oben rechts: R

Anschließend diese 2. Scheibe wieder in die Tür einsetzen, indem sie auf die erste Scheibe gelegt wird (Abb. 6).

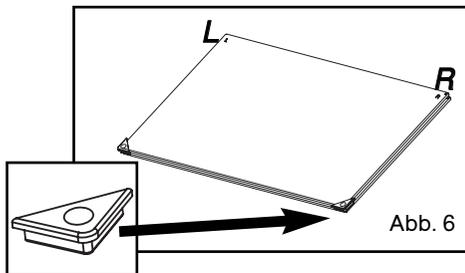


Abb. 6

⚠ Achtung
Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Bersten des Glases führen kann.

Bauen Sie die aus Rahmen und Glas bestehende Einheit wieder in die Tür ein (Abb. 7).

- **Darauf achten, den Rahmen mit der Kralle wieder richtig in das Scharnier einzusetzen** (Abb. 8).

- Den Rahmen durch Drücken zusammen mit der Tür befestigen. Keine Kraft nur auf den Rahmen ausüben. (Abb. 9)

Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

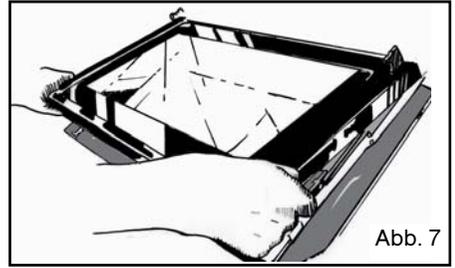


Abb. 7

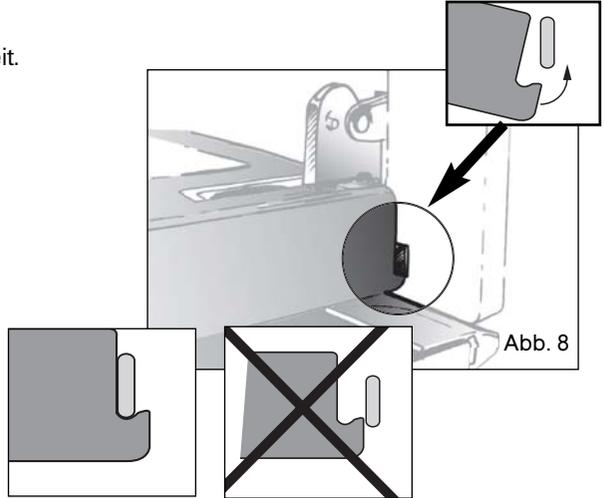


Abb. 8

⚠ Achtung
Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Bersten des Glases führen kann.

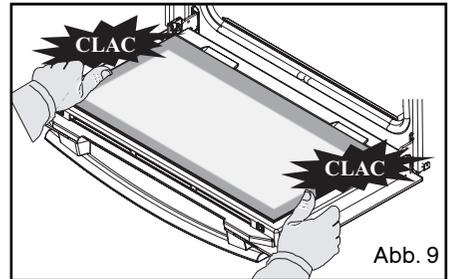


Abb. 9

Kochleitfaden

GERICHTE	 EBENE	 EBENE	 EBENE	 EBENE	 EBENE	 EBENE	 EBENE	 EBENE	 EBENE	GARZEIT	
FLEISCH: Schweinebraten (1 kg) Kalbsbraten (1 kg) Rin lerbraten (1 kg) Lamm (1,5 kg) Geflügel (1,2 kg) Großgeflügel Kaninchen Schweinekoteletts Lammkoteletts Rinderlende Speckscheiben	220°C*	2	160°C 180°C	2 2				190°C 180°C	1 1	90 min Gericht auf Rost 70-75 min Gericht auf Rost 35-40 min Gericht auf Rost 70-75 min Gericht auf Rost 90-120 min Gericht auf Rost 40-45 min 25-30 min 15-17 min 20-25 min 15-20 min	
FISCH: Ganzer Fisch (1,2 kg) Gegrillt			180°C	2		P3*				35-45 min Gericht auf Rost 15-20 min	
GEMÜSE: Kartoffelgratin Lasagne Gefüllte Tomaten	200°C 200°C	2 2	180°C 180°C	2 2						50-55 min Gericht auf Rost 40-45 min Gericht auf Rost 45-55 min Gericht auf Rost	
GEBÄCK: Biskuitkuchen Biskuitrolle Sandkuchen Sandgebäck Creme Windbeutel Blätterteig Obstkuchen Quiches Soufflé Toastbrot	220°C* 200°C 200°C	2 1 1	150°C 160°C 160°C 180°C	2 2 2 2	160°C 170°C 200°C	1 1 1			220°C*	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	35-45 min 6-8 min 40-50 min Form auf Rost 20-25 min Kuchenblech 35-45 min im Wasserbad 35-40 min Kuchenblech 15-25 min Kuchenblech 35-40 min Form auf Rost 35-45 min Form auf Rost 50-55 min auf dem Rost 3-4 min auf dem Rost

* Den Garraum auf die angegebene Temperatur anheizen.

