

# GEBRUIKSAANWIJZING VAN EEN INBOUWOVEN



OP316MZ

Wij danken u hartelijk voor uw vertrouwen bij de aankoop van ons apparaat.

Om het gebruik van ons product gemakkelijker te maken hebben we een gedetailleerde gebruiksaanwijzing bijgevoegd om u zo snel mogelijk bekend te maken met uw nieuwe apparaat.

Overtuig u ervan, dat u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Als u transportschade bemerkt, verzoeken wij u onmiddellijk contact op te nemen met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht of met het magazijn in de regio die het apparaat heeft geleverd. Het telefoon- nummer vindt u op de rekening of op de vrachtbrief.

Instructies voor de installatie en aansluiting worden geleverd op een apart blad.

In de gebruiksaanwijzing komt u de volgende symbolen tegen die de volgende betekenis hebben:



**INFORMATIE!**

Informatie, advies, tip of aanbeveling



**WAARSCHUWING!**

Waarschuwing – algemeen gevaar



Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

# Inhoudsopgave

<b>Veiligheidswaarschuwingen</b> .....	<b>4</b>
Veilig en correct gebruik van de oven tijdens pyrolytische reiniging .....	6
<b>Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen</b> .....	<b>6</b>
<b>Beschrijving van het apparaat</b> .....	<b>9</b>
Typeplaatje – productinformatie .....	9
Bedieningsunit .....	10
Verzonken knoppen .....	10
<b>Uitrusting van het apparaat</b> .....	<b>11</b>
Geleiders .....	11
De deurschakelaar van de oven .....	12
Koelventilator .....	12
Ovenuitrusting .....	12
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>14</b>
<b>Voor de eerste keer inschakelen</b> .....	<b>14</b>
<b>Keuze instelling</b> .....	<b>15</b>
HET BAKSYSTEEM KIEZEN .....	15
DE BEREIDINGSTEMPERATUUR INSTELLEN .....	16
TIMERFUNCTIES. ....	17
<b>Beginnen met bakken/braden</b> .....	<b>19</b>
<b>Einde bereiding en oven uitschakelen</b> .....	<b>19</b>
<b>De algemene instellingen kiezen</b> .....	<b>20</b>
<b>Algemene tips en adviezen voor het bakken</b> .....	<b>22</b>
<b>Koken met een temperatuursonde</b> .....	<b>23</b>
Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees .....	25
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>26</b>
Automatische ovenreiniging – pyrolyse .....	26
Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders .....	29
De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen .....	30
Vervanging van de lamp .....	31
<b>Storingstabel</b> .....	<b>32</b>
Bijzondere waarschuwingen en foutmelding .....	32
<b>Verwijdering</b> .....	<b>33</b>
<b>Kooktest</b> .....	<b>34</b>

# Veiligheidswaarschuwingen

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN – LEES DE GEBRUIKSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

Er moet een verbreker worden aangebracht in het vaste netsnoer volgens de geldende richtlijnen.

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst om oververhitting te voorkomen.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicemedewerker of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen (alleen voor apparaten die met een netsnoer worden geleverd).

Kinderen, ouder dan acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke en geestelijke vermogens of met gebrekkige kennis en ervaring mogen het apparaat slechts gebruiken onder toezicht en, als ze de juiste aanwijzingen hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen, die aan het gebruik zijn verbonden. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren zonder adequaat toezicht.

**WAARSCHUWING:** toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

**WAARSCHUWING:** bij gebruik van het apparaat worden het apparaat zelf en de onderdelen die u kunt aanraken erg heet. Let altijd goed op en zorg dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan acht jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij er voortdurend op ze wordt gelet.

Het apparaat is niet bestemd voor bediening met uitwendige programmaklok of andersoortige special controlesystemen.

Gebruik alleen een temperatuursonde, aanbevolen voor gebruik in deze oven.

Gebruik voor de reiniging van het glas van de deur van het apparaat of het glas van het deksel van de kookplaat geen grove schuurmiddelen of metalen schrapers; deze kunnen het oppervlak beschadigen, waardoor het glas kan barsten.

Gebruik geen stoom- of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen, aangezien dit elektrische schokken kan veroorzaken.

**WAARSCHUWING:** Voor de vervanging van de lamp moet het apparaat losgekoppeld worden van het lichtnet om een elektrische schok te voorkomen.

Giet nooit water rechtstreeks op de bodem van de oven. Door temperatuurverschillen kan de emailaag beschadigd raken.

## **Veilig en correct gebruik van de oven tijdens pyrolytische reiniging**

Voorafgaand aan de pyrolytische reiniging moet het apparaat op de juiste wijze worden voorbereid (zie hoofdstuk 'Automatische ovenreiniging – pyrolyse').

Voordat u met het reinigingsproces begint, verwijdert u eventuele etensresten, gemorste vloeistof en alle bewegende delen uit de oven.

Tijdens het automatische reinigingsproces warmt de oven op tot een zeer hoge temperatuur en is deze ook aan de buitenkant zeer heet. Gevaar voor brandwonden! Houd kinderen uit de buurt van de oven.

## **Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen**

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor ander doeleinden, zoals het verwarmen van de ruimte, het drogen van huisdieren, weefsels of kruiden, aangezien in deze gevallen gevaar bestaat voor letsel of brand.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

Het verdient aanbeveling om (vanwege het gewicht van het apparaat) het apparaat door twee personen te laten vervoeren en installeren.

Til het apparaat niet op aan de deurgreep.

De scharnieren van de ovendeur kunnen beschadigd raken bij overmatige belasting. Ga niet op de geopende ovendeur staan of zitten en leun er niet tegenaan. Plaats ook geen zware voorwerpen op de ovendeur.

Als de netsnoeren van andere apparaten die in de buurt van dit apparaat zijn geplaatst, verstrikt raken in de ovendeur, kunnen ze beschadigd raken, wat kan leiden tot kortsluiting. Zorg er daarom voor dat de netsnoeren van andere apparaten zich altijd op een veilige afstand bevinden.

Let op dat de ventilatieopeningen niet bedekt zijn of de luchtcirculatie op een of andere manier wordt belemmerd.

Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten of ander kookgerei op de ovenbodem. Dit zou de luchtcirculatie in de oven belemmeren en verminderen, het bakproces vertragen en de emailaag beschadigen.

Wij raden u aan de ovendeur tijdens het bakken niet te openen, aangezien dit het stroomverbruik verhoogt en de condensvorming doet toenemen.

Wees aan het einde van het bakproces en tijdens het bakken voorzichtig bij het openen van de ovendeur, omdat er gevaar voor verbranding bestaat.

Om kalkaanslag te voorkomen, laat u de ovendeur na het bakken of het gebruik van de oven openstaan, zodat de oven kan afkoelen tot kamertemperatuur.

Maak de oven schoon als deze volledig is afgekoeld.

Eventuele afwijkingen in kleurtinten tussen verschillende apparaten of componenten binnen een enkele ontwerplijn kunnen optreden als gevolg van verschillende factoren, zoals verschillende hoeken waaronder de apparaten worden bekeken, verschillend gekleurde achtergronden, materialen en kamerverlichting.

Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Haal de stekker uit het stopcontact en roep de hulp in van een erkend servicecentrum.

De oven kan veilig worden gebruikt met of zonder bakschaalgeleiders.

Bewaar geen voorwerpen in de oven. Anders kan de oven beschadigd raken als u de oven inschakelt.

De afwijking van het dagelijkse tijddisplay op het scherm heeft geen invloed op de functionaliteit van het apparaat en kan te wijten zijn aan de frequentie van het elektriciteitsnetwerk.

Lees, voordat u de automatische reiniging activeert, zorgvuldig alle instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud, waarin het juiste en veilige gebruik van deze functie wordt beschreven

Plaats niets op de bodem van de oven tijdens het automatische reinigingsproces.

Pyrolytisch reinigen gaat gepaard met zeer hoge temperaturen die ervoor kunnen zorgen dat rook en dampen vrijkomen uit voedselresten. Wij raden u aan om te zorgen voor een grondige ventilatie van de keuken tijdens het pyrolytische reinigingsproces. Kleine dieren, of huisdieren, zijn zeer gevoelig voor dampen die vrijkomen tijdens het pyrolytisch reinigen van ovens. We raden aan om ze tijdens het pyrolytisch reinigen uit de keuken te verwijderen en de keuken na het reinigingsproces grondig te ventileren.

Open de ovendeur niet tijdens het reinigen.

Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen in de opening voor het vergrendelen van de deur geleider terechtkomen, aangezien dit de automatische deurvergrendeling tijdens het reinigingsproces van de oven zou kunnen blokkeren.

Raak tijdens het automatische reinigingsproces geen metalen oppervlakken of onderdelen van het apparaat aan!

In het geval van een stroomstoring tijdens het automatische reinigingsproces, wordt het programma na twee minuten beëindigd en blijft de ovendeur vergrendeld. De deur wordt ontgrendeld wanneer het apparaat detecteert dat de temperatuur in het midden van de oven is gedaald tot onder de 150 °C.

Na het zelfreinigingsproces kunnen de ovenruimte en de ovenaccessoires verkleuren en hun glans verliezen. Dit heeft geen invloed op hun functionaliteit en werking.



Let op – heet oppervlak tijdens pyrolytische reiniging



**WAARSCHUWING!**

**Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.**



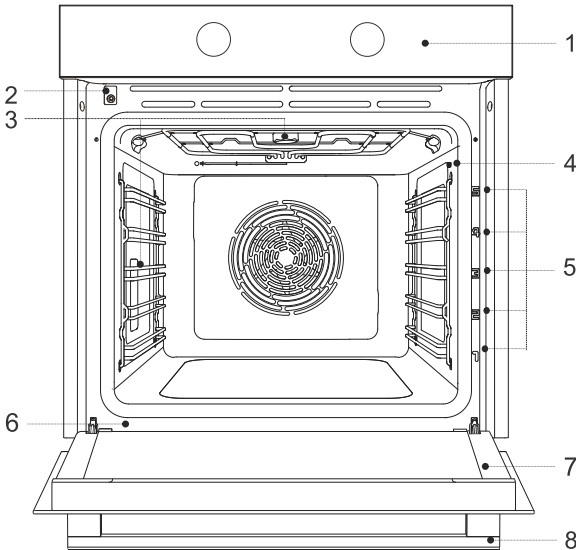
# Beschrijving van het apparaat



## INFORMATIE!

Functies en uitrusting van het apparaat zijn afhankelijk van het model.

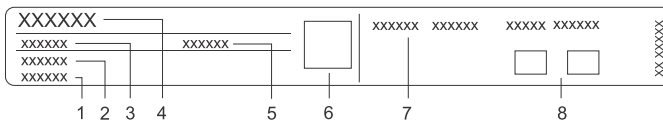
De basisuitrusting van uw apparaat omvat draadgeleiders, een ondiepe bakplaat en een rooster.



- |                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. Bedieningspaneel             | 5. Roosterniveaus (1-5) |
| 2. Deurslot met een schakelaar  | 6. Typeplaatje          |
| 3. Verlichting                  | 7. Ovendeur             |
| 4. Temperatuursonde-aansluiting | 8. Deurgreep            |

## Typeplaatje – productinformatie

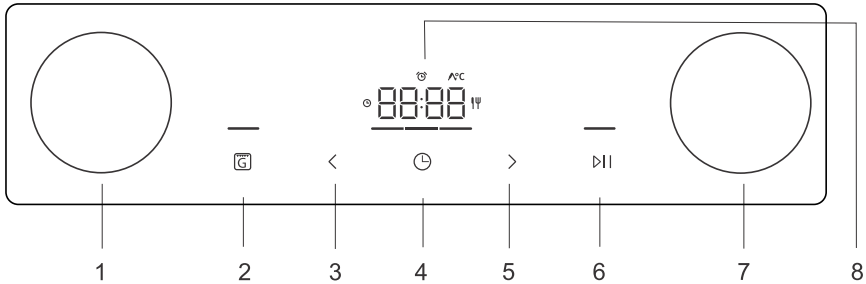
Een typeplaatje met basisinformatie over het apparaat is aan de rand van de oven bevestigd.



- |                |  |
|----------------|--|
| 1. Serienummer | 5. Code/ID                             |
| 2. Model       | 6. QR-code (afhankelijk van het model) |
| 3. Type        | 7. Technische informatie               |
| 4. Merk        | 8. Conformiteitsaanduidingen/symbolen  |

# Bedieningsunit

(afhankelijk van het model)



1. Keuzeknop
2. Toets voor gratineren, annuleren of terug
3. Toets voor waarde verlagen
4. Toets voor timerfunctie en instellingen
5. Toets voor waarde vergroten
6. Toets start | stop voor bevestigen, starten of stoppen/pauzeren
7. Knop voor temperatuurinstellingen
8. Display



## INFORMATIE!

De toetsrespons kunt u verbeteren door de toetsen met een groter oppervlak van uw vingertop aan te raken. Telkens wanneer u een toets indrukt, wordt dit bevestigd door een kort geluidssignaal.

# Verzonken knoppen

(afhankelijk van het model)

Druk licht op de knop zodat hij uitspringt en draai hem.



## WAARSCHUWING!

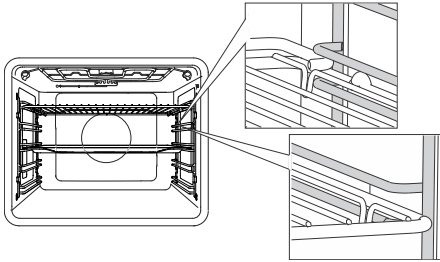
**Draai na ieder gebruik de knop terug naar de 'uit' positie en druk hem terug. U kunt de verzonken knop alleen terugduwen in de uitgeschakelde stand van de schakelaar.**

# Uitrusting van het apparaat

## Geleiders

- De geleiders maken koken of bakken op 5 roosterniveaus mogelijk.
- De hoogteniveaus van de geleiders waarin de roosters kunnen worden geplaatst, worden van beneden naar boven geteld.
- De niveaus 4 en 5 zijn bedoeld voor grillen/braden.
- Bij het plaatsen van de accessoires moet deze altijd correct worden gepositioneerd.

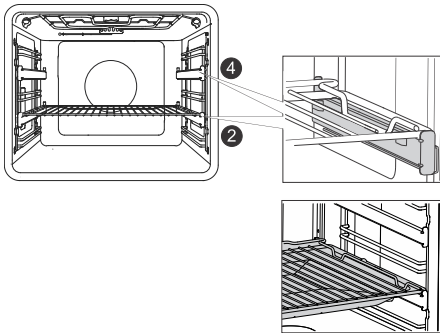
## Draadgeleiders



Bij draadgeleiders moet u het rooster en de bakplaten altijd in de gleuf tussen het bovenste en onderste deel van elk geleidingsniveau plaatsen.

## Vaste uittrekbare geleiders

(afhankelijk van het model)

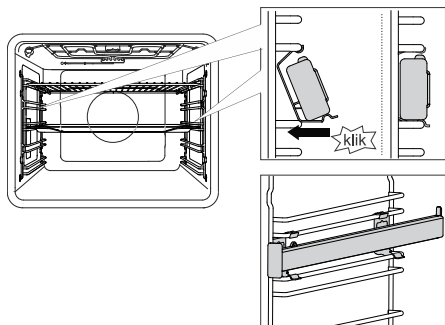


Voor het 2e en 4e niveau kunnen uittrekbare geleiders worden aangebracht.

In het geval van vaste uittrekbare geleiders, plaatst u het rooster of de bakplaat op de geleider. U kunt het rooster rechtstreeks op een bakplaat plaatsen en beide op dezelfde geleider plaatsen; in dat geval fungeert de bakplaat als lekbak.

## Opklikbare uittrekbare geleiders

(afhankelijk van het model)



De opklikbare uittrekbare geleider kan in elke ruimte tussen twee draadgeleiders worden geschoven.

Plaats de geleider symmetrisch op de draadgeleiders aan de linker- en de rechterkant in de oven. Haak eerst de bovenste clip van de geleider onder de draad van de draadgeleider. Druk vervolgens de onderste clip in de juiste positie totdat u een KLIK hoort.

**OPMERKING:** de geleiders kunnen op elke hoogte tussen twee draadgeleiders worden bevestigd.

### INFORMATIE!

De opklikbare uittrekbare geleiders kunnen niet bevestigd worden op geleiders met een vast gedeeltelijk uittrekbaar deel op twee niveaus. Ze kunnen echter wel worden bevestigd op gedeeltelijk uittrekbare geleiders op één niveau, op niveau 3-4 en 4-5.

Zorg ervoor dat de uittrekbare geleider correct is gedraaid en dat deze naar buiten uitschuift, d.w.z. uit de oven.

## De deurschakelaar van de oven

(afhankelijk van het model)

Als de ovendeur wordt geopend tijdens de werking van de oven, schakelt de schakelaar de verwarming en de ventilator in de oven uit. Als de deur wordt gesloten, schakelt de schakelaar de werking van het apparaat weer in.

### WAARSCHUWING!

**Het gebruik van de oven met de deur open en de deurschakelaar ingeschakeld (gesloten) is niet toegestaan. De oven geeft een foutmelding en moet opnieuw worden ingesteld.**

## Koelventilator

Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing, de deur en de besturingseenheid van het apparaat afkoelt. Na het uitschakelen van de oven blijft de koelventilator nog een korte tijd werken om de oven af te koelen.

## Ovenuitrusting

(afhankelijk van het model)

### WAARSCHUWING!

**Verwijder alle apparatuur uit de oven, inclusief de roostergeleiders. De apparatuur (diepe en ondiepe bakplaten) kan alleen met pyrolyse worden gereinigd als de oven is uitgerust met extra draadgeleiders (zie hoofdstuk 'De meegeleverde apparatuur reinigen met pyrolyse').**

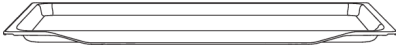


Het **ROOSTER** wordt gebruikt om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal met het gerecht dat u aan het bakken bent.



**INFORMATIE!**

Er zit een veiligheidspin op het rooster. Daarom moet het rooster aan de voorkant worden opgetild als het uit de oven wordt getrokken.



De **ONDIEPE BAKPLAAT** wordt gebruikt voor plat en klein gebak. Hij kan ook als lekbak worden gebruikt.



**WAARSCHUWING!**

**De ondiepe bakplaat kan vervormen als deze in de oven opwarmt. Zodra hij is afgekoeld, keert hij terug naar de oorspronkelijke vorm. Een dergelijke vervorming heeft geen invloed op de werking ervan.**



Temperatuur**SONDE** (BAKESENSOR).



**WAARSCHUWING!**

Het apparaat en sommige toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het bakken/braden heet worden.

# Voor het eerste gebruik

- Verwijder ovenaccessoires en eventuele verpakking (karton, piepschuim) uit de oven.
- Veeg de ovenaccessoires en de binnenkant af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende doeken of agressieve reinigingsmiddelen.
- Verwarm een lege oven ongeveer een uur met het boven- en onderverwarmingssysteem op een temperatuur van 250 °C. De kenmerkende "nieuwe ovengeur" komt vrij; ventileer de ruimte daarom goed tijdens dit proces.

# Voor de eerste keer inschakelen

Op het display verschijnt 12:00 nadat u het apparaat hebt aangesloten op de netvoeding of na een langdurige stroomuitval.

Kies en bevestig eerst de basisinstellingen.

## INFORMATIE!

Als u deze wilt wijzigen, raak dan de toets < of > aan. Bevestig de gewenste instelling door op de toets  $\triangleright$  te drukken. De volgende instelling kan worden gewijzigd zodra u de voorafgaande instelling hebt ingesteld en bevestigd.



### 1. KLOKINSTELLING

Gebruik de toets < of > om de klok (huidige tijd) in te stellen. Stel eerst de minuten in en bevestig deze. Doe vervolgens hetzelfde met de uren. Als u de toets vasthoudt zal de verandering versnellen.

## INFORMATIE!

Om de klok later in te stellen of aan te passen, zie hoofdstuk Extra functies.



### 2. DISPLAYDIMMER

Hoge lichtintensiteit is de standaardinstelling. Op het display worden het teken **brh** en de momenteel ingestelde waarde voor de lichtintensiteit weergegeven. Raak de toets < of > aan om het gewenste niveau te selecteren en bevestig uw keuze. Gebruik de insteltoetsen om de lichtintensiteit te verlagen of te verhogen.



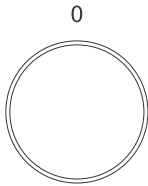
### 3. VOLUME GELUIDSSIGNAAL

Gemiddeld volume is de standaardinstelling. Op het display worden het teken **Vol** en de momenteel ingestelde waarde voor het volume van het geluidssignaal weergegeven. Raak de toets < of > aan om het gewenste niveau te selecteren en bevestig uw keuze. Geluidssignalen kunnen ook worden uitgeschakeld.

De klok verschijnt op het display nadat de geselecteerde instellingen zijn bevestigd (indien de keuzeknop op stand 0 staat).

# Keuze instelling

## HET BAKSYSTEEM KIEZEN



Draai aan de KNOP (naar links of rechts) om het BAKSYSTEEM te selecteren (zie de programmatabel).



### INFORMATIE!

Functies en uitrusting van het apparaat zijn afhankelijk van het model.

Symbol	Gebruik
	<b>SNEL VOORVERWARMEN</b> Deze functie is bedoeld om in de kortst mogelijke tijd de ingestelde temperatuur te bereiken. Op het display verschijnt <b>Prht</b> en er klinkt een kort geluidssignaal wanneer de oven de geselecteerde temperatuur heeft bereikt. Dit wordt gevolgd door de systeeminstelling die u wilt gebruiken om uw gerecht te bereiden. Deze functie is niet geschikt om eten te bereiden.
	<b>BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT MET VENTILATOR<sup>1</sup></b> Voor het gelijkmatig bakken van voedsel op een enkel rooster, en voor het maken van soufflés.
	<b>GROTE GRILL MET VENTILATOR<sup>1</sup></b> Voor het roosteren van gevogelte en grotere stukken vlees onder de grill.
	<b>HETE LUCHT EN BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT<sup>1</sup></b> Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten en diepvriesproducten die klaar zijn om te worden gefrituurd (frietjes, kipnuggets).
	<b>HETE LUCHT</b> Hete lucht zorgt voor een betere stroming van hete lucht rondom het voedsel. Op deze wijze droogt de lucht het oppervlak en ontstaat een dikkere korst. Gebruik dit systeem om vlees, taarten en groenten te bereiden en om voedsel op een enkel rooster of meerdere roosters tegelijk te bakken. Stoominjectie resulteert in een betere bruining en een krokanter korstje.
	<b>BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT<sup>1</sup></b> Gebruik dit systeem voor conventioneel bakken op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bakken op lage temperaturen (slow cooking).
	<b>GROTE GRILL<sup>1</sup></b> Gebruik dit systeem om grote hoeveelheden plat voedsel te grillen, zoals toast, open sandwiches, plakjes grillworstjes, steak, vis, spiesjes, etc. maar ook om te gratineren en de korst bruin te bakken. De verwarmingselementen aan de bovenkant van de oven verwarmen gelijkmatig het gehele oppervlak. Maximaal toelaatbare temperatuur is 240 °C.

Vervolg tabel vorige pagina

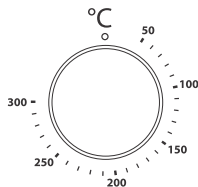
Symbol	Gebruik
	<b>SLOW BAKING<sup>2)</sup></b> Voor een zachte, langzame en gelijkmatige garing van vlees, vis en gebak op een enkel rooster. Deze bakmethode zorgt ervoor dat het vlees een hoger watergehalte houdt, waardoor het sappiger en malser wordt, terwijl gebak gelijkmatig wordt gebruid/gebakken. Dit systeem wordt gebruikt in het temperatuurbereik tussen 140 °C en 220 °C.
	<b>PIZZASYSTEEM<sup>1</sup></b> Dit systeem is optimaal voor het bakken van pizza's en gerechten met een hoger watergehalte. Gebruik het om op een enkel rooster te bakken, wanneer u het voedsel sneller gaar en knapperig wilt hebben.
	<b>BEVROREN VOEDSEL BAKKEN<sup>1</sup></b> Met deze methode kunt u bevroren voedsel in een kortere tijd bakken zonder voorverwarmen. Optimaal voor voorgebakken diepvriesproducten (bakkerijproducten, croissants, lasagne, patat, kipnuggets), vlees en groenten.
	<b>ONTDOOIEN</b> Gebruik deze functie voor gecontroleerd ontdooien van bevroren voedsel (cakes, taarten, brood, broodjes, en diepgevroren fruit). Draai tijdens het ontdooiproces de stukken voedsel om, roer het voedsel, en scheid brokken die aan elkaar zijn vastgevroren. Uit oogpunt van microbiologische veiligheid bevelen wij aan om vlees en ander delicaat voedsel langzaam te ontdooien in het koelcompartiment.
	<b>PYROLYSE</b> Deze functie maakt een automatische reiniging van de binnenzijde van de oven mogelijk door middel van een hoge temperatuur die de vetresten en andere verontreinigingen verbrandt om ze tot as te reduceren.
	<b>OVENVERLICHTING</b> De ovenverlichting gaat aan wanneer u een systeem selecteert (behalve wanneer u pyrolytische reiniging selecteert) of wanneer u de knop naar de verlichtingsstand draait.



