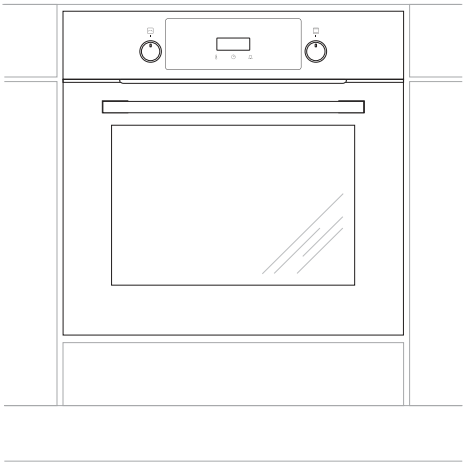


12222.3eEHpTsrPrDHbJX / EBPX 945 600 E
12222.3eEHpTsrPrDHbJSm / EBPX 945 600 SM

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
FR NOTICE D'UTILISATION
EN INSTRUCTION MANUAL
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING

IO-CBI-3200 / 9519185
(04.2025 / v2)

DE
SICHERHEITSHINWEISE 4
UNSERE ENERGIESPARTIPPS 6
BEDIENELEMENTE 8
INSTALLATION 10
BEDIENUNG 12
BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE 24
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE 29
TECHNISCHE DATEN 35

FR
CONSEILS DE SÉCURITÉ 37
COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE 39
DESCRIPTION DU PRODUIT 41
INSTALLATION 43
FONCTIONNEMENT 45
CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES 57
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 62
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 63
DONNÉES TECHNIQUES 68

EN
SAFETY INSTRUCTIONS 70
HOW TO SAVE ENERGY 72
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 74
INSTALLATION 76
OPERATION 78
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS 88
CLEANING AND MAINTENANCE 93
TECHNICAL DATA 99

NL
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 101
ENERGIEBESPARING 103
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL 105
INSTALLATIE 107
BEDIENING 109
BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS 121
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS 126
TECHNISCHE GEGEVENS 132

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Der Einbaubackofen verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor der Einbaubackofen das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.



Achtung!
Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

Achtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

Achtung.Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Gerät nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
- Die Grundsätze und Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung sind unbedingt zu beachten. Personen, die mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Gerät nicht bedienen.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können Sie tun:

• **Unnötiges „Topfgucken" vermeiden.**
Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

• **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**
Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

• **Nachwärme des Backofens nutzen.**
Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig!Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

• **Backofentür gut geschlossen halten.**
Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

• **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**
Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpakkung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpakkungsteile.
Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME

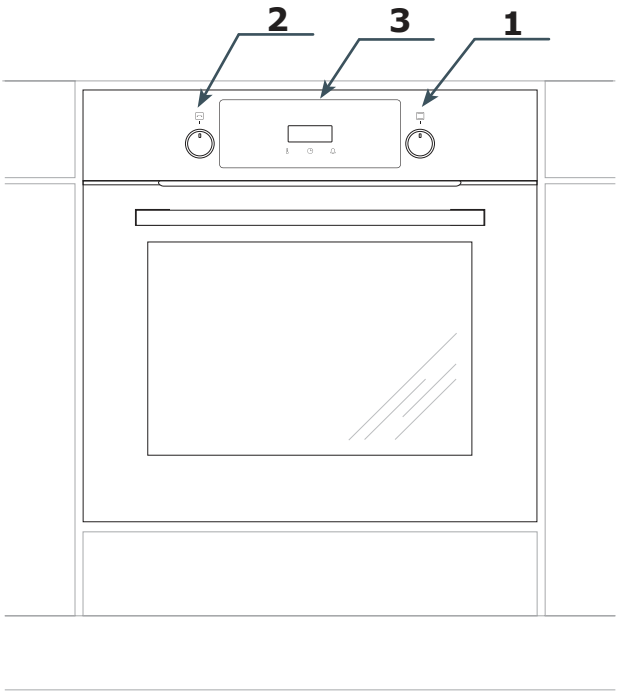


Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE



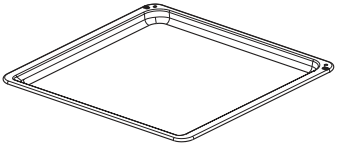
1. Backofen-Funktionsregler

2. Einstellregler + / -

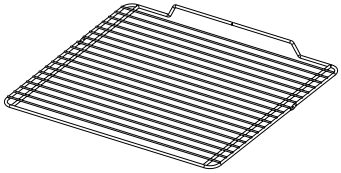
3. Zeit schaltuhr

IHR HERD STELLT SICH VOR

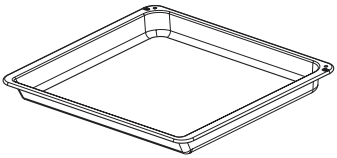
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech**

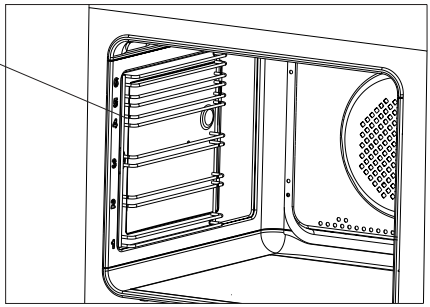


Grillrost
(Gitterrost)



*Bratblech**

Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

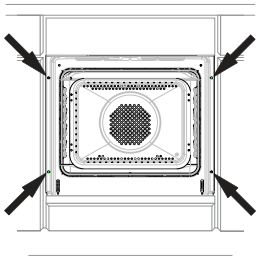
INSTALLATION

Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen.
- Abzughauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.

Einbau des Backofens:

● Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten,
● den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.



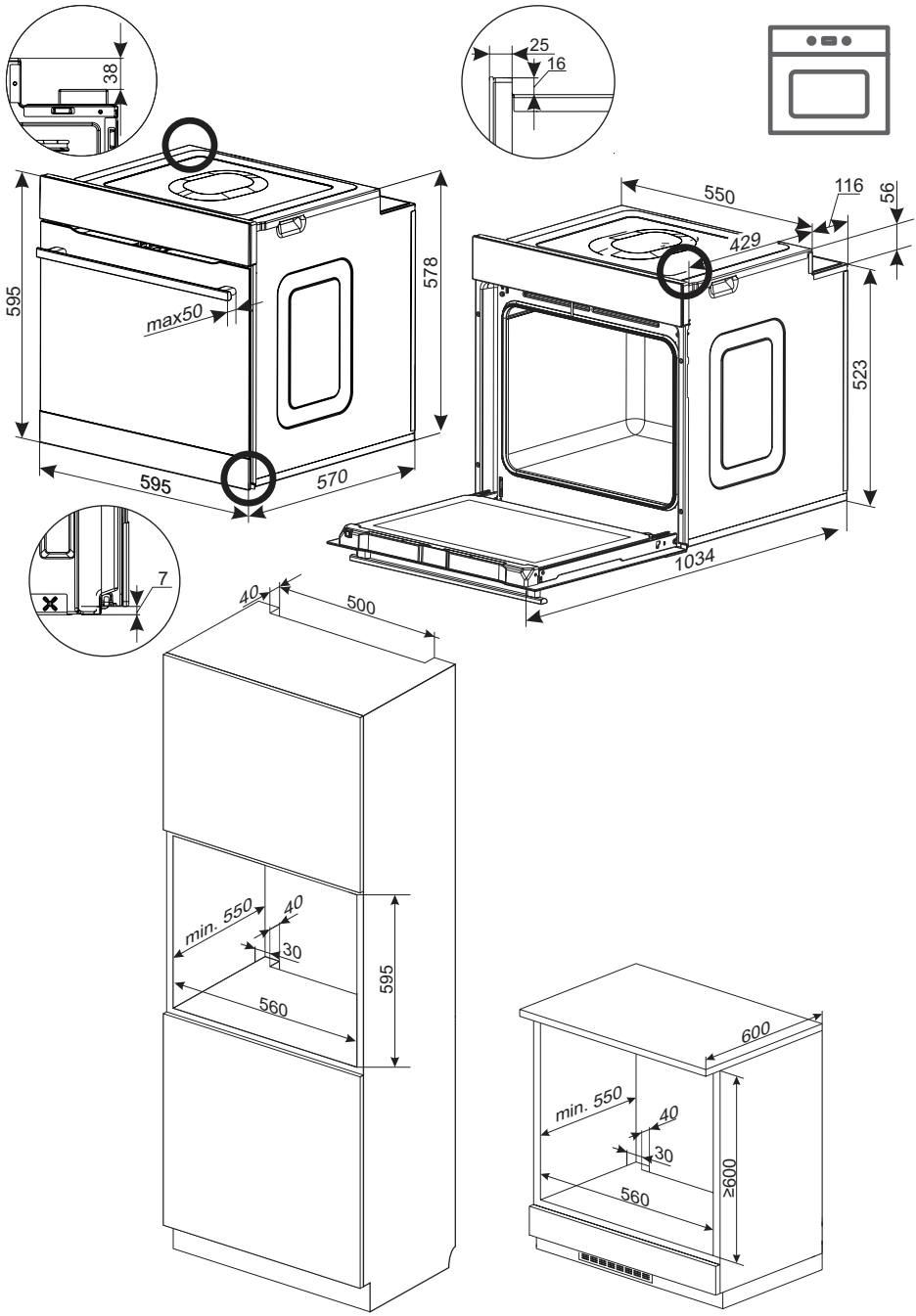
Achtung!
Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm^2, 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlussteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlussteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
  – die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
  – die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
  – der Stecker leicht zugänglich ist.

Wichtig!
Sollte die nicht trennbare Leitung beschädigt werden, so soll sie, um einer Gefahr vorzubeugen, bei dem Hersteller, in einer Fachwerkstatt oder aber durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.

INSTALLATION

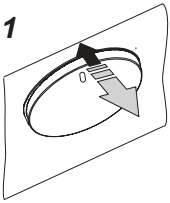


Vor dem ersten Einschalten des Backofens

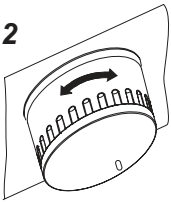
- vorhandene Verpackungselemente entfernen, Backofen-Innenraum von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei einer Temperatur von 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen und genau reinigen (siehe Kapitel: Steuermodul und Bedienung des Backofens).

Die Regler sind im Bedienfeld „versenkt". Um die gewünschte Funktion zu wählen:
1. den Regler leicht eindrücken und loslassen,
2. auf die gewünschte Funktion drehen. Die Kennzeichnung des Reglers an dessen Rand entspricht den jeweiligen nacheinander folgenden Funktionen des Backofens.

1



2

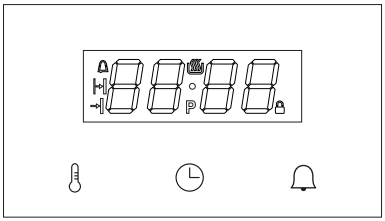


Wichtig!
Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „**0.00**".
Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.

Wichtig!
Der elektronische Programmschalter ist mit Sensoren ausgestattet, die durch Berühren der gekennzeichneten Oberfläche mit den Fingern bedient werden.
Jede Umsteuerung eines Sensors wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
Die Oberfläche der Sensoren muss sauber gehalten werden.

Wichtig!
Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Elektronisches Steuermodul



Der Programmierer verfügt über eine LED-Anzeige und 3 Tasten (Sensoren).

Taste (Sensor)	Beschreibung
	Einstellung der Temperatur
	Einstellen der Uhr
	Timer

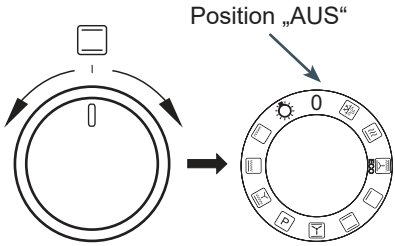
Hinweis: Jede Benutzung einer Taste (eines Sensors) wird durch einen Signalton bestätigt. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

Bedeutung der Symbole in der Anzeige.