Zum Grillen mit der Sequenz "Grill" vorheizen

Beim Grillen von Speisen auf dem Rost das Emailblech in die erste Einschubebene schieben, um den Bratensaft aufzufangen.

Ein Wasserbad muss immer bei kochendem Wasser beginnen: Das Gefäß nicht zu voll füllen.

Garen auf 2 Ebenen: bei Umluft

Beispiele für gleichartige Speisen

2 Torten, 2 Biskuitböden, 2 Pizzas usw.

oder für verschiedene Speisen: ein Fisch + ein Braten usw.

1. und 3. Einschubebene verwenden.

Die Gerichte sind möglicherweise nicht zur selben Zeit herauszunehmen.

Wenn Sie im Zweifel sind, ob Ihr Gerät einwandfrei funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Fehlfunktion vorliegt. Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:

Sie stellen fest, dass...	Lösung
Der Countdown findet statt, aber das Gerät funktioniert nicht und in der Anzeige blinkt "DEMO".	Der Demo-Modus ist aktiv. Um in den Betriebsmodus zu wechseln, die Uhrzeit auf 0:00 einstellen und über START/STOP bestätigen, anschließend gleichzeitig die Tasten SET und – drücken, bis 2 Signaltöne zu hören sind.
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Überprüfen Sie, ob ihr Gerät korrekt angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob die Ofentür fest geschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion "Kindersicherung" nicht aktiviert ist.
Das Gerät macht auch nach dem Programmende Geräusche.	Zur Ableitung der Feuchtigkeit verfügt Ihr Gerät über ein zeitverzögertes Gebläse. Je nach gewähltem Garmodus (Grill / Kombi) kann das Gebläse unter Umständen noch nach Ende des Programms laufen.
Am Anfang des Programms entweicht Rauch aus dem Grill.	Entfernen Sie vor jedem Betrieb sämtliche am Heizelement anhaftenden Speisereste.

NOTICE TO USER	
Safety instructions	3
Respect for the environment	4
INSTALLATION	
Correct positioning	5
Building in	5
Electrical connection	6
DESCRIPTION	
The Appliance	7
Accessories	8
The control panel	9
The display	10
USE	
Setting/changing the time	11
Immediate cooking	12
Quick preheat function	12
Cooking with circulating heat function	13
Combined function	14
Traditional ECO function	15
Grill function	16
Pulsed grill function	17
Bottom heat function	18
Child safety lock function	19
Timer	19
MAINTENANCE AND CLEANING	20
COOKING GUIDE	23
TROUBLESHOOTING	24

**Important**

Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide. Please familiarise yourself with these instructions before installing and using your oven. They were produced for your safety and the safety of others.

Safety instructions

— This oven was designed for use by private persons in their homes. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.

— Please ensure that children do not play with the appliance.

— When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its overall condition. Make a note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure that you keep a copy.

— Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any purpose other than that for which it was designed.

— Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous for your safety.

— **WARNING:** accessible parts may become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. It is advisable to keep small children away from the appliance.

— Never pull your appliance by the door handle

— Before using your oven for the first time, heat it while empty for approximately 15 minutes. Make sure that the room is adequately ventilated. You may notice an unusual odour, or a small amount of smoke. This is quite normal.

— When putting dishes into or removing them from the oven, do not put your hands close to the upper heating elements. Use heat-protective kitchen gloves.

— During pyrolysis, exposed surfaces become hotter than during normal use. It is advisable to keep small children away from the oven.

— At the end of cooking, do not pick up dishes (shelf, rotisserie, etc.) with bare hands.

— Never place aluminium foil directly in contact with the oven floor; the accumulated heat may cause deterioration of the enamel.

— Do not place heavy weights on an open oven door and make sure that children cannot climb or sit on it.

— The oven must be turned off when cleaning the inside.

— This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or those lacking experience or awareness, unless they are supervised by someone responsible for their safety or they have received suitable training in its operation from said person.

— Apart from the accessories supplied with your oven, only use dishes which are suitable for use at high temperatures (follow the manufacturer's instructions).

— After using your oven, make sure that all the controls are returned to the 'off' position.

— Do not use your oven as a larder or to store any items after use.

— Never use steam or high-pressure devices to clean the oven (electrical safety requirement).

- All types of cooking are done with the door closed.

— *(Depending on the model)* For your safety, your oven is equipped with an AUTOMATIC STOP, in case you forget to turn it off. After 23 hours and 30 minutes of continuous use, the AS (Automatic Stop) feature will be activated and your oven will turn itself off. AS or Auto Stop will be displayed instead of the time and a succession of beeps will sound for a short time.

Respect for the environment

— This appliance's packing materials are recyclable. Please recycle the packaging and participate in protecting the environment by depositing it in municipal containers provided for the purpose.

— Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances should not be mixed with other waste. The manufacturer will organise recycling of the appliance under optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/EC governing electrical and electronic equipment waste. Contact your local authority or your retailer to find the drop-off points for used appliances nearest to your home.

— We thank you for your help in protecting the environment.