Met deze systemen is het mogelijk om de gratineerfunctie te gebruiken (zie het hoofdstuk Starten van het bakproces).

<sup>2)</sup> Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklassen in overeenstemming met de standaard EN 60350-1.

## DE BEREIDINGSTEMPERATUUR INSTELLEN







Door het draaien aan de knop stelt u de gewenste TEMPERATUUR in.



## TIMERFUNCTIES.

Draai aan de knop KNOP om het gewenste SYSTEEM en de gewenste TEMPERATUUR in te stellen.

	 De kookduur instellen
	 Instelling voor uitgestelde eindtijd
	 Instelling van de kookwekker



### INFORMATIE!

Tijdens de laatste 10 minuten voordat de ingestelde tijd is verstreken, wordt met een interval van één seconde de resterende tijd weergegeven.



#### Koken op basis van tijd

In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven (de bereidingstijd) opgeven.

Raak de toets < of > . Stel eerst de minuten in en bevestig deze. Doe vervolgens hetzelfde met de uren. Raak de toets >|| aan om uw instellingen te bevestigen. Raak de toets aan om de oven in werking te stellen.



#### Instelling voor uitgestelde eindtijd



### INFORMATIE!

Voor de grill en grill met ventilatorsystemen kan geen vertraagde start worden ingesteld.



Gebruik deze functie als u na een bepaalde tijd het voedsel in de oven wilt bereiden. Plaats het voedsel in de oven en stel vervolgens het systeem en de temperatuur in. Stel vervolgens de programmaduur en het tijdstip in waarop u wilt dat uw gerecht klaar is.

Voorbeeld:

Momentele tijd: 12:00

Baktijd: 2 uur

Eindtijd: 18:00 u.

Raak de toets < of > nof aan om de bereidingsduur van het programma in te stellen  (in ons geval is dat 2:00 uur). Bevestig de instelling met de toets  . Tik daarna tweemaal op de toets om de tijd in te stellen wanneer u wilt dat uw voedsel klaar is (in ons geval is dat 18:00 uur, of 6 p.m.).

Tik op de toets om te beginnen met bakken. >|| .

Terwijl de oven wacht op de start van de werking, staat deze in een gedeeltelijke stand-bymodus. Het display is gedimd, en het ventilatorsysteem en de ovenverlichting zijn de gehele tijd ingeschakeld. De oven wordt automatisch ingeschakeld als de ingestelde starttijd wordt bereikt (in ons geval om 16:00 uur, of 4 p.m.). De oven wordt uitgeschakeld wanneer de ingestelde eindtijd wordt bereikt (in ons geval is dat 18:00 uur, of 6 p.m.).

### **INFORMATIE!**

De eindtijd van de bereiding en de klok wisselen elkaar af op het display.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Op het display wordt **End** weergegeven. Er klinkt een geluidssignaal, dat met een druk op een willekeurige toets kan worden uitgeschakeld. Na een minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

### **WAARSCHUWING!**



**Deze functie is niet geschikt voor gerechten die een voorverwarmde oven vereisen.**

**Bederfelijk voedsel mag niet te lang worden bewaard in de oven.**

**Controleer of de klok op het apparaat nauwkeurig is ingesteld voordat u deze modus gebruikt.**





### **Instelling kookwekker**

De kookwekker kan onafhankelijk van de ovenwerking worden gebruikt. De langst mogelijke instelling is 24 uur. Raak  tweemaal aan (dubbel tikken) totdat het symbool  op het display verschijnt. Raak de toets < of > aan om de kookwekker in te stellen. Stel eerst de minuten in en bevestig deze. Doe daarna hetzelfde met de uren. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, gaat een geluidssignaal af. Dit kunt u uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Na één minuut gaat het geluidssignaal automatisch uit.

### **INFORMATIE!**

Bij het instellen van de timerfunctie kunt u de waarde resetten door tegelijkertijd de toets < en > aan te raken.

# Beginnen met bakken/braden

— Het streepje boven de toets  is gedeeltelijk verlicht.  
 Tijdens de werking van het programma zal het streepje boven de toets feller branden (zal volledig verlicht zijn).

Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt gedurende enkele seconden op het display en gaat een geluidssignaal af.



## INFORMATIE!

Tijdens het kookproces kunt u het SYSTEEM, de TEMPERATUUR en de TIMERFUNCTIES wijzigen.





## INFORMATIE!

Als geen timerfunctie is ingesteld verschijnt op het display de baktijd.




## Extra gratineren

De functie kan alleen worden gestart nadat de oven 10 minuten in werking is geweest (het streepje boven de gratineringsstoets is gedeeltelijk/gedimd verlicht). Wanneer de functie wordt bevestigd, verschijnt de baktijd van 10 minuten (10:00) op het display. Raak de toets  of  aan om de gratineringsduur in te stellen.

De functie kan ook worden gedeactiveerd door de toets **gratin** in te drukken.

De functie wordt gebruikt in de laatste fase van het bakproces wanneer u saus (wet rub) of dry rub aan het gerecht toevoegt, of wanneer u de korst extra bruin wilt laten worden. Tijdens het gratineren vormt zich een goudbruin korstje op het gerecht, waardoor het voedsel niet uitdroogt en het er mooier uitziet en een betere smaak krijgt.

# Einde bereiding en oven uitschakelen

Druk op de toets  om het bakproces te pauzeren. Op het display verschijnt **End** en er klinkt een geluidssignaal.

Draai de KEUZEKNOP naar de stand "0".




## INFORMATIE!

Na het gebruik van de oven kan er wat water achterblijven in het condensatiekanaal (onder de deur). Veeg het kanaal schoon met een spons of een doek.






# De algemene instellingen kiezen

Draai de KEUZEKNOP naar de stand '0'.

Als u een functie wilt activeren, druk dan op de toets  en houd deze gedurende 3 seconden vast. Op het display verschijnt **Sett** gedurende enkele seconden. Vervolgens verschijnt het menu van de extra functies.





## INFORMATIE!

Gebruik de toets  of  om te navigeren in het menu. Bevestig de instelling met de toets  of . Raak de toets  aan als u het menu van de extra functies wilt verlaten.





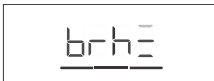
### 1. Klokweergave

Gebruik de toets  en  om de klok in te stellen. Op het display verschijnt **CLoc**. Na bevestiging kunt u heen en weer gaan tussen een weergave van 12 uur en 24 uur. Bevestig uw keuze, en stel daarna de klok/tijd van de dag in. Stel eerst de minuten in en bevestig deze. Doe daarna hetzelfde met de uren.





### 2. Volume geluidssignaal

Kies tussen drie niveaus van het pieptoonvolume. Kies de optie **Vol**. Raak de toets  of  aan om het gewenste niveau te selecteren en bevestig uw keuze. Geluidssignalen kunnen ook worden uitgeschakeld.





### 3. Verlichting van het display

Kies tussen drie niveaus van de lichtintensiteit op het display. Kies de optie **brh**. Raak de toets  of  aan om het gewenste niveau te selecteren en bevestig uw keuze. Gebruik de insteltoetsen van de waarde om de lichtintensiteit te verhogen of te verlagen.



### 4. Display – nachtmodus

Met deze functie wordt het display automatisch gedimd (schakelt van hoog naar het laagste verlichtingsniveau) tijdens de nacht (8:00 p.m. tot 6:00 a.m.) Kies de optie **nGht**. Raak de toets  of  aan om de gewenste displayverlichting voor de nacht te selecteren en bevestig uw keuze.



### 5. Standby

Met deze functie wordt de klokweergave automatisch in- of uitgeschakeld. Selecteer de optie **hi dE**. Raak de toets < of > aan om on of off te selecteren en bevestig uw keuze.



### 7. Fabrieksinstellingen

Met deze functie kunt u het apparaat resetten naar de fabrieksinstellingen. Op het display verschijnt **FAct**. Raak de toets < of > aan om rES te selecteren om de fabrieksinstellingen te kiezen, en bevestig uw keuze door de toets ▷|| in te drukken en vast te houden. Houd de toets vast totdat alle verlichte streepjes verschijnen.



### WAARSCHUWING!

**Na een stroomuitval of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven de instellingen van de extra functies nog enige minuten bewaard. Daarna worden alle instellingen, behalve het geluidssignaal en de displaydimmer, teruggezet naar de fabrieksinstellingen.**

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

- Haal tijdens het bakken alle overbodige apparatuur uit de oven
- Gebruik apparatuur van hittebestendige, niet-reflecterende materialen (meegeleverde bakplaten, schalen, geëmailleerd kookgerei, kookgerei van gehard glas). Felgekleurde materialen (roestvrij staal of aluminium) reflecteren warmte. Als gevolg hiervan is de thermische verwerking van voedsel daarin minder effectief.
- Plaats de bakplaten en schalen altijd tot het einde van de geleiders. Zet bij het bakken op het rooster de ovenschalen of bakplaten in het midden van het rooster.
- Voor een optimale voedselbereiding raden wij aan de richtlijnen in de bereidingstabel in acht te nemen. Kies de lagere gespecificeerde temperatuur en de kortste gespecificeerde bereidingstijd. Als deze tijd is verstreken, controleert u de resultaten en past u de instellingen zo nodig aan.
- Open de ovendeur niet tijdens het bakken, tenzij het absoluut noodzakelijk is.
- Plaats de bakplaten niet rechtstreeks op de bodem van de oven.
- Bedek de bodem van de oven of het rooster niet met aluminiumfolie.
- Bij langere bakprogramma's kunt u de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om gebruik te maken van de opgehoopte warmte.
- Plaats ovenschalen altijd op het rooster.
- Gebruik bij het koken volgens recepten uit oudere kookboeken het onderste en bovenste verwarmingssysteem (zoals in conventionele ovens) en stel de temperatuur 10 °C lager in dan aangegeven in het recept.
- Als u bakpapier gebruikt, zorg er dan voor dat het bestand is tegen hoge temperaturen. En knip het indien nodig bij. Bakpapier voorkomt dat het voedsel aan de bakplaat blijft kleven en maakt het gemakkelijker om het van de bakplaat te verwijderen.
- Bij het bakken/braden van grotere stukken vlees of ovengerechten met een hoger watergehalte, zal in de oven een grotere hoeveelheid stoom ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel dat geen invloed heeft op de werking van het apparaat. Droog na het einde van het bakken/braden de deur en het glas van de deur goed af.
- Als u een gerecht direct op het rooster bakt, plaats dan de universele diepe bakplaat een niveau lager om als lekbak te dienen.

**Snel voorverwarmen van de oven:** Als u de functie voor snel voorverwarmen gebruikt, plaats het voedsel dan pas in de oven als de oven volledig is opgewarmd. Temperatuur heeft een grote invloed op het eindresultaat. Snel voorverwarmen wordt aanbevolen voor delicate stukken vlees (entrecote), en voor met gist gerezen deeg en deeg dat een kortere baktijd nodig heeft. Het verwarmen van een lege oven kost veel energie. Daarom raden we aan om, indien mogelijk, meerdere gerechten achter elkaar te bereiden, of meerdere gerechten tegelijk te bereiden.

**GentleBake:** zorgt voor langzaam en gecontroleerd garen bij een lage temperatuur. De vleessappen worden gelijkmatig verdeeld en het vlees blijft sappig en mals. De slowcooking-methode GentleBake is geschikt voor delicate stukken vlees zonder bot. Voor langzaam garen, schroei het vlees van alle kanten goed dicht in een koekenpan.

# Koken met een temperatuursonde (BAKESENSOR)

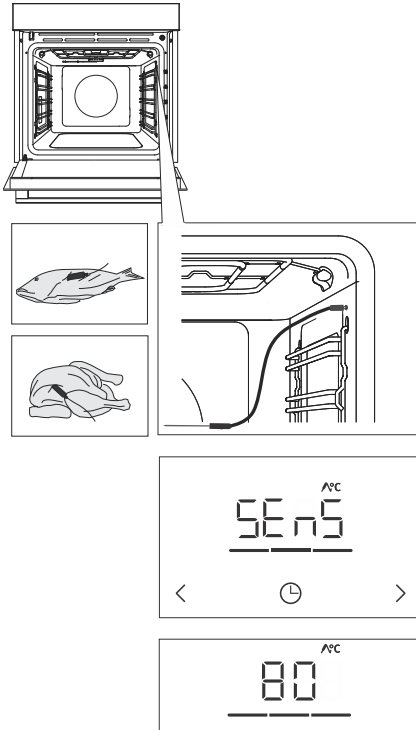
(afhankelijk van het model)

De temperatuursonde zorgt voor een nauwkeurige controle van de kerntemperatuur van het voedsel tijdens het koken.



## WAARSCHUWING!

De temperatuurvoeler mag zich niet in de directe nabijheid van de verwarmingselementen bevinden.



**1** Steek het metalen uiteinde van de sonde in het dikste deel van het voedsel.

**2** Steek de stekker van de sonde in de aansluiting die zich in de rechterbovenhoek aan de voorkant binnenin de oven bevindt (zie afbeelding). **SEnS** verschijnt op het display.

OPMERKING: wanneer u de sonde in de aansluiting steekt, worden de vooraf ingestelde functies van de oven gewist.

Kies het gewenste systeem en de gewenste bereidingstemperatuur (in het temperatuurbereik tot 210 °C). Het sondesymbool en de vooraf ingestelde temperatuur verschijnen op het display. Wijzig de temperatuur met de toets < of >. Kies de gewenste uiteindelijke kerntemperatuur van het gerecht (in het temperatuurbereik tussen 30 en 99 °C).

OPMERKING: bij gebruik van de sonde is het instellen van de bereidingstijd niet mogelijk.

**4** Bevestig de instelling door op de toets >|| te drukken.

**5** Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld. **End** verschijnt op het display. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door een willekeurige toets aan te raken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

**INFORMATIE!**

Tijdens het bereidingsproces wisselen de ingestelde en huidige kerntemperatuur van het voedsel elkaar af op het display. U kunt tijdens het bereidingsproces de baktemperatuur of de beoogde kerntemperatuur van het voedsel wijzigen. Bevestig de instelling door de toets  $\triangleright$  aan te raken.

**Correct gebruik van de sonde, per soort voedsel:**

- gevogelte: steek de sonde in het dikste deel van de borst;
- rood vlees: steek de sonde in een mager deel dat niet doorregen is met vet;
- kleinere stukken met bot: steek de sonde in een stuk langs het bot;
- vis: steek de sonde achter de kop, richting de graat.

**WAARSCHUWING!**

**Verwijder na gebruik de sonde voorzichtig uit het voedsel, haal de stekker uit de aansluiting in de oven en maak deze schoon.**

**INFORMATIE!**

Als u de sonde niet gebruikt, haal deze dan uit de oven.



## Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

Eten	rood (rauw)	medium rare	medium	medium well	well done
<b>RUNDEVLEES</b>					
rundvlees, gebraden	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
rundvlees, entrecote	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rosbief/biefstuk	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>KALFSVLEES</b>					
kalfsvlees, entrecote	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
kalfsvlees, romp	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>VARKENSVLEES</b>					
braadstuk, nek	/	/	/	65-70	75-85
varkensvlees, lende	/	/	/	60-69	/
gehaktbrood	/	/	/	/	80-85
<b>LAMSVLEES</b>					
lamsvlees	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>SCHAPENVLEES</b>					
schapenvlees	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>GEITENVLEES</b>					
geitenvlees	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>GEVOGELTE</b>					
gevogelte, heel	/	/	/	/	82-90
gevogelte, borst	/	/	/	/	62-65
<b>VIS EN ZEEVRUCHTEN</b>					
forel	/	/	/	62-65	/
tonijn	/	/	/	55-60	/
zalm	/	/	/	52-55	/

# Reiniging en onderhoud



## WAARSCHUWING!

Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u wachten totdat het apparaat is afgekoeld.

**Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder adequaat toezicht.**

Om het reinigen te vergemakkelijken, zijn de binnenkant van de oven en de bakplaat bekleed met speciaal email voor een glad en vuilbestendig oppervlak.

Maak het apparaat regelmatig schoon en gebruik warm water en handafwasmiddel om vuil en kalkaanslag te verwijderen. Gebruik een schone zachte doek of spons.

**Buitenkant van het apparaat:** gebruik warm zeepsop en een zachte doek om vuil te verwijderen en veeg vervolgens de oppervlakken droog.

**Binnenkant van het apparaat:** gebruik voor hardnekkig vuil en aanslag een conventionele ovenreiniger. Als u dergelijke reinigingsmiddelen gebruikt, veeg het apparaat dan grondig af met een natte doek om alle reinigingsmiddelresten te verwijderen.

**Accessoires en geleiders:** reinigen met een heet sopje en een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil raden wij aan de items te laten inweken en een borstel te gebruiken.

Als de reinigingresultaten niet bevredigend zijn, herhaalt u het reinigingsproces.



## INFORMATIE!

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen en accessoires (schuursponsjes en oplosmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schrapers voor keramische kookplaten).

De bakplaten en grillroosters zijn vaatwasserbestendig.

Voedselresten (vet, suiker, eiwit) kunnen tijdens het gebruik van het apparaat ontbranden. Verwijder daarom voor elk gebruik grotere stukken vuil uit de oven en van de accessoires.

## Automatische ovenreiniging – pyrolyse



### WAARSCHUWING!

**Wacht vóór de pyrolytische reiniging tot de oven is afgekoeld en verwijder alle apparatuur en toebehoren uit de oven, inclusief de geleiders (afhankelijk van het model).**

Deze functie maakt gebruik van hoge temperatuur om het reinigen van de binnenzijde van het apparaat en van sommige van de bijgeleverde accessoires te vergemakkelijken (universele diepe bakplaat, ondiepe bakplaat).

Tijdens het reinigingsproces worden vetresten en andere onzuiverheden verbrand en tot as gereduceerd.

Er zijn drie niveaus van pyrolyse (reinigingsintensiteit) beschikbaar, met variërende duur van het proces:

Niveau	Reinigingsintensiteit	Reinigingsdoel	Programmaduur
1	Snelle reiniging	Voor kleine vervuiling	2 uur
2	Reiniging met gemiddelde intensiteit	Voor merkbare grote vervuiling	2u 15min
3	Intensieve reiniging	Voor hardnekkig en aangekoekt (ouder) vuil	2u 30min

Vervolg tabel vorige pagina

Niveau	Reinigingsintensiteit	Reinigingsdoel	Programmaduur
OPMERKING: Hoe hardnekkiger het vuil, hoe hoger het niveau dat moet worden gekozen.			

## Vorbereiding voor pyrolytische reiniging

Op basis van een gemiddeld ovengebruik is het raadzaam eenmaal per maand de pyrolytische reiniging te gebruiken.

- Verwijder alle apparatuur uit de oven, inclusief de roostergeleiders. De apparatuur (diepe en ondiepe bakplaten) kan alleen met pyrolyse worden gereinigd als de oven is uitgerust met extra draadgeleiders (zie hoofdstuk 'De meegeleverde apparatuur reinigen met pyrolyse').
- Verwijder al het zichtbare vuil en etensresten uit de oven.
- Start de pyrolytische reiniging pas als het apparaat is afgekoeld.
- Plaats de apparatuur, als de oven is uitgerust met extra draadgeleiders, in de geleiders op het tweede of derde niveau en nooit op het eerste niveau.



1. Draai de KEUZEKNOP naar symbool **P**. Op het display verschijnt eerst het teken **PYro**.



2. Raak de toets < of > aan om de gewenste reinigingsintensiteit te selecteren en bevestig uw keuze met de toets  $\triangleright$ . Het aftellen van de programmaduur wordt dan gestart.



3. Na een bepaalde periode wordt de ovendeur voor uw eigen veiligheid automatisch vergrendeld. Op het display verschijnt **Loc**.

- Wanneer het pyrolytische reinigingsproces is voltooid en de oven is afgekoeld, wordt de ovendeur automatisch ontgrendeld.
- Zodra de oven volledig is afgekoeld, veegt u de binnenkant af met een heet sopje en een zachte doek om eventuele resten (bijv. as) te verwijderen.



### **WAARSCHUWING!**

Tijdens de pyrolyse kunnen onaangename geuren en rook vrijkomen, evenals irriterende dampen en gassen. Zorg er daarom voor dat de ruimte waarin het apparaat zich bevindt tijdens de procedure goed wordt geventileerd en blijf niet gedurende langere tijd in die ruimte. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de oven.

Tijdens het pyrolyseproces kunnen voedsel- en vetresten ontbranden. Verwijder daarom al het vuil uit de ovenruimte voordat u het proces start.

De buitenkant van het apparaat zal tijdens het pyrolytische reinigingsproces tot een hoge temperatuur opwarmen. Raak de ovendeur niet aan en hang nooit brandbare voorwerpen, zoals thee- of handdoeken, aan de deurgreep.

Probeer de deur niet te openen als deze vergrendeld is (tijdens de pyrolytische reiniging en tijdens het afkoelen van het apparaat na het proces)! Het reinigingsproces kan worden afgebroken en er bestaat gevaar voor brandwonden!

Kleine dieren of huisdieren kunnen bijzonder gevoelig zijn voor eventuele dampen. Wij raden aan ze tijdens het pyrolytische reinigingsproces uit de kamer te verwijderen en de kamer grondig te ventileren als het reinigingsproces is voltooid.

## **Pyrolytische reiniging van de meegeleverde accessoires**

- De bijgeleverde accessoires (universele diepe bakplaat, ondiepe bakplaat) mogen alleen met pyrolyse worden gereinigd als de oven is uitgerust met extra draadgeleiders.
- Plaats de accessoires in de groef op het tweede of derde geleidingsniveau – gebruik nooit het eerste geleidingsniveau.
- Wacht na de pyrolytische reiniging tot het apparaat is afgekoeld en reinig het met warm zeepsop en een vochtige doek.



### **WAARSCHUWING!**

**Als de oven is uitgerust met uitschuifbare geleiders, mag de apparatuur niet met pyrolyse worden gereinigd.**



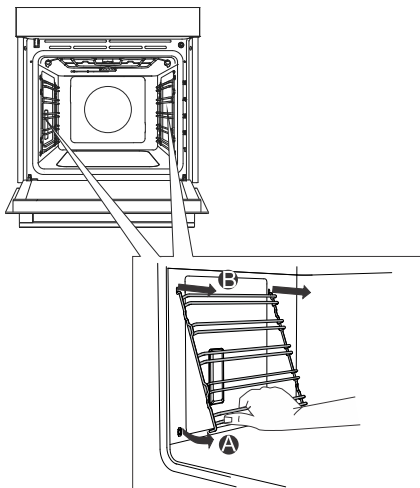
### **INFORMATIE!**

Voor een beter reinigingsresultaat raden wij aan de oven en de accessoires/apparatuur afzonderlijk te reinigen. Bij gebruik van het pyrolytische reinigingsproces om de accessoires te reinigen, is het mogelijk dat de ovenruimte zelf aan het eind van de cyclus niet helemaal schoon is.

Als u niet tevreden bent met het reinigingsresultaat, raden wij u aan het proces te herhalen.

Als gevolg van de automatische pyrolytische reiniging kunnen de ovenruimte en de ovenaccessoires verkleuren en hun glans verliezen. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit van de oven of de accessoires/uitrusting.

## Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders



**A** Pak het zijrooster aan de onderkant en trek het naar voren toe.

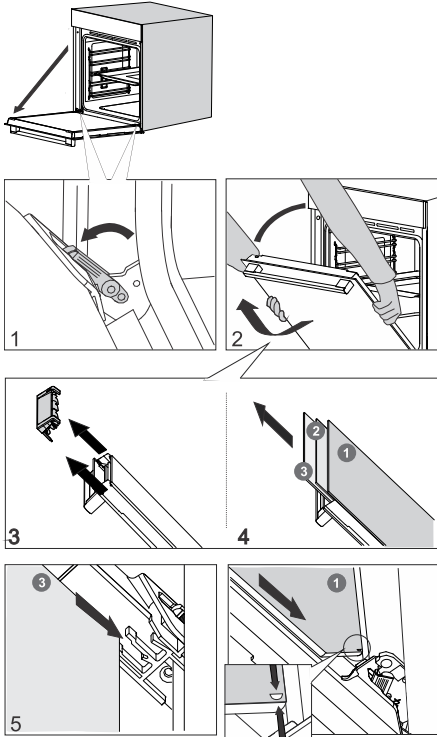
**B** Trek het zijrooster aan de bovenkant uit de openingen.



### **INFORMATIE!**

Let er bij het uitnemen van de geleiders op dat u de emailaag niet beschadigt.