Symbol	Beschreibung
	Thermostat
	Timer
	Betriebsdauer
	Betriebsende
	Pyrolyse
	Kindersicherung

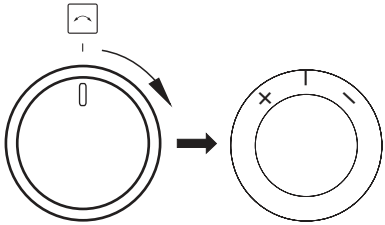
Funktionswahlschalter

Der Backofen kann mit der unteren Heizspirale, mit der oberen Heizspirale, mit der Umluftheizung oder mit dem Grill beheizt werden. Die gewünschte Funktion wird mit dem Funktionswahlschalter gewählt.
Die untenstehende Zeichnung zeigt die Funktionen auf dem Drehschalter (in entsprechender Reiheinfolge):



Einstellschalter +/-

Der Einstellschalter +/- ist kein Drehschalter, sondern ein Wippschalter. Er dient zum Einstellen der Betriebsparameter wie der Temperatur und der Zeit. Indem Sie den Schalter nach rechts, können Sie den Wert des betreffenden Parameters erhöhen. Indem Sie ihn auf die andere Seite kippen, können Sie den Parameterwert verringern. Mit diesem Schalter können Sie die Temperatur, die Zeit und auch die aktuelle Uhrzeit in der Anzeige einstellen. Wenn Sie den Einstellschalter in der gekippten Position halten, ändert sich der Parameterwert schneller.



BEDIENUNG

Einschalten des Netzstroms

Nach dem Anschließen an den Netzstrom (oder bei Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall) schaltet der Backofen auf die Funktion zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit, in der Anzeige blinkt ***0.00***.

Drücken Sie die Taste (den Sensor) **.** Mit dem Einstellschalter +/- kann die Zeitangabe geändert werden. Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.
Um die eingestellte Zeit zu bestätigen, muss der Funktionswahlschalter auf 0 stehen. Wenn der Funktionswahlschalter auf einer anderen Position steht, blinkt das Symbol und der Programmierer wartet, bis der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt wird.

Durch Drücken der Taste (des Sensors) wird die Zeit bestätigt und der Programmierer geht in den Standby-Modus.

Hinweis: Bei einem Stromausfall werden alle eingegebenen Parameter, wie Betriebszeit, Temperatur und Funktion, gelöscht. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen sie erneut eingegeben werden. Bei einer Unterbrechung der pyrolytischen Reinigung (oder einer Türblockade aus einem anderen Grund - das Symbol leuchtet), muss der Backofen vor dem Einstellen der Uhrzeit auskühlen und die Tür muss geöffnet werden. Wenn im Backofen eine Temperatur von über 80°C erkannt wird, schaltet sich die Backofenkühlung ein. Das hat keinen Einfluss auf den Ablauf der Uhrzeiteinstellung. Die Kühlung schaltet sich wieder aus, wenn die Temperatur auf unter 75°C gefallen ist.

Standby-Modus

Beim Übergang in den Standby-Modus werden alle Zeit-, Temperatur- und Timereinstellungen gelöscht. Die Heizspiralen werden abgeschaltet. Die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit und die Helligkeit der Anzeige ist reduziert. Aktiv sind die Taste (der Sensor) , durch deren Drücken zur Einstellung der Uhrzeit, zur Änderung des Tons und zur Änderung der Helligkeit übergegangen werden kann, sowie die Taste (der Sensor) , durch deren Drücken zu Einstellung der Timerzeit übergegangen werden kann.
Wenn die Temperatur im Backraum 80°C übersteigt, erscheint in der Anzeige statt der Zeit die aktuelle Backraumtemperatur (erfüllt die Funktion der Restwärmeanzeige) und das Kühlgebläse schaltet sich ein. Wenn die Temperatur auf 75°C gesunken ist, schaltet sich das Gebläse aus und statt der Backraumtemperatur wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Einschalten des Standby-Modus:
- zu einem beliebigen Zeitpunkt durch Drehen des Funktionswahlschalters auf 0, wird auf diese Weise der Standby-Modus aktiviert, erklingt ein Signalton;
- nach einem Stromausfall und nach Einstellen der aktuellen Uhrzeit;
- nach Ende eines Zeitprogramms (automatische und halbautomatische Programme, Timer);
- nach Aktivierung des Dauerbetriebsschutzes;
- wenn während der pyrolytischen Reinigung der Drehschalter auf 0 gestellt wird, werden zunächst die Backofenkühlung und die Türblockade aktiviert, erst wenn der Backofen ausgekühlt und die Tür entsperrt ist, erfolgt der Übergang in den Standby-Modus.

Ausschalten des Standby-Modus:
Wenn man den Drehschalter von 0 auf eine beliebige Funktion stellt, erfolgt der Übergang vom Standby zum aktiven Modus.
Hinweis – wenn der Programmierer automatisch in den Standby-Modus übergegangen ist, müssen Sie den Drehschalter zunächst auf 0 stellen, daraufhin können Sie den Standby-Modus ausschalten.

Wenn der Funktionswahlschalter, während der Standby-Modus eingeschaltet ist, auf einer anderen Position als 0 steht, blinkt das Symbol .

Tiefes Standby:
Nach 10 Minuten im Standby-Modus geht der Backofen in den tiefen Standby-Modus über – d. h. weder die Sensoren noch der +/- Einstellknopf funktionieren, und das Gerät kann nur aufgeweckt werden, indem man den Funktionswahlschalter von der Position „0“ auf eine beliebige andere Position dreht.

Einstellen der aktuellen Uhrzeit
Das Einstellen der aktuellen Uhrzeit ist einzig und allein im Standby-Modus möglich. Durch Drücken der Taste (des Sensors) erscheint die Uhrzeit in der Anzeige mit normaler Helligkeit. Mit dem Einstellschalter +/- kann die aktuelle Uhrzeit korrigiert werden, nach 10-sekundiger Untätigkeit werden die aktuelle Einstellung gespeichert und wieder der Standby-Modus aktiviert. Mit der Taste (dem Sensor) kann man zur Einstellung der Signaltonfrequenz übergehen. Die Uhrzeit wird nur im 24-Stunden-Modus angezeigt.

Nachtmodus
Wenn das Gerät im Standby-Modus ist, wird die Helligkeit der Anzeige in der Zeit von 22:00 – 6:00 Uhr auf den Nachtwert, also um zwei Helligkeitsstufen im Verhältnis zur eingestellten Helligkeit, reduziert.

Änderung der Signaltonfrequenz
Diese Funktion ist im Standby-Modus jederzeit, ohne Zeiteinschränkung, verfügbar. Auf erneutes Drücken der Taste (des Sensors) während des Einstellens der Uhrzeit erscheint in der Anzeige ***Ton1***, wobei ***1*** den aktuell eingestellten Signalton der Optionen 1 bis 3 anzeigt. Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie den aktuellen Signalton ändern. Nach 5-sekundiger Untätigkeit werden der gewählte Ton bestätigt und wieder der Standby-Modus aktiviert.

Ändern der Helligkeit des Displays

Diese Funktion ist im Standby-Modus jederzeit, ohne Zeiteinschränkung, verfügbar. Auf erneutes Drücken der Taste (des Sensors) während des Änderns der Signaltonfrequenz erscheint in der Anzeige ***bri4***, wobei ***4*** die Helligkeit in einer Skala von 1 bis 9 kennzeichnet. Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie die Helligkeit ändern. Nach 5-sekundiger Untätigkeit werden die gewählte Helligkeit bestätigt und wieder der Standby-Modus aktiviert.

Aktivmodus.

In diesem Modus realisiert der Backofen die Back- und Bratfunktionen (Reinigung) entsprechend der mit dem Funktionswahlschalter gewählten Funktion.
Auto-off: Am Ende programmierter Funktionen (automatischer Betrieb, halbautomatischer Betrieb, Reinigung, Timer) geht der Programmierer in den Standy-Modus über, auch wenn der Funktionswahlschalter nicht auf 0 steht.

Beleuchtung

Die Backofenbeleuchtung wird durch den Programmierer gesteuert. Als Voreinstellung ist sie eingeschaltet.
Die Beleuchtung schaltet sich aus:
- in den Positionen 0, Pyrolyse und ECO;
- wenn die Temperatur im Backraum auf über 300°C ansteigt;
- für die Programme Pyrolyse und Kühlung;
- vor dem Aktivieren des Erwärmens im au

tomatischen Programm sowie nach Ende der automatischen oder halbautomatischen Programme;
- im Standby-Modus, wenn der Drehschalter nicht auf 0 steht.

Kühlungsmotor

Der Kühlungsmotor schaltet sich unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Stand des Programmierers ein und aus. Der Kühlungsmotor bleibt eingeschaltet, wenn die Temperatur im Backraum 80°C übersteigt und schaltet sich aus, wenn die Temperatur unter 75°C fällt.

Thermostat-Symbol

Das Symbol des Thermostats signalisiert den Betriebszustand der Heizspiralen. Wenn eine der Heizspiralen eingeschaltet ist, leuchtet das Symbol. Das Symbol erlischt, wenn keine Heizspirale in Betrieb ist (z. B. wenn der Backofen die programmierte Temperatur erreicht und sich die Heizspiralen ausschalten, bis die Temperatur sinkt).

Timer

Der Timer ist nach Drücken der Taste (des Sensors) im Standby-Modus und im Aktivmodus verfügbar. Auf Drücken von blinkt das Symbol und in der Anzeige erscheint die aktuelle Zeitzählung oder ***0.00,*** wenn der Timer nicht aktiv ist.
Daraufhin wird mit dem Einstellschalter +/- der zu zählende Zeitwert eingestellt und mit der Taste (dem Sensor) oder durch 5-sekundige Untätigkeit bestätigt.
Wenn der Timer aktiv ist (die Zeit zählt) leuchtet in der Anzeige das Symbol .
Wenn der Timer den Wert Null erreicht hat, ertönt der Timeralarm, der mit einer beliebigen Taste (einem beliebigen Sensor) ausgeschaltet werden kann.
Durch den zählenden Timer wird der automatische Übergang des Bedienfelds vom aktiven Modus zum Standby-Modus blockiert – das Bedienfeld geht erst nach Ausschalten des Timeralarms automatisch in Standby über.

Backofentür

Beim Garen soll die Backofentür geschlossen sein.
Wird die Tür geöffnet, während eine Backofenfunktion in Betrieb ist, werden dadurch die Heizelemente des Backofens abgeschaltet. Wenn die Tür länger als 60 Sekunden geöffnet bleibt, ertönt ein Signalton [Alarm bei offenen Tür]. Der Alarm kann durch Drücken einer beliebigen Taste (eines Sensors) oder durch Schließen der Tür ausgeschaltet werden. Das Öffnen der Tür hat keinen Einfluss auf die Temperatur- und Zeiteinstellungen, aber wenn die Tür länger als 10 Minuten offen bleibt, löscht der Programmierer alle Einstellungen und geht in den Standby-Modus.

Betriebsdauerbegrenzung

Aus Sicherheitsgründen ist die Betriebsdauer des Backofens begrenzt. Wenn die eingestellte Temperatur maximal 100°C beträgt, geht der Backofen nach 10 Stunden in den Standby-Modus über, beträgt die eingestellte Temperatur 200°C oder mehr, ist die Betriebsdauer auf 3 Stunden beschränkt. Im Bereich von 101°C bis 199°C ändert sich die Betriebsdauer linear, d. h. je höher die Temperatur, desto kürzer die Betriebsdauer (von 3 bis 10 Stunden).

Einschalten einer Backofenfunktion

Die Backofenfunktionen werden durch Dre

hen des Funktionswahlschalters von 0 auf die gewünschte Position eingeschaltet. Nach dem Einstellen der Backofenfunktion erscheint in der Anzeige statt der aktuellen Uhrzeit die voreingestellte Temperatur von ***170C***, die für jede Position getrennt definiert ist.
Der Temperaturwert blinkt (mit reduzierter Helligkeit), während das Symbol C durchgehend leuchtet. Wenn der Funktionswahlschalter gedreht wird, ändert sich der Wert.

Wenn der Sensor gedrückt wird, geht der Backofen automatisch in den aktiven Modus über. Nach 10 Minuten Inaktivität geht der Backofen in den Standby-Modus über.

Durch Drücken der Taste (des Sensors) wird der Automatikmodus eingeschaltet.