Warning

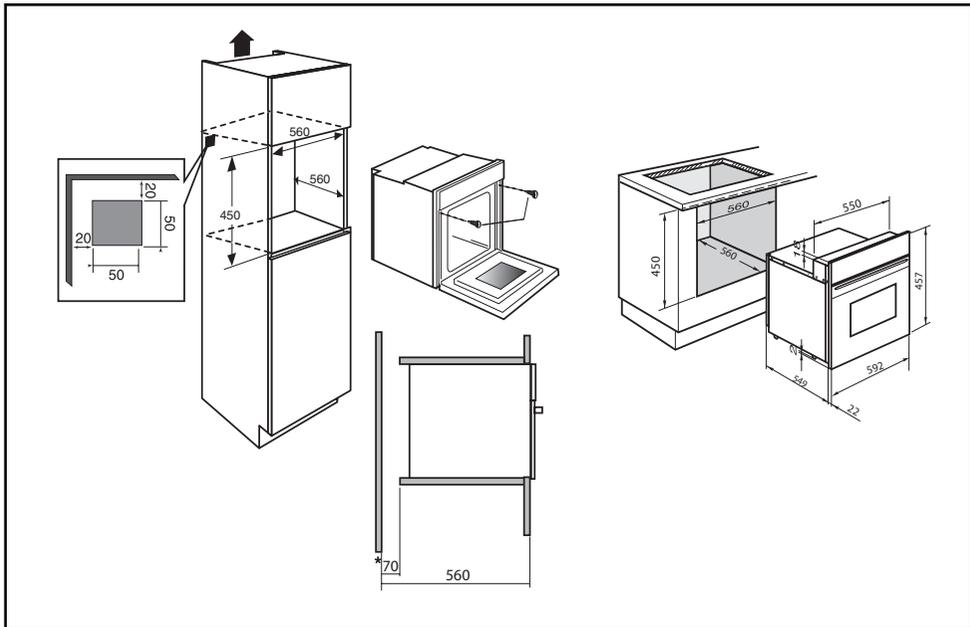
Installation should only be done by qualified installers and technicians.

This appliance complies with the following European directives :

- Low Voltage Directive 2006/95/EC for applying the CE mark.

- Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/EEC modified by directive 93/68/EEC for the application of CE marking.

- EC regulation no. 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.



Choice of position

The above diagrams show the dimensions required for a cabinet to contain your oven.

The oven can be installed under a work top or in a column unit (open* or closed) of suitable dimensions for built-in installation (see diagram opposite).

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are followed:

- Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 10 mm between the appliance and the neighbouring cabinet.
- The material or coating of the cabinet must be heat-resistant.
- For greater stability, secure the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on the side panels.

Building in

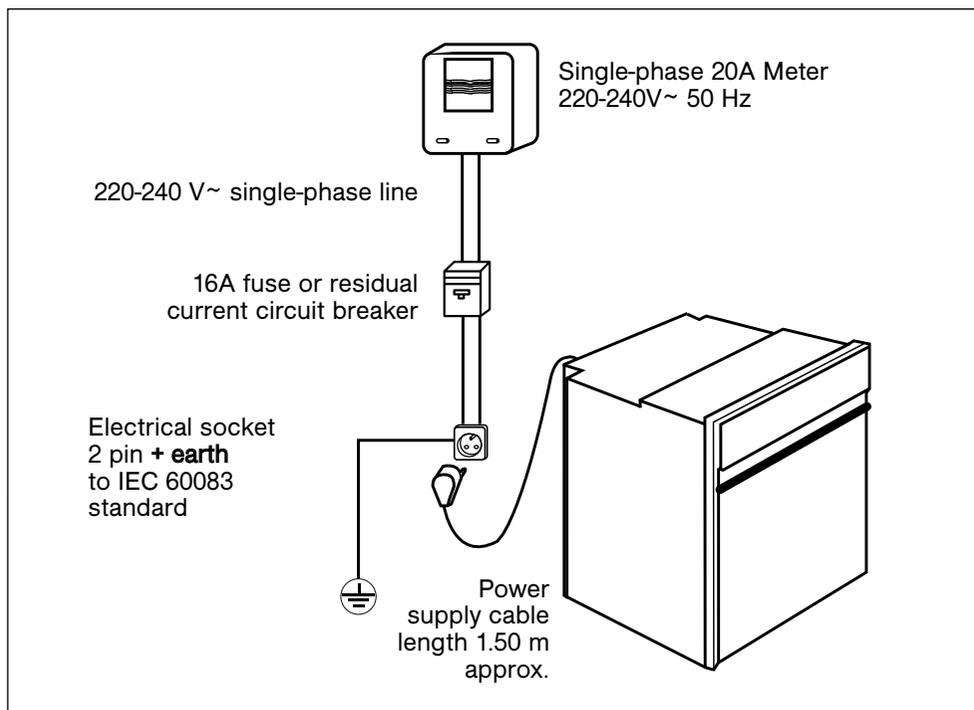
To do this:

- 1) Drill a pilot hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 2) Secure the oven with the two screws.



Tip

To be certain that you have installed your appliance correctly, do not hesitate to contact a household appliance specialist.



Electrical connection

This appliance must be fitted correctly to ensure its electrical safety. During fitting and maintenance operations, the appliance must be disconnected from the electrical system; fuses must be switched off or removed.