## De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen



- 1 Doe de ovendeur eerst helemaal open.
- 2 De ovendeur is aan de scharnieren bevestigd met speciale steunen die ook veiligheidshendels bevatten. Draai de veiligheidshendels 90° naar de deur. Sluit de deur langzaam tot een hoek van 45° (ten opzichte van de positie van de volledig gesloten deur); til de deur vervolgens op en trek hem eruit.

De **ruiten van de ovendeur** kunnen aan de binnenkant worden gereinigd, maar moeten eerst uit de apparaatdeur worden verwijderd. Ga eerst te werk zoals beschreven onder punt 2, maar verwijder deze nog niet.

- 3 Verwijder de luchtgeleider. Houd deze met uw handen aan de linker- en rechterkant van de deur vast. Verwijder hem door hem lichtjes naar u toe te trekken.
- 4 Houd de ruit aan de bovenrand vast en verwijder deze. Doe hetzelfde voor de tweede en derde ruit (afhankelijk van het model).
- 5 Terugplaatsing van de ruit gebeurt in de omgekeerde volgorde.

### INFORMATIE!

Terugplaatsen gaat in de omgekeerde volgorde. Controleer, als de deur niet goed opent of sluit, of de inkepingen van de scharnieren goed in de zittingen vallen.

### WAARSCHUWING!

Het scharnier van de ovendeur kan met veel kracht sluiten. Draai daarom bij het plaatsen of verwijderen van de ovendeur altijd beide veiligheidshendels naar de steun toe.

## Zacht sluiten en openen van de deur (soft close)

(afhankelijk van het model)

De ovendeur is uitgerust met een dempend systeem voor het sluiten van de deur. Het maakt een stil en zacht openen en sluiten van de deur mogelijk. Met een zachte druk (bij een hoek van 15° gezien vanuit de gesloten positie van de deur) gaat de ovendeur zachtjes dicht.

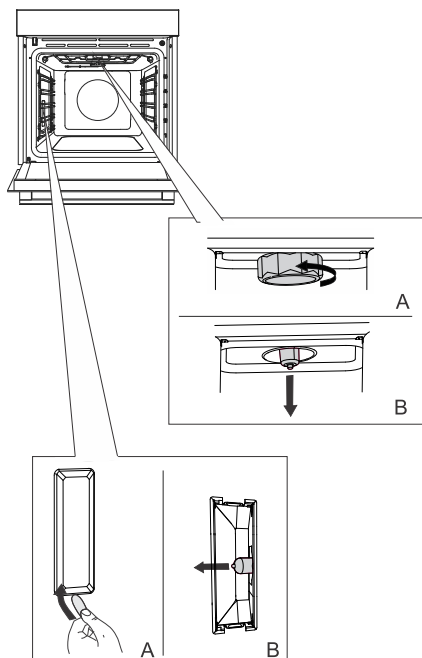
### WAARSCHUWING!

Als er teveel kracht wordt uitgeoefend om de deur te sluiten, wordt het effect van het systeem verminderd of wordt het systeem om veiligheidsredenen omzeild.

## Vervanging van de lamp

De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u de lamp vervangt.

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



**1** Schroef het deksel los en verwijder het (linksom). Verwijder de halogeenlamp.

**2** Gebruik een plat plastic gereedschap om het deksel te verwijderen. Verwijder de halogeenlamp.



### INFORMATIE!

Pas op dat u de emailaag niet beschadigt. Gebruik bescherming om te voorkomen dat u zich verbrandt.



### WAARSCHUWING!

Vervang de lamp alleen wanneer het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding.

# Storingstabel

## Bijzondere waarschuwingen en foutmelding

**Binnen het garantietermijn mogen reparaties slechts worden uitgevoerd door een gemachtigde servicedienst.**

Voor het begin van de reparatie moet het apparaat eerst van het lichtnet worden genomen door uitschakeling van de zekering of door de aansluitkabel uit het stopcontact te nemen.

Ongeoorloofde reparaties aan het apparaat kunnen leiden tot elektrische schokken en kortsluiting; voer deze daarom niet uit. Laat dergelijke werkzaamheden over aan een vakman of een onderhoudsmonteur.

Raadpleeg bij kleine problemen met de werking van het apparaat deze handleiding om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen.

Als het apparaat niet naar behoren of helemaal niet werkt als gevolg van een onjuiste bediening of behandeling, is een bezoek van een onderhoudsmonteur niet gratis, zelfs niet tijdens de garantieperiode.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik en geef deze door aan eventuele volgende eigenaren of gebruikers van het apparaat.

Hier onder vindt u enkele adviezen voor het verhelpen van storingen.

Storing/fout	Oorzaak
<b>De zekering in huis slaat meerdere malen door.</b>	Bel een servicemonteur.
<b>De ovenverlichting werkt niet.</b>	De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.
<b>De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.</b>	Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding (ontkoppel de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het apparaat vervolgens weer aan en schakel het in.
<b>Foutcode ErrX wordt weergegeven. In geval van een dubbelcijferige foutcode, wordt ErXX weergegeven.</b>	Er is een fout opgetreden in de werking van de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding. Als de fout nog steeds wordt aangegeven, bel dan een onderhoudsmonteur.
<b>Op het scherm wordt SEnS weergegeven als de temperatuursonde niet is aangesloten.</b>	Reinig de aansluiting. Probeer de temperatuursonde meerdere keren achter elkaar aan te sluiten en los te koppelen.

Als de problemen ondanks het opvolgen van het bovenstaande advies aanhouden, neem dan contact op met een bevoegde onderhoudstechnicus. Reparaties of garantieclaims als gevolg van onjuiste aansluiting of onjuist gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie. In dat geval zal de gebruiker de reparatiekosten zelf moeten betalen.



# Verwijdering



Voor de verpakking van de producten zijn milieuvriendelijke materialen gebruikt die zonder gevaar voor de omgeving gestort, vernietigd of opnieuw gebruikt (gerecycled) kunnen worden. Met dit doel zijn de verpakkingsmaterialen ook gemerkt.

**Het symbool** op het product of de verpakking geeft aan dat het product bij afdanking niet behandeld mag worden als gewoon huisafval. Het product moet afgevoerd worden naar een verzamelplaats voor de verwerking van elektrische en elektronische uitrusting.

Met de juiste wijze van afdanken van het apparaat helpt u mee mogelijke negatieve gevolgen en invloeden op het milieu en de menselijke gezondheid die kunnen optreden bij het onjuist afdanken van het product te voorkomen. Wend u zich voor meer gedetailleerde informatie over verwijdering en verwerking tot de officiële instantie, de gemeentelijke dienst of tot de winkel, waar u het product heeft gekocht.

Wij behouden ons het recht voor tot veranderingen en mogelijke fouten in deze gebruiksaanwijzingen.

# Kooktest





















EN60350-1: Gebruik alleen apparatuur die door de fabrikant is geleverd.

Plaats de bakplaat altijd helemaal tot aan de eindpositie op de draadgeleider. Plaats gebak of cakes in bakvormen zoals weergegeven op de afbeelding.





\* Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.

\*\* Verwarm het apparaat gedurende 10 minuten voor. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.

\*\*\* Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

BAKKEN						
Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing		 °C	 min	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	140	30-40	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	150	30-40	
koekjes - twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		2, 4	140	45-55	
koekjes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	160 *	20-30	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	160	30-40	
cupcakes – twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		2, 4	145	40-50	
cupcakes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		1	150	45-55	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		3	160	45-55	
biscuitgebak – twee roosters/niveaus	2x ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2, 4	160 **	45-55	
appeltaart	2x ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		1	170	90-120	
appeltaart	2x ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		2	170	80-110	

**BRADEN**

Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing		°C	⌚ min	
geroosterd brood	rooster		5	230	4-7	
pljeskavica (gehaktpastei)	rooster + ondiepe bakplaat als lekbak		5	230	20-35 ***	

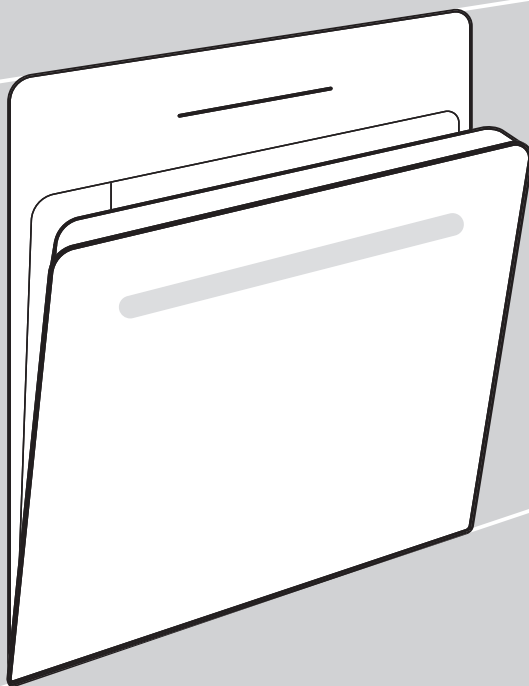
**ETNA**



892845-a3

CE

# **MODE D'EMPLOI** **D'UN FOUR ENCASTRABLE**



OP316MZ

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Les instructions pour l'installation et le raccordement sont fournies sur une feuille séparée.

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :



**INFORMATION**

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



**ATTENTION !**

Attention – danger



Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

# Tables des matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>
Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique .....	6
<b>Autres avertissements de sécurité importants</b> .....	<b>6</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>8</b>
Plaque signalétique - informations sur le produit .....	8
Bandeau de commandes .....	9
Boutons à pousser et à tirer .....	9
<b>Équipement des appareils</b> .....	<b>10</b>
Guides .....	10
Interrupteur sur la porte du four .....	11
Ventilateur de refroidissement .....	11
Équipements et accessoires du four .....	11
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>13</b>
<b>Première mise en marche</b> .....	<b>13</b>
<b>Choix des réglages</b> .....	<b>14</b>
CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON .....	14
RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON .....	15
FONCTION DE MINUTERIE .....	16
<b>Démarrage de la cuisson</b> .....	<b>18</b>
<b>Fin de la cuisson et arrêt du four</b> .....	<b>18</b>
<b>Choix des réglages généraux</b> .....	<b>19</b>
<b>Astuces et conseils généraux pour la cuisson</b> .....	<b>21</b>
<b>La cuisson avec une sonde de température</b> .....	<b>22</b>
Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande .....	24
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>25</b>
Nettoyage automatique du four – pyrolyse .....	25
Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles) .....	28
Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres .....	29
Remplacement de l'ampoule .....	31
<b>Tableau de dépannage et des erreurs</b> .....	<b>32</b>
Mise en garde et signalisation des erreurs .....	32
<b>Élimination</b> .....	<b>33</b>
<b>Test de cuisson</b> .....	<b>34</b>

## **Consignes de sécurité**

### **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.**

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes tout aussi qualifiées afin d'éviter tout danger (uniquement pour les appareils fournis avec un cordon d'alimentation).

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.



**AVERTISSEMENT:** L'appareil et certaines de ses parties accessibles peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour l'utilisation de ce four.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

**AVERTISSEMENT :** avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Ne versez jamais d'eau directement sur le fond de la cavité du four. Les différences de température pourraient endommager la couche d'émail.

## **Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique**

Avant le nettoyage pyrolytique, l'appareil doit être correctement préparé (voir le chapitre « Nettoyage automatique du four : pyrolyse »).

Avant de démarrer le processus de nettoyage, enlevez tout résidu de liquide renversé et toutes les pièces mobiles de la cavité du four.

Durant le processus de nettoyage automatique, le four est chauffé à une température très élevée et son extérieur est également très chaud. Risque de brûlures ! Tenez les enfants éloignés du four.

## **Autres avertissements de sécurité importants**

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Nous recommandons qu'(en raison du poids de l'appareil) au moins deux personnes portent et installent l'appareil.

Ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.

Les charnières de la porte du four peuvent être endommagées lorsqu'elles sont soumises à une charge excessive. Ne vous tenez pas debout ou assis sur la porte du four ouverte et ne vous appuyez pas contre elle. Ne placez pas non plus d'objets lourds sur la porte du four.

Si les cordons d'alimentation d'autres appareils placés à proximité de cet appareil s'emmêlent dans la porte du four, ils peuvent être endommagés, ce qui peut entraîner un court-circuit. Veillez donc à ce que les cordons d'alimentation des autres appareils soient toujours à une distance de sécurité.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

Ne recouvrez pas la cavité du four de papier d'aluminium et ne placez pas de plaques de cuisson ou d'autres ustensiles de cuisine sur le fond du four. Cela obstruerait et réduirait la circulation de l'air dans le four, ralentirait le processus de cuisson et détruirait la couche d'émail.

Nous vous recommandons d'éviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela augmente la consommation d'énergie et favorise l'accumulation de condensat.

À la fin du processus de cuisson, et pendant la cuisson, faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car il y a risque de brûlure.

Pour éviter l'accumulation de calcaire, laissez la porte du four ouverte après la cuisson ou l'utilisation du four, pour permettre à la cavité du four de refroidir à la température ambiante.

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Débranchez l'appareil du secteur et appelez un centre de service agréé.

Le four peut être utilisé en toute sécurité avec ou sans guide de plaque de cuisson.

Ne stockez pas d'articles dans le four car cela pourrait être dangereux si le four est allumé.

Le décalage de l'heure quotidienne affichée à l'écran n'a pas d'incidence sur le fonctionnement de l'appareil ; il peut être dû à des fluctuations de la fréquence du réseau électrique.

Avant de procéder au nettoyage automatique, lisez attentivement et respectez toutes les instructions du chapitre Nettoyage et entretien, qui décrit l'utilisation correcte et sûre de cette fonction

Il ne faut rien déposer sur le fond du four pendant le processus de nettoyage automatique.

Le nettoyage pyrolytique se fait à des températures très élevées qui peuvent entraîner le dégagement de fumée et de vapeurs sous forme de résidus alimentaires. Nous vous recommandons d'assurer une ventilation complète de la cuisine pendant le processus de nettoyage pyrolytique. Les petits animaux, ou les animaux domestiques, sont très sensibles aux fumées qui se dégagent lors du nettoyage pyrolytique des fours. Nous vous recommandons de les retirer de la cuisine pendant le nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la cuisine après le processus de nettoyage.

N'ouvrez pas la porte du four pendant le nettoyage.

Assurez-vous de ne pas introduire d'objets étrangers dans l'ouverture de verrouillage du guide de la porte, car cela pourrait bloquer le verrouillage automatique de la porte pendant le nettoyage du four.

Ne touchez aucune surface ou pièce métallique de l'appareil pendant le processus de nettoyage automatique !

En cas de panne de courant pendant le nettoyage automatique, le programme cessera au bout de deux minutes et la porte du four restera verrouillée. La porte sera déverrouillée lorsque l'appareil détectera que la température est tombée en dessous de 150 °C au centre de la cavité du four.

Au terme du processus d'auto-nettoyage, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte en rien leur fonctionnalité.



Attention - surface chaude pendant le nettoyage pyrolytique



#### **ATTENTION !**

**Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.**

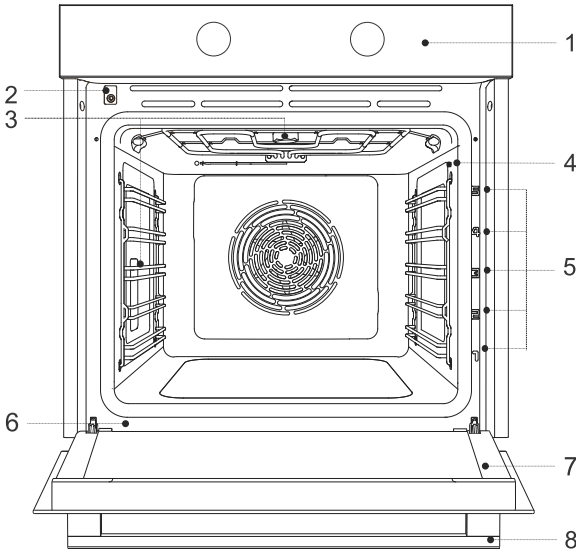
# Description de l'appareil



## INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

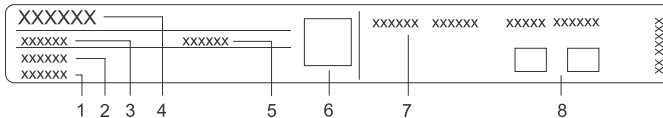
L'équipement de base de votre appareil comprend des guide-fils, une plaque de cuisson peu profonde et une grille.



- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 1. Unité de contrôle                     | 5. Niveaux de rack (1–5) |
| 2. Serrure de porte avec un interrupteur | 6. Plaque signalétique   |
| 3. Éclairage                             | 7. Porte du four         |
| 4. Prise pour sonde de température       | 8. Poignée de porte      |

## Plaque signalétique - informations sur le produit

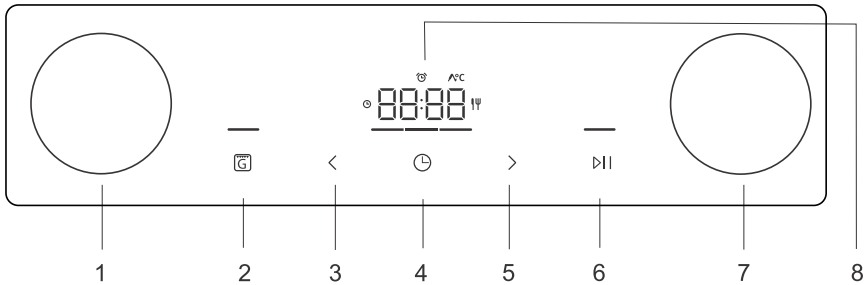
Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l'appareil est fixée sur le bord du four.



- |                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1. Numéro de série | 5. ID/code                           |
| 2. Modèle          | 6. Code QR (selon le modèle)         |
| 3. Type            | 7. Informations techniques           |
| 4. Marque          | 8. Étiquettes/symboles de conformité |

# Bandeau de commandes

(selon le modèle)



1. sélecteur de fonction
2. Gratin, touche annuler ou retour
3. Clé de diminution de la valeur
4. Fonction de la minuterie et touche de réglages
5. Clé d'augmentation de la valeur
6. start | stop pour confirmer, démarrer ou arrêter/mettre en pause
7. Bouton de réglage de la température
8. Afficheur



## INFORMATION

Pour une meilleure réponse des touches, touchez les touches avec une plus grande surface du bout du doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal acoustique vous en avertit.

## Boutons à pousser et à tirer

(selon le modèle)

Appuyez d'abord légèrement sur le bouton pour le faire ressortir du bandeau de commandes, puis tournez-le.



## ATTENTION !

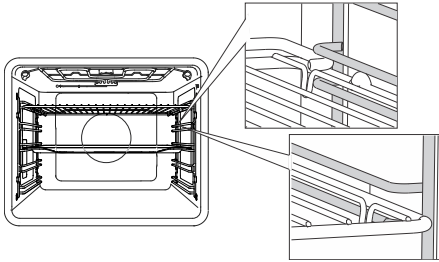
**Après chaque utilisation, tournez le bouton sur la position "Arrêt" et enfoncez-le légèrement pour qu'il reprenne sa position initiale. Le bouton ne peut se mettre en position rétractée que s'il est réglé sur "Arrêt".**

# Équipement des appareils

## Guides

- Les guides permettent de cuire ou de faire cuire au four sur 5 niveaux de grilles.
- Les niveaux de hauteur des guides dans lesquels les grilles peuvent être insérées, sont comptés de bas en haut.
- Les niveaux de guide 4 et 5 sont destinés à la cuisson/grillage.
- Lors de l'insertion de l'équipement, celui-ci doit être correctement tourné.

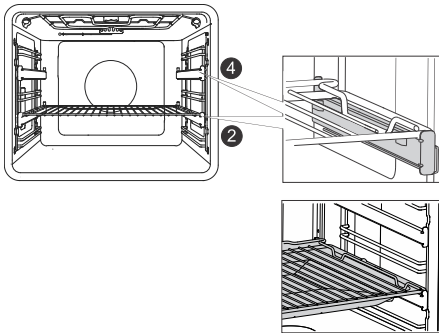
## Gradins en fil



Dans le cas des guide-fils, insérez toujours la grille et les plaques de cuisson dans la fente située entre la partie supérieure et inférieure de chaque niveau de guidage.

## Guides coulissants fixes

(selon le modèle)

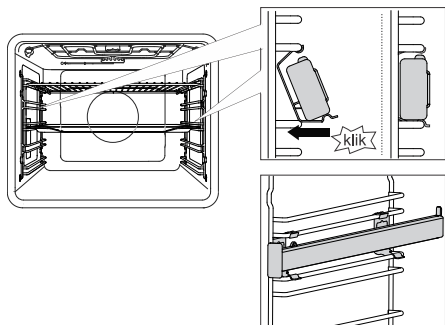


Des guides coulissants peuvent être installés pour le 2e et le 4e niveau.

Dans le cas de guides coulissants fixes, placez la grille ou la plaque de cuisson sur le guide. Vous pouvez placer la grille directement sur une plaque de cuisson et placer les deux sur le même guide ; dans ce cas, la plaque de cuisson agit comme un plateau d'égouttement.

## Guides coulissants cliquables

(selon le modèle)



Le guide coulissant à encliqueter peut être inséré dans n'importe quel espace entre deux guide-fils.

Placez le guide de manière symétrique sur les guide-fils situés à gauche et à droite de la cavité du four. Tout d'abord, accrochez le clip supérieur du guide sous le fil du guide-fil. Ensuite, appuyez sur le clip inférieur dans la bonne position jusqu'à ce que vous entendiez un CLIC.

REMARQUE: Les guides peuvent être fixés à n'importe quelle hauteur entre deux niveaux de guide-fils.



### INFORMATION

Les guides coulissants à déclic ne peuvent pas être montés sur des guides à extension partielle fixe à deux niveaux. Ils peuvent cependant être montés sur des guides à extension partielle à un niveau, aux niveaux 3-4 et 4-5.

Assurez-vous que le guide coulissant est correctement tourné et qu'il s'étend vers l'extérieur, c'est-à-dire hors du four.

## Interrupteur sur la porte du four

(selon le modèle)

Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement du four, l'interrupteur coupe le chauffage et le ventilateur dans la cavité du four. Lorsque la porte est fermée, l'interrupteur remet l'appareil en marche.



### ATTENTION !

**Vous n'êtes pas autorisé(e) à utiliser le four avec la porte ouverte et l'interrupteur sur la porte activé (fermé). Le four signalera une erreur et devra être réinitialisé.**

## Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le châssis, la porte et l'unité de commande de l'appareil. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un court instant afin de refroidir le four.

## Équipements et accessoires du four

(selon le modèle)



### ATTENTION !

**Retirez tous les équipements du four, y compris les guides de grille. Le nettoyage des équipements (plaques de four universelles profondes ou peu profondes) par pyrolyse n'est possible que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires (voir le chapitre « Nettoyage des équipements supplémentaires par pyrolyse »).**

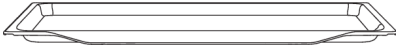


La **GRILLE** est utilisée pour griller/griller ou comme support pour une poêle, une plaque de cuisson ou un plat de cuisson avec les aliments que vous faites cuire.



**INFORMATION**

Il y a un loquet de sécurité sur la grille. Par conséquent, la grille doit être légèrement soulevée à l'avant lorsque vous la sortez du four.



La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour les pâtisseries plates et petites. Elle peut également être utilisée comme plateau d'égouttement.



**ATTENTION !**

**La plaque de cuisson peu profonde peut se déformer lorsqu'elle chauffe au four. Une fois refroidie, elle reprend sa forme initiale. Une telle déformation n'affecte pas sa fonction.**



Température de la **SONDE (BAKESENSOR)**.



**ATTENTION !**

**L'appareil et certaines des parties accessibles ont tendance à chauffer pendant la cuisson.**



# Avant la première utilisation

- Retirez les accessoires du four et tout emballage (carton, mousse de polystyrène) du four.
- Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyeurs abrasifs ou agressifs.
- Faites chauffer un four vide pendant environ une heure avec le système de chauffage supérieur et inférieur à une température de 250 °C. Le « parfum de four neuf » caractéristique se dégagera ; par conséquent, ventilez soigneusement la pièce pendant ce processus.

## Première mise en marche

Après avoir branché votre appareil sur le secteur ou après une panne de courant prolongée, 12 :00 s'affiche à l'écran.

Commencez par sélectionner et confirmer les réglages de base.

### INFORMATION

Vous pouvez les modifier en appuyant sur les touches < ou > . Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur >|| . Vous pouvez définir le paramètre suivant lorsque vous avez déjà défini et confirmé le précédent.



#### 1. RÉGLAGE DE L'HEURE

En appuyant sur les touches < ou > vous pouvez définir l'heure de la journée. Si vous maintenez la touche de réglage de la valeur enfoncée plus longtemps, les valeurs changent plus rapidement.

### INFORMATION

Pour régler ou ajuster l'horloge ultérieurement, voir le chapitre Fonctions supplémentaires.