Einstellung der Temperatur

Bei der Wahl der Backofenfunktion dient der Einstellschalter +/- zum Ändern der Temperatureinstellung. Die Temperatur ändert sich in 5°C-Schritten in dem für das jeweilige Programm vordefinierten Bereich. Durch Halten des Einstellschalters +/- für mindestens 1s kann die Temperatur in 10°C-Schritten geändert werden.

Durch Drücken der Taste (des Sensors) bzw. nach 5 Sekunden Untätigkeit wird die Temperatur gespeichert und es wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Wird der Einstellschalter +/- gedreht, werden für 2 Sekunden folgende Werte angezeigt:
- nach links [-] – die eingestellte Temperatur;
- nach rechts [+] – die Temperatur im Backraum;

Die angezeigte Temperatur blinkt nicht und die Einstellungen werden nicht geändert.

Änderung der Temperatureinstellungen

Durch Drücken der Taste (des Sensors) während der Backofen in Betrieb ist, wird der Modus zum Ändern der Einstellungen aktiviert. Der Temperaturwert in der Anzeige blinkt (mit reduzierter Helligkeit), während das Symbol C durchgehend leuchtet. Die Einstellung wird durch Drehen des Einstellschalters +/- geändert. Auf Drücken der Taste (des Sensors) wird die Temperatur gespeichert und in der Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit – im Fall einer 5-sekundigen Untätigkeit kehrt der Programmierer in den Aktivmodus zurück.

Änderung der Einstellungen während des Betriebs.

Es ist möglich, die eingeschaltete Funktion während des Betriebs zu ändern. Wenn Sie den Funktionswahlschalter während einer Temperaturänderung drehen, wird die voreingestellte Temperatur für das neue Programm angezeigt und die 5 Sekunden Inaktivität werden erneut abgezählt. Wenn Sie den Funktionswahlschalter drehen, wenn die Temperatur eingestellt ist, wird das Programm mit der eingestellten Temperatur fortgesetzt, es sei denn, die neue Funktion hat einen kleineren Temperaturbereich – in diesem Fall wird die nächstmögliche Temperatur eingestellt.

Tabelle der Backofenfunktionen

Beschreibung der Funktion		Ablauf						Temperatur [°C]		Voreingestellte Temperatur [°C]
		Licht	Oberhitze	Grill	Lüfter-Heizelement	Unterhitze	Ventilator	min.	max.	
	Auftauen	√					√	---	---	---
	Schnellaufheizung	√		√	√		√	30	280	170
 ECO	ECO		√	√		√	√	30	280	170
	Anbraten	√				√		30	240	200
	Konventionell	√	√			√		30	280	180
	Kuchen	√	√			√	√	30	280	170
	Pyrolytische Reinigung		√	√		√		---	---	480
	Turbogrill*	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill*	√	√	√				30	280	250
	Grill*	√		√				30	280	250
	Beleuchtung	√						---	---	---
0	Backofen ist ausgeschaltet							-	-	-

*Bratspieß (falls vorhanden)

Halbautomatischer Betrieb

Der halbautomatische Betrieb besteht in der Einstellung der Dauer, nach der sich das Gerät automatisch ausschalten soll. Die Ausschaltzeit kann im Bereich von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten eingegeben werden.
Um die Betriebsdauer einzustellen, müssen Sie im Aktivmodus oder nachdem Sie den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position gedreht haben, die Taste (den Sensor) drücken. In der Zeitanzeige blinkt das Symbol , für 1 s erscheint dann die Anzeige ***dur*** und daraufhin die Anzeige ***0.00*** (oder die aktuelle Ausschaltzeit des Backofens, wenn die Funktion vorher bereits aktiv war). Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie den eingestellten Wert ändern, durch 5-sekundige Untätigkeit wird der Modus ohne Änderung der aktuellen Einstellungen beendet und durch Drücken der Taste (des Sensors) wird die aktuelle automatische Ausschaltzeit bestätigt. Nach 5-sekundiger Untätigkeit nach dem Drücken der Taste (des Sensors) erscheint in der Zeitanzeige wieder die aktuelle Uhrzeit.
Während des halbautomatischen Betriebs leuchtet das Symbol ununterbrochen.
Backofenfunktion und Temperatur können während des halbautomatischen Betriebs beliebig geändert werden.
Sie können den halbautomatischen Betrieb deaktivieren, indem Sie die Betriebsdauer auf 0.00 stellen – in diesem Fall geht der Backofen durch Drücken der Taste (des Sensors) oder nach 5 Sekunden Untätigkeit zum Betrieb mit unbestimmter Zeit über.
Nach dem Herunterzählen der vorgegebenen Zeit ertönt ein Signalton [Alarm Endzeit]. Alle Heizelemente werden ausgeschaltet. Um den Alarm auszuschalten, haben Sie 3 Möglichkeiten:
a) Führen Sie eine der folgenden Tätigkeiten aus:
- drücken Sie eine beliebige Taste (einen Sensor) außer ;
- drehen Sie den Funktionswahlschalter;
- bewegen Sie den Einstellschalter +/-;
- öffnen Sie die Tür.

Durch diese Tätigkeiten werden alle Funktions- und Temperatureinstellungen gelöscht. Trotz Drehen des Funktionswahlschalter auf eine Backofenfunktion, geht der Backofen in den Standby-Modus über.
b) Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf 0 – der Backofen geht in den Standby-Modus über.
c) Drücken Sie die Taste (den Sensor) , um in den Modus zum Einstellen der Betriebsdauer überzugehen – so kann der Garvorgang mit der bisherigen Backofenfunktion und Temperatur für eine neu eingestellte Zeit fortgesetzt werden. Hinweis – in diesem Fall (Verlängerung der vorher eingestellten Zeit während des Alarms für das Ende des halbautomatischen Betriebs) wird durch die Zeiteinstellung ***0.00*** der Backofen ausgeschaltet, nicht aber der Betrieb für unbestimmte Zeit.

Automatischer Betrieb.

Der automatische Betrieb besteht darin, den Programmierer so zu programmieren, dass der Backofen sich mit einer Verzögerung einschaltet und den Garvorgang zu einer bestimmten Zeit beendet.
Um die Einstellungen für den automatischen Betrieb vorzunehmen, sollte zunächst die gewünschte Dauer der Beheizung eingestellt werden (wie beim halbautomatischen Betrieb). Nach der Bestätigung der Betriebsdauer mit der Taste (dem Sensor) blinkt das Symbol , in der Anzeige erscheint für

1 s das Wort ***end*** und daraufhin die Dauer des Garvorgangs (berechnet als aktuelle Uhrzeit + eingestellte Betriebsdauer +1 Minute). Mit dem Einstellschalter +/- kann das Ende der Betriebsdauer geändert werden. Bei 5-sekundiger Untätigkeit erfolgen keinerlei Änderungen der Einstellungen und mit der Taste (dem Sensor) 🕒 wird die Ausschaltzeit bestätigt. Nach der Bestätigung der Ausschaltzeit leuchten die Symbole |↔| und →| durchgehend und in der Zeitanzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.
Während des Herunterzählens bis zum Beginn des Garvorgangs leuchten die Symbole |↔| und →|. Ab Beginn des Garvorgangs leuchtet das Symbol 🔥 in Übereinstimmung mit dem Zustand der Heizspiralen (volle Helligkeit oder ausgeschaltet) und der Backofen verhält sich wie beim halbautomatischen Betrieb.
Um die eingestellten Zeiten zu sehen oder zu ändern, müssen Sie 🕒 drücken. Nach dem ersten Drücken der Taste (des Sensors) erscheint die eingestellte Betriebsdauer, nach dem zweiten Drücken die eingestellte Ausschaltzeit und nach dem dritten Drücken wieder die aktuelle Uhrzeit. Durch Umprogrammieren der Betriebsdauer auf ***0.00*** werden gleichzeitig die Betriebsdauer und die Ausschaltzeit gelöscht und es erfolgt der Übergang zum Betrieb für unbestimmte Zeit.
Die Ausschaltzeit kann im Bereich von (laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 1 Minute) bis (laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 10 Stunden) geändert werden. Die Betriebsdauer (bei der eingestellten Ausschaltzeit) kann von 0 bis (Ausschaltzeit – laufende Uhrzeit – 1 Minute) geändert werden.
Stellen Sie den Funktionswahlschalter nach Betriebsende auf 0.

Bratenthermometer*
Das Bratenthermometer kann jederzeit angeschlossen werden.
Im Standby-Modus hat dies keinen Einfluss auf die Funktion des Backofens.

Während des Betriebs (mit eingestellter Funktion und Temperatur) beginnen, wenn das Bratenthermometer eingesetzt wird, zwei Temperaturen zu blinken (mit reduzierter Helligkeit): über den Ziffern 1-2 wird die aktuelle Temperatur des Bratenthermometers angezeigt und über den Ziffern 3-4 die eingestellte Temperatur (voreingestellter Wert: 80).
Direkt nach dem Einsetzen des Bratenthermometers kann mit dem Einstellschalter +/- die eingestellte Temperatur des Bratenthermometers geändert werden. Durch Drücken der Taste (des Sensors) 🌡 oder 5-sekundige Untätigkeit wird die aktuelle Einstellung gespeichert. Die gespeicherte Temperatur erscheint in der Anzeige ohne zu blinken.
Die Backofenfunktion kann auf folgende Weise geändert werden:
Wenn die Temperatur des Bratenthermometers niedriger ist als die eingestellte Temperatur des Bratenthermometers hält das Thermostat im Backraum die vorher eingestellte Backofentemperatur.
Wenn das Bratenthermometer die eingestellte Temperatur erreicht:
- werden die Heizspiralen ausgeschaltet;
- wird der Alarm des Bratenthermometers ausgelöst.
Der Alarm des Bratenthermometers kann auf ähnliche Weise ausgeschaltet werden, die der Alarm des halbautomatischen Programms:
- durch Drehen des Einstellschalters +/- auf + wird der Alarm ausgeschaltet und zum Einstellen der neuen Temperatur des Bratenthermometers übergegangen;
- jede andere Tätigkeit verursacht das Erlö

*vorhanden nur bei einigen Modellen

schen des Alarms und den Übergang in den Standby-Modus.

Durch die Verwendung des Bratenthermometers werden der automatische und der halbautomatische Betrieb blockiert. Durch Einsetzen des Bratenthermometers werden vorher eingestellte Betriebsdauern gelöscht. Die Verwendung des Bratenthermometers hat keinen Einfluss auf die laufende Funktion und die Temperatur des Backraums.
Wenn das Bratenthermometer bereits im Standby oder im Aktivmodus eingesetzt wird, verläuft die Bedienung des Backofens unverändert bis zur Bestätigung der Funktion und der Backraumtemperatur. Nach der Bestätigung der Temperatur setzt sich der Backofen in Betrieb, aber statt der Anzeige der aktuellen Uhrzeit erfolgt sofort der Übergang zur Anzeige und Bestätigung der Einstellungen des Bratenthermometers.
Wird das Bratenthermometer vor Erreichen der programmierten Temperatur entfernt, setzt der Backofen den Betrieb im Dauerbetriebsmodus fort.

Bei eingesetztem Bratenthermometer können die Temperaturen auf folgende Weise überprüft und geändert werden:
- durch Drehen des Einstellschalters +/- wird vorübergehend die Temperatur im Backraum und daraufhin wieder die Temperatur des Bratenthermometers angezeigt;
- durch einmaliges Drücken der Taste (des Sensors) erfolgt der Übergang zur Änderung der Einstellung der Backraumtemperatur;
- durch Drücken von während der Änderung der Einstellungen der Backraumtemperatur werden diese gespeichert und es erfolgt der Übergang zu den Temperatureinstellungen des Bratenthermometers.

Temperaturen für die Fleischsonde

Fleischsorte	Temperatur [°C]
Schweinefleisch	85 - 90
Rindfleisch	80 - 85
Kalbfleisch	75 - 80
Lammfleisch	80 - 85
Wildfleisch	80 - 85

Hinweis: Benutzen Sie ausschließlich das mit dem Backofen mitgelieferte Bratenthermometer.