The electrical connections are made before the appliance is installed in its housing.

Ensure that:

- the electrical installation has sufficient power,
- the electrical wires are in good condition,
- the diameter of the conductors complies with the requirements of the installation.

Your oven must be connected via a (standard) $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$ power cable (Ph + N + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase supply via a single phase + neutral + earth standard power socket to IEC 60083 or via an all-pole isolator complying with the requirements of the installation.

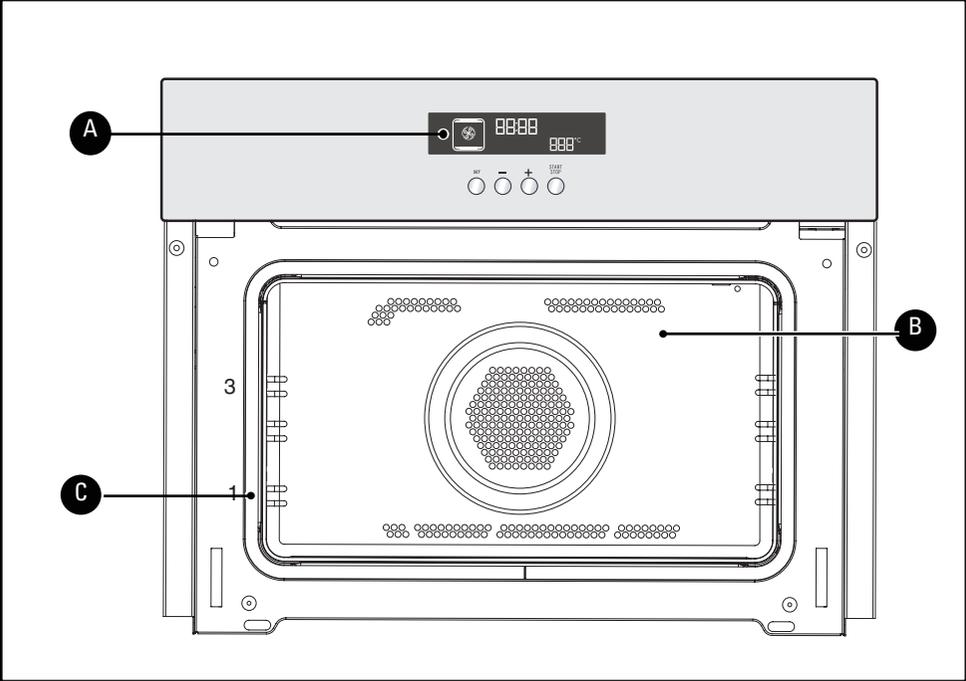
Warning

The safety wire (green-yellow) is connected to the  appliance's terminal and must be connected to the electrical installation's earth terminal.

It must be possible for the appliance to be disconnected from the supply after installation. Disconnection can be achieved using an accessible power plug or by incorporating a switch into the fixed wiring in compliance with the requirements of the installation.

The installation must be fused at 16 amperes. If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a similarly qualified person, to avoid danger.

The Appliance



A Control panel

B Oven cavity

C Wire shelf supports

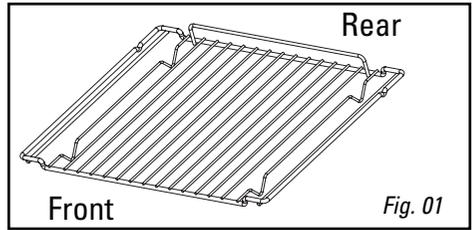
Accessories

Safety shelf (Fig. 01):

allows you to brown or grill foods. The shelf can be used to hold all pans and dishes containing foodstuffs to be cooked or browned.

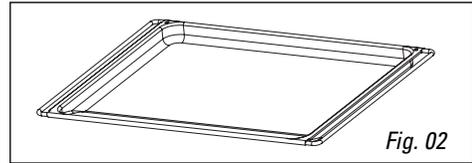
It can be used for grilling (with the food placed directly on the shelf).

Ensure that dishes are properly centred in relation to the sides of the shelf, to allow air to circulate freely.



Enamel oven tray (Fig. 02):

This can be used for bain-marie cooking when filled with water to mid-height. It can also be used as a cooking dish.