#### 2. VARIATEUR D'AFFICHAGE

L'intensité lumineuse élevée est le paramètre enregistré par défaut. Le signe **brh** et la valeur actuellement définie pour l'intensité lumineuse d'affichage apparaîtront sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner le niveau souhaité et confirmez. Utilisez les touches de réglage de valeur pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.



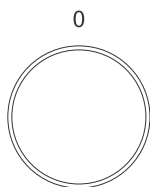
#### 3. VOLUME DU SIGNAL ACOUSTIQUE

Le volume moyen est le paramètre enregistré par défaut. Le signe **Vol** et la valeur actuellement réglée pour le volume de signal acoustique apparaîtra sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner le niveau souhaité et confirmez. Les signaux acoustiques peuvent également être désactivés.

Lorsque les réglages sélectionnés sont confirmés, l'horloge s'affiche sur l'unité d'affichage (si le BOUTON de sélection du système d'exploitation est en position 0).

# Choix des réglages

## CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON



Faites tourner le KNOB (à gauche et à droite) pour sélectionner le SYSTÈME DE CUISSON (voir le tableau des programmes).










### INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

Symbole	Utilisation
	<b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b> Pour atteindre la température sélectionnée dans les plus brefs délais. Lorsque le four a atteint la température sélectionnée, <b>Prht</b> apparaîtra sur l'unité d'affichage et un court signal sonore sera émis. Ensuite vient le réglage du système que vous souhaitez utiliser pour cuisiner vos aliments. Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments.
	<b>CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR<sup>1</sup></b> Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.
	<b>GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR<sup>1</sup></b> Pour rôtir la volaille et les grosses pièces de viande sous le gril.
	<b>AIR CHAUD ET CHAUFFAGE SUPÉRIEUR<sup>1</sup></b> Cette méthode de cuisson permet d'obtenir une croûte croustillante sans ajout de matières grasses. Il s'agit d'une alternative saine à la friture de type fast-food, qui réduit le nombre de calories dans les aliments cuits. Cette méthode est parfaite pour cuire des petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits congelés prêts à être frits (frites, nuggets de poulet).
	<b>CHALEUR TOURNANTE</b> L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. De cette façon, il assèche la surface et crée une croûte plus épaisse. Utilisez ce système pour cuire la viande, les pâtisseries et les légumes, et pour sécher les aliments sur une seule grille ou sur plusieurs grilles simultanément.
	<b>CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR<sup>1</sup></b> Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour réaliser des soufflés et une cuisson à basse température (cuisson lente).
	<b>GRILLE LARGE<sup>1</sup></b> Utilisez ce système pour griller de grandes quantités d'aliments de forme plate comme des toasts, des sandwichs ouverts, des saucisses à griller, du poisson, des brochettes, etc., ainsi que pour la cuisson au gratin et le brunissage de la croûte. Les éléments chauffants montés sur le dessus de la cavité du four chauffent uniformément toute la surface. La température maximale autorisée est de 240 °C.

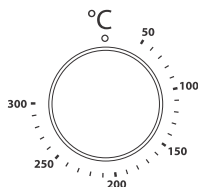
Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	<b>CUISSON LENTE<sup>2)</sup></b> Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et de la pâtisserie sur une seule grille. Cette méthode de cuisson laisse la viande avec une teneur en eau plus élevée, la rendant plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâte sera uniformément brunie/cuite. Ce système est utilisé dans une plage de température comprise entre 140 °C et 220 °C
	<b>PIZZA<sup>1</sup></b> Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
	<b>CUISSON DES SURGELÉS<sup>1</sup></b> Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, pépites de poulet), la viande et les légumes.
	<b>DÉGIVRAGE</b> Utilisez cette fonction pour un dégivrage contrôlé des aliments congelés (gâteaux, pâtisseries, pain, petits pains et fruits surgelés). Pendant le processus de dégivrage, retournez les morceaux d'aliments, remuez-les et séparez les morceaux qui ont gelé ensemble. Pour des raisons de sécurité microbiologique, nous recommandons de dégivrer lentement la viande et les autres aliments délicats au réfrigérateur.
	<b>PYROLYSE</b> Cette fonction permet le nettoyage automatique de l'intérieur du four via une température élevée qui incinère les résidus de graisse et autres impuretés pour les réduire en cendres.
	<b>ÉCLAIRAGE DU FOUR</b> L'éclairage du four s'allume lorsque vous sélectionnez un système (sauf lorsque vous sélectionnez le nettoyage par pyrolyse) ou lorsque vous tournez le bouton en position Éclairage.

 Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

<sup>2)</sup> Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.





## RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON



Tournez le bouton pour régler la TEMPÉRATURE voulue.

# FUNCTION DE MINUTERIE

Tournez premièrement le BOUTON pour définir le réglage du SYSTÈME et de la TEMPÉRATURE.

	 Cuisson programmée
	 Réglage fin retardée
	 Réglage du compte-minutes

## INFORMATION

Au cours des 10 dernières minutes précédant l'expiration du temps sélectionné, le temps restant est affiché à intervalles d'une seconde.



### Réglage du temps de cuisson

Dans ce mode, vous pouvez spécifier la durée de fonctionnement du four (temps de cuisson).

En appuyant sur < ou > vous pouvez définir le temps de cuisson souhaité. Pour démarrer le four, appuyez sur ▶▶.



### Réglage fin retardée

#### INFORMATION

Le départ différé ne peut pas être réglé pour le gril et le gril avec système de ventilation.



Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four après un certain temps. Placez les aliments dans le four, puis réglez le système et la température. Ensuite, réglez la durée du programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient cuits.

Exemple :

Heure du jour : midi

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures

En appuyant sur < ou > vous pouvez définir la durée du programme  (dans notre cas, nous avons programmé 2h00). En appuyant deux fois sur la touche  vous pouvez sélectionner l'heure à laquelle vous souhaitez que votre repas soit prêt (dans notre cas, celle-ci est fixée à 18h00). Confirmez votre sélection. L'heure de fin souhaitée s'affiche à l'écran (18h00).

Pour démarrer le four, appuyez sur ▶▶.

En attendant de commencer à fonctionner, le four est en mode de veille partielle. L'affichage est atténué, et le système de ventilation et l'éclairage du four sont allumés en permanence. Le four s'allume automatiquement avec les réglages sélectionnés (dans notre cas, à 16h00). Le four s'éteint à l'heure réglée (dans notre cas, 18h00).

### **INFORMATION**

L'heure de fin de cuisson et l'horloge s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage.

À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement. L'écran affiche **End**. Un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque. Sinon, il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.

### **ATTENTION !**



**Cette fonction n'est pas adaptée aux aliments nécessitant un four préchauffé.**

**Les aliments périssables ne doivent pas être conservés au four pendant une longue période.**

**Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est correctement réglée.**



### **Réglage de la minuterie**

La minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement du four. Le réglage maximum possible est de 24 heures. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche . En appuyant sur < ou > vous pouvez définir la durée de la minuterie. Une fois le temps de cuisson défini écoulé, vous entendrez un signal sonore que vous pourrez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Sinon, il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.

### **INFORMATION**

Lorsque vous réglez la fonction de minuterie, vous pouvez réinitialiser la valeur en appuyant simultanément sur les touches < et > .

# Démarrage de la cuisson



Le tiret au-dessus de la touche >|| clignote à présent. En appuyant sur cette touche, le programme défini démarre.

Lorsque le programme est en cours, le tiret au-dessus de la touche est entièrement allumé.

Le tiret lumineux situé sous l'horloge se déplace de gauche à droite jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Lorsque la température programmée est atteinte, l'écran affiche °C, un signal sonore retentit et le tiret sous l'horloge s'allume complètement.



## INFORMATION

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez modifier le SYSTÈME, la TEMPÉRATURE et les FONCTIONS DE MINUTERIE.



## INFORMATION

Si vous n'avez sélectionné aucune fonction de chronométrage, le temps de cuisson normal apparaît à l'écran.



## Extra gratin

La fonction ne peut être démarrée qu'après 10 minutes de fonctionnement du four (le tiret au-dessus de la touche gratin est partiellement ou faiblement éclairé). Lorsque la fonction est confirmée, le temps de cuisson de 10 minutes (10 :00) s'affiche sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche < ou > pour régler la durée de la fonction gratin.

La fonction peut également être désactivée en appuyant longuement sur la touche **gratin**.

La fonction est utilisée dans la dernière étape du processus de cuisson, lorsque vous ajoutez de la sauce (frottement humide), ou un frottement sec sur les aliments, ou lorsque vous souhaitez dorer la croûte. Une croûte dorée se forme sur le plat pendant le processus de gratin, ce qui protège les aliments du dessèchement, tout en leur donnant un aspect plus agréable et une meilleure saveur.

# Fin de la cuisson et arrêt du four

Appuyez sur la touche >|| pour interrompre le processus de cuisson. **End** s'affiche sur l'unité d'affichage et un signal sonore est émis.

Tournez le bouton de SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position « 0 ».




## INFORMATION

Après l'utilisation du four, il se peut qu'il reste de l'eau dans le canal de condensation (sous la porte). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.






# Choix des réglages généraux

Mettez le sélecteur du système de cuisson en position « 0 ».

Pour activer une fonction, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. **SEtt** apparaîtra sur l'unité d'affichage pendant quelques secondes. Ensuite, le menu des fonctions supplémentaires apparaîtra.





## INFORMATION

Utilisez la touche  ou  pour naviguer dans le menu. Validez le paramétrage à l'aide de la touche  ou . Pour quitter le menu des fonctions supplémentaires, appuyez  sur la touche.





### 1. Horloge affichée

Utilisez les touches  et  pour régler l'horloge. **CLoc** apparaîtra sur l'unité d'affichage. Après avoir confirmé, vous pouvez basculer entre l'affichage 12 heures et l'affichage 24 heures. Confirmez, les réglages de l'horloge/heure du jour. Réglez et confirmez d'abord les minutes ; puis réglez et confirmez les heures.





### 2. Volume du signal acoustique

Choisissez entre trois niveaux de volume du bip. Choisissez le réglage **Vol**. Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner le niveau souhaité, puis confirmez. Les signaux acoustiques peuvent également être désactivés.





### 3. Éclairage de l'écran

Choisissez entre trois niveaux d'intensité lumineuse de l'écran. Choisissez le réglage **brh**. Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner le niveau souhaité, puis confirmez. Utilisez les touches de réglages des valeurs pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.



### 4. Unité d'affichage - mode nuit

Cette fonction permet de réduire automatiquement l'éclairage de l'écran (passage d'un niveau d'éclairage élevé au un niveau le plus faible) pendant la nuit (de 20h00 à 6h00) Choisissez le réglage **nGht**. Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner l'éclairage d'affichage souhaité pendant la nuit, puis confirmez.



### 5. Veille

Cette fonction active ou désactive automatiquement l'affichage de l'horloge. Sélectionnez le réglage **hi dE**. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner on ou off, puis confirmez.



### 7. Valeurs par défaut

Cette fonction permet de remettre l'appareil aux réglages d'usine. **FAct** apparaîtra sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner rES afin de choisir les réglages d'usine, puis confirmez en appuyant et en maintenant enfoncée la touche ▷|||. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que tous les tirets allumés disparaissent.



### ATTENTION !

Après une coupure de courant ou après l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions supplémentaires restent mémorisés pendant quelques minutes au maximum. Ensuite, tous les réglages, à l'exception du volume du signal acoustique et du variateur d'affichage, seront remis aux valeurs par défaut.



# Astuces et conseils généraux pour la cuisson

- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- Utilisez des équipements fabriqués avec des matériaux non réfléchissants et résistants à la chaleur (plaques, plateaux et plats fournis, ustensiles de cuisine émaillés, ustensiles de cuisine en verre trempé). Les matériaux de couleur vive (acier inoxydable ou aluminium) réfléchissent la chaleur. Par conséquent, le traitement thermique des aliments qu'ils contiennent est moins efficace.
- Insérez toujours les plaques et les plateaux de cuisson jusqu'au bout des guides. Lorsque vous cuisinez sur la grille, placez les plaques ou les plateaux de cuisson au milieu de la grille.
- Pour une préparation optimale des aliments, nous vous recommandons de respecter les directives indiquées dans le tableau de cuisson. Choisissez la température la plus basse et le temps de cuisson le plus court possible. Une fois ce temps écoulé, vérifiez les résultats, puis ajustez les réglages si nécessaire.
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Ne placez pas les plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Pour les programmes de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur accumulée.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Lorsque vous cuisinez selon des recettes tirées d'anciens livres de cuisine, utilisez le système de chauffage inférieur et supérieur (comme dans les fours classiques) et réglez la température à 10 °C de moins que celle indiquée dans la recette.
- Si vous utilisez du papier parchemin, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées. Découpez-le toujours en conséquence. Le papier parchemin empêche les aliments de coller à la plaque de cuisson et facilite le retrait des aliments de la plaque.
- Lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de pâtisserie à forte teneur en eau, une grande quantité de vapeur est générée à l'intérieur du four, qui peut à son tour se condenser sur la porte du four. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille, insérez la plaque profonde tout usage un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.

**Préchauffage rapide du four :** Si vous utilisez la fonction de préchauffage rapide, n'introduisez pas les aliments dans le four avant que celui-ci ne soit entièrement chaud. La température a un effet considérable sur le résultat final. Le préchauffage rapide est recommandé pour les morceaux de viande délicats (faux-filet), ainsi que pour les pâtes levées et les pâtes spongieuses qui nécessitent un temps de cuisson plus court. Le chauffage d'un four vide consomme beaucoup d'énergie. C'est pourquoi, dans la mesure du possible, il est recommandé de cuire plusieurs plats à la suite, ou de préparer plusieurs plats simultanément.

**GentleBake :** Permet une cuisson lente et contrôlée à basse température. Les jus de viande sont répartis uniformément, et la viande reste juteuse et tendre. La méthode de cuisson lente GentleBake convient aux morceaux de viande désossés délicats. Avant la cuisson lente, saisissez la viande de tous les côtés dans une poêle.

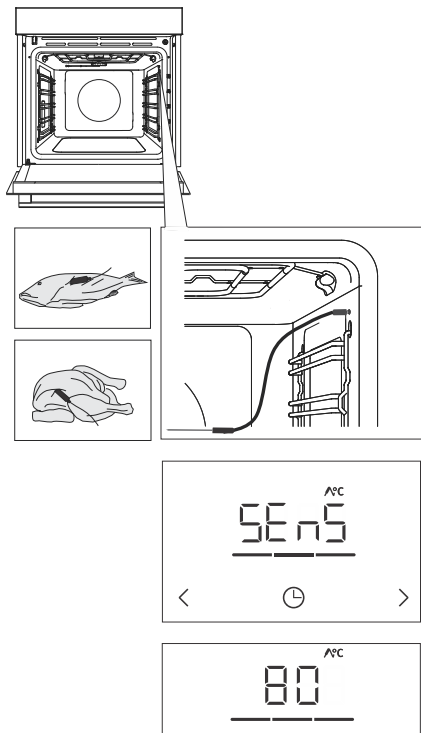
# La cuisson avec une sonde de température (BAKESENSOR)

(selon le modèle)

La sonde de température permet de surveiller avec précision la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

## ⚠ ATTENTION !

La sonde de température ne doit pas se trouver à proximité directe des éléments chauffants.



1 Enfoncez l'extrémité métallique de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise située dans le coin supérieur droit à l'avant de la cavité du four (voir figure). **SEnS** apparaîtra sur l'écran.

REMARQUE: Lorsque vous insérez la sonde dans la prise, les fonctions pré-réglées sur le four sont supprimées.

Sélectionnez le système et la température de cuisson souhaités (dans la plage de température allant jusqu'à 210 C). Le symbole de fonctionnement de la sonde et la température pré-réglée s'affichent à l'écran et peuvent être modifiés en appuyant sur les touches < ou > . Déterminez la température finale souhaitée des aliments (entre 30 et 99 C).

REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.

4 Confirmez les réglages en appuyant sur la touche  $\gg|$  .

5 Lorsque la température à cœur réglée est atteinte, le four s'arrête de fonctionner. Le symbole **End** s'affiche sur l'unité d'affichage. Un signal sonore se fait entendre, que vous pouvez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.



### **INFORMATION**

Pendant la cuisson, la température à cœur réglée et actuelle des aliments s'affiche en alternance sur l'unité d'affichage. Vous pouvez modifier la température de cuisson ou la température à cœur cible des aliments pendant le processus de cuisson. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche ▷|| .

#### **Utilisation correcte de la sonde, selon le type d'aliment:**

- volaille: enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine;
- viande rouge: enfoncez la sonde dans une partie maigre qui n'est pas marbrée de graisse ;
- petits morceaux avec os: insérez-les dans une zone située le long de l'os ;
- poisson: placez la sonde derrière la tête, vers la colonne vertébrale.



### **ATTENTION !**

**Après utilisation, retirez soigneusement la sonde de l'aliment, débranchez-la de la prise dans la cavité du four et nettoyez-la.**



### **INFORMATION**

Si vous n'utilisez pas la sonde, retirez-la du four.

## Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

Type d'aliment	bleue	très saignante	saignante	peu saignante	à point
<b>BŒUF</b>					
bœuf, rôti	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
bœuf, surlonge	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rôti de bœuf / bifteck de croupe	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>VEAU</b>					
veau, surlonge	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
veau, croupion	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>PORC</b>					
rôti, cou	/	/	/	65-70	75-85
porc, longe	/	/	/	60-69	/
pain de viande	/	/	/	/	80-85
<b>AGNEAU</b>					
agneau	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>MOUTON</b>					
mouton	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>CHEVREAU</b>					
chèvre	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>VOLAILLE</b>					
volaille, entière	/	/	/	/	82-90
volaille, poitrine	/	/	/	/	62-65
<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>					
truite	/	/	/	62-65	/
thon	/	/	/	55-60	/
saumon	/	/	/	52-55	/

# Nettoyage et entretien



## ATTENTION !

**Avant de nettoyer, débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse.**

**Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.**

Pour faciliter le nettoyage, la cavité du four et la plaque de cuisson sont recouvertes d'un émail spécial pour une surface lisse et résistante.

Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. Utilisez un chiffon doux ou une éponge propre.

**Extérieur de l'appareil :** utilisez de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour éliminer les impuretés, puis essuyez les surfaces sèches.

**Intérieur de l'appareil :** Pour les salissures tenaces, utilisez des nettoyeurs pour four classiques. Lorsque vous utilisez de tels nettoyeurs, essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de nettoyeur.

**Accessoires et guides :** nettoyez avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide. Pour les salissures tenaces, nous vous recommandons de faire tremper l'appareil au préalable et d'utiliser une brosse.

Si les résultats du nettoyage ne sont pas satisfaisants, répétez le processus de nettoyage.



## INFORMATION

N'utilisez jamais de nettoyeurs et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).

L'équipement du four peut être mis au lave-vaisselle.

Les résidus alimentaires (graisse, sucre, protéines) peuvent s'enflammer pendant l'utilisation de l'appareil. C'est pourquoi, avant chaque utilisation, retirez les gros morceaux de saleté de l'intérieur du four et des accessoires.

# Nettoyage automatique du four – pyrolyse



## ATTENTION !

**Avant le nettoyage pyrolytique, attendez que le four refroidisse et retirez-en tous les équipements et accessoires, y compris les guides (selon le modèle).**

Cette fonction utilise une température élevée pour simplifier le nettoyage de l'intérieur de l'appareil et de certains des équipements fournis (plaque de cuisson profonde universelle, plaque de cuisson peu profonde).

Pendant le processus de nettoyage, les résidus de graisse et autres impuretés sont incinérés et réduits en cendres.

Trois niveaux de pyrolyse (intensité de nettoyage) sont disponibles et la durée du processus est variable :

Niveau	Intensité du nettoyage	Nettoyage	Durée du programme
1	Nettoyage rapide	Pour les impuretés mineures	2 heures

Suite du tableau de la page précédente

Niveau	Intensité du nettoyage	Nettoyage	Durée du programme
2	Nettoyage d'intensité moyenne	Pour des impuretés majeures notables	2 h 15 min
3	Nettoyage intensif	Pour les impuretés tenaces et persistantes (plus anciennes)	2 h 30 min

REMARQUE : plus la saleté est tenace, plus le niveau à sélectionner doit être élevé.

## Préparation du nettoyage pyrolytique

Sur la base d'un taux d'utilisation moyen du four, nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage pyrolytique une fois par mois.

- Retirez tous les équipements du four, y compris les guides de grille. Le nettoyage des équipements (plaques de four universelles profondes ou peu profondes) par pyrolyse n'est possible que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires (voir le chapitre « Nettoyage des équipements supplémentaires par pyrolyse »).
- Retirez toutes les saletés visibles et les résidus d'aliments présents dans le four.
- Ne commencez le nettoyage pyrolytique que lorsque l'appareil est froid.
- Si le four est équipé de guides de grille supplémentaires, insérez les équipements dans les guides de deuxième ou troisième niveau - jamais de premier niveau.



1. Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur le symbole **P**. Le signe **Pyro** apparaîtra d'abord sur l'unité d'affichage.



2. Touchez la touche < ou > pour sélectionner l'intensité/le niveau de nettoyage souhaité, et confirmez avec la touche >|||. Le compte à rebours de la durée du programme commence.



3. Après un certain temps, la porte du four sera automatiquement verrouillée pour votre sécurité. **Loc** apparaîtra sur l'unité d'affichage.

- Lorsque le processus de nettoyage pyrolyse est terminé et que le four a refroidi, la porte du four se déverrouille automatiquement.
- Une fois que la cavité du four a complètement refroidi, essayez-la avec de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour enlever tout résidu (par exemple des cendres).



### **ATTENTION !**

Pendant le nettoyage pyrolytique, il se peut que des odeurs et des fumées désagréables, ainsi que des vapeurs et des gaz irritants, se dégagent. Par conséquent, assurez-vous que la pièce est bien ventilée pendant la procédure et ne demeurez pas longtemps dans cette pièce. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques s'approcher du four.

Le principe de la pyrolyse consiste à enflammer les résidus de nourriture et de graisse. Il faut donc éliminer toutes les impuretés de l'intérieur du four avant de commencer le processus.

L'extérieur de l'appareil chauffera à une température élevée pendant le processus de nettoyage par pyrolyse. Ne touchez pas à la porte du four et ne suspendez jamais d'objets combustibles, tels que des torchons ou des serviettes, sur la poignée de la porte.

N'essayez pas d'ouvrir la porte quand elle est verrouillée (pendant le nettoyage pyrolytique et pendant que l'appareil refroidit après le processus) ! Le processus de nettoyage peut être interrompu et il y a un risque de brûlures !

Les petits animaux ou les animaux domestiques peuvent être particulièrement sensibles aux fumées. Nous vous recommandons de les sortir de la pièce pendant le processus de nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la pièce une fois le processus de nettoyage terminé.

## **Nettoyage pyrolytique des accessoires fournis**

- Les accessoires fournis (plaque de cuisson profonde universelle, plaque de cuisson peu profonde) ne peuvent être nettoyés par pyrolyse que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires.
- Insérez les accessoires dans la rainure du deuxième ou troisième niveau du gradin - n'utilisez jamais le premier niveau du gradin.
- Après le nettoyage par pyrolyse, attendez que l'équipement refroidisse et nettoyez-le avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide.



### **ATTENTION !**

**Si le four est équipé de glissières télescopiques, l'équipement ne peut pas être nettoyé par pyrolyse.**



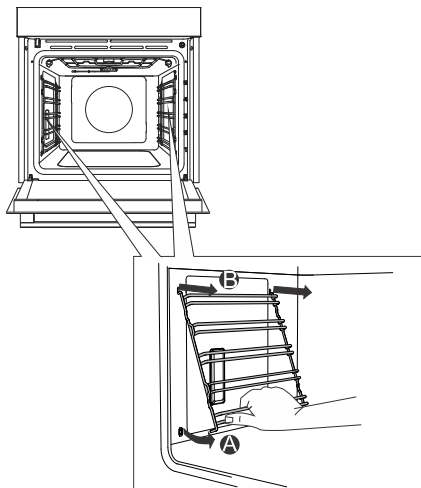
### **INFORMATION**

Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, nous recommandons de nettoyer le four et les accessoires/équipements séparément. Si le nettoyage par pyrolyse est utilisé pour nettoyer l'unité, il se peut que la cavité du four ne soit pas complètement propre à la fin du cycle.

Si les résultats du nettoyage ne vous satisfont pas, nous vous recommandons de répéter le processus.

En raison du nettoyage pyrolytique automatique, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte pas le fonctionnement du four ou des accessoires/équipements.

## Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles)



**A** Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le centre de la cavité.

**B** Décrochez-les des trous situés en haut.

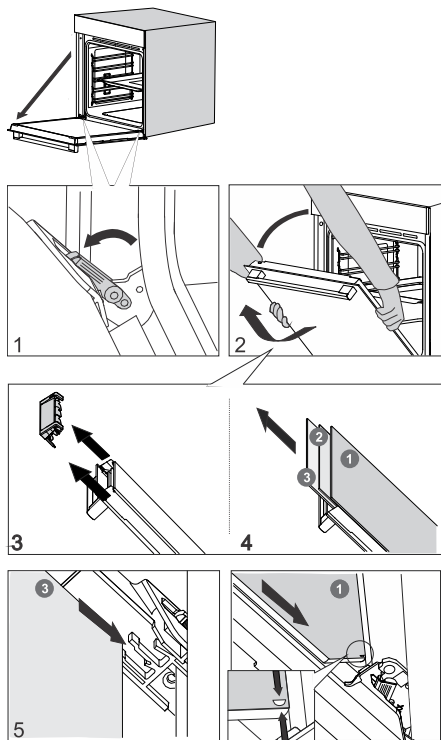


### INFORMATION

Lorsque vous retirez les guides, veillez à ne pas endommager le revêtement d'émail.



## Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



**1** Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).

**2** La porte du four est fixée aux charnières à l'aide de supports spéciaux qui comprennent également des leviers de sécurité. Faites pivoter les leviers de sécurité de 90° vers la porte. Fermez lentement la porte à un angle de 45° (par rapport à la position de la porte complètement fermée) ; puis, soulevez la porte et tirez-la vers l'extérieur.

Le **vitre de la porte** du four peut être nettoyée de l'intérieur, mais elle doit d'abord être retirée de la porte de l'appareil. Commencez par procéder comme décrit au point 2, mais ne la retirez pas.

**3** Retirez le guide d'air. Tenez-le avec vos mains sur les côtés gauche et droit de la porte. Retirez-le en le tirant légèrement vers vous.

**4** Tenez la vitre de la porte au niveau du bord supérieur et retirez-la. De même pour la deuxième et la troisième vitre (selon le modèle).

**5** Pour remplacer les vitres, observez l'ordre inverse.

### INFORMATION

Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

### ATTENTION !

La charnière de la porte du four peut se fermer avec une force considérable. Par conséquent, faites toujours pivoter les deux leviers de sécurité vers le support lorsque vous montez ou démontez la porte de l'appareil.

## Fermeture et ouverture progressives de la porte

(selon le modèle)

La porte du four est équipée d'un système qui amortit la force de fermeture de la porte, à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une ouverture et une fermeture de la porte simples, silencieuses et en douceur. Une légère poussée (jusqu'à un angle de 15° par rapport à la position fermée de la porte) suffit pour que la porte se ferme automatiquement et en douceur.



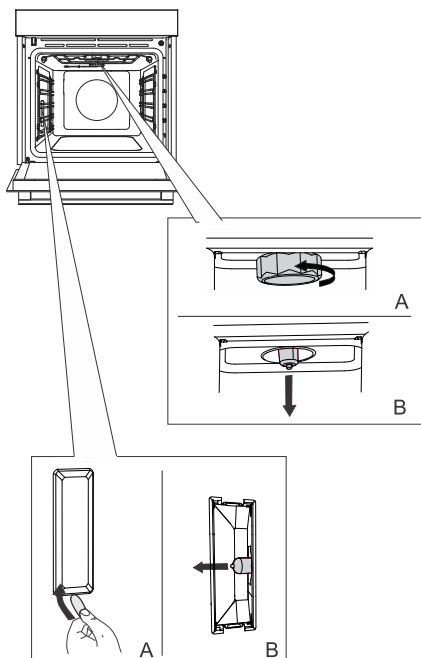
**ATTENTION !**

**Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.**

# Remplacement de l'ampoule

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez tous les accessoires du four.

Lampe halogène: G9, 230 V, 25 W



**1** Dévissez et retirez le couvercle (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Retirez l'ampoule halogène.

**2** Utilisez un outil en plastique plat pour retirer le couvercle. Retirez l'ampoule halogène.



## INFORMATION

Veillez à ne pas endommager le revêtement en émail.  
Utilisez une protection pour éviter de vous brûler.



## ATTENTION !

Ne remplacez l'ampoule que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

# Tableau de dépannage et des erreurs

## Mise en garde et signalisation des erreurs

Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez pas. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout en raison d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée, la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

Problème/erreur	Cause
<b>Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.</b>	Contactez le service après-vente.
<b>L'éclairage du four ne fonctionne pas.</b>	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
<b>L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.</b>	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.
<b>Le code d'erreur ErrX s'affiche. En cas de code d'erreur à deux chiffres, ErXX s'affiche.</b>	Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance.
<b>L'écran affiche SEnS lorsque la sonde de température n'est pas connectée.</b>	Nettoyez la prise. Essayez de connecter et de déconnecter la sonde de température plusieurs fois d'affilée.

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.

# Élimination



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

**Le symbole** sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

# Test de cuisson














EN60350-1 : utilisez uniquement les équipements fournis par le fabricant.





Insérez toujours la plaque de cuisson jusqu'à la position finale sur le rail métallique. Placez la pâte ou les gâteaux cuits dans des moules comme indiqué sur l'image.

\*Préchauffez l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température sélectionnée. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

\*\*Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

\*\*\*Tournez après 2/3 du temps de cuisson

CUISSON						
Plat	Équipement	moule placement		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	140	30-40	<input type="checkbox"/>
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	150	30-40	
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	140	45-55	
cookies – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160 *	20-30	<input type="checkbox"/>
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160	30-40	
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	145	40-50	
cupcakes – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 3, 5	140-150	30-50	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		1	150	45-55	<input type="checkbox"/>
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		3	160	45-55	
génoise – deux supports/niveaux	2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2, 4	160 **	45-55	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		1	170	90-120	<input type="checkbox"/>
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		2	170	80-110	

RÔTISSAGE						
Plat	Équipement	moule placement		°C	⌚ min	
pain grillé	grille métallique		5	230	4-7	
pljeskavica (galette de viande hachée)	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		5	230	20-35 ***	

央央 **ETNA**



892844-a3

CE



# **GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR EINEN EINGEBAUTEN BACKOFEN**



OP316MZ

Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:



**INFORMATION!**

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung



**WARNUNG!**

Warnung – Gefahr



Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung .....	6
<b>Andere wichtige Sicherheitswarnungen</b> .....	<b>6</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>8</b>
Typenschild – Produktinformation .....	8
Bedieneinheit .....	9
Push-Pull-Knöpfe .....	9
<b>Geräteausstattung</b> .....	<b>10</b>
Führungen .....	10
Türkontaktschalter .....	11
Kühlgebläse .....	11
Backofenausrüstung und Zubehör .....	11
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>13</b>
<b>Zum ersten Mal einschalten</b> .....	<b>13</b>
<b>Auswahl der Einstellungen</b> .....	<b>14</b>
Auswahl des Kochsystems .....	14
Einstellen der Kochtemperatur .....	15
ZEITFUNKTION .....	16
<b>Start des Back-/ Bratvorgangs</b> .....	<b>18</b>
<b>Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens</b> .....	<b>18</b>
<b>Auswahl der allgemeinen Einstellungen</b> .....	<b>19</b>
<b>Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen</b> .....	<b>21</b>
<b>Kochen mit einer Temperatursonde</b> .....	<b>22</b>
Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten .....	24
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>25</b>
Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse .....	25
Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen .....	28
Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen .....	29
Austausch des Leuchtmittels im Garraum .....	31
<b>Tabelle Störungen und Fehler</b> .....	<b>32</b>
Besondere Hinweise und Störungsmeldungen .....	32
<b>Entsorgung</b> .....	<b>33</b>
Entsorgung von Gerät und Verpackung .....	33
<b>Garprüfung</b> .....	<b>35</b>

# Sicherheitshinweise

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.**

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Auf das Gerät darf keine Dekorationsblende montiert werden, da es zur Überhitzung kommen kann.

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden (nur für Geräte, die mit einem Verbindungskabel ausgeliefert werden).

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die über mangelnde Erfahrung oder Wissen verfügen, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

**WARNHINWEIS:**Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

**WARNUNG:** Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

Verwenden Sie ausschließlich die zum Gebrauch in diesem Backofen empfohlene Temperatursonde.

Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Backofentürglas/das Glas der Scharnierdeckel des Kochfelds (je nach Bedarf) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.

**WARNHINWEIS:** Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Gießen Sie niemals Wasser direkt auf den Boden des Ofenraums. Temperaturunterschiede können zu einer Beschädigung der Emailbeschichtung führen.

## **Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung**

Vor der pyrolytischen Reinigung muss das Gerät entsprechend vorbereitet werden (siehe Kapitel „Automatische Ofenreinigung - Pyrolyse“).

Entfernen Sie vor Beginn des Reinigungsvorgangs alle Rückstände von verschütteter Flüssigkeit und alle beweglichen Teile aus dem Ofenraum.

Während des automatischen Reinigungsvorgangs erwärmt sich der Ofen auf eine sehr hohe Temperatur und wird auch außen sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder vom Ofen fern.

## **Andere wichtige Sicherheitswarnungen**

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Wir empfehlen, dass das Gerät (aufgrund seines Gewichts) von mindestens zwei Personen getragen und installiert werden sollte.

Heben Sie das Gerät nicht an, indem Sie es am Türgriff halten.

Ofentürscharniere können bei übermäßiger Belastung beschädigt werden. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Ofentür und lehnen Sie sich nicht dagegen. Stellen Sie auch keine schweren Gegenstände auf die Ofentür.

Wenn sich die Netzkabel anderer Geräte in der Nähe dieses Gerätes in der Ofentür verfangen, können sie beschädigt werden, was wiederum zu einem Kurzschluss führen kann. Stellen Sie daher sicher, dass sich die Netzkabel anderer Geräte immer in sicherem Abstand befinden.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsöffnungen nicht bedeckt oder behindert sind.

Den Ofenraum nicht mit Aluminiumfolie auskleiden und keine Backbleche oder anderes Kochgeschirr auf den Ofenboden stellen. Dies würde die Luftzirkulation im Ofen behindern und verringern, den Backprozess verlangsamen und die Emailbeschichtung zerstören.

Wir empfehlen, das Öffnen der Ofentür während des Backens zu vermeiden, da dies den Stromverbrauch und die Kondensatansammlung erhöht.

Seien Sie am Ende des Backvorgangs und während des Backens beim Öffnen der Ofentür vorsichtig, da Verbrühungsgefahr besteht.

Um Kalkansammlungen zu vermeiden, lassen Sie die Ofentür nach dem Backen oder Verwenden des Ofens offen, damit der Ofenraum auf Raumtemperatur abkühlen kann.

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbeleuchtung.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen, die beim Einschalten des Ofens eine Gefahr darstellen könnten.

The deviation of the daily time display on the screen does not affect the functionality of the appliance and may be due to fluctuations in the frequency of the electrical network.

Bevor Sie die automatische Reinigung aktivieren, lesen und beachten Sie sorgfältig alle Anweisungen im Kapitel Reinigung und Wartung, in dem die korrekte und sichere Verwendung dieser Funktion beschrieben wird.

Stellen Sie während des automatischen Reinigungsvorgangs nichts auf den Ofenboden.

Bei der pyrolytischen Reinigung treten sehr hohe Temperaturen auf, bei denen Rauch und Dämpfe aus Speiseresten freigesetzt werden können. Wir empfehlen, dass Sie die Küche während des pyrolytischen Reinigungsprozesses gründlich belüften. Kleintiere oder Haustiere reagieren sehr empfindlich auf Dämpfe, die bei der pyrolytischen Reinigung von Öfen freigesetzt werden. Wir empfehlen, sie während der pyrolytischen Reinigung aus der Küche zu entfernen und die Küche nach dem Reinigungsvorgang gründlich zu lüften.

Öffnen Sie die Ofentür während der Reinigung nicht.

Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper in die Öffnung zum Verriegeln der Türführung gelangen, da dies die automatische Türverriegelung während des Ofenreinigungsvorgangs blockieren könnte.

Berühren Sie während des automatischen Reinigungsvorgangs keine Metalloberflächen oder Teile des Geräts!

Bei einem Stromausfall während des automatischen Reinigungsvorgangs wird das Programm nach zwei Minuten beendet und die Ofentür bleibt verriegelt. Die Tür wird entriegelt, wenn das Gerät feststellt, dass die Temperatur in der Mitte des Ofenraums auf unter 150 °C gefallen ist.

Nach dem Selbstreinigungsprozess können sich der Ofenraum und das Ofenzubehör verfärben und ihren Glanz verlieren. Dies hat keine Auswirkungen auf ihre Funktionalität.



Achtung – heiße Oberfläche während der pyrolytischen Reinigung



**WARNUNG!**

**Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.**

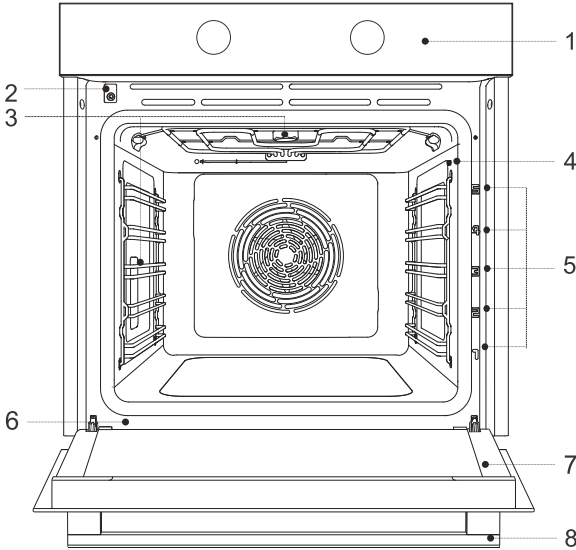
# Gerätebeschreibung



## INFORMATION!

Gerätfunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

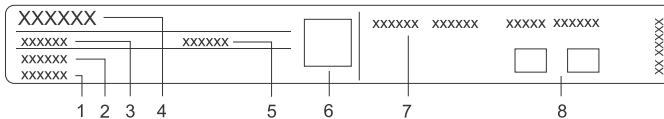
Zur Grundausstattung Ihres Geräts gehören Drahtführungen, ein flaches Backblech und ein Gitter.



- |                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1. Bedieneinheit                 | 5. Einschubebenen (1–5) |
| 2. Türschloss mit einem Schalter | 6. Typenschild          |
| 3. Beleuchtung                   | 7. Ofentür              |
| 4. Temperatursondenbuchse        | 8. Türgriff             |

## Typenschild – Produktinformation

Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht.

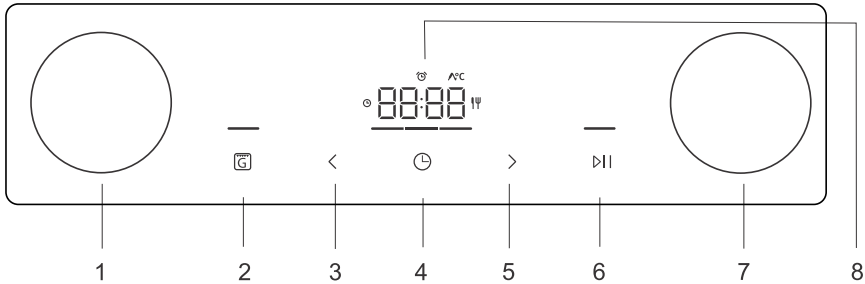


- |                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| 1. Seriennummer | 5. Marke                     |
| 2. Modell       | 6. QR-Code (je nach Modell)  |
| 3. Typ          | 7. Code/ID                   |
| 4. Typ          | 8. Konformitätskennzeichnung |



# Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)



1. System-Auswahl-Schalter
2. Gratin-, Lösch- oder Zurück-Taste
3. Wertminderungstaste
4. Timer-Funktion und Einstellungstaste
5. Wertsteigerungstaste
6. start | stop-Taste zum Bestätigen, Starten oder Stoppen/Pausieren
7. Temperatureinstellknopf
8. Display



## INFORMATION!

Für eine bessere Tastenreaktion berühren Sie die Tasten mit einem größeren Bereich Ihrer Fingerspitze. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt.

# Push-Pull-Knöpfe

(vom Modell abhängig)

Knebel zuerst leicht eindrücken, damit er herauspringt, danach können Sie ihn drehen.



## WARNUNG!

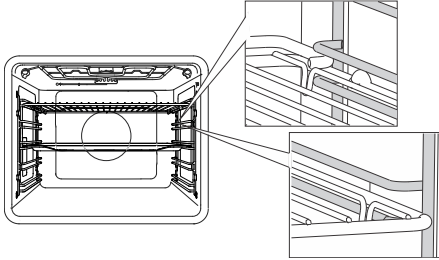
**Drehen Sie den versenkbaren Bedienknebel nach jedem Gebrauch auf die Position „0“ und drücken Sie ihn dann in das Bedienfeld ein. Der versenkbare Bedienknebellässt sich nur eindrücken, wenn er auf der Position „0“ steht.**

# Geräteausstattung

## Führungen

- Die Führungen ermöglichen das Kochen oder Backen auf 5 Ebenen.
- Die Höhen der Führungen, in die die Gestelle eingesetzt werden können, sind von unten nach oben zu zählen.
- Die Führungsstufen 4 und 5 sind zum Grillen vorgesehen.
- Beim Einsetzen von Zubehör sollte dies korrekt gedreht werden.

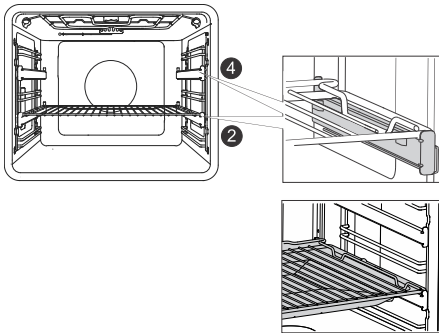
## Seitliche Einhängegitter



Führen Sie bei Drahtführungen immer den Drahtrost (Gitter) und die Backbleche in den Schlitz zwischen dem oberen und unteren Teil jeder Führungsebene ein.

## Feste ausziehbare Führungen

(vom Modell abhängig)

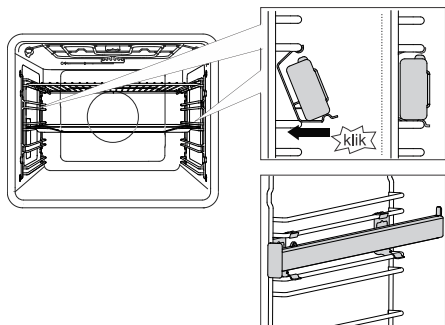


Ausziehbare Führungen können für die 2. und 4. Ebene angebracht werden.

Legen Sie bei festen Ausziehführungen das Gestell oder Backblech auf die Führung. Sie können den Rost direkt auf ein Backblech legen und beide auf dieselbe Führung legen. In diesem Fall fungiert das Backblech als Auffangschale.

## Ausziehbare Click-on-Führungen

(vom Modell abhängig)



Die Einrast-Auszugsführung kann in einen beliebigen Zwischenraum zwischen zwei Drahtführungen eingeschoben werden. Legen Sie die Führung symmetrisch auf die Drahtführungen links und rechts im Garraum. Haken Sie zunächst den oberen Clip der Führung unter den Draht der Drahtführung. Drücken Sie dann den unteren Clip in die richtige Position, bis Sie ein KLICKEN hören.

HINWEIS: Die Führungen können in beliebiger Höhe zwischen zwei Ebenen von Drahtführungen angebracht werden.

### INFORMATION!

Die ausziehbaren Click-on-Führungen können nicht auf Führungen mit fester Teilausdehnung auf zwei Ebenen montiert werden. Sie können jedoch an einstufigen, teilweise ausziehbaren Führungen der Stufen 3–4 und 4–5 montiert werden.

Stellen Sie sicher, dass die ausziehbare Führung richtig gedreht ist und nicht herausragt.

## Türkontaktschalter

(vom Modell abhängig)

Wenn die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizung und der Lüfter im Ofenraum aus. Wenn die Tür geschlossen wird, startet der Gerätebetrieb erneut.

### WARNUNG!

**Die Benutzung des Backofens bei geöffneter Tür und eingeschaltetem Türschalter (geschlossen) ist nicht zulässig. Der Ofen meldet dann einen Fehler und muss zurückgesetzt werden.**

## Kühlgebläse

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der das Gehäuse, die Tür und die Gerätesteuereinheit kühlt. Nach dem Ausschalten des Ofens arbeitet der Lüfter kurz weiter, um den Ofen abzukühlen.

## Backofenausrüstung und Zubehör

(vom Modell abhängig)

### WARNUNG!

**Entfernen Sie alle Geräte aus dem Backofen, einschließlich der Führungsschienen der Einschübe. Die Reinigung der Zubehörteile (tiefe oder flache Allzweck-Backbleche) mit Pyrolyse ist nur möglich, wenn der Backofen mit zusätzlichen Kabelführungen ausgestattet ist (siehe Kapitel „Reinigung der mitgelieferten Zubehörteile mittels Pyrolyse“).**



Der **GITTERROST** wird zum Grillen oder als Halterung für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform mit den Backwaren verwendet.



**INFORMATION!**

Es gibt eine Sicherheitsverriegelung am Gitter. Heben Sie daher das Gitter leicht vorne an, wenn Sie es aus dem Ofen herausziehen.



**FLACHES BACKBLECH** wird für flaches und kleines Gebäck verwendet. Es kann auch als Tropfschale verwendet werden.



**WARNUNG!**

**Das flache Backblech kann sich beim Erhitzen im Ofen verformen. Sobald es abgekühlt ist, kehrt es in die ursprüngliche Form zurück. Eine solche Verformung beeinträchtigt seine Funktion nicht.**



Temperatur-**SONDE** (BAKESENSOR).



**WARNUNG!**

**Das Gerät und einige zugängliche Teile des Gerätes werden während des Back-/Bratvorgangs heiß.**

# Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Ofenzubehör und alle Verpackungen (Pappe, Styroporschäum) aus dem Ofen.
- Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
- Heizen Sie den leeren Ofen mit Ober- und Unterhitze ungefähr eine Stunde lang bei einer Temperatur von 250 °C. Der charakteristische „Neue-Ofen-Duft“ wird freigesetzt; lüften Sie daher den Raum während dieses Vorgangs gründlich.

## Zum ersten Mal einschalten

Nach dem Anschließen Ihres Geräts an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall wird 12:00 Uhr auf der Anzeige angezeigt.

Wählen und bestätigen Sie zunächst die Grundeinstellungen.

### INFORMATION!

Sie können sie ändern durch Berühren der Tasten < oder > . Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken von ▶|◀ . Sie können die nächste Einstellung vornehmen, wenn Sie die Vorherige bereits eingestellt und bestätigt haben.



#### 1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Durch Berühren der Tasten < oder > können Sie die Tageszeit einstellen. Wenn Sie die Wertsetzungstaste länger gedrückt halten, ändern sich die Werte schneller.

### INFORMATION!

Um die Uhr später einzustellen oder zu korrigieren, siehe Kapitel Zusatzfunktionen.



#### 2. DISPLAY-REGLER

Hohe Lichtintensität ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **brh** und der aktuell eingestellte Wert für die Anzeigelichtintensität werden auf dem Display angezeigt. Berühren Sie die < oder > Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Verwenden Sie die Werteinstellertasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.



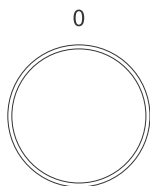
#### 3. LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS

Mittlere Lautstärke ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **Vol** und der aktuell eingestellte Wert für die Lautstärke des akustischen Signals werden auf dem Display angezeigt. Berühren Sie die < oder > -Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Akustische Signale können ebenfalls ausgeschaltet werden.

Wenn die ausgewählten Einstellungen bestätigt wurden, erscheint die Uhr auf der Anzeigeeinheit (wenn sich der Betriebssystemauswahlknopf auf Position 0 befindet).

# Auswahl der Einstellungen

## Auswahl des Kochsystems



Drehen Sie den KNOPF (links und rechts), um das KOCHSYSTEM auszuwählen (siehe Programmtabelle).










### INFORMATION!

Gerätfunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

Symbol	Verwendung
	<b>SCHNELLES VORWÄRMEN</b> Zum Erreichen der eingestellten Temperatur in kürzester Zeit. Wenn der Ofen auf die gewählte Temperatur aufgeheizt wird, erscheint <b>Prht</b> auf der Anzeigeeinheit und ein kurzes akustisches Signal ertönt. Daran schließt sich die Systemeinstellung an, die Sie zum Garen Ihrer Speisen verwenden möchten. Diese Funktion eignet sich nicht zum Garen von Speisen.
	<b>OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER<sup>1</sup></b> Zum gleichmäßigen Backen von Speisen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Aufläufen.
	<b>GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER<sup>1</sup></b> Zum Braten von Geflügel und größeren Fleischstücken unter einem Grill.
	<b>HEISSLUFT UND OBERHITZE<sup>1</sup></b> Diese Garmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne zusätzliches Fett. Dies ist eine gesunde Variante des Fast-Food-Fritierens, mit weniger Kalorien im gegarten Essen. Geeignet für kleinere Fleischstücke, Fisch, Gemüse und frittierfertige Tiefkühlprodukte (Pommes frites, Chicken Nuggets).
	<b>HEISSLUFT</b> Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Gargut. Auf diese Weise trocknet es die Oberfläche aus und erzeugt eine dickere Kruste. Verwenden Sie dieses System, um Fleisch, Gebäck und Gemüse zu kochen und Lebensmittel gleichzeitig auf einem oder mehreren Rosten zu trocknen.
	<b>OBER- UND UNTERHITZE<sup>1</sup></b> Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einer Einzelschiene, zum Zubereiten von Soufflés und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsames Garen).
	<b>GROSSFLÄCHENGRILL<sup>1</sup></b> Verwenden Sie dieses System, um große Mengen flacher Speisen wie Toast, offene Sandwiches, Grillwürste, Fisch, Spieße usw. zu grillen sowie um zu gratinieren und die Kruste zu bräunen. Die oben am Ofenraum angebrachten Heizer erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.