Pyrolyse

Für die Funktion der Pyrolyse blinkt der Wert ***P2.00*** und das Symbol leuchtet auf. Mit dem Einstellschalter +/- kann der Wert im Bereich von 2.00 - 2.30 - 3.00 geändert werden. Nach 20-sekundiger Untätigkeit oder auf Drücken von beginnt der Prozess der Pyrolyse.
Die Pyrolyse ist ein Sonderprogramm mit zusätzlichen Anforderungen.
Im ersten Schritt wird der Türzustand geprüft: Ist die Tür offen, blinkt das Symbol P und der Backofen wartet maximal 10 Minuten, dass die Tür geschlossen wird, andernfalls wird das Programm annulliert.
Ist die Tür geschlossen, leuchtet das Symbol P auf und die Tür wird blockiert. Nach dem Blockieren der Tür leuchtet das Symbol auf und das automatische Programm mit einer Dauer von 2.00, 2.30 oder 3.00 Stunden, je nachdem welche Einstellung gewählt wurde, setzt sich in Betrieb.

Statt der aktuellen Uhrzeit wird die bis zum

Ende des Programms verbleibende Zeit angezeigt.

Eine Stunde vor Ablauf der eingestellten Zeit schalten sich die Heizspiralen aus, die Temperatureinstellung wechselt zu ***---C*** und der Backofen geht in die Auskühlphase über.
Nach dem Auskühlen auf 150°C beginnt der Prozess des Entsperrens der Tür. Die Entsperrung der Tür wird durch das Erlöschen des Symbols ℙ signalisiert. Nach der Entsperrung der Tür endet das Programm ähnlich wie die halbautomatischen Programme, jedoch ohne die Möglichkeit einer „Zusatzgarzeit".
Im Fall der Pyrolyse können die Einstellungen während des Programmablaufs nicht geändert werden, noch kann das Programm unterbrochen und mit denselben Einstellungen fortgesetzt werden, aber es besteht die Möglichkeit die Einstellungen und die aktuelle Temperatur zu überprüfen. Nach dem Erlöschen des Alarms geht der Programmierer immer in den Standby-Modus über.

HINWEIS:
Die Backofentür verfügt über eine Sicherung, die das Öffnen des Backofens während des Programms verhindert. Die Tür nicht öffnen, um den Reinigungsvorgang nicht zu unterbrechen.

Bei der Unterbrechung der Pyrolyse durch Stromausfall geht das Steuermodul in den Modus des Abkühlens und danach in den Modus des Öffnens der Tür – wie in den letzten 60 Minuten dieses Programms.
Wird das Pyrolyseprogramm durch Drehen des Funktionswahlschalters auf eine andere Position (einschließlich 0) unterbrochen, schaltet sich der Backofen nicht aus und nimmt keine neue Einstellung vor, sondern geht, wie oben, zum Auskühlen und Entsperren der Tür über. Nach dem Entsperren der Tür geht der Backofen in den Standby-Modus über.
Wird die Tür im Pyrolyseprogramm vor dem Entsperren geöffnet, reagiert der Programmierer darauf mit einem Signalton [Alarm bei offener Tür], beendet das Pyrolyseprogramm und geht zur Entsperrung der Tür über (siehe oben).

Lesen Sie, bevor Sie das Pyrolyseprogramm starten, die Anleitungen im Kapitel „Reinigung und Wartung" aufmerksam durch.

Fehlercodes

Werden Fehler erkannt, wird das Programm unterbrochen und in der Anzeige erscheint ein Fehlercode:
E1 – Ausfall des Temperatursensors; der Backofen kann nicht benutzt werden.
E2 – Kurzschluss oder Beschädigung des Temperatursensors; der Backofen kann nicht benutzt werden.
E3 - Überhitzung des Programmierers, der Backofen kann erst nach dem Abkühlen wieder benutzt werden.
E4 - Fehler des Bratenthermometers – der Fehler verschwindet nach Entfernen des Bratenthermometers, der Backofen kann für die Programme ohne Bratenthermometer weiter benutzt werden.
E5 –falsch eingesetztes Bratenthermometer oder Kurzschluss im Stromkreis des Bratenthermometers.
E6 – die Temperatur im Garraum beträgt über 320°C für eine andere Funktion als die Pyrolyse oder der Garraumsensor ist beschädigt, der Backofen kann nicht benutzt werden.
Prob - das Bratenthermometer wurde während der Pyrolyse eingesetzt.

BEDIENUNG

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist,
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 220°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 190°C einstellen.

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Heizfunktion ECO

- Mit der Heizfunktion ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur zu ändern noch die Backofentür zu öffnen.

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit [min]
Biskuitkuchen		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Hefekuchen / Rührkuchen		180 - 200	2	50 - 70
Fisch		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rindfleisch		200 - 220	2	90 - 120
Schweinefleisch		200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen		180 - 200	2	80 - 100

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Unterhitze + Oberhitze + Ventilator)

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitkuchen		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskuitkuchen		150	3	25 - 35
Hefekuchen / Rührkuchen		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Hefekuchen / Rührkuchen		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Fisch		190	2 - 3	60 - 70
Würstchen		220	4	14 - 18
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Hähnchen		180 - 190	2	70 - 90
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50
Gemüse		170 - 190	3	40 - 50

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

[1)] Den leeren Backofen vorheizen

[2)] Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle gelten nur der Orientierung und können nach eigener Erfahrung und Kochvorlieben berichtigt werden.

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

Backen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backdauer (Min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	3		155 [1)]	29 - 32
	Gebäckblech	3		155 [1)]	31 - 34
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Gebäckblech	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtet Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite linke Vorderseite platziert.		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden ca. 5 Minuten

TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

Grillen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		220 [1)]	3 - 7
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Bratenblech		220 [1)]	1 Seite 13 - 18 2 Seite 10 - 15

[1)] Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

Braten

Gericht	Accessoires	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Ganzes Hähnchen	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	70 - 90
	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	80 - 100

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „ab" befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Backofen

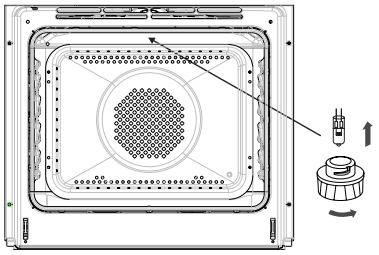
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Achtung!
Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden. Für die Reinigung von Glasfronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf **„●" / „0"** drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend gsorgfältig trocken wischen.
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
  -Spannung 230V
  -Leistung 25W
- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.

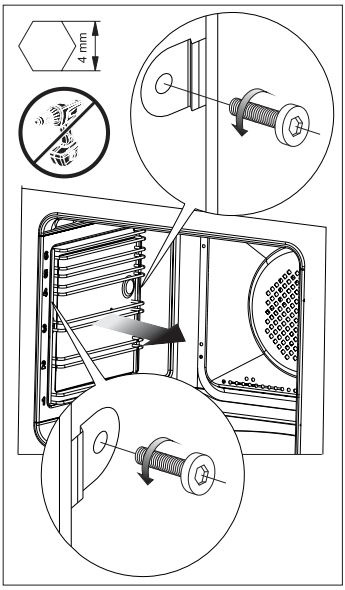


Beleuchtung des Backofens

Achtung! Es ist darauf zu achten, dass die Halogenleuchte nicht direkt durch die Finger berührt wird.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **D** gekennzeichnet wurden, wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese reinigen zu können, die Schrauben von den Befestigungshaltern der Blechträger mit dem Inbusschlüssel Größe 4 entfernen. Nach der Reinigung die Blechträger im Backofen wieder einsetzen. Vor dem Festschrauben prüfen, ob die Befestigungshalter sich in den Öffnungen in der Seitenwand des Backofens befinden.



Herausnehmen der Blechträger

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Pyrolytische Reinigung

Der Backofen wird auf die Temperatur von ca. 480 °C vorgeheizt. **Aus Sicherheitsgründen bleibt die Tür erhalten für die gesamte Dauer gesperrt Prozess.**

Vor Einschalten der Funktion Pyrolyse.

Hinweis!
Das gesamte Zubehör aus dem Innenraum des Backofens entfernen (Bleche, Blechträger, seitlichen Führungsschienen, Teleskop-Führungsschienen). Das während der Pyrolyse im Backofen befindliche Zubehör wird dauerhaft beschädigt.

- Starke Verschmutzungen aus dem Backofen-Innenraum entfernen.
- Die Außenflächen des Backofens mit feuchtem Tuch reinigen.
- Die Hinweise befolgen.

Während der Reinigung.

- Die Tücher am heißen Backofen nicht liegen lassen.
- Das Kochfeld nicht einschalten.
- Die Backofen-Beleuchtung nicht einschalten.
- Die Backofentür wurde mit einer Sicherung ausgestattet, die das Öffnen des Backofens während des Vorgangs verhindert. Die Tür nicht öffnen, um den Reinigungsvorgang nicht unterbrechen.

Hinweis!
Während der Pyrolyse kann der Backofen sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Backofens heißer als gewöhnlich werden und daher ist es dafür zu sorgen, dass die Kinder sich dann in der Nähe des Backofens nicht aufhalten.
Wegen der Dämpfe, die bei der Reinigung entstehen, muss die Küche gut gelüftet werden.

Vorgang der pyrolytischen Reinigung:

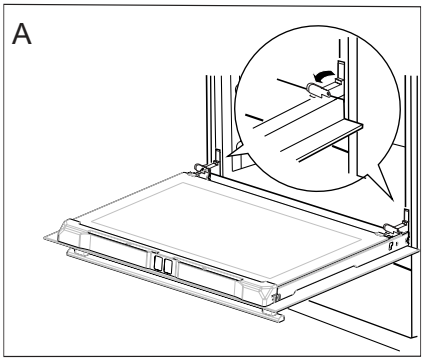
- Die Backofentür schließen.
- Die Hinweise aus dem Kapitel *Funktion Pyrolytische Reinigung befolgen.*

Hinweis!

Gibt es im Backofen eine hohe Temperatur (höher als während der üblichen Nutzung) bleibt die Tür gesperrt.
Nach dem Auskühlen kann man die Tür öffnen und die Asche mit weichem, feuchtem Tuch entfernen. Die seitlichen Führungsschienen und anderes vorhandenes Zubehör einsetzen. Der Backofen ist betriebsbereit.

Backofentür aushängen

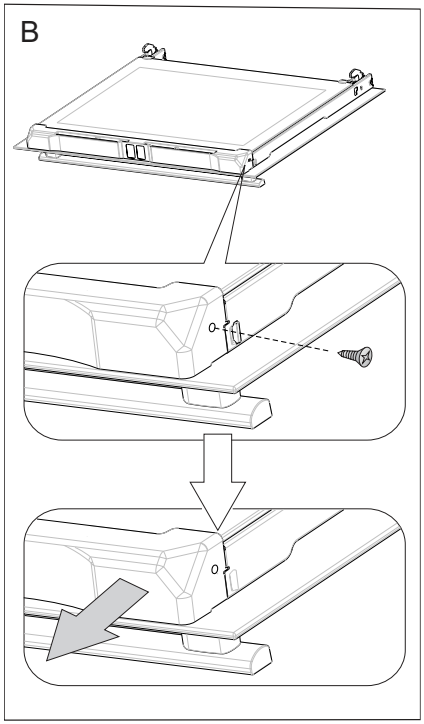
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

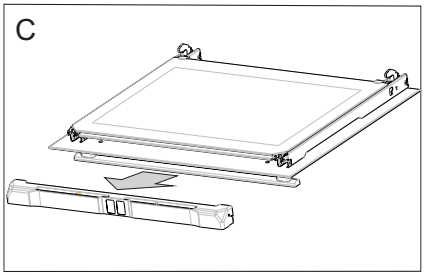


Klappbügel nach oben drücken

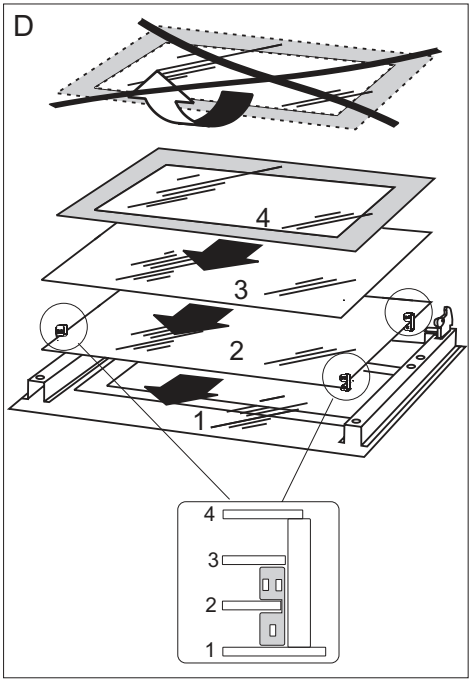
Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit dem Kreuzschraubendreher die Schrauben in der oberen Türleiste ausschrauben (Abb.B).
2. Mit dem flachen Schraubendreher die obere Türleiste herausschieben, indem sie an den Seiten leicht angehoben wird (Abb. B, C).