The control panel

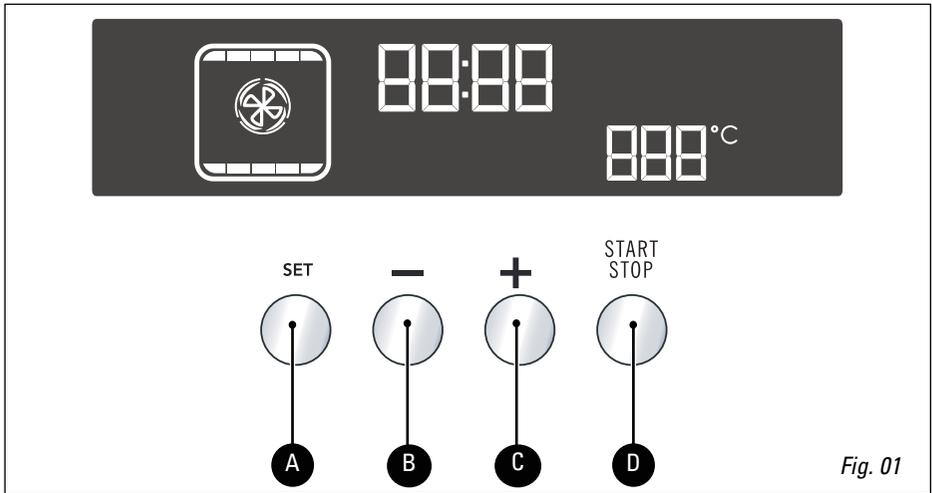
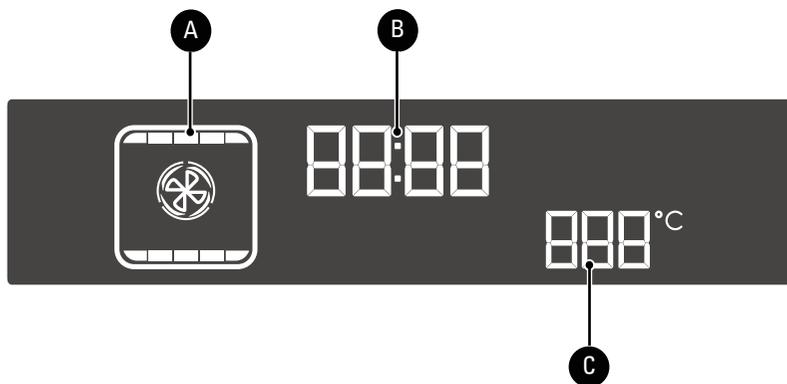


Fig. 01

- A** The SET button lets you choose the cooking mode and also set the time, programme time and temperature.
- B**
- C** The + and – buttons allow you to change the time and temperature.
- D** The START/STOP button allows you to start or stop the current programme. It is also used as the quick preheat button.

The display



The display guides you through programming the various settings:

- A** Cooking modes
- B** Time
Programme time
- C** Temperature

Setting/changing the time

After connecting your appliance or after an extended power cut, **12:00** flashes in the display.

To set the time

Press the + and – buttons to set the time, e.g. 6:30.
Confirm by pressing the SET button.
A beep sounds to confirm that the time has been set.

Display



To change the time

Hold the SET button pressed until the time flashes in the display.

Enter the new time, e.g. 7:30
by pressing the + and – buttons.

Confirm by pressing the SET button.
A beep sounds to confirm that the time has been set.

Display



Comments:

*If you do not press the SET button, the displayed time is automatically saved after one minute.
Your appliance is equipped with a backup function so that the time will continue to be displayed for one day in the event of a power cut.*

Immediate cooking

Your appliance is now connected and the correct time is set.
Use the handle to open the door. Put the food into the oven and close the door.

If programming is not followed by any action within 30 seconds, the settings are cancelled and you must start programming again.

Press the START/STOP button to cancel a programme.

Three beeps sound to signal the end of each programme and the time appears again in the display.



To eliminate moisture, your appliance is equipped with a delayed ventilation function. Depending on the cooking method chosen (grill/combined), the oven fan may continue to run after the end of the programme. It will stop automatically.

Quick preheat function

To preheat your oven before cooking, select the QUICK PREHEAT function

To activate this option:

Press the START/STOP button once. the clock flashes, showing 10 min. The time can be reduced by pressing the – button.

Confirm by pressing the START/STOP button again and a non-flashing display shows 200°C.

To cancel:

Press the START/STOP button.

Cooking with circulating heat function *



The circulating heat cooking mode allows you to cook and brown foods on one, two or three levels.

Programming the CIRCULATING HEAT cooking function

Display

Press SET as many times as necessary to select the COOKING BY CIRCULATING HEAT function.
180°C flashes in the display to prompt you to choose the desired cooking temperature.



Press the + and – buttons to set the desired cooking temperature, for example 200°C. Confirm by pressing START/STOP; the clock numerals start to flash.



Press the + and – buttons to adjust the cooking time, e.g. 40 minutes.



Confirm the selection by pressing START/STOP; the oven switches on and the programme begins.



Comments:

The cooking time may be adjusted at any moment, simply by pressing SET and then the + and – buttons. Confirm by pressing START/STOP.

You can preheat your oven with the quick preheat button and then return to this sequence.

A beep sounds to indicate that the programmed temperature has been reached.

Recommendations:

The cooking temperature can be adjusted in increments of 5°C, between 75°C and 250°C.

The cooking time can be set from 0 to 9 hours 59 minutes.

It is better to set a lesser time and then increase it if necessary. Check the colour of the food.

Always position the accessories (shelf, enamel tray or drip tray) on the first or second shelf support; this will maximise heat distribution and the quality of cooking.

Use heat-resistant cookware.

Protect your hands when handling dishes as they may be very hot.

* programmes used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/EC.

Combined function



The combined cooking function allows you to cook and brown food.
The cooking temperature can be adjusted in increments of 5°C between 75 and 250°C.

Programming the combined function

Display

Press SET as many times as necessary to select the COMBINED function.
205°C flashes to prompt you to choose the desired cooking temperature.