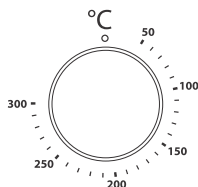
Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	<b>LANGSAMES BACKEN<sup>2)</sup></b> Zum sanften, langsamen und gleichmäßigen Backen von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einem einzigen Rost. Bei dieser Kochmethode behält das Fleisch einen höheren Wassergehalt, wodurch es saftiger und zarter wird, während das Gebäck gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Dieses System wird im Temperaturbereich zwischen 140 °C und 220 °C eingesetzt.
	<b>PIZZA-SYSTEM<sup>1</sup></b> Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	<b>BACKEN VON TIEFKÜHLKOST<sup>1</sup></b> Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnernuggets), Fleisch und Gemüse.
	<b>AUFTAUEN</b> Verwenden Sie diese Funktion zum kontrollierten Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst). Während des Auftauens die Lebensmittelstücke umdrehen, umrühren und zusammengefrorene Stücke trennen. Aus mikrobiologischen Gründen empfehlen wir, Fleisch und andere empfindliche Lebensmittel im Kühlschrank langsam aufzutauen.
	<b>PYROLYSE</b> Diese Funktion ermöglicht die automatische Reinigung des Ofeninneren durch hohe Temperaturen, bei denen die Fettrückstände und andere Verunreinigungen zu Asche verbrannt werden.
	<b>OFENBELEUCHTUNG</b> Die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie ein System auswählen (außer wenn Sie die pyrolytische Reinigung auswählen) oder wenn Sie den Knopf in die Lichtposition drehen.

 In diesen Systemen kann die Gratinfunktion verwendet werden (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs“).

<sup>2)</sup> Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

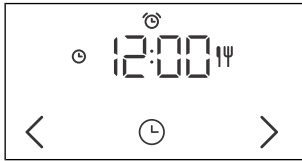



## Einstellen der Kochtemperatur



Stellen Sie durch Drehen des Knebels die gewünschte TEMPERATUR ein.

# ZEITFUNKTION

Drehen Sie zunächst den DREHKNOPF, um SYSTEM und TEMPERATUR einzustellen.

	 Zeitgesteuertes Kochen
	 Einstellung zeitverzögertes Ende
	 Einstellung des Kurzzeitweckers

## INFORMATION!

Während der letzten 10 Minuten vor Ablauf der eingestellten Zeit wird die verbleibende Zeit in Intervallen von einer Sekunde angezeigt.



### Einstellen der Kochuhr

In diesem Modus können Sie die Dauer des Ofenbetriebs (Garzeit) festlegen.

Durch Drücken von < oder > können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Um den Ofen zu starten, berühren Sie ▷|| .



### Einstellung zeitverzögertes Ende



#### INFORMATION!

Für den Grill und den Grill mit Lüftersystemen kann kein verzögerter Start eingestellt werden.



Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie nach einer bestimmten Zeit mit dem Garen im Ofen beginnen möchten. Legen Sie das Koch-/Backgut in den Ofen und stellen Sie das System und die Temperatur ein. Stellen Sie dann die Programmdauer und die Zeit ein, zu der das Essen fertig gegart sein soll.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr

Kochzeit: 2 Stunden

Ende der Kochzeit: 18 Uhr

Durch Drücken von < oder > können Sie die Dauer des Programms einstellen  (in unserem Fall ist das 2:00). Durch zweimaliges Antippen der  -Taste können Sie die Zeit auswählen, zu der Ihr Essen fertig sein soll (in unserem Fall ist es 18.00 Uhr). Bestätigen Sie Ihre Auswahl. Die gewünschte Endzeit wird auf dem Display (18.00) angezeigt.

Um den Ofen zu starten, berühren Sie ▷|| .



Während des Wartens auf die Inbetriebnahme befindet sich der Ofen in einem Teilbereitschaftsmodus. Die Anzeige ist gedimmt und das Lüftersystem und die Ofenbeleuchtung sind die ganze Zeit eingeschaltet. Der Ofen schaltet sich mit den ausgewählten Einstellungen automatisch ein (in unserem Fall um 16:00 Uhr oder 4 p.m.). Der Ofen schaltet sich zur eingestellten Zeit aus (in unserem Fall ist dies um 18:00 Uhr oder 6 p.m.).



#### **INFORMATION!**

Die Kochendzeit und die Uhr wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint **End**. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.



#### **WARNING!**



**Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die einen vorgeheizten Ofen benötigen.**

**Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden.**

**Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät korrekt eingestellt ist.**



#### **Einstellung des Kurzzeitweckers**

Der Kurzzeitwecker kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden. Berühren Sie wiederholt die Taste , bis das Display anzeigt . Durch Drücken von < oder > können Sie die Dauer des Kurzzeitweckers einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden kann. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.



#### **INFORMATION!**

Wenn Sie eine Timerfunktion einstellen, können Sie den Wert zurücksetzen durch gleichzeitiges Berühren der Tasten < und > .

# Start des Back-/ Bratvorgangs



Der Strich über der Taste blinkt jetzt. Starten Sie das eingestellte Programm durch Berühren dieser Taste.

Während das Programm läuft, leuchtet der Strich über der Taste vollständig auf.

Bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, bewegt sich der beleuchtete Strich unter der Uhr nach links und rechts.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, zeigt das Display °C, ein akustisches Signal ertönt und der Strich unter der Uhr wird vollständig beleuchtet.



## INFORMATION!

Während des Garvorgangs können Sie die SYSTEM-, TEMPERATUR- und TIMERFUNKTIONEN ändern.



## INFORMATION!

Wenn keine Timerfunktion gewählt ist, wird die Garzeit auf dem Display angezeigt.



## Extra gratin

Die Funktion kann erst nach 10 Minuten Ofenbetrieb gestartet werden (der Strich über der Gratin-Taste leuchtet teilweise/schwach). Wenn die Funktion bestätigt wird, erscheint auf dem Display die Garzeit 10 Minuten (10:00). Berühren Sie die < oder > -Taste zum Einstellen der Gratindauer.

Die Funktion kann auch durch Drücken der **gratin**-Taste.

Die Funktion benutzt man in der letzten Backphase oder nach dem Backvorgang, wenn Sie Soße (Nassmarinade) oder Trockenmarinade auf die Lebensmittel geben oder wenn Sie die Oberfläche oder Kruste zusätzlich bräunen möchten. Beim Gratинieren bildet sich auf dem Gericht eine goldbraune Kruste, die das Gargut vor dem Austrocknen schützt und gleichzeitig für ein angenehmeres Aussehen und einen besseren Geschmack sorgt.

# Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Drücken Sie die Taste, um den Kochvorgang anzuhalten. **End** erscheint auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

Drehen Sie den SYSTEMAUSWAHLSCHALTER auf die Position „0“.




## INFORMATION!

Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.






# Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Drehen Sie den AUSWAHLKNOPF DES KOCHSYSTEMS auf die Position „0“.

Um eine Funktion zu aktivieren, drücken Sie die  Taste und halten Sie diese für 3 Sekunden gedrückt. **SEtt** wird einige Sekunden lang auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Dann erscheint das Menü für Zusatzfunktionen.





## INFORMATION!

Verwenden Sie die Tasten  Oder  zum Navigieren im Menü. Bestätigen Sie die Einstellung mit der  oder  -Taste. Um das Zusatzfunktionen-Menü zu verlassen, berühren Sie die  -Taste.





### 1. Uhr angezeigt

Verwenden Sie die  und  Tasten zum Einstellen der Uhr. **CLoc** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Nach der Bestätigung können Sie zwischen der 12-Stunden- und der 24-Stunden-Anzeige umschalten. Bestätigen Sie und stellen Sie die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein und bestätigen Sie diese. Stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie diese.





### 2. Lautstärke des akustischen Signals

Wählen Sie zwischen drei Lautstärkestufen. Wählen Sie die **Vol**-Einstellung. Berühren Sie die  oder  -Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Akustische Signale können ebenfalls ausgeschaltet werden.





### 3. Anzeigeleuchtung

Wählen Sie zwischen drei Stufen der Anzeigelichtintensität. Wählen Sie die **brh**-Einstellung. Berühren Sie die  oder  Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Verwenden Sie die Werteneinstellungstasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.



### 4. Anzeigeeinheit – Nachtmodus

Mit dieser Funktion wird das Display während der Nachtzeit (20:00 Uhr bis 6:00 Uhr) automatisch gedimmt (Umschalten von hoher auf niedrigste Display-Beleuchtungsstufe). Wählen Sie die **nGht**-Einstellung. Berühren Sie die  oder  -Taste zur Auswahl der gewünschten Nachtanzeigebeleuchtung und bestätigen Sie.



### 5. Standby

Diese Funktion schaltet die Uhranzeige automatisch ein oder aus. Wählen Sie die **hi dE**-Einstellung. Berühren Sie die < oder > Taste zur Auswahl on oder off, und bestätigen Sie die Auswahl.



### 7. Werkseinstellungen

Mit dieser Funktion kann das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. **FAcE** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Berühren Sie die < oder > Taste zur Auswahl rES, um die Werkseinstellungen auszuwählen, und bestätigen Sie, indem Sie die Taste ||| Taste. Halten Sie die Taste gedrückt, bis alle beleuchteten Striche verschwunden sind.



### WARNUNG!

**Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.**

# Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

- Entfernen Sie während des Backens alles unnötige Zubehör aus dem Ofen.
- Verwenden Sie Geräte aus hitzebeständigen, nicht reflektierenden Materialien (mitgelieferte Backbleche und Geschirr, emailliertes Kochgeschirr, Kochgeschirr aus gehärtetem Glas). Helle Materialien (Edelstahl oder Aluminium) reflektieren Wärme. Infolgedessen ist die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln in ihnen weniger effektiv.
- Führen Sie die Backbleche immer bis zum Ende der Führungen ein. Stellen Sie beim Backen auf dem Rost die Backformen oder -bleche in die Mitte des Rosts.
- Für eine optimale Zubereitung der Speisen empfehlen wir, die in der Kochtabelle angegebenen Richtlinien zu beachten. Wählen Sie die niedrigere angegebene Temperatur und die kürzeste angegebene Garzeit. Wenn diese Zeit abgelaufen ist, überprüfen Sie die Ergebnisse und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, außer dies ist unbedingt erforderlich.
- Stellen Sie die Backbleche nicht direkt auf den Boden des Ofenraums.
- Decken Sie den Boden des Ofenraums oder den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Bei längeren Kochprogrammen können Sie den Ofen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die angesammelte Wärme zu nutzen.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- Verwenden Sie beim Kochen nach Rezepten aus älteren Kochbüchern Ober- und Unterhitze (wie bei herkömmlichen Öfen) und stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger als im Rezept angegeben ein.
- Falls Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie zuerst, ob es hitzebeständig ist. Schneiden Sie es immer entsprechend zurecht. Backpapier verhindert, dass die Lebensmittel am Backblech haften bleiben, und erleichtert das Entfernen der Lebensmittel vom Backblech.
- Beim Kochen größerer Fleisch- oder Gebäckstücke mit höherem Wassergehalt wird im Ofen viel Dampf erzeugt, der wiederum an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist ein normales Phänomen, das den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach dem Garvorgang die Tür und das Türglas trocken.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer ein, um als Tropfschale zu dienen.

**Schnelles Vorheizen des Backofens:** Wenn Sie die Schnellvorheizfunktion verwenden, schieben Sie die Speisen erst dann in den Ofen, wenn dieser vollständig aufgeheizt ist. Die Temperatur hat einen wesentlichen Einfluss auf das Endergebnis. Ein schnelles Vorheizen empfiehlt sich bei empfindlichem Fleisch (Lende) und bei Hefe- und Biskuitteigen, die eine kürzere Backzeit benötigen. Das Aufheizen eines leeren Backofens verbraucht viel Energie. Daher empfehlen wir, wenn möglich, mehrere Gerichte nacheinander zuzubereiten oder mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten.

**Gentle Bake:** Ermöglicht langsames und kontrolliertes Garen bei niedriger Temperatur. Die Fleischsäfte werden gleichmäßig verteilt und das Fleisch bleibt saftig und zart. Die langsame Garmethode GentleBake eignet sich für zarte Fleischstücke ohne Knochen. Vor dem langsamen Garen das Fleisch von allen Seiten in einer Pfanne gründlich anbraten.

# Kochen mit einer Temperatursonde (BAKESENSOR)

(vom Modell abhängig)

Die Temperatursonde ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel während des Kochens/Backens.



## WARNUNG!

Die Temperatursonde sollte sich nicht in unmittelbarer Nähe der Heizelemente befinden.



1 Stecken Sie das Metallende der Sonde in den dicksten Teil des Koch-/Backguts.

2 Stecken Sie den Sondenstecker in die Buchse in der oberen rechten Ecke vorne im Ofenraum (siehe Abbildung). **SEnS** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

HINWEIS: Wenn Sie die Sonde in die Buchse einsetzen, werden die voreingestellten Funktionen des Ofens gelöscht.

Wählen Sie das gewünschte System und die Gartemperatur (im Temperaturbereich bis 210 °C). Das Sondenbetriebssymbol und die voreingestellte Temperatur erscheinen auf dem Display und können geändert werden durch Berühren der Tasten < oder >. Bestimmen Sie die gewünschte Endkerntemperatur Ihrer Speisen (zwischen 30 und 99 °C).

HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.

4 Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der >|| Taste.

5 Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. **End** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

**INFORMATION!**

Während des Garvorgangs wechseln sich die eingestellte und die aktuelle Kerntemperatur der Lebensmittel auf dem Display ab. Sie können die Gartemperatur oder die Soll-Kerntemperatur während des Garvorgangs ändern. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der ▷|| -Taste.

**Richtige Verwendung der Sonde nach Lebensmittelart:**

- Geflügel: Stecken Sie die Sonde in den dicksten Teil der Brust;
- rotes Fleisch: Stecken Sie die Sonde in einen mageren Teil, der nicht mit Fett durchwachsen ist;
- kleinere Stücke mit Knochen: stecken Sie sie in einen Bereich entlang des Knochens;
- Fisch: Stecken Sie die Sonde hinter den Kopf in Richtung Wirbelsäule.

**WARNUNG!**

**Entfernen Sie nach dem Gebrauch die Sonde vorsichtig aus dem Koch-/Backgut, ziehen Sie sie aus der Buchse im Ofenraum und reinigen Sie sie.**

**INFORMATION!**

Wenn Sie die Sonde nicht verwenden, nehmen Sie sie aus dem Ofen.

## Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten

Lebensmittel	blue (roh)	medium rare	medium	medium well	well done
<b>RINDFLEISCH</b>					
Rinderbraten	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
Rindfleisch, Filet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Rinderbraten/Rumpsteak	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Burger	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>KALBFLEISCH</b>					
Kalbfleisch, Lendenstück	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Kalbfleisch, Hinterteil	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>SCHWEINEFLEISCH</b>					
Braten, Hals	/	/	/	65-70	75-85
Schweinelende	/	/	/	60-69	/
Hackbraten	/	/	/	/	80-85
<b>LAMMFLEISCH</b>					
Lammfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>HAMMELFLEISCH</b>					
Hammelfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>BÖCKCHEN</b>					
Ziegenfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>GEFLÜGEL</b>					
Geflügel, ganz	/	/	/	/	82-90
Geflügel, Brust	/	/	/	/	62-65
<b>FISCH UND MEERESFRÜCHTE</b>					
Forelle	/	/	/	62-65	/
Thunfisch	/	/	/	55-60	/
Lachs	/	/	/	52-55	/



# Reinigung und Pflege



## **WARNUNG!**

Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

**Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!**

Zur leichteren Reinigung sind Ofenraum und Backbleche mit einer speziellen Emaille für eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche beschichtet.

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie größere Verunreinigungen und Kalk mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein sauberes weiches Tuch oder ein Schwammtuch.

**Geräteäußeres:** verwenden Sie heiße Seifenlauge und ein weiches Tuch, um Verunreinigungen zu entfernen, und wischen Sie dann die Oberflächen trocken.

**Geräteinnenraum:** verwenden Sie für hartnäckigen Schmutz herkömmliche Ofenreiniger. Wischen Sie das Gerät bei Verwendung solcher Reinigungsmittel gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.

**Zubehör und Führungen:** Mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigem Schmutz empfehlen wir das vorherige Einweichen und die Verwendung einer Bürste.

Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.



## **INFORMATION!**

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte (scheuernde Schwämme und Reinigungsmittel, Flecken- und Rostentferner, Schaber für Glaskeramikplatten).

Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest.

Speisereste (Fett, Zucker, Eiweiß) können sich während des Gebrauchs des Gerätes entzünden. Entfernen Sie daher vor jedem Gebrauch größere Schmutzstücke aus dem Ofeninneren und vom Zubehör.

## Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse



### **WARNUNG!**

**Warten Sie vor der pyrolytischen Reinigung, bis der Ofen abgekühlt ist, und nehmen Sie alle Geräte und Zubehörteile aus dem Ofen, einschließlich der Leitfäden (je nach Modell).**

Diese Funktion verwendet eine hohe Temperatur, um die Reinigung des Geräteinneren und einiger der mitgelieferten Geräte (tiefes Allzweck-Backblech, flaches Backblech) zu vereinfachen.

Bei der Reinigung werden Fettrückstände und andere Verunreinigungen verbrannt und zu Asche zerlegt.

Es stehen drei Pyrolysestufen (Reinigungsintensität) mit unterschiedlicher Prozessdauer zur Verfügung:

Stufe	Reinigungsintensität	Reinigungszweck	Programmdauer
1	Schnelle Reinigung	Für kleinere Verunreinigungen	2 Stunden
2	Reinigung mittlerer Intensität	Für auffällige größere Verunreinigungen	2 Stunden 15 Minuten

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Stufe	Reinigungsintensität	Reinigungszweck	Programmdauer
3	Intensiv-Reinigung	Für hartnäckige und anhaltende (ältere) Verunreinigungen	2 Stunden 30 Minuten
HINWEIS: Je hartnäckiger die Verschmutzung ist, desto höher sollte die gewählte Stufe sein.			

## Vorbereitung für die pyrolytische Reinigung

Bei durchschnittlicher Nutzung des Backofens empfehlen wir eine pyrolytische Reinigung pro Monat.

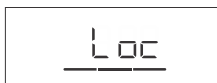
- Entfernen Sie alle Geräte aus dem Backofen, einschließlich der Führungsschienen der Einschübe. Die Reinigung der Zubehörteile (tiefe oder flache Allzweck-Backbleche) mit Pyrolyse ist nur möglich, wenn der Backofen mit zusätzlichen Kabelführungen ausgestattet ist (siehe Kapitel „Reinigung der mitgelieferten Zubehörteile mittels Pyrolyse“).
- Entfernen Sie alle sichtbaren Verschmutzungen und Speisereste aus dem Backofen.
- Beginnen Sie die pyrolytische Reinigung erst, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Zubehör in die Führungen der zweiten oder dritten Ebene ein - niemals in die erste Ebene.



1. Drehen Sie den AUSWAHLKNOPF DES KOCHSYSTEMS auf das Symbol **P**. Zunächst wird das Symbol **Pyro** auf der Anzeigeeinheit angezeigt.



2. Berühren Sie die < oder > Taste zur Auswahl der gewünschten Reinigungsintensität/-stufe und bestätigen mit der >|| Taste. Der Countdown für die Programmdauer beginnt.



3. Nach einer gewissen Zeit wird die Ofentür zu Ihrer Sicherheit automatisch verriegelt. **Loc** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

- Wenn der pyrolytische Reinigungsprozess abgeschlossen ist und der Ofen abgekühlt ist, wird die Ofentür automatisch entriegelt.
- Wenn der Ofenraum vollständig abgekühlt ist, wischen Sie ihn mit heißer Seifenlauge und einem weichen Tuch ab, um Rückstände (z. B. Asche) zu entfernen.



#### **WARNUNG!**

Während der Pyrolyse können unangenehme Gerüche und Rauch sowie reizende Dämpfe und Gase freigesetzt werden. Achten Sie daher darauf, dass der Raum während des Verfahrens gut belüftet ist, und halten Sie sich nicht über längere Zeit in diesem Raum auf. Lassen Sie Kinder und Haustiere nicht in die Nähe des Ofens.

Während des Pyrolyseprozesses können sich Lebensmittel- und Fettrückstände entzünden. Entfernen Sie daher alle Verunreinigungen aus dem Ofeninneren, bevor Sie den Vorgang starten.

Das Äußere des Geräts erwärmt sich während des pyrolytischen Reinigungsprozesses auf eine hohe Temperatur. Berühren Sie nicht die Ofentür und hängen Sie niemals brennbare Gegenstände wie Küchentücher oder Handtücher an den Türgriff.

Versuchen Sie nicht, die Tür zu öffnen, während sie verriegelt ist (während der pyrolytischen Reinigung und während das Gerät nach dem Vorgang abkühlt)! Der Reinigungsvorgang kann abgebrochen werden und es besteht Verbrennungsgefahr!

Kleintiere oder Haustiere können besonders empfindlich gegen Dämpfe sein. Wir empfehlen, sie während des pyrolytischen Reinigungsprozesses aus dem Raum zu entfernen und den Raum nach Abschluss des Reinigungsprozesses gründlich zu lüften.

### **Pyrolytische Reinigung des mitgelieferten Zubehörs**

- Das mitgelieferte Zubehör (Allzweck-Backblech tief, flaches Backblech) darf nur mit Pyrolyse gereinigt werden, wenn der Backofen mit zusätzlichen Rostführungen ausgestattet ist.
- Setzen Sie das Zubehör in die Nut auf der zweiten oder dritten Führungsebene ein – verwenden Sie niemals die erste Führungsebene.
- Warten Sie nach der pyrolytischen Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie es mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch.



#### **WARNUNG!**

**Wenn der Ofen mit ausziehbaren Führungen ausgestattet ist, darf das Gerät nicht mit Pyrolyse gereinigt werden.**



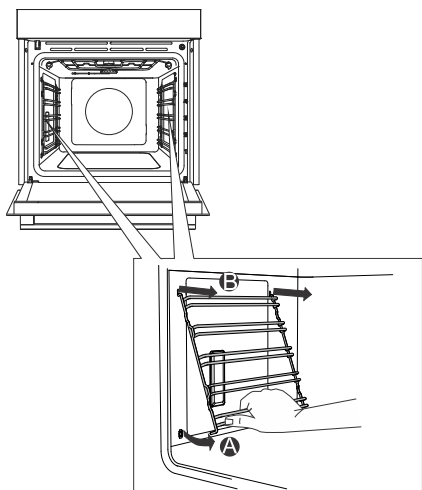
#### **INFORMATION!**

Für bessere Reinigungsergebnisse empfehlen wir, den Ofen und das Zubehör/die Ausstattung separat zu reinigen. Wenn Sie das Gerät mit dem pyrolytischen Reinigungsverfahren reinigen, ist der Ofenhohlraum am Ende des Zyklus möglicherweise nicht vollständig sauber.

Wenn Sie mit den Reinigungsergebnissen nicht zufrieden sind, empfehlen wir, den Vorgang zu wiederholen.

Infolge der automatischen pyrolytischen Reinigung können sich der Ofenhohlraum und das Ofenzubehör verfärben und ihren Glanz verlieren. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Ofens oder des Zubehörs/der Ausstattung.

## Entfernen der Gitter oder ausziehbaren Führungen ausziehbarer Führungen



**A** Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.

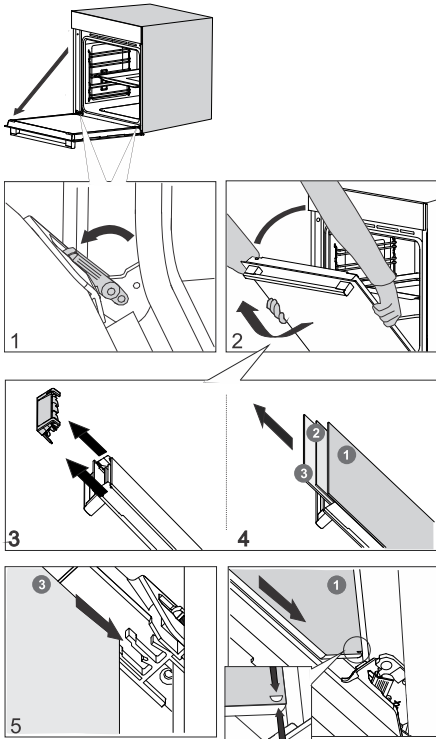
**B** Ziehen Sie Führungen auf der oberen Seite aus den Öffnungen heraus.