3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Zeichnung D).
   Hinweis! Gefahr der Beschädigung der Scheibenbefestigung. Die Scheibe einschieben und nicht nach oben heben.
   Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.
   Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.



Herausnahme der inneren Scheibe

Technische Kontrollüberprüfungen
Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!
Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen authorisierten Installateur vorzunehmen.

WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Einige kleine Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00”	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe *Bedienung Zeitschaltuhr*)
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel *Allgemeine Pflegehinweise*)

TECHNISCHE DATEN

Modellkennung	EBPX 945 600 E
	EBPX 945 600 SM
Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	3,5 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]	0,5
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]	-
Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]	-
Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min]	-

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

Die Angaben auf den Energieeffizienzkennzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 /IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgte je nach der verfügbaren Funktion gemäß der nachstehenden Priorität:

Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)	
Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator)	
Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)	

Bei der Ermittlung des Stromverbrauchs sind die Teleskop-Führungsschienen auszubauen (soweit diese im Produkt verfügbar sind).

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- *Niederspannungsrichtlinie* **2014/35/EC**,
- *Elektromagnetische Verträglichkeit* **2014/30/EC**,
- *ErP Richtlinie* **2009/125/EC**,

Dem Gerät wurde deshalb das CE Zeichen zugewiesen und es erhielt ***die Konformitätserklärung*** *vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.*

CHER CLIENT,

La cuisinière est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après avoir lu la présente notice, vous pourrez utiliser votre cuisinière en toute simplicité.

Chaque cuisinière qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée avant son emballage. Nos employés vérifient leur sécurité et fonctionnalité sur les postes de contrôle.

Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'installer la cuisinière.
Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil.

Conservez la notice dans un endroit facilement accessible.
Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.

Attention !
Lisez attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.

La cuisinière est uniquement destinée à l'usage domestique habituel.

Le producteur se réserve le droit d'effectuer toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est recommandé de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Quand vous utilisez l'appareil, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance .

Attention. Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.

Attention. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.



- En branchant les appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que leurs éléments ou le câble d'alimentation ne soient pas en contact avec le four ou la plaque en fonctionnement car l'isolation de ces appareils ne protège pas contre les hautes températures.
- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Il est interdit d'utiliser la cuisinière dont le fonctionnement technique est incorrect. Toutes les réparations doivent être effectuées par des personnes ayant des qualifications adéquates.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil
  et avertir un point de Service Après Vente.
- Suivez obligatoirement les consignes et les prescriptions incluses dans la notice. Les personnes qui n'ont pas lu la notice ne peuvent pas utiliser la cuisinière.
- Faites particulièrement attention aux enfants et tenez-les éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute une autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière

●Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.
Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

●Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.
Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.

●Utilisez la chaleur accumulée du four.
Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four

●Veillez à bien fermer la porte du four.
Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

●Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congélateurs.
Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation de l'environnement.
Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

Attention ! Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

RETRAIT D'EXPLOITATION

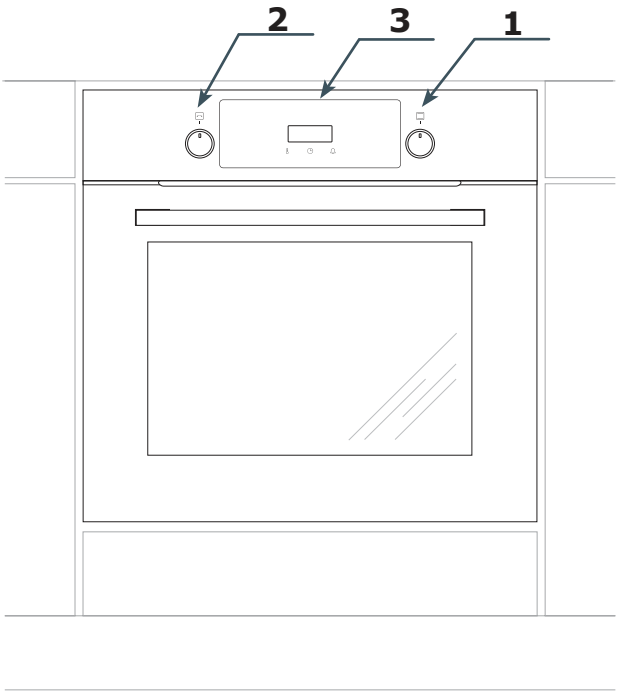


Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

DESCRIPTION DU PRODUIT



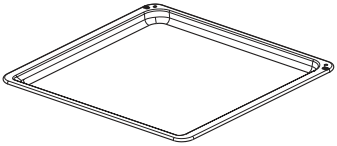
1. Manette des fonctions du four

2. Bouton de réglage +/-

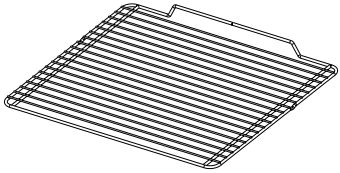
3 Programmateur électronique

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

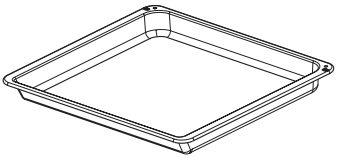
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain**

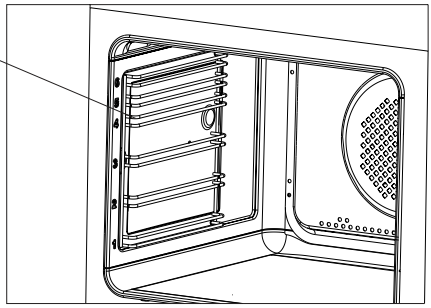


grille pour grillades
(grille à gratiner)



*Plat à rôtissage**

Gradins fils
de la paroi latérale

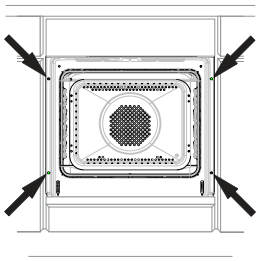


**en fonction du modéle*

INSTALLATION

Installation du four.

- Le four devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Le four est encastrée dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher.
- Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image,
- Insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements.

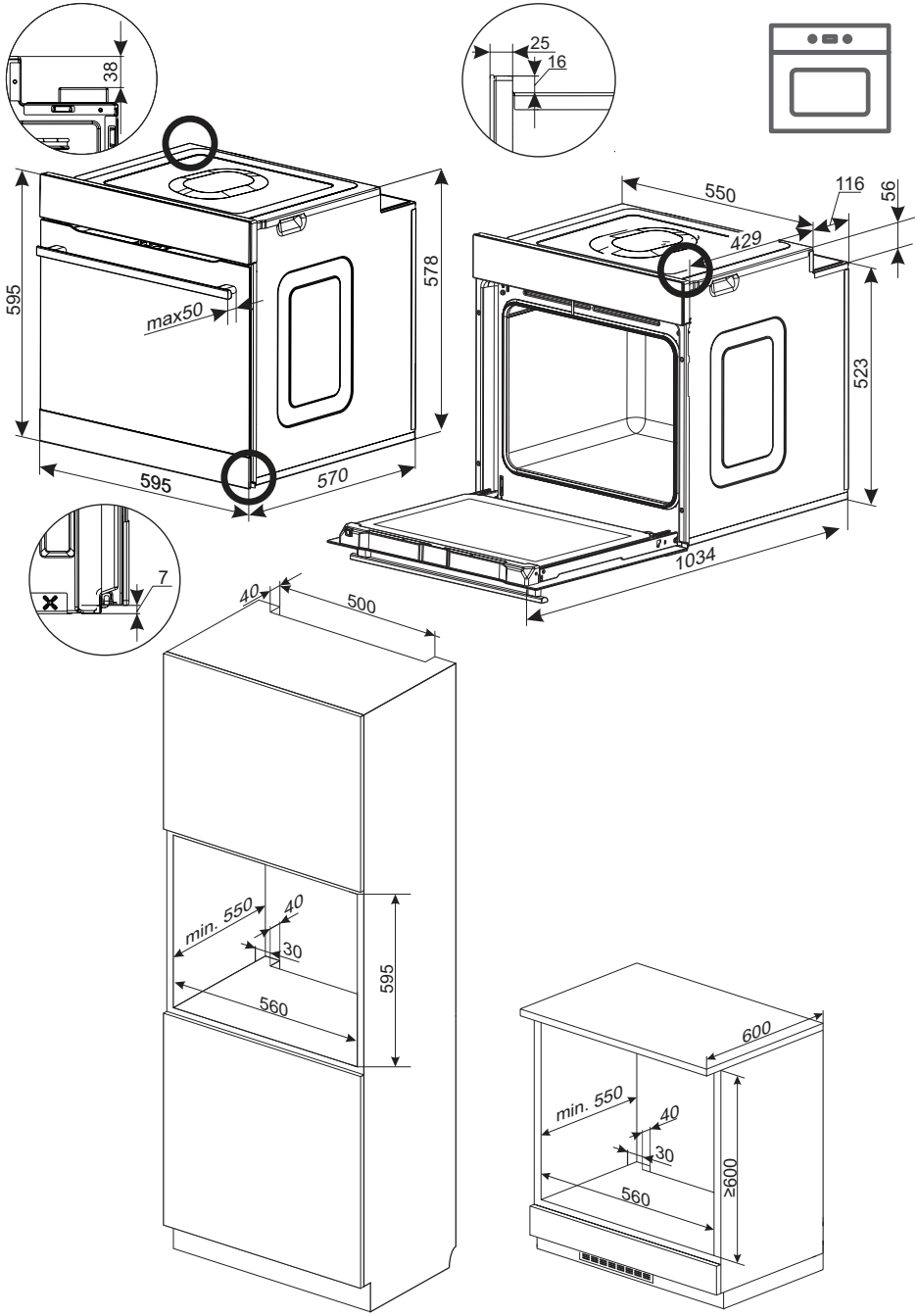


Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm^2 de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
  — le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
  — l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
  — la prise est facilement accessible.

Attention!
Dans le cas où la conduite d'alimentation non détachable serait endommagé, pour éviter le risque elle devrait être échangée chez le fabricant ou aux centres de service après-vente ou par des techniciens qualifiés.

INSTALLATION



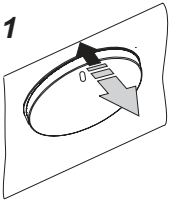
FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en route du four

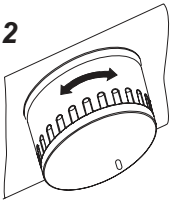
- enlever les éléments de l'emballage, nettoyer la chambre du four des produits de conservation
- retirer l'équipement du four et le laver à l'eau chaude avec du liquide-vaisselle
- mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre
- chauffer le four (à la température de 250°C pendant 30 min. environ), éliminer les salissures et nettoyer soigneusement (voir chapitre : Fonctionnement du programmateur et commande du four).

Les sélecteurs rotatifs se trouvent dans le panneau de commande, afin de choisir une fonction, il faut :
1.délicatement pousser le sélecteur rotatif et le lâcher,
2. mettre sur la fonction choisie. Le marquage du sélecteur rotatif sur son pourtour répond aux fonctions réalisées par le four.

1



2



Attention !

Dans les fours équipés d'un programmateur électronique, après le branchement au réseau, dans le pôle du panneau d'affichage, l'heure „0.00" apparait en pulsations cycliques.