Press the + and – buttons to set the desired cooking temperature, for example 200°C. Confirm by pressing START/STOP; the clock numerals start to flash.

Press the + and – buttons to adjust the cooking time, e.g. 40 minutes.

Confirm the selection by pressing START/STOP; the oven switches on and the programme begins.



You can preheat your oven with the quick preheat button and then return to this sequence.

Traditional (ECO) function *

The traditional ECO function allows you to cook and brown food.

Programming the TRADITIONAL ECO function

Display

Press SET as many times as necessary to select the TRADITIONAL ECO function.

200°C flashes in the display to prompt you to choose the desired cooking temperature.

Press the + and – buttons to set the desired cooking temperature, for example 180°C. Confirm by pressing START/STOP; the clock numerals start to flash.

Press the + and – buttons to adjust the cooking time, e.g. 40 minutes.

Confirm the selection by pressing START/STOP; the oven switches on and the programme begins.



Comments:

The cooking time may be adjusted at any moment, simply by pressing SET and then the + and – buttons. Confirm by pressing START/STOP.

You can preheat your oven with the quick preheat button and then return to this sequence.

A beep sounds to indicate that the programmed temperature has been reached.

Recommendations:

The cooking temperature can be adjusted in increments of 5°C, between 75°C and 250°C.

The cooking time can be set between 0 and 9 hours 59 minutes.

It is better to set a lesser time and then increase it if necessary. Check the colour of the food.

Always position the accessories (shelf, enamel tray or drip tray) on the first or second shelf support; this will maximise heat distribution and the quality of cooking.

Use heat-resistant cookware.

Protect your hands when handling dishes as they may be very hot.

* Programmes used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/EC.

Grill function



This function is used for cooking and browning food such as gratins or meat. It can be used before or after cooking according to the recipe.



Please note:

The accessible areas of the oven may become very hot when the grill is used. Children should be kept away from the appliance.

When using the grill, you must protect your hands when removing dishes and use cookware resistant to high temperatures, such as oven-proof glass or ceramic.

There are four grill settings:

GRILL POWER SETTINGS

Low (GP 1) for gratin dishes or to brown more delicate dishes.

Medium (GP 2) for gratin dishes or to brown more delicate dishes.

High (GP 3) for grilling meat and fish

Very high (GP 4) for grilling meat and fish

Fit the shelf according to the height of the dish or the food.

Position the drip tray on the bottom level if necessary.

Programming the GRILL function

Press SET as many times as necessary to select the GRILL function. GP3 flashes to ask you to choose the desired grill setting.

Press the + and – buttons to reduce to grill power, for example GP2. Confirm by pressing START/STOP; the clock numerals start to flash in the display.

Press the + and – buttons to set the programme time, e.g. 20 minutes.

Confirm the selection by pressing START/STOP; the oven switches on and the programme begins.

Display



Comments:

The grilling time may be adjusted at any moment, simply by pressing SET and then the + and – buttons. Confirm by pressing START/STOP.

Pulsed grill function



This setting allows you to use the grill + fan modes at the same time; this produces even cooking with dense foods.

The cooking temperature can be adjusted in increments of 5°C between 100°C and 250°C.

Programming the pulsed grill function

Display

Press SET as many times as necessary to select the GRIL PULSE function.

180°C flashes in the display to prompt you to choose the desired cooking temperature.

Press the + and – buttons to adjust the cooking temperature, e.g. 200°C.

Confirm the by pressing START/STOP; the clock numerals begin to flash.

Press the + and – buttons to adjust the cooking time, e.g. 40 minutes.

Confirm by pressing START/STOP; the oven switches on and the programme begins.



Comments:

The cooking time may be adjusted at any moment, simply by pressing SET and then the + and – buttons. Confirm by pressing START/STOP.

You can preheat your oven with the quick preheat button and then return to this sequence.

A beep sounds to indicate that the programmed temperature has been reached.

Bottom heating function



This cooking function is carried out using the lower element. Recommended for cooking moist dishes (quiches, etc.) and risen dough dishes (cakes, brioches).

The cooking temperature can be adjusted in increments of 5°C between 35°C and 220°C.

Programming the bottom heating function

Display

Press SET as many times as necessary to select the SOLE function. 165°C flashes in the display to prompt you to choose the desired cooking temperature.



Press the + and – buttons to adjust the cooking temperature, e.g. 180°C.

Confirm by pressing START/STOP; the clock numerals begin to flash.



Press the + and – buttons to adjust the cooking time, e.g. 40 minutes.

Confirm by pressing START/STOP; the oven switches on and the programme begins.



Comments:

The cooking time may be adjusted at any moment, simply by pressing SET and then the + and – buttons. Confirm by pressing START/STOP.

You can preheat your oven with the quick preheat button and then return to this sequence.

A beep sounds to indicate that the programmed temperature has been reached.

Child safety lock function

You can programme the “CHILD SAFETY LOCK” to prevent use of your oven.

To activate this option:

Hold the START/STOP button pressed for five seconds, until the key symbol appears in the display. A beep sounds to confirm that your oven is temporarily locked.

No programmes can then be used.



To cancel:

Follow the same procedure:

Hold the START/STOP button pressed for five seconds.