### **INFORMATION!**

Achten Sie beim Entfernen der Führungen darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.

# Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



**1** Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.

**2** Die Ofentür ist mit speziellen Stützen an den Scharnieren befestigt, zu denen auch Sicherheitshebel gehören. Drehen Sie die Sicherheitshebel um 90° zur Tür. Schließen Sie die Tür langsam bis zu einem Winkel von 45° (relativ zur Position der vollständig geschlossenen Tür). Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie heraus.

Die Türglasscheibe **des Ofens** kann von innen gereinigt werden, muss aber zuerst von der Gerätetür entfernt werden. Gehen Sie zunächst wie unter Punkt 2 beschrieben vor, entfernen Sie sie jedoch nicht.

**3** Entfernen Sie die Luftführung. Halten Sie sie mit Ihren Händen auf der linken und rechten Seite der Tür. Entfernen Sie sie, indem Sie sie leicht in Ihre Richtung ziehen.

**4** Halten Sie das Türglas an der Oberkante und entfernen Sie es. Gleiches gilt für die zweite und dritte Glasscheibe (je nach Modell).

**5** Das Wiedereinsetzen der Glasscheiben erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

## **INFORMATION!**

Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Scharnierhalterungen sitzen.

## **WARNUNG!**

Das Ofentürscharnier kann mit erheblicher Kraft schließen. Drehen Sie daher beim Anbringen oder Entfernen der Gerätetür immer beide Sicherheitshebel zur Stütze.

## Sanftes Schließen und Öffnen der Tür (vom Modell abhängig)

Die Ofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Türschließkraft ab einem Winkel von 75 Grad dämpft. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür. Ein leichtes Drücken (in einem Winkel von 15° zur geschlossenen Türposition) reicht aus, damit sich die Tür automatisch und sanft schließt.



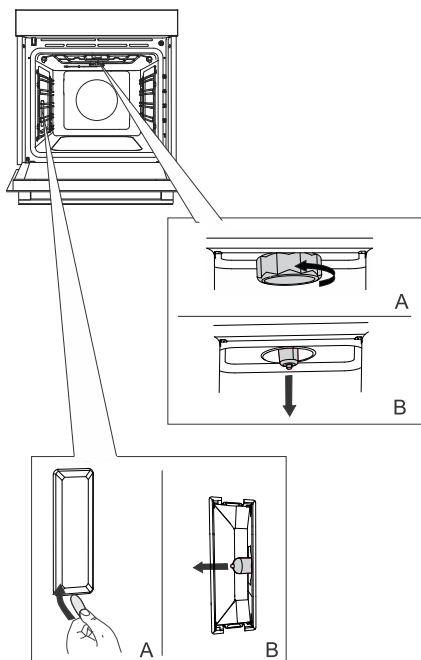
**WARNUNG!**

**Wenn die Kraft zum schließen der Tür zu stark ist, wird die Wirkung des Systems reduziert oder das System wird aus Sicherheitsgründen umgangen.**

# Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und daher nicht von der Garantie abgedeckt. Entfernen Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne alle Zubehörteile aus dem Ofen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



**1** Schrauben Sie die Abdeckung ab und entfernen Sie sie (gegen den Uhrzeigersinn). Entfernen Sie die Halogenlampe.

**2** Entfernen Sie die Abdeckung mit einem flachen Kunststoffwerkzeug. Entfernen Sie die Halogenlampe.

**⚠ INFORMATION!**  
Achten Sie darauf, die Emaillbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Schutzausrüstung, um Verbrennungen zu vermeiden.



## WARNUNG!

Ersetzen Sie die Glühbirne nur, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

# Tabelle Störungen und Fehler

## Besondere Hinweise und Störungsmeldungen

Während der **Garantiefrist** dürfen **Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst** durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.

Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

<b>Störung/Fehler</b>	<b>Ursache</b>
<b>Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...</b>	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
<b>Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...</b>	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
<b>Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.</b>	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.
<b>Der Fehlercode ErrX wird angezeigt. Im Falle eines zweistelligen Fehlercodes, wird ErXX angezeigt.</b>	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.
<b>Auf der Anzeige erscheint SENs, wenn der Temperaturfühler nicht angeschlossen ist.</b>	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.

Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.



# Entsorgung

## Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

### 1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

### 2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer- störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

### 3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebu- nter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Gerätart.

### 4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni- kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

## 5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

# Garprüfung



















EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

\*Heizen Sie das Gerät vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

\*\*Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

\*\*\*Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	140	30-40	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	150	30-40	
Kekse – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	140	45-55	
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 4, 5	135	50-60	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160 *	20-30	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160	30-40	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	145	40-50	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		1	150	45-55	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		3	160	45-55	
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2, 4	160 **	45-55	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		1	170	90-120	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	170	80-110	

**BRATEN**

Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	⌚ min	
Toastbrot	Gitterschiene		5	230	4-7	
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		5	230	20-35 ***	

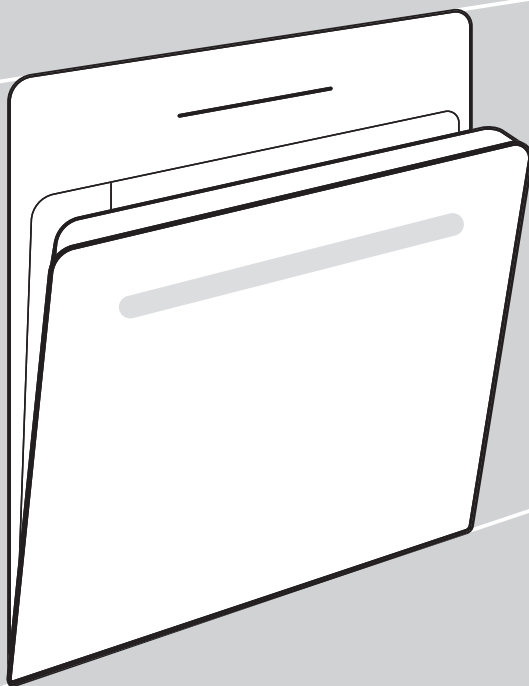
**ETNA**



892843-a3

CE

# INSTRUCTIONS FOR USE OF A BUILT-IN OVEN



OP316MZ

We thank you for your trust and the purchase of our appliance.

This detailed instruction manual is supplied to make the use of this product easier. The instructions should allow you to learn about your new appliance as quickly as possible.

Make sure you have received an undamaged appliance. If you do find transport damage, please contact the seller from which you purchased the appliance, or the regional warehouse from which it was supplied. The telephone number can be found on the invoice or on the delivery note.

Instructions for installation and connection are supplied on a separate sheet.

The following symbols are used throughout the manual and they have the following meanings:



**INFORMATION!**

Information, advice, tip, or recommendation



**WARNING!**

Warning – general danger



It is important that you carefully read the instructions.

# Contents

<b>Safety precautions</b> .....	<b>4</b>
Safe and correct use of the oven during pyrolytic cleaning .....	5
<b>Other important safety warnings</b> .....	<b>6</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>8</b>
Rating plate – product information .....	8
Control unit .....	9
Push-pull knobs .....	9
<b>Appliance equipment</b> .....	<b>10</b>
Guides .....	10
Oven door switch .....	11
Cooling fan .....	11
Oven equipment and accessories .....	11
<b>Before first use</b> .....	<b>13</b>
<b>Switching on for the first time</b> .....	<b>13</b>
<b>Choosing the settings</b> .....	<b>14</b>
CHOOSING THE COOKING SYSTEM .....	14
SETTING THE COOKING TEMPERATURE .....	15
TIME FUNCTION .....	16
<b>Starting the cooking process</b> .....	<b>18</b>
<b>End of cooking by touching</b> .....	<b>18</b>
<b>General settings</b> .....	<b>19</b>
<b>General tips and advice for baking</b> .....	<b>21</b>
<b>Cooking with a temperature probe</b> .....	<b>22</b>
Recommended doneness levels for different types of meat .....	23
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	<b>24</b>
Automatic oven cleaning – pyrolysis .....	24
Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides .....	26
Removing and replacing the oven door and glass panes .....	27
Replacing the bulb .....	28
<b>Troubleshooting table</b> .....	<b>29</b>
Special warnings and fault reporting .....	29
<b>Disposal</b> .....	<b>30</b>
<b>Cooking test</b> .....	<b>31</b>



## **Safety precautions**

### **IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS – CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS AND SAVE THEM FOR FUTURE REFERENCE.**

Appliance must be connected to fixed wiring which has incorporated means of disconnection. Fixed wiring must be made in accordance with the wiring rules.

Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard (only for appliances supplied with connection cord).

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

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

**WARNING:** The appliance and some of its accessible parts may become very hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

The appliance is not intended to be controlled by external timers or separate remote control system.

Only use the temperature probe recommended for use in this oven.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance as this may result in an electric shock.

**WARNING:** Before replacing the light bulb, make sure the appliance has been disconnected from the mains power, in order to prevent the hazard of an electric shock.

Never pour water directly on the bottom of the oven cavity. Temperature differences could result in damage to the enamel coating.

### **Safe and correct use of the oven during pyrolytic cleaning**

Before pyrolytic cleaning, the appliance must be suitably prepared (see chapter "Automatic oven cleaning - pyrolysis").

Before you start the cleaning process, remove any residue of spilt liquid and all moving parts from the oven cavity.

During the automatic cleaning process, the oven heats up to a very high temperature and it is very hot on the outside as well. Risk of burns! Keep children away from the oven.

## Other important safety warnings

The appliance is intended for household use. Do not use it for any other purpose, such as room heating, drying of pets or other animals, paper, fabrics, herbs etc. As this may lead to injury or fire hazard.

Appliance must be connected to fixed wiring which has incorporated means of disconnection. Fixed wiring must be made in accordance with the wiring rules.

We recommend that (due to appliance weight) at least two persons carry and install the appliance.

Do not lift the appliance by holding it by the door handle.

Oven door hinges may be damaged when under excessive load. Do not stand or sit on the open oven door, and do not lean against it. Also, do not place any heavy objects onto the oven door.

If the power cords of other appliances placed near this appliance get entangled in the oven door, they can be damaged, which in turn can result in a short circuit. Therefore, make sure the power cords of other appliances are always at a safe distance.

Make sure the vents are never covered or obstructed in any other way.

Do not line the oven cavity with aluminium foil, and do not place any baking trays or other cookware on the oven bottom. This would obstruct and reduce air circulation in the oven, slow down the baking process, and destroy the enamel coating.

We recommend you avoid opening the oven door during baking, as this increases power consumption and increases condensate accumulation.

At the end of the baking process, and during baking, be careful when opening the oven door, as there is danger of scalding.

To prevent limescale accumulation, leave the oven door open after baking or using the oven, to allow the oven cavity to cool down to room temperature.

Clean the oven when it has completely cooled down.

Eventual mismatches in colour shades between different appliances or components within a single design line may occur due to various factors, such as different angles under which the appliances are observed, different coloured backgrounds, materials, and room illumination.

Do not use the appliance if it is damaged. Unplug the appliance from the power mains and call an authorized service centre.

The oven can be safely used with or without baking pan guides.

Do not store items in the oven, which could cause danger when the oven is switched on.

The deviation of the daily time display on the screen does not affect the functionality of the appliance and may be due to fluctuations in the frequency of the electrical network.

Before you activate automatic cleaning, carefully read and observe all instructions in the chapter Cleaning and Maintenance, which describes correct and safe use of this function

Do not place anything on the oven bottom during the automatic cleaning process.

Pyrolytic cleaning involves very high temperatures that may cause smoke and fumes to be released from food residues. We recommend that you ensure thorough ventilation of the kitchen during the pyrolytic cleaning process. Small animals, or pets, are highly sensitive to any fumes released during pyrolytic cleaning of ovens. We recommend removing them from the kitchen during pyrolytic cleaning and ventilating the kitchen thoroughly after the cleaning process.

Do not open the oven door during cleaning.

Make sure no foreign objects enter the opening for locking the door guide, as this could block automatic door locking during the oven cleaning process.

Do not touch any metal surfaces or parts of the appliance during the automatic cleaning process!

In case of a power outage during the automatic cleaning process, the program will be terminated after two minutes and the oven door will remain locked. The door will be unlocked, when the appliance senses that the temperature has dropped to below 150 °C in the centre of the oven cavity.

After the self-cleaning process, the oven cavity and the oven accessories can discolour and lose their sheen. This does not affect their functionality.



Attention – hot surface during pyrolytic cleaning



**WARNING!**

**Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.**

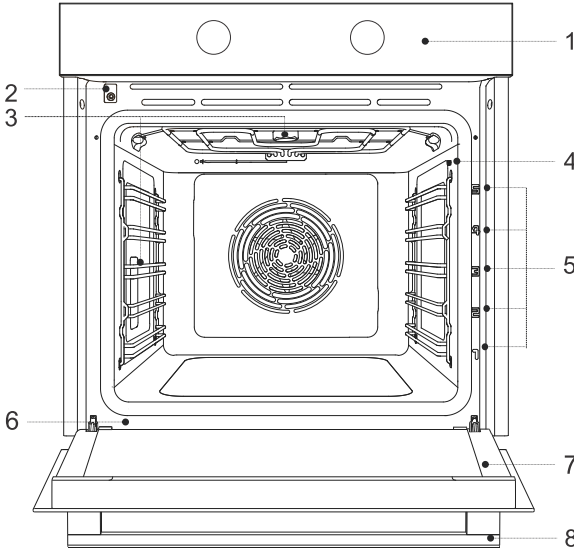
# Appliance description



## INFORMATION!

Appliance functions and equipment depend on the model.

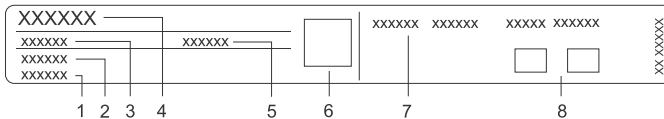
Basic equipment of your appliance includes wire guides, shallow baking tray, and a wire rack.



- |                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| 1. Control unit             | 5. Rack levels (1–5) |
| 2. Door lock with a switch  | 6. Rating plate      |
| 3. Lighting                 | 7. Oven door         |
| 4. Temperature probe socket | 8. Door handle       |

## Rating plate – product information

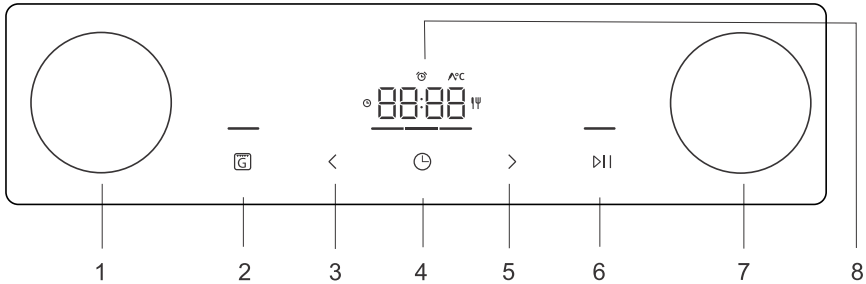
A rating plate with basic information about the appliance is attached to the edge of the oven.



- |                  |                                     |
|------------------|-------------------------------------|
| 1. Serial number | 5. ID/code                          |
| 2. Model         | 6. QR code (depending on the model) |
| 3. Type          | 7. Technical information            |
| 4. Brand         | 8. Compliance labels/symbols        |

# Control unit

(depending on the model)



1. System selector knob
2. Gratin, cancel or back key
3. Value decrease key
4. Timer function and settings key
5. Value increase key
6. start | stop key for confirming, starting, or stopping/pausing
7. Temperature settings knob
8. Display



## INFORMATION!

For better key response, touch the keys with a larger area of your fingertip. Each time you press a key, this will be acknowledged by a short acoustic signal.

# Push-pull knobs

(depending on the model)

Slightly push the knob until it pops out; then, rotate it.



## WARNING!

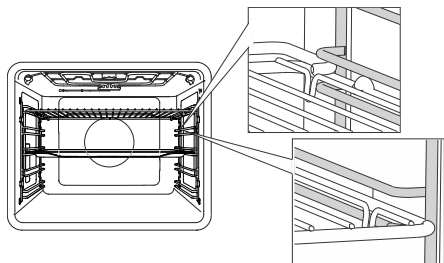
After each use, rotate the knob back to the "off" position and push it back in. The push-pull knob can only be pushed back when the switch is in the "off" position.

# Appliance equipment

## Guides

- The guides allow cooking or baking on 5 rack levels.
- The height levels of guides into which the racks can be inserted shall be counted from bottom up.
- Guide levels 4 and 5 are intended for grilling/broiling.
- When inserting equipment, it should be correctly rotated.

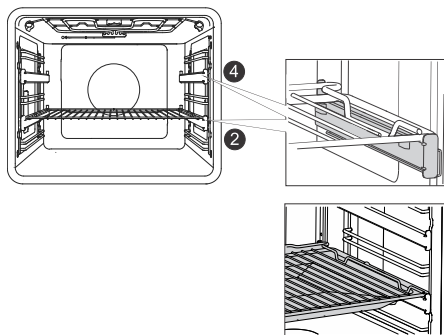
## Wire guides



In case of wire guides, always insert the wire rack and the baking tray into the slot between the upper and lower part of each guide level.

## Fixed pull-out guides

(depending on the model)

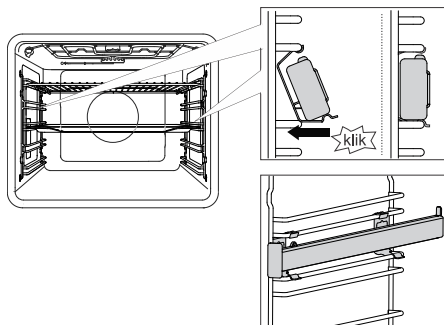


Pull-out guides may be fitted for the 2nd and 4th level.

In case of fixed pull-out guides, place the rack or baking tray onto the guide. You can place the wire rack directly onto a baking tray and place both onto the same guide; in this case, the baking tray acts as a drip tray.

## Click-on pull-out guides

(depending on the model)



The click-on pull-out guide can be inserted into any space between two wire guides.

Place the guide symmetrically onto the wire guides on the left and the right side of the oven cavity. First, hook the upper clip of the guide under the wire of the wire guide. Then, press the lower clip into the right position until you hear a **CLICK**.

**NOTE:** The guides can be attached to any height between two levels of wire guides.

### **INFORMATION!**

The click-on pull-out guides cannot be mounted onto guides with fixed double-level partial extension. They can, however, be mounted on to single-level partially extendible guides, to levels 3-4 and 4-5.

Make sure the pull-out guide is correctly rotated and that it extends outwards, i.e. out from the oven.

## Oven door switch

(depending on the model)

If the oven door is opened during oven operation, the switch turns off the heater and fan in the oven cavity. When the door is closed, the switch turns the appliance operation back on.

### **WARNING!**

**Using the oven with the door open and the door switch engaged (closed) is not allowed. The oven will signal an error, and it will have to be reset.**

## Cooling fan

The appliance is fitted with a cooling fan that cools the housing, the door, and the appliance control unit. After the oven is switched off, the cooling fan continues to operate for a short while in order to cool down the oven.

## Oven equipment and accessories

(depending on the model)

### **WARNING!**

**Remove all equipment from the oven, including the rack guides. Cleaning the equipment (all-purpose deep or shallow baking trays) with pyrolysis is possible only if the oven is equipped with additional wire guides (see chapter "Cleaning the supplied equipment with pyrolysis").**



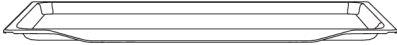


The **WIRE RACK** is used for grilling/broiling or as support for a pan, baking tray or baking dish with the food you are baking.



**INFORMATION!**

There is a safety latch on the wire rack. Therefore, the wire rack has to be lifted slightly at the front when pulling it out from the oven.



**SHALLOW BAKING TRAY** is used for flat and small pastry. It can also be used as a drip tray.



**WARNING!**

The shallow baking tray may deform as it heats up in the oven. Once it cools down, it returns to the initial shape. Such deformation does not affect its function.



Temperature **PROBE** (**BAKESENSOR**).



**WARNING!**

The appliance and some of the accessible parts tend to heat up during cooking.

# Before first use

- Remove oven accessories and any packaging (cardboard, polystyrene foam) from the oven.
- Wipe the oven accessories and interior with a damp cloth. Do not use abrasive or aggressive cloths or cleaners.
- Heat an empty oven for approximately one hour with the top and bottom heater system at a temperature of 250 °C. The characteristic "new oven scent" will be released; therefore, ventilate the room thoroughly during this process.

# Switching on for the first time

After connecting your appliance to the power mains or after an extended power outage, 12:00 will appear on the display.

First, choose and confirm the basic settings.

## INFORMATION!

You can change them by touching the keys < or > . Confirm the desired setting by pressing  $\triangleright$  . You can set the next setting when you have already set and confirmed the previous one.

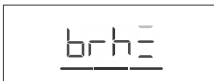


### 1. SETTING THE TIME

By touching the keys < or > you can set the time of day. If you hold down the value setting key longer, the values change faster.

## INFORMATION!

To set or adjust the clock later on, see chapter Extra functions.



### 2. DISPLAY DIMMER

High light intensity is the default setting. The sign **brh** and the currently set value for the display light intensity will appear on the display unit.

Touch the < or > key to select the desired level, and confirm. Use the value setting keys to increase or decrease light intensity.



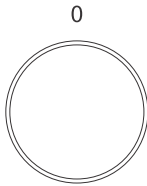
### 3. ACOUSTIC SIGNAL VOLUME

Medium volume is the default setting. The sign **Vol** and the currently set value for the acoustic signal volume will appear on the display unit. Touch the < or > key to select the desired level, and confirm. Acoustic signals can also be switched off.

When the selected settings are confirmed, the clock will appear on the display unit (if the operating system selection KNOB is in position 0).

# Choosing the settings

## CHOOSING THE COOKING SYSTEM



Rotate the KNOB (left and right) to select the COOKING SYSTEM (see program table).










### INFORMATION!

Appliance functions and equipment depend on the model.

Symbol	Use
	<b>RAPID PREHEATING</b> To reach the set temperature in the shortest possible time. When the oven is heated to the selected temperature, <b>Prht</b> will appear on the display unit and a short acoustic signal will be emitted. This is followed up by the system setting you wish to use to cook your food. This function is not suitable for cooking food.
	<b>TOP AND BOTTOM HEATER WITH FAN</b> <sup>1</sup> For even baking of food on a single rack, and for making soufflés.
	<b>LARGE GRILL WITH FAN</b> <sup>1</sup> For roasting poultry and larger cuts of meat under a broiler.
	<b>HOT AIR AND TOP HEATER</b> <sup>1</sup> This cooking method results in a crunchy crust without added fat. This is a healthy version of fast-food frying, with fewer calories in the cooked food. Suitable for smaller cuts of meat, fish, vegetables, and frozen products ready for frying (French fries, chicken nuggets).
	<b>HOT AIR</b> Hot air allows better flow of hot air around the food. This way, it dries out the surface and creates a thicker crust. Use this system to cook meat, pastry and vegetables, and to dry food on a single rack or multiple racks simultaneously. Steam injection results in better browning and more crunchiness of the surface.
	<b>TOP AND BOTTOM HEATER</b> <sup>1</sup> Use this system for conventional baking on a single rack, making soufflés, and baking at low temperatures (slow cooking).
	<b>LARGE GRILL</b> <sup>1</sup> Use this system to grill large amounts of flat-shaped food like toast, open sandwiches, grill sausages, fish, skewers etc., as well as for cooking au gratin and for browning the crust. The heaters mounted on the top of the oven cavity evenly heat the entire surface. Maximum allowed temperature is 240 °C.

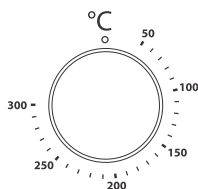
Table continued from last page

Symbol	Use
	<b>SLOW BAKING<sup>2)</sup></b> For gentle, slow and even cooking of meat, fish and pastry on a single rack. This cooking method will leave the meat with a higher water content, making it juicier and more tender, while pastry will be evenly browned/baked. This system is used in the temperature range between 140 °C and 220 °C
	<b>PIZZA SYSTEM<sup>1</sup></b> This system is optimal for baking homemade pizza and pastry with higher water content. Use it to bake on a single rack, when you want the food to be done faster and to be crunchy.
	<b>BAKING FROZEN FOOD<sup>1</sup></b> This method allows baking frozen food in a shorter period of time without pre-heating. Optimum for pre-baked frozen products (bakery products, croissants, lasagne, French fries, chicken nuggets), meat and vegetables.
	<b>DEFROSTING</b> Use this function for controlled defrosting of frozen food (cakes, pastry, bread, rolls, and deep-frozen fruit). During the defrosting process, turn the pieces of food over, stir the food, and separate any chunks that are frozen together. For microbiological safety, we recommend slowly defrosting meat and other delicate foods in the refrigerator.
	<b>PYROLYSIS</b> This function allows automatic cleaning of the oven interior by high temperature that incinerates the fat residues and other impurities to reduce them to ashes.
	<b>OVEN LIGHT</b> The oven light switches on when you select a system (except when you select pyrolytic cleaning) or when you turn the knob to the light position.