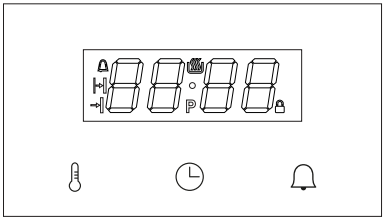
Il faut enregistrer l'heure actuelle dans le programmateur (Voir L'utilisation du programmateur). L'absence de réglage de l'heure actuelle rend impossible le fonctionnement du four.

Important !

Le programmateur électronique est équipé de sensors fonctionnant par le toucher avec le doigt sur des surfaces indiquées.
Chaque modification de commande du sensor est validée par un signal sonore.
Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.

Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Programmateur électronique



Le programmateur dispose d'un affichage LED et de 3 touches (senseurs).

Touche (Senseur)	Description
	Réglage de la température
	Réglage de l'horloge
	Minuteur

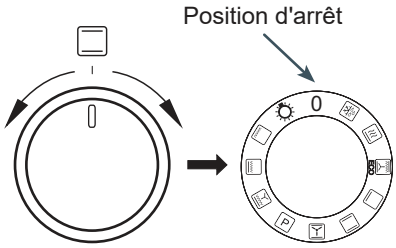
Attention : Chaque utilisation de la touche (du senseur) est confirmée par un signal sonore. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

Signification des symboles sur l'affichage.

Symbole	Description
	Thermostat
	Minuteur
	Durée de fonctionnement
	Temps de l'arrêt de travail
	Pyrolyse
	Verrouillage

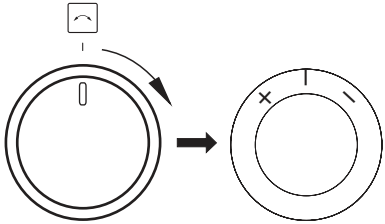
Manette des fonctions du four

Le four peut être chauffé à l'aide de l'élément chauffant inférieur, de l'élément chauffant supérieur, de la chaleur tournante et de l'élément chauffant du gril. Sélectionner une fonction appropriée avec la manette des fonctions.
La figure ci-dessous présente les fonctions (dans un ordre spécifié) sur la manette :



Bouton de réglage +/-

On ne tourne pas le bouton de réglage, mais on le tire dans les deux sens. Il sert à régler les paramètres de fonctionnement tels que la température et la durée Tirer le bouton vers la droite, pour augmenter la valeur du paramètre. Tirer dans le sens opposé pour diminuer la valeur du paramètre. Avec ce bouton il est possible de modifier les paramètres tels que la température, la durée ou l'heure actuelle sur l'afficheur. Lorsqu'on maintient le bouton en position retirée, la vitesse de modification de la valeur du paramètre est augmentée.



FONCTIONNEMENT

Branchement à l'alimentation

Après le branchement à l'alimentation (ou au retour du courant après une panne), le four passe en mode de réglage de l'heure actuelle, ***0.00*** clignote sur l'affichage. Appuyer sur la touche (senseur) ⏲. À l'aide du bouton de réglage +/- modifier la valeur. Il est impossible d'utiliser l'appareil si l'heure n'est pas réglée. Pour confirmer le réglage de l'heure, le bouton de sélection des fonctions doit être sur la position 0. Si le bouton de sélection des fonctions est réglé sur une autre position, le symbole clignote et le programmateur attend que le bouton de sélection des fonctions soit réglé sur la position 0.

Une pression sur le bouton (le senseur) ⏲ confirme l'heure et le programmateur passe en mode standby.

Attention : En cas de coupure de courant, tous les paramètres entrés, tels que la durée de fonctionnement, la température et la fonction, sont effacés. Pour continuer le fonctionnement, les ils doivent être à nouveau entrés. Si la pyrolyse était le programme interrompu (ou si la porte est verrouillée pour une autre raison - symbole allumé), ce sont les processus de refroidissement du four et d'ouverture de la porte qui sont effectués avant le réglage de l'heure. Si une température supérieure à 80°C est détectée dans le four, le refroidissement du four se met en marche, cela n'a pas d'incidence sur le réglage de l'heure. Le processus de refroidissement s'arrête lorsque la température baisse sous les 75°C.

Mode de veille (standby).

Le passage en mode standby efface tous les réglages de la durée, de la température, du minuteur. Les éléments chauffants sont déconnectés. L'affichage affiche l'heure actuelle et la luminosité de l'écran baisse. Sont actives la touche (le senseur) ⏲, une pression dessus nous fait passer au réglage de l'heure, à la modification de la tonalité et de la luminosité ainsi que la touche (le senseur) 🔔 qui pressée nous fait passer en mode de réglage du minuteur.
Si la température dans la chambre dépasse 80°C, au lieu de l'indication de l'heure, la température actuelle dans la chambre est affichée (elle joue le rôle d'indicateur de la chaleur résiduelle) et le ventilateur de refroidissement est en marche. Une fois la température baissée à 75°C, le ventilateur s'éteint et l'heure actuelle est affichée au lieu de la température à l'intérieur de la chambre.

Passage en mode standby :
- à tout moment, en tournant le bouton de sélection des fonctions sur la position 0, un signal sonore est émis si l'on passe de cette façon en mode standby;
- après une panne de courant et le réglage de l'heure actuelle ;
- après la fin des programmes durée (automatique et semi-automatique, minuteur) ;
- après l'activation de la protection contre la surchauffe ;
- au cours du cycle de pyrolyse, lorsque le bouton régulateur est tourné sur la position 0, le passage en mode de refroidissement et en mode déverrouillage de la porte se fait, seulement après le refroidissement et le déverrouillage de la porte le four passe en mode standby.

Sortie du mode standby :
Tourner le bouton de sélection de la position 0 sur une toute autre position de fonction fait passer le four du mode standby en mode actif. Attention – si le programmateur est passé en mode standby automatiquement, l'utilisateur doit d'abord tourner le bouton de sélection sur la position 0 et seulement après sortir du mode standby.

Lorsqu'en mode standby le bouton de sélection des fonctions est réglé sur une autre position que 0 – le symbole clignote.
Standby profond :
Après 10 minutes en mode standby normal, le four passe au mode de standby profond : les touches sensitives ne sont pas actives, le bouton sélecteur +/- non plus. Pour activer le four, tourner la manette des fonctions de la position « 0 » sur une quelconque autre position.

Réglage de l'heure actuelle

Le réglage de l'heure actuelle est possible uniquement en mode standby. Une pression sur la touche (le senseur) dans ce mode entraine l'affichage de l'heure actuelle à une luminosité normale. Grâce au bouton +/- il est possible de corriger l'heure actuelle, une inactivité de 10 secondes entraine la sauvegarde du réglage actuel et le retour en mode standby. La touche (le senseur) entraine le passage au réglage de la fréquence du signal sonore. L'horloge fonctionne uniquement en mode de 24h.

Mode nocturne

Si l'appareil est en mode standby, la luminosité de l'écran d'affichage est diminuée dans les horaires de 22:00 à 6:00 pour atteindre une valeur qui correspond au mode de nuit – 2 niveaux inférieurs à celle réglée.

Changement de la fréquence du signal sonore

La fonction est tout le temps disponible en mode standby, sans limites horaires. Une nouvelle pression sur la touche (le senseur) lors du réglage de l'heure, entraine l'affichage du symbole ***ton1***, où ***1*** indique le signal sonore actuel. Le choix se fait de 1 à 3. En tournant le bouton de réglage +/- il est possible de changer le signal sonore et une inactivité de 5 secondes confirme le signal sonore actuel et entraine le passage en mode standby.

Modification de la luminosité de l'afficheur

La fonction est tout le temps disponible en mode standby, sans limites horaires. Une nouvelle pression sur la touche (le senseur) lors du réglage de la fréquence du signal sonore entraine l'affichage du symbole ***bri4***, où ***4*** indique la luminosité sur une échelle de 1 à 9. En tournant le bouton de réglage +/- il est possible de changer la luminosité et une inactivité de 5 secondes confirme la luminosité actuelle et entraine le passage en mode standby.

Mode actif

C'est le mode où le four réalise la fonction de cuisson (nettoyage) selon les valeurs réglées à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
Auto-off : Quand les actions programmées sont terminées (mode automatique, semi-automatique, nettoyage, minuteur), le programmateur passe en mode standby, même si le bouton de sélection des fonctions n'est pas réglé sur la position 0.

Éclairage

L'éclairage dans le four est commandé par le programmateur. Il est allumé par défaut.
L'éclairage est éteint :
- dans les positions : 0, Pyrolyse, ECO
- lorsque la température à l'intérieur de la chambre atteint plus de 300°C ;
- lors des programmes de pyrolyse et de refroidissement ;

- avant la mise en marche du réchauffement dans le programme automatique et à la fin des programmes automatique et semi-automatique ;
- en mode standby, si le bouton régulateur est réglé sur une position autre que 0.

Moteur de refroidissement

La mise en marche et l'arrêt du moteur de refroidissement sont indépendants des fonctions réglées et de l'état du programmateur. Le moteur de refroidissement se met en marche lorsque la température dans la chambre dépasse 80°C et s'éteint,lorsque la température baisse en-dessous de 75°C.

Symbole de thermostat

Le symbole de thermostat signale l'état de fonctionnement des éléments chauffants. Si un quelconque des éléments chauffants est alimenté, le symbole s'allume. Le symbole s'éteint si aucun des éléments chauffants n'est alimenté (p.ex. lorsque le four atteint la température requise et les éléments chauffants restent désactivés jusqu'au moment de la baisse de la température).

Minuteur

Le minuteur est accessible par une pression sur la touche (le senseur) en mode standby et en mode actif. Une pression sur entraine le clignotement du symbole et l'affichage de la valeur actuelle du temps décompté ou ***0.00*** si le minuteur n'est pas actif.
Alors, à l'aide du bouton de réglage +/-, il est possible de régler la valeur du temps décompté et la touche (le senseur) ou une inactivité de 5 secondes confirment le réglage effectué.
Si le minuteur est actif (fait le décompte) le symbole est allumé sur l'affichage.
Une fois le décompte jusqu'à zéro effectuée, l'alarme du minuteur est générée. Elle peut être supprimée à l'aide d'une quelconque touche.
Le décompte du temps par le minuteur verrouille le passage automatique du mode actif en mode standby – le programmateur passe automatiquement en mode standby seulement après la suppression de l'alarme du minuteur.

Porte du four

Lors du fonctionnement du four la porte doit être fermée.
L'ouverture de la porte, lors du fonctionnement des fonctions de chauffe, déconnecte automatiquement les éléments chauffants du four. Si cet état dure plus de 60 secondes, le programmateur émet un signal sonore, l'alarme de porte ouverte. L'alarme peut être éteinte à l'aide d'une quelconque des touches (senseurs) ou par la fermeture de la porte. L'ouverture de la porte n'a pas d'incidence sur les valeurs réglées de la température et de la durée, mais si la porte reste ouverte pendant plus de 10 minutes, le programmateur efface tous les réglages et passe en mode standby.

Limitation du temps de travail

Pour des raisons de sécurité, le four a une durée de fonctionnement limitée. Si la température réglée est de 100°C au maximum, le four passe en mode standby après 10 heures et si la température réglée est de 200°C et plus, la durée maximale de fonctionnement est limitée à 3 heures. Entre 101°C-199°C le temps de fonctionnement change linéairement, à savoir plus la température est élevée, plus le temps de travail est court (entre 3h et 10h).

Activation de la fonction de chauffe

La fonction de chauffe peut être activée à l'aide du bouton de sélection des fonctions, en le tournant de la position 0 sur la position choisie. Une fois le bouton de sélection réglé sur la position de chauffe, l'affichage affiche, au lieu de l'heure courante, la température par défaut de ***170C***, définie séparément pour chaque position.
La valeur de la température clignote (en diminuant la luminosité) et le symbole C reste allumé en continu. La valeur change quand on tourne le bouton de sélection des fonctions.
Une pression sur la touche sensitive entraine le passage automatique du four en mode actif. Le four passe en mode standby après 10 minutes d'inactivité.

Une pression sur la touche (le senseur) entraine la sélection du mode automatique.