The key symbol disappears and the clock is displayed.

A beep sounds to confirm.

Timer

You can also programme your oven's “TIMER” function.

To set the timer:

Press either the + or – button.

Press + to increase the desired time (in increments of 10 seconds up to 60 minutes)

or – to reduce the time.

Confirm the selection by pressing START/STOP.

The counting down of the programmed time begins

Three beeps are sounded to indicate the end of the programmed time.

To cancel, press + or – and the remaining time will flash in the display.

You must then return to 0:00 using the – button and then confirm by pressing START/STOP.

Cleaning the outer surfaces

To clean both the electronic programmer window and the oven door, use a window cleaning product applied with a soft cloth.

Do not use abrasive creams or scouring pads.

Cleaning the inside of the door

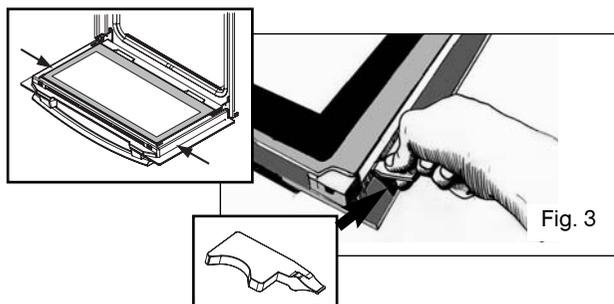
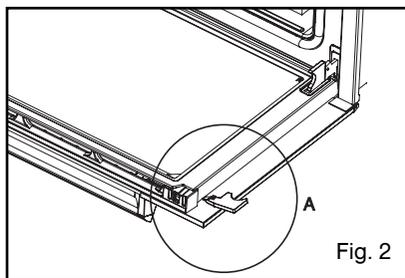
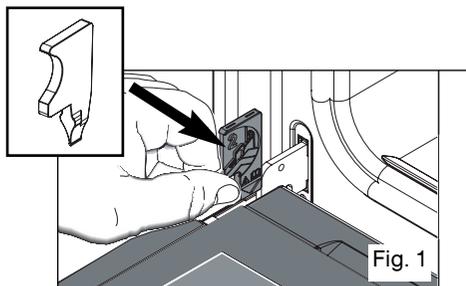
Removing the door

⚠ Note
Before removing the glass window, allow the appliance to cool down.

- Open the door completely and lock it open using the two red stops (Fig. 1). They are supplied in the plastic pouch that came with your oven.

- To remove the frame and glass assembly, proceed as follows:
 Insert the two red stops in the **A** slots designed for this (Fig. 2).

- Lever the assembly to detach the frame and glass (Fig. 3).



- Lever the assembly to unclip the frame and glass (Fig. 3).

- Remove the frame and the glass (Fig. 4).

- Remove all the door's interior windows by turning them.

This assembly comprises two glass windows, the first of which has two rubber stops on the two front corners. (Fig. 5).

- Clean the glass using a soft sponge and washing-up liquid.

Do not immerse the window in water.

Do not use abrasive creams or scouring pads.

Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

- After cleaning, replace the first glass in the door.

Reposition the two black rubber stops on the front corners of the second glass, making sure that the it says:

in the top left: L

and in the top right: R

Then replace the second glass in the door, positioning it on the first (Fig. 6).

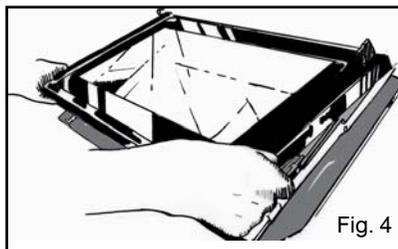


Fig. 4

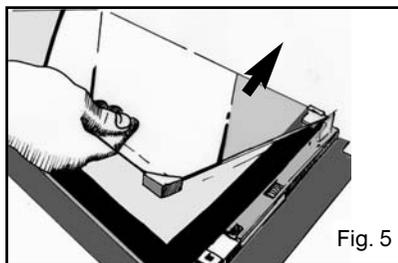


Fig. 5

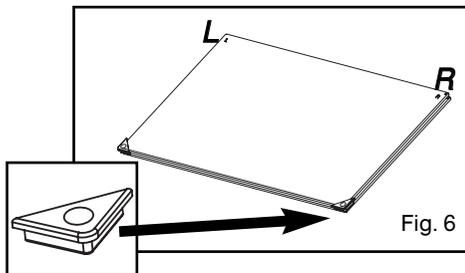


Fig. 6

Warning
Do not use abrasive cleaning products or hard metallic scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter..

Replace the outer glass frame assembly in the door (Fig. 7).

- Take care to correctly slot the frame in the hinge using the the lug (Fig. 8).

- Attach the frame by squeezing it into the door. Do not press on the frame alone. (Fig. 9).

Your appliance is now ready for use again.