 In these systems, it is possible to use the gratin function (see chapter Starting the cooking process).

<sup>2)</sup> This function is used for determining the energy efficiency class pursuant to the EN 60350-1 standard.

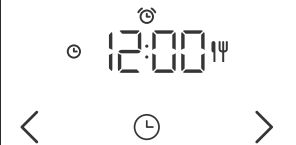



## SETTING THE COOKING TEMPERATURE



Rotate the knob to set the desired TEMPERATURE.

# TIME FUNCTION

First, rotate the KNOB to set the SYSTEM and TEMPERATURE.

	 Setting cooking
	 Setting delayed end
	 Setting the minute minder



## INFORMATION!

During the last 10 minutes before the expiry of the set time, the remaining time is displayed in one-second intervals.



### Setting the cooking time

In this mode, you can specify the duration of oven operation (cooking time).

By pressing < or > you can set the desired cooking time. To start the oven, touch ▷||.



### Setting delayed end



## INFORMATION!

Delayed start cannot be set for the grill and grill with fan systems.



Use this function when you wish to start cooking the food in the oven after a certain period of time. Place the food into the oven, then set the system and temperature. Then, set the program duration and the time when you wish your food done.

Example:

Current time: noon

Cooking time: 2 hours

End of cooking: 6 pm

By pressing < or > you can set the duration of the programme  (in our case this is 2.00). By double-tapping the  key, you can select the time at which you want your food to be ready (in our case this is at 18.00). Confirm your selection. The desired end time is shown on the display (18.00).

To start the oven, touch ▷||.

While waiting to start operation, the oven is in a partial standby mode. The display is dimmed, and the fan system and oven lighting are on the entire time. The oven will switch on with the selected settings automatically (in our case at 16:00, or 4 p.m.). The oven will switch off at the set time (in our case, this is 18:00, or 6 p.m.).



## INFORMATION!

Cooking end time and the clock will alternate on the display unit.

After the set time has expired, the oven stops working automatically. The display will show **End**. An acoustic signal will be heard which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.



**WARNING!**





**This function is not suitable for food requiring a preheated oven.**

**Perishable food should not be kept in the oven for a long time.**

**Before using this mode, check whether the clock on the appliance is accurately set.**





**Setting the minute minder**

The minute minder can be used independently of the oven operation. The maximum possible setting is 24 hours. Repeatedly touch the key  until the display shows . By pressing  or  you can set the duration of the minute minder. When the set cooking time expires, an acoustic signal will be heard which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.




**INFORMATION!**

When setting a timer function, you can reset the value by simultaneously touching the keys  and .

# Starting the cooking process



The dash above the key  is now blinking. Start the set programme by touching this key.

While the programme is running, the dash above the key is fully lit.

Until the set temperature is reached, the illuminated dash below the clock moves left and right.

When the set temperature is reached, the display shows °C, an acoustic signal sounds and the dash under the clock becomes fully illuminated.



## INFORMATION!

During the cooking process, you can change the SYSTEM, TEMPERATURE, and TIMER FUNCTIONS.



## INFORMATION!

If no timer function is selected, cooking time will appear on the display unit.




## Extra gratin

The function can only be started after 10 minutes of oven operation (the dash above the gratin key will be partly/dimly lit). When the function is confirmed, cooking time 10 minutes (10:00) will appear on the display unit. Touch the < or > key to set the gratin duration.

The function can also be deactivated by pressing the **gratin** key.

The function is used in the last stage of the cooking process when you add sauce (wet rub) or dry rub onto the food, or when you wish to additionally brown the crust. A golden-brown crust will form on the dish during the gratin process, which protects the food from drying out, while also imparting a more pleasant appearance and better flavour.

# End of cooking by touching

Press the  key to pause the cooking process. **End** appears on display unit and an acoustic signal is emitted.

Rotate the COOKING SYSTEM SELECTOR knob to position "0".




## INFORMATION!

After the use of the oven, some water may be left in the condensate channel (underneath the door). Wipe the channel with a sponge or a cloth.



# General settings

Turn the COOKING SYSTEM SELECTOR KNOB to position "0".

To activate a function, press the  key and hold it for 3 seconds. **SEtt** will appear on the display unit for a few seconds. Then, the extra functions menu will appear.



## INFORMATION!

Use the < or > keys to navigate the menu. Confirm the setting with the || or  key. To exit the extra functions menu, touch the  key.



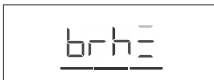
### 1. Clock displayed

Use the < and > keys to set the clock. **CLoc** will appear on the display unit. After you confirm, you can toggle between 12-hour and 24-hour display. Confirm, set the clock/time of day. First, set and confirm the minutes; then set and confirm the hours.



### 2. Acoustic signal volume

Choose between three beep volume levels. Choose the **Vol** setting. Touch the < or > key to select the desired level, and confirm. Acoustic signals can also be switched off.



### 3. Display illumination

Choose between three levels of display light intensity. Choose the **brh** setting. Touch the < or > key to select the desired level, and confirm. Use the value setting keys to increase or decrease light intensity.



### 4. Display unit – night mode

This function will automatically dim the display (switch from high to the lowest display illumination level) during night time (8:00 p.m. to 6:00 a.m.) Choose the **nGht** setting. Touch the < or > key to select the desired night-time display illumination, and confirm.



### 5. Standby

This function automatically switches the clock display on or off. Select the **hi dE** setting. Touch the < or > key to select on or off, and confirm.





FAcT

### 7. Factory settings

This function allows resetting the appliance to factory settings. **FAcT** will appear on the display unit. Touch the < or > key to select rES to choose the factory settings, and confirm by pressing and holding the ▷|| key. Hold the key until all lit dashes disappear.



#### **WARNING!**

**After a power outage or after the appliance is switched off, additional function settings will remain stored for no more than a few minutes. Then, all settings, except for the acoustic signal volume and display dimmer will be reset to factory defaults.**

# General tips and advice for baking

- Remove all unnecessary equipment from the oven during baking
- Use equipment made of heat-resistant non-reflective materials (supplied baking trays and dishes, enamel-coated cookware, tempered glass cookware). Bright-coloured materials (stainless steel or aluminium) materials reflect heat. As a result, thermal processing of food in them is less effective.
- Always insert the baking sheets and trays to the end of the guides. When baking on the wire rack, place the baking dishes or trays in the middle of the rack.
- For optimum food preparation, we recommend observing the guidelines specified in the cooking table. Choose the lower specified temperature and the shortest specified cooking time. When this time expires, check the results and then adjust the settings as necessary.
- Unless it is absolutely necessary, do not open the oven door during baking.
- Do not place the baking trays directly onto the oven cavity bottom.
- Do not cover the oven cavity bottom or the wire rack with aluminium foil.
- With longer cooking programs, you can switch off the oven approximately 10 minutes before the end of cooking time to make use of the accumulated heat.
- Always place the baking dishes onto the wire rack.
- When cooking according to recipes from older cookbooks, use the bottom and top heater system (as in conventional ovens) and set the temperature 10 °C lower than specified in the recipe.
- If you are using parchment paper, make sure it is resistant to high-temperatures. Always trim it accordingly. Parchment paper prevents the food from sticking to the baking tray and makes it easier to remove the food from the baking tray.
- When cooking larger cuts of meat or pastry with higher water content, a lot of steam will be generated inside the oven, which in turn may condense on the oven door. This is a normal phenomenon which will not affect the operation of the appliance. After the cooking process, wipe the door and the door glass dry.
- When baking directly on the wire rack, insert the all-purpose deep tray one level lower to serve as a drip tray.

**Fast preheating of the oven:** If you are using the fast preheating function, do not insert the food into the oven until the oven is fully heated. Temperature has a substantial effect on the final result. Fast preheating is recommended for delicate cuts of meat (sirloin), and for yeast-leavened and sponge dough that require a shorter baking time. Heating an empty oven consumes a lot of energy. Therefore, if possible, we recommend cooking several dishes in succession, or making several dishes simultaneously.

**GentleBake:** Allows slow and controlled cooking at a low temperature. The meat juices are distributed evenly, and the meat remains juicy and tender. The GentleBake slow cooking method is suitable for delicate boneless meat cuts. Before slow cooking, sear the meat thoroughly from all sides in a frying pan.

# Cooking with a temperature probe (^BAKESENSOR)

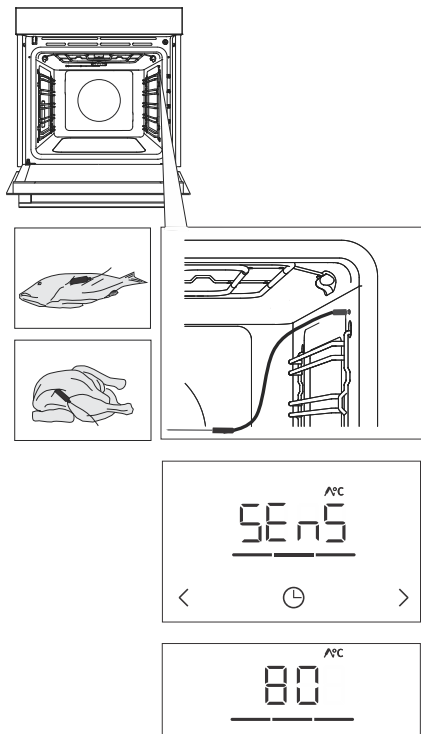
(depending on the model)

The temperature probe allows for accurate monitoring of the core temperature of the food during cooking.



## WARNING!

The temperature probe should not be in direct vicinity of the heating elements.



1 Stick the metal end of the probe into the thickest part of the food.

2 Plug the probe plug into the socket located in the upper-right corner at the front of the oven cavity (see figure). **SEnS** will appear on the display unit.

NOTE: When you insert the probe into the socket, the preset functions on the oven are deleted.

Select the desired system and cooking temperature (in the temperature range up to 210 °C). The probe operation symbol and the preset temperature will appear on the display unit, which can be changed by touching the keys < or > . Determine the desired final core temperature of your food (between 30 and 99 °C).

NOTE: When using the probe, setting the cooking time is not possible.

4 Confirm the setting by pressing the ▷| key.

5 When the set core temperature is reached, the oven will stop operating. **End** will appear on the display unit. An acoustic signal will be heard which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.



## INFORMATION!

During the cooking process, set and current food core temperature alternate on the display unit. You may change the cooking temperature or the target food core temperature during the cooking process. Confirm the setting by touching the ▷| key.

**Correct use of the probe, by type of food:**

- poultry: stick the probe in the thickest part of the breast;
- red meat: stick the probe into a lean part that is not marbled with fat;
- smaller chunks with bone: stick them into an area along the bone;
- fish: stick the probe behind the head, towards the spine.



**WARNING!**

After use, carefully remove the probe from the food, unplug from the socket in the oven cavity, and clean it.



**INFORMATION!**

If you do not use the probe, remove it from the oven.

## Recommended doneness levels for different types of meat

Type of food	blue (raw)	medium rare	medium	medium well	well done
<b>BEEF</b>					
beef, roast	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
beef, sirloin	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roast beef/rump steak	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>VEAL</b>					
veal, sirloin	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
veal, rump	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>PORK</b>					
roast, neck	/	/	/	65-70	75-85
pork, loin	/	/	/	60-69	/
meat loaf	/	/	/	/	80-85
<b>LAMB</b>					
lamb	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>MUTTON</b>					
mutton	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>GOAT MEAT</b>					
goat	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>POULTRY</b>					
poultry, whole	/	/	/	/	82-90
poultry, breast	/	/	/	/	62-65
<b>FISH AND SEAFOOD</b>					
trout	/	/	/	62-65	/
tuna	/	/	/	55-60	/
salmon	/	/	/	52-55	/

# Cleaning and maintenance



## WARNING!

Before cleaning, unplug the appliance from the power mains and wait for the appliance to cool down.

**Children should not clean the appliance or perform maintenance tasks without proper supervision.**

For easier cleaning, oven cavity and baking tray are coated with special enamel for a smooth and resistant surface.

Regularly clean the appliance and use warm water and hand dishwashing liquid to remove larger impurities and limescale. Use a clean soft cloth or sponge cloth.

**Appliance exterior:** use hot soapsuds and a soft cloth to remove impurities, then wipe the surfaces dry.

**Appliance interior:** for stubborn dirt and grime, use conventional oven cleaners. When using such cleaners, thoroughly wipe the appliance with a wet cloth to remove all cleaner residue.

**Accessories and guides:** clean with hot soapsuds and a damp cloth. For stubborn dirt and grime, we recommend prior soaking and use of a brush.

If the cleaning results are not satisfactory, repeat the cleaning process.



## INFORMATION!

Never use aggressive or abrasive cleaners and accessories (abrasive sponges and detergents, stain and rust removers, scrapers for glass ceramic plates).

Oven equipment is dishwasher-safe.

Food residue (fat, sugar, protein) can ignite during the use of the appliance. Therefore, remove larger chunks of dirt from the oven interior and accessories before each use.

## Automatic oven cleaning – pyrolysis



## WARNING!

Before pyrolytic cleaning, wait for the oven to cool down and remove all equipment and accessories from it, including the guides (depending on the model).

This function uses high temperature to make it easier to clean the appliance interior and some of the supplied equipment (all-purpose deep baking tray, shallow baking tray).

During the cleaning process, fat residues and other impurities are incinerated and reduced to ashes.

There are three pyrolysis (cleaning intensity) levels available, with varying duration of the process:

Level	Cleaning intensity	Cleaning purpose	Program duration
1	Quick cleaning	For minor impurities	2 hours
2	Medium-intensity cleaning	For noticeable major impurities	2hrs 15mins
3	Intensive cleaning	For stubborn and persistent (older) impurities	2hrs 30mins

NOTE: The more stubborn the dirt, the higher the level that should be selected.

## Preparing for pyrolytic cleaning

Based on an average oven usage rate, we recommend pyrolytic cleaning once a month.

- Remove all equipment from the oven, including the rack guides. Cleaning the equipment (all-purpose deep or shallow baking trays) with pyrolysis is possible only if the oven is equipped with additional wire guides (see chapter "Cleaning the supplied equipment with pyrolysis").
- Remove all visible dirt and food residue from the oven.
- Only start pyrolytic cleaning when the appliance is cooled.
- If the oven is equipped with additional wire guides, insert the equipment into the second or third level guides - never the first level.



1. Turn the COOKING SYSTEM SELECTOR KNOB to symbol **P**. First, the sign **PYro** will appear on the display unit.



2. Touch the < or > key to select the desired cleaning intensity/level, and confirm with the >|| key. The program duration countdown begins.



3. After a certain period of time, oven door will be automatically locked for your safety. **Loc** will appear on the display unit.

- When the pyrolytic cleaning process is complete and the oven has cooled down, the oven door will be unlocked automatically.
- Once the oven cavity has fully cooled down, wipe it with hot soapsuds and a soft cloth to remove any residue (e.g. ashes).



### WARNING!

**During pyrolysis, unpleasant odours and smoke, as well as irritating vapours and gases, may be emitted. Therefore, make sure that the room is well-ventilated during the procedure and do not stay in that room for prolonged periods of time. Do not allow children or pets to come close to the oven.**

**During the pyrolysis process, food and fat residues may ignite. Therefore, remove all impurities from the oven interior before starting the process.**

**Appliance exterior will heat up to a high temperature during the pyrolytic cleaning process. Do not touch the oven door and never hang and combustible objects, such as kitchen cloths or towels, on the door handle.**

**Do not attempt to open the door while it is locked (during pyrolytic cleaning and while the appliance is cooling down after the process)! The cleaning process may be terminated and there is a risk of burns!**

**Small animals or pets can be particularly sensitive to any fumes. We recommend removing them from the room during the pyrolytic cleaning process and ventilating the room thoroughly once the cleaning process is complete.**

## Pyrolytic cleaning the supplied accessories

- The supplied accessories (all-purpose deep baking tray, shallow baking tray) may only be cleaned with pyrolysis if the oven is fitted with extra wire rack guides.
- Insert the accessories into the groove on the second or third guide level – never use the first guide level.
- After the pyrolytic cleaning, wait for the equipment to cool down and clean it with hot soapsuds and a damp cloth.



### WARNING!

If the oven is fitted with extendible guides, the equipment may not be cleaned with pyrolysis.



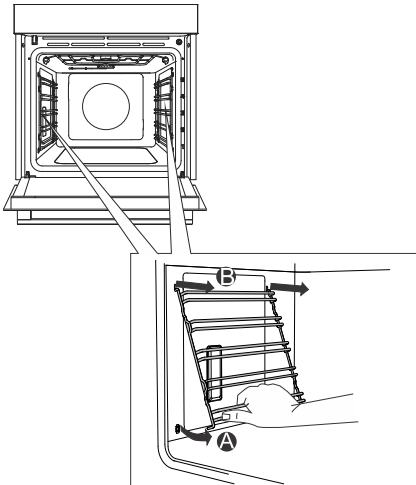
### INFORMATION!

For better cleaning results, we recommend cleaning the oven and the accessories/equipment separately. When using the pyrolytic cleaning process to clean the equipment, the oven cavity may not be completely clean at the end of the cycle.

If you are not happy with the cleaning results, we recommend repeating the process.

As a result of the automatic pyrolytic cleaning, the oven cavity and the oven accessories may discolour and lose their sheen. This does not affect the functionality of the oven or the accessories/equipment.

## Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides



**A** Hold the guides by the bottom side and pull them towards the center of the oven cavity.

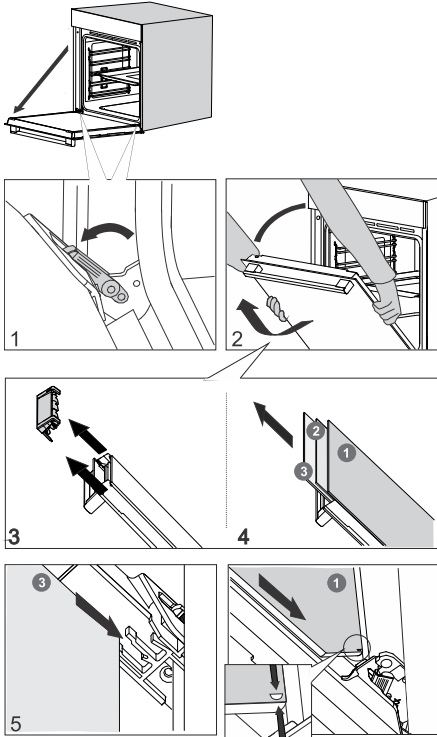
**B** Remove them from the openings at the top.



### INFORMATION!

When removing the guides, take care not to damage the enamel coating.

# Removing and replacing the oven door and glass panes



**1** First, fully open the door (as far as it will go).

**2** Oven door is attached to the hinges with special supports that also include safety levers. Rotate the safety levers towards the door by 90°. Slowly close the door to a 45° angle (relative to the position of the fully closed door); then, lift the door and pull it out.

Oven **door glass pane** can be cleaned from the inside, but it has to be removed from the appliance door first. First, proceed as described under item 2, but do not remove it.

**3** Remove the air guide. Hold it on the left- and right-hand side of the door with your hands. Remove it by slightly pulling it towards you.

**4** Hold the door glass at the upper edge and remove it. To the same for the second and third glass pane (depending on the model).

**5** To replace the glass panes, observe the reverse order.

## **INFORMATION!**

To replace the door, follow the reverse order. If the door does not open or close properly, make sure the notches on the hinges are aligned with the hinge beds.

## **WARNING!**

The oven door hinge can close with considerable force. Therefore, always rotate both safety levers to the support when fitting or removing the appliance door.

## **Soft door closing and opening**

(depending on the model)

Oven door is fitted with a system that dampens the door closing force, starting at the a 75° angle. It allows simple, quiet, and gentle opening and closing of the door. A gentle push (to a 15° angle relative to the closed door position) is enough for the door to close automatically and softly.

## **WARNING!**

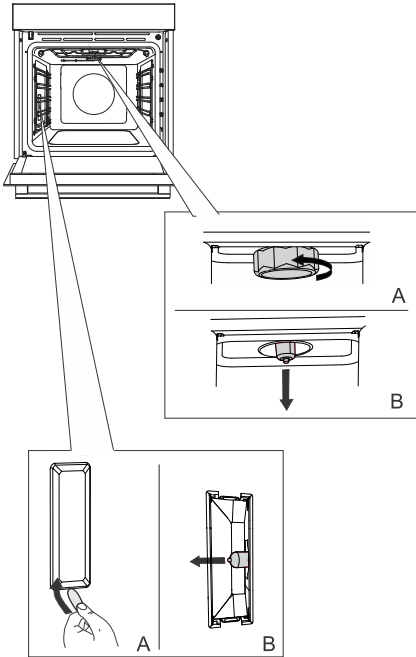
If the force applied to close the door is too strong, the effect of the system is reduced or the system will be bypassed for safety.



# Replacing the bulb


The bulb is a consumable and therefore not covered by warranty. Before replacing the bulb, remove all accessories from the oven.

Halogen lamp: G9, 230 V, 25 W



**1** Unscrew and remove the cover (in anti-clockwise direction). Remove the halogen bulb.

**2** Use a flat plastic tool to remove the cover. Remove the halogen bulb.

 **INFORMATION!**  
Take care not to damage the enamel coating.  
Use protection to avoid burning yourself.

 **WARNING!**  
Only replace the light bulb when the appliance is disconnected from power supply.

# Troubleshooting table

## Special warnings and fault reporting

**During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.**

Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.

Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard; therefore, do not perform them. Leave such work to an expert or a service technician.

In case of minor problems with appliance operation, check this manual to see if you can fix the problem yourself.

If the appliance is not operating properly or at all due to inappropriate operation or handling, a visit from a service technician shall not be free of charge, even during the warranty period.

Save the instructions for future reference and pass them on to any subsequent owners or users of the appliance.

Following is some advice on rectifying some common problems.

<b>Problem/error</b>	<b>Cause</b>
<b>The main fuse in your home trips often.</b>	Call a service technician.
<b>The oven lighting does not work.</b>	The process of changing the light bulb in the oven is described in the chapter Replacing the bulb.
<b>Control unit is not responding, the screen is frozen.</b>	Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the appliance and switch it on.
<b>Error code ErrX is displayed. In case of a double-digit error code, ErXX will be displayed.</b>	There is an error in the electronic module operation. Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes. If the error is still indicated, call a service technician.
<b>The display will show SEnS when the temperature probe is not connected.</b>	Clean the socket. Try to connect and disconnect the temperature probe several times in succession.

If the problems persist despite observing the above advice, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.

# Disposal



Our product packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any hazard to the environment. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

**The symbol** on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. Take the product to an authorized collection centre for waste electric and electronic equipment processing.

Correct **disposal** of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people, which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.

We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.

# Cooking test



















EN60350-1: Only use equipment supplied by the manufacturer.





Always insert the baking tray all the way to the end position on the wire guide. Place pastry or cakes baked in moulds as shown in the image.

\* Preheat the appliance until it reaches the set temperature. Do not use the rapid preheat mode.

\*\* Preheat the appliance for 10 minutes. Do not use the rapid preheat mode.

\*\*\* Turn after 2/3 of cooking time.

BAKING						
Dish	Equipment	mould placement		°C	min	
biscuits/cookies – single rack	shallow baking tray		3	140	30-40	
biscuits/cookies – single rack	shallow baking tray		3	150	30-40	
cookies – two racks/levels	shallow baking tray		2, 4	140	45-55	
cookies – three racks/levels	shallow baking tray		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – single rack	shallow baking tray		3	160 *	20-30	
cupcakes – single rack	shallow baking tray		3	160	30-40	
cupcakes – two racks/levels	shallow baking tray		2, 4	145	40-50	
cupcakes – three racks/levels	shallow baking tray		1, 3, 5	140-150	30-50	
sponge cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack		1	150	45-55	
sponge cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack		3	160	45-55	
sponge cake – two racks/levels	2 × round metal mould, diameter 26cm/wire rack		2, 4	160 **	45-55	
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack		1	170	90-120	
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack		2	170	80-110	

<b>BROILING</b>						
Dish	Equipment	mould placement		°C	⌚ min	
toasted bread	wire rack		5	230	4-7	
pljeskavica (minced meat patty)	wire rack + shallow baking sheet as drip tray		5	230	20-35 ***	

央央 **ETNA**



892841-a3

CE