Réglage de la température

Lors de la sélection de la fonction de chauffe, le bouton de réglage +/- sert à modifier le réglage de la température. La température peut être modifiée par pas de 5°C dans une étendue déterminée pour chaque programme. En maintenant pressé le bouton de réglage +/- pendant au moins 1s, il est possible de modifier la température par pas de 10°C.
La température est sauvegardée par une pression sur la touche (le senseur) ou après 5 secondes d'inactivité, l'horloge affiche l'heure actuelle.
L'utilisation du bouton de réglage +/- entraine l'affichage pendant 2 secondes :
- à gauche [-] – de la température réglée ;
- à droite [+] – de la température à l'intérieur de la chambre ;

La température est affichée sans clignotement, cela n'entraine aucun changement dans les réglages.

Modification des réglages de température

Une pression sur la touche (le senseur) lors du fonctionnement du four entraine le passage en mode de modification des réglages. La valeur de la température clignote (en diminuant la luminosité) sur l'affichage, et le symbole C reste allumé en continu. Le bouton de réglage +/- modifie les réglages. La température est sauvegardée avec une pression sur la touche (le senseur) et ensuite, l'horloge passe à l'affichage de l'heure actuelle – en cas d'inactivité, le programmateur retourne en mode actif après 5 secondes.

Modification des paramètres au cours du travail

Au cours du travail de l'appareil, il est possible de modifier la fonction effectuée. Si l'utilisateur tourne la manette des fonctions au cours du changement de la température, la température par défaut pour le nouveau programme est affichée et les 5 secondes d'inactivité sont comptées de nouveau. Si l'utilisateur tourne la manette des fonctions quand la température est déjà réglée, le programme continue à la température réglée - à l'exception des situations où la nouvelle fonction a une plage de température inférieure - c'est alors la température la plus proche possible qui est réglée.

FONCTIONNEMENT

Tableau des fonctions de chauffe

Description des fonctions		Réalisation						Température [°C]		Température préprogrammée [°C]
		Éclairage	Élément chauffant supérieur	Élément chauffant grill	Élément chauffant ventilateur	Élément chauffant inférieur	Ventilateur	min.	max	
	Décongélation	√					√	---	---	---
	Chauffage rapide	√		√	√		√	30	280	170
	ECO		√	√		√	√	30	280	170
	Grillade	√				√		30	240	200
	Conventionnelle	√	√			√		30	280	180
	Pâte	√	√			√	√	30	280	170
	Nettoyage par pyrolyse		√	√		√		---	---	480
	Turbo grill*	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill*	√	√	√				30	280	250
	Gril*	√		√				30	280	250
	Éclairage	√						---	---	---
0	Four éteint							-	-	-

*Broche gril (si présent)

Fonctionnement semi-automatique

Le fonctionnement semi-automatique règle le délai après lequel l'appareil s'éteint automatiquement. Le temps d'arrêt possible peut être réglé de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.
Pour régler la durée de fonctionnement, en mode actif ou après réglage du bouton de sélection des fonctions sur la fonction souhaitée, appuyer sur la touche (le senseur) Le symbole clignote sur l'affichage de l'horloge , le message ***dur*** s'allume pour 1s et ensuite, l'indication ***0.00*** (l'indication du temps restant jusqu'à l'arrêt du four, si la fonction était active précédemment). Le bouton régulateur +/- permet de modifier les réglages, une inactivité de 5 entraine la sortie du mode sans changement des réglages, une pression sur la touche (le senseur) entraine la confirmation du réglage actuel de l'heure d'arrêt automatique. Après 5 secondes d'inactivité à partir du moment où l'on a appuyé sur la touche (le senseur) , l'horloge affiche l'heure actuelle.
Lors du fonctionnement semi-automatique, le symbole reste allumé en continu.
Les fonctions de chauffe et de température peuvent être librement modifiées lors du fonctionnement semi-automatique.
Le fonctionnement semi-automatique peut être désactivé, si l'on règle la durée de fonctionnement sur 0.00 - en ce cas, après une pression sur la touche (le senseur) ou après une inactivité de 5 s, le four passe en mode de fonctionnement pour durée indéterminée.
A l'écoulement du temps, un bip d'alarme de fin de fonctionnement est émis. Tous les éléments chauffants sont débranchés. L'alarme peut être supprimée de 3 façons :
a) En réalisant l'une des opérations suivantes :
- en appuyant sur une quelconque touche (senseur) sauf ;
- en tournant le bouton de sélection des fonctions ;
- en tournant le bouton régulateur +/- ;
- en ouvrant la porte.

Cela entraine la suppression de tous les réglages de fonction et de température. Malgré le réglage du bouton de sélection des fonctions sur la fonction de chauffe, le four passera en mode standby.
b) En tournant le bouton de sélection des fonctions sur 0 – le four passe en mode standby.
c) en appuyant sur la touche (le senseur) , ce qui entraine le passage en mode de réglage de la durée de fonctionnement – il est alors possible de continuer la cuisson selon les paramètres de la fonction de chauffe et de température précédemment choisis et pendant la durée nouvellement réglée. Attention – dans ce cas (prolongation de la durée précédemment réglée lors de l'alarme de fin de fonctionnement semi-automatique), le réglage de l'horloge sur ***0.00*** entraine l'arrêt du four et non le fonctionnement à durée indéterminée.

Fonctionnement automatique

Le fonctionnement automatique consiste en la programmation du programmateur de façon à ce que le four se mette en marche avec un départ différé et termine la cuisson à une heure fixée.
Pour régler le fonctionnement automatique, régler d'abord la durée de cuisson souhaitée (comme pour le fonctionnement semi-automatique). Une fois la durée de fonctionnement confirmée à l'aide de la touche (du senseur) , le symbole clignote, le message ***end*** s'affiche pour 1 seconde sur l'affichage et ensuite, la durée de cuisson

apparait (calculée sur l'heure actuelle + la durée de fonctionnement réglée +1 minute). Le bouton de réglage +/- permet de modifier l'heure de la fin de cuisson. Une inactivité de 5 secondes entraine le retour sans modification des réglages et la touche (le senseur) confirme l'heure de la fin de cuisson. Une fois l'heure de la fin de cuisson confirmée, les symboles et s'allument et restent allumés en continu, l'affichage affiche de nouveau l'heure actuelle.
Lors du décompte jusqu'au début de la chauffe, les symboles et restent allumés. Au moment où le four commence à chauffer, le symbole fonctionne conformément à l'état des éléments de chauffe (pleine luminosité ou éteint) et le four fonctionne comme lors du travail semi-automatique.
L'aperçu et la modification des durées réglées est possible grâce à la touche . Une seule pression sur la touche (le senseur) entraine le passage au mode de réglage de la durée de fonctionnement, une nouvelle pression sur la touche entraine le passage au réglage de l'heure de fin de cuisson et une troisième pression entraine de nouveau l'affichage de l'heure actuelle.
La modification du réglage de la durée de fonctionnement sur ***0.00*** entraine la suppression simultanée de la durée de fonctionnement et de l'heure de fin de cuisson – passage en mode de fonctionnement à durée indéterminée.
L'heure de fin peut être choisie de 1 minute à 10 heures après la durée de fonctionnement programmée. La durée de fonctionnement (quand l'heure de fin est réglée) peut être modifiée de 0 minute à « l'heure de fin - l'heure actuelle - 1 minute ».
Une fois le travail terminé, régler le bouton de sélection des fonctions sur 0.

Sonde thermique*

La sonde thermique peut être branchée à tout moment.
En mode standby, cela n'a aucun impact sur le fonctionnement du four.

En mode actif (fonction et température réglées), l'application de la sonde thermique entraine le clignotement (avec la luminosité qui baisse) de deux températures : sur les chiffres 1-2 c'est la température actuelle de la sonde thermique qui est affichée, et sur les chiffres 3-4 c'est la température réglée (par défaut 80).
Directement après l'application de la sonde thermique, il est possible de régler la température réglée de la sonde thermique à l'aide du bouton de réglage +/-. La touche (le senseur) et une inactivité de 5 secondes entrainent la sauvegarde du réglage actuel. La valeur de la température réglée sauvegardée est affichée sans clignotement.
Le fonctionnement du four change de la manière suivante :
Lorsque la température de la sonde thermique est inférieure à celle réglée sur la sonde thermique - le thermostat maintient la température réglée auparavant dans la chambre du four.
Lorsque la température de la sonde thermique atteint la valeur réglée :
- les éléments chauffants sont débranchés;
- l'alarme de la sonde thermique est générée;
L'alarme de la sonde thermique peut être éteinte de la même manière que celle du programme semi-automatique :
- tourner le bouton de réglage +/- sur + pour éteindre l'alarme et passer au réglage de la nouvelle valeur de température de la sonde thermique ;
- toute autre action éteint l'alarme et entraîne le passage en mode standby.

**en fonction du modéle*

L'utilisation de la sonde thermique ne permet pas l'utilisation des modes automatique et semi-automatique. L'insertion de la sonde thermique annule les temps de fonctionnement réglés auparavant. L'utilisation de la sonde thermique n'a d'incidences ni sur la modification de la fonction utilisée ni sur la température de la chambre du four.
Lorsque la sonde thermique est insérée dans la prise en mode standby ou en mode actif, l'utilisation du four reste inchangée jusqu'à la confirmation de la fonction et de la température de la chambre. Une fois la température confirmée, le four commence la chauffe, mais au lieu d'afficher l'heure actuelle, il procède tout de suite à l'affichage et à la confirmation des réglages de la sonde thermique.
Si la sonde thermique est retirée avant que la température de consigne soit atteinte, le four continue à fonctionner en mode de travail continu.

Lorsque la sonde thermique est insérée, l'aperçu et la modification de la température se font ainsi :
- à l'aide du bouton de réglage +/- il est possible d'afficher brièvement les données concernant la température dans la chambre et de passer ensuite à l'affichage de la température de la sonde thermique.
- une seule pression sur la touche (le senseur) entraîne le passage aux modifications des réglages de la température dans la chambre ;
- une pression sur lors de la modification de la température dans la chambre entraîne la sauvegarde des réglages et le passage aux modifications de la température de la sonde thermique.

Températures de la sonde thermique

Type de viande	Température [°C]
Porc	85 - 90
Bœuf	80 - 85
Veau	75 - 80
Agneau	80 - 85
Gibier	80 - 85

Attention : Il faut utiliser uniquement la sonde de température constituant l'équipement du four.

Pyrolyse

Pour la fonction de pyrolyse, la valeur ***P2.00*** clignotante est affichée et le symbole est allumé. À l'aide du bouton de réglage +/- il est possible de modifier les réglages dans une étendue de 2.00 - 2.30 - 3.00. Une inactivité de 20 secondes ou une pression sur lance le cycle de pyrolyse.
Le programme pyrolyse est un programme spécial avec des exigences supplémentaires.
La première étape consiste à vérifier la porte : En cas de porte ouverte, le symbole clignote et le four attend au maximum 10 minutes la fermeture de la porte ; si la porte n'est pas fermée, le programme est annulé.
Une fois la porte fermée et vérifiée, le symbole s'allume et la porte est verrouillée.
Une fois la porte verrouillée, le symbole s'allume et le programme automatique d'une durée de 2.00 – 2.30 – 3.00, selon le réglage choisi, est lancé.

L'affichage indique le temps restant au lieu de l'heure actuelle.

Une heure avant que le temps réglé s'écoule, les éléments chauffants sont débranchés, l'indication du réglage de la température change en ***---C*** et le four passe en mode de refroidissement.
Après le refroidissement à 150 ° C, le processus de déverrouillage de la porte s'enclenche. Le déverrouillage de la porte est signalé par l'extinction su symbole 🄿. Après le déverrouillage de la porte, le programme se termine comme les programmes semi-automatiques, mais le lancement de la fonction de « cuisson finale » n'est pas possible.
En cas de pyrolyse, il est impossible de modifier les réglages lors du programme en cours et de continuer le programme selon les mêmes réglages, mais il est possible d'avoir un aperçu des réglages et de la température actuelle. Une fois l'alarme éteinte, le programmateur passe toujours en mode standby.

ATTENTION :
La porte du four est équipée d'un verrouillage qui rend impossible l'ouverture de la porte au cours d'un programme. Ne pas ouvrir la porte afin de ne pas interrompre le processus de nettoyage.
En cas d'interruption de la pyrolyse à la suite d'une coupure de courant, le programmateur passe en mode de refroidissement, ensuite d'ouverture de la porte - comme dans les 60 dernières minutes d'un programme normal.
En cas d'interruption de la pyrolyse par l'utilisation du bouton de sélection sur une autre position (dont 0), le four ne s'éteint pas et ne réalise pas un nouveau réglage, il passe en mode de refroidissement et de déverrouillage de la porte comme ci-dessus. Après le déverrouillage de la porte le four passe en mode veille.