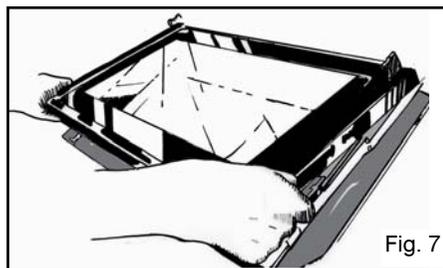


Fig. 7

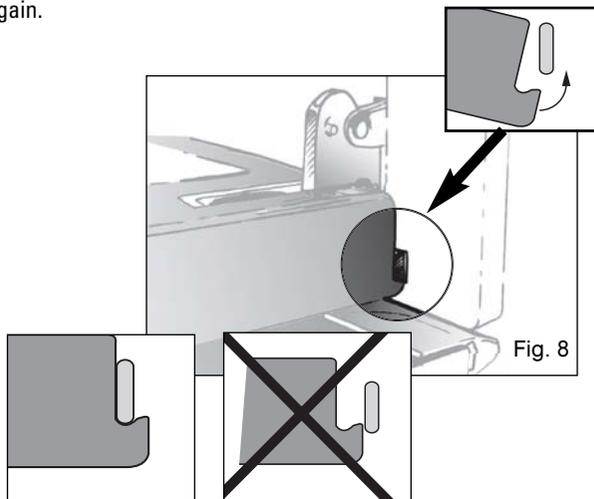


Fig. 8

⚠ Note
 Do not use abrasive cleaning products or hard metallic scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter..

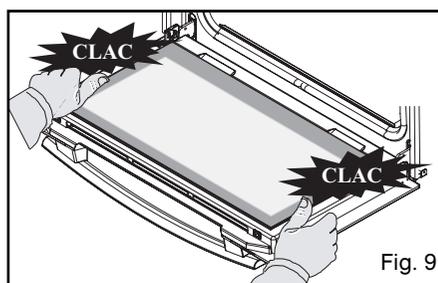


Fig. 9

Cooking guide

DISHES	 LEV	 LEV	 LEV	 LEV	 LEV	 LEV	 LEV	 LEV	COOKING TIME		
MEATS											
Roast pork (1 kg)		160°C	2					180°C	1	90 minutes directly on the shelf	
Roast veal (1 kg)		180°C	2					180°C	1	70-75 minutes directly on the shelf	
Roast beef (1 kg)	220°C*						190°C	1	220°C*	1	35-40 minutes directly on the shelf
Lamb (1.5 kg)		180°C	2								70-75 minutes directly on the shelf
Poultry (1.2 kg)		180°C	1				180°C	1			90-120 minutes directly on the shelf
large bird	200°C										40-45 min
Rabbit		230°C	2								25-30 min
Pork chops						P3	3				15-17 min
Lamb chops						P3*	3				20-25 min
Beef ribs						P3	2				15-20 min
Bacon rashers						P3*	3				
FISH											
Whole (1.2 kg)		180°C	2			P3*					35-45 minutes directly on the shelf
Grilled											15-20 min
VEGETABLES											
Potato gratin	200°C		2								50-55 minutes directly on the shelf
Lasagne		180°C	2								40-45 minutes directly on the shelf
Stuffed tomatoes	200°C	180°C	2								45-55 minutes directly on the shelf
PÂTISSERIE:											
Sponges		150°C	2	160°C	1						35-45 min
Rolled biscuit	220°C*										6-8 min
Pound cake				170°C	1						40-50 minutes in a baking tin on the shelf
Shortbread		160°C	2								20-25 minutes on a baking sheet
Cream		160°C	2								35-45 minutes in a bain-marie
Choux pastry		180°C	2								35-40 minutes on a baking sheet
Puff pastry	220°C*		2					220°C*	2		15-25 minutes on a baking sheet
Tarts	200°C		1								35-50 minutes in a baking tin on the shelf
Quiches	200°C		1								35-45 minutes in a baking tin on the shelf
Soufflés				200°C	1						50-55 minutes on the shelf
Toast						P3	3				3-4 minutes on the shelf

* Preheat the oven to the temperature indicated.

For grilling, preheat the oven using the “Grill” sequence

When grilling food placed on the shelf, position the enamel tray on the bottom level to collect cooking juices.

A bain-marie should always be started using hot water: do not overfill the pan.

Cooking on two levels: with circulating heat

Examples of cooking dishes of the same type: 2 tarts, 2 cakes, 2 pizzas, etc.

or of different types: fish plus a roast, etc.

Use the first and third levels.

Dishes do not necessarily have to be removed from the oven at the same time.

If you have doubts about the correct operation of your appliance, it does not necessarily mean that there is a fault. In all cases, check the following:

You notice that	Solution
The countdown starts, but the appliance does not function (food is not heated) and DEMO flashes in the display.	"Demonstration" mode is enabled. To switch to "operating" mode, you must set the clock to 0:00 and confirm with START/STOP then press the SET and – buttons together until two beeps sound.
The appliance does not come on.	Ensure that your appliance is properly connected. Check that the oven door is properly closed. Ensure that the "Child safety lock" is not enabled.
The appliance continues to make noise after the programme has finished.	To eliminate residual steam, your appliance is equipped with a delayed ventilation function. Depending on the cooking method chosen (grill/combined), the oven fan may continue to run after the programme ends.
Smoke comes out of the grill at the start of a programme.	Remove all food residues from the heating element before each use.