Si, lors du lancement de la pyrolyse, l'utilisateur ouvre la porte avant qu'elle ne soit verrouillée, le programmateur émet un signal [alarme de la porte ouverte], il annule le programme de pyrolyse et passe en mode de déverrouillage de la porte (comme ci-dessus).

Lisez les instructions dans le chapitre « Nettoyage et entretien » avant de mettre en marche le nettoyage par pyrolyse.

Codes d'erreur

En cas de détection d'erreurs, le programme est interrompu et l'écran d'affichage indique le code de l'erreur :
E1 - absence de capteur de la température de chambre, le four ne peut pas être utilisé.
E2 - court-circuit ou endommagement du capteur de la température de chambre, le four ne peut pas être utilisé.
E3 - surchauffe du programmateur, le four ne peut pas être utilisé jusqu'à ce qu'il refroidisse.
E4 - erreur de la sonde thermique – l'erreur disparait une fois la sonde thermique retirée, le four peut être utilisé avec des programmes sans sonde thermique.
E5 - sonde thermique mal placée ou court-circuit dans le circuit de la sonde thermique.
E6 - la température dans la chambre dépasse 320°C pour les fonctions autres que la pyrolyse ou endommagement du capteur de la chambre, le four ne peut pas être utilisé.
Prob - sonde thermique placée pour la pyrolyse.

FONCTIONNEMENT

Utilisation du grilloir

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Pour mettre en marche le grilloir :

lmettez la manette du four sur la position

- marquée du symbole grilloir,
- chauffez le four pendant environ 5 minutes (la porte du four doit être fermée),
- mettez le plat au four, dans les gradins appropriés ; lorsque vous utilisez une grille pour les grillades, insérez un plat lèchefrites
- directement sous la grille, il recueille les graisses des grillades,

Pour la fonction gril et supergril nous vous conseillons de réglez votre thermostat sur 220°C et pour la fonction sur 190°C.

Attention !
Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.
Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes.
Gardez les enfants à distance !

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cousinière pour la cuisson des pâtisseries,
- les cuissons peuvent être aussi effectuées dans les moules disponibles sur le marché (il faut les poser sur la grille), **pour les cuissons, optez plutôt pour les moules noirs qui permettent de réduire le temps de cuisson,**
- il n'est pas recommandé d'utiliser les moules à surface claire et brillante en mode de cuisson conventionnelle (chaleur de voûte + de sole), avec ce type des moules, les plats risquent de ne pas être assez cuits en dessous,
- vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, le préchauffage du four n'est pas nécessaire, en ce qui concerne les autres modes de cuisson, il faut préchauffer le four avant d'y mettre le plat,
- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit en ressortir propre est sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- si vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, les températures de cuisson sont d'habitude de 20–30 degrés plus basses que pendant le mode de cuisson conventionnel (avec la chaleur de voûte et de sole),
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires de l'utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d'utilisation, veillez suivre les consignes de la notice.

Rôtissage

- les viandes dont le poids excède 1 kg doivent être préparées dans le four, il est recommandé de préparer les morceaux plus petits sur les brûleurs gaz de la cuisinière,
- utilisez les récipients résistants à la chaleur pour le rôtissage, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes aux hautes températures,
- si vous utilisez les grilles pour le rôtissage, placez le plat à rôtissage avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas,
- au moins une fois pendant la cuisson, tournez la viande, nappez-la avec du jus ou de l'eau chaude et salée (n'ajoutez pas d'eau froide dans le plat).

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

La fonction de chauffe ECO

- en utilisant la fonction chaleur tournante ECO, la cuisson optimisée se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments.
- la durée de cuisson ne peut être réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson est également déconseillé
- ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte pendant la cuisson.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction de chauffe ECO

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée [Min]
Biscuit		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		180 - 200	2	50 - 70
Poissons		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf		200 - 220	2	90 - 120
Porc		200 - 220	2	90 - 160
Poulet		180 - 200	2	80 - 100

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four avec circuit d'air forcé (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur + ventilateur)

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps [min.]
Biscuit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscuit		150	3	25 - 35
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Poissons		210 - 220	2	45 - 60
Poissons		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		220	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

[1)] Préchauffer le four vide

[2)] Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Cuisson de gâteaux

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	3		155 [1)]	29 - 32
	Plaque pour pain	3		155 [1)]	31 - 34
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Plaque pour pain	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide d'environ 5 minutes.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		220 [1)]	3 - 7
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		220 [1)]	1 page 13 - 18 2 page 10 - 15

[1)] Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	80 - 100

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la cuisinière permettent de rallonger la période de son exploitation.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « off ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Important !

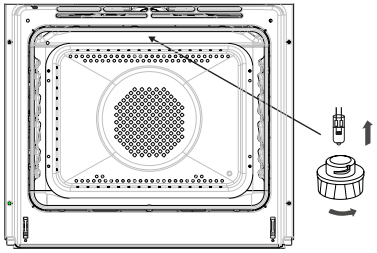
Pour le nettoyage et la conservation il est interdit d'utiliser quelconques produits d'écurage, moyens de nettoyage agressifs ou objets d'écurage.

Pour le nettoyage du front du bâti utilisez uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de liquide de nettoyage de vitres. Ne pas utiliser de lotions de nettoyage.

Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four

Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.

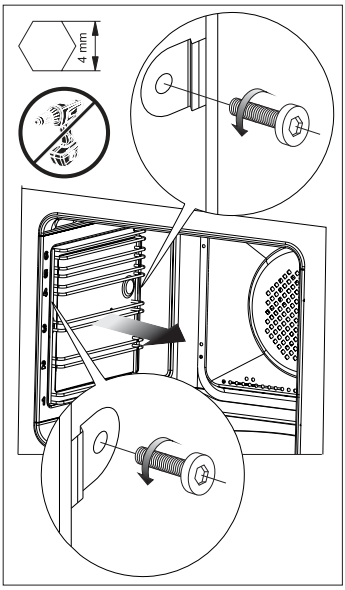
- Positionner toutes les manettes sur '●' / '0' et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Retirer et laver le globe de la lampe et ne pas oublier de l'essuyer.
- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
  -tension 230V
  -puissance 25W
  - G9
- Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
- Retirer le globe de la lampe.



Lampe du four

Attention! Prendre soin de ne pas toucher l'ampoule halogène directement avec les doigts.

- Les fours marqués par la lettre **D** ont été équipés de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le nettoyage il faut dévisser à l'aide d'une clef Allen de taille 4 les vis à partir des accroches fixant l'échelle. Après le nettoyage monter les glissières dans le compartiment du four. Vérifier avant le serrage si les accroches de fixation se trouvent dans les orifices sur la paroi latérale du compartiment du four.



Retirement des glissières en grille

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage pyrolytique

Le four se chauffe à une température d'environ 480 ^{O}C.
Pour des raisons de sécurité, la porte du four reste verrouillée tout au long du processus.

Avant la mise en marche de la fonction de pyrolyse.

Attention!
Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four (plaques, grilles de séchage, rails latéraux, rails télescopiques). Les accessoires laissés au cours de la pyrolyse à l'intérieur du four seront endommagés de façon définitive.

- Nettoyez les fortes salissures de l'intérieur du four.
- Nettoyez les surfaces externes du four à l'aide d'un chiffon humide.
- Procédez conformément aux instructions.

Au cours du processus de nettoyage.

Les restes de grillage ou de cuisson sont transformés en cendres faciles à nettoyer qui faut balayer ou retirer à l'aide d'un chiffon humide après le processus.

- Ne laissez pas les chiffons à proximité du four chauffé.
- Ne mettez pas en marche la plaque de cuisson.
- N'allumez pas l'éclairage du four.
- La porte du four est équipée d'un système de blocage qui empêche son ouverture durant le processus. N'ouvrez pas la porte afin de ne pas arrêter le processus de nettoyage.

Attention!
Au cours du processus de nettoyage pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées, pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.
En raison des fumées qui émanent au cours du processus de nettoyage la cuisine doit être bien aérée.

Processus de nettoyage pyrolytique.

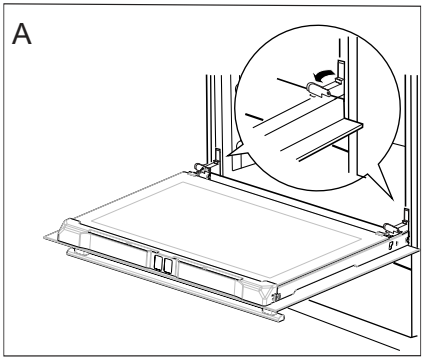
- Fermez la porte du four.
- Procédez conformément aux indications dans le chapitre *Nettoyage pyrolytique.*

Attention!

Si la température dans le four est très élevée (plus élevée par rapport à une utilisation normale) la porte ne se débloquera pas.
Après le refroidissement la porte peut être ouverte et les cendres peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon mou et humide. Montez les glissières latérales et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à l'emploi.

Retrait de la porte

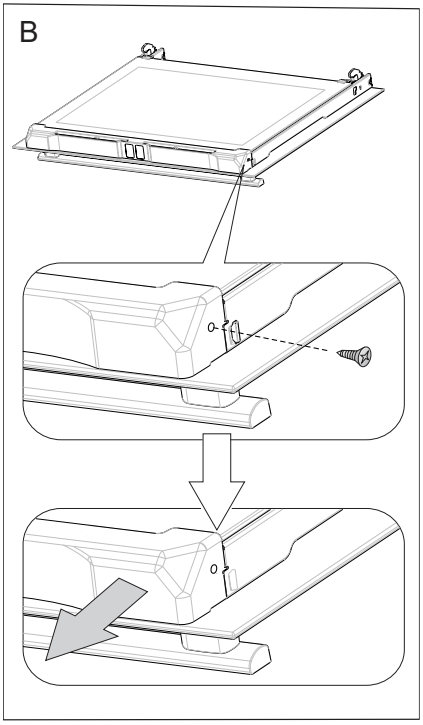
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.

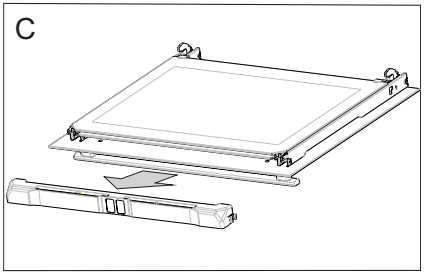


Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

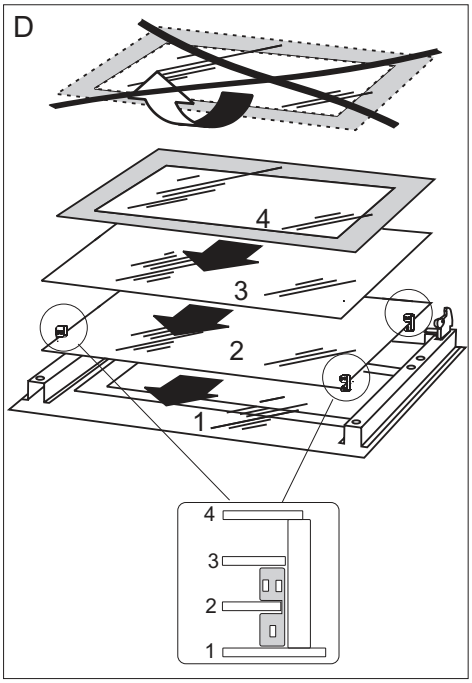
Démontage de la vitre intérieure

1. Il faut dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis qui se trouvent sur la plinthe supérieure de la porte (des. B).
2. Il faut glisser la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (des. B, C).





3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).
   Attention ! Risque de dommages à la fixation des vitres. Enlever la vitre en la glissant, ne pas la soulever en haut.
   Extraire la vitre intérieure (schéma D).
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.
   La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.



Démontage de la vitre intérieure

Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.

Note : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière
- couper l'alimentation électrique
- avertir le service après vente
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau ci-dessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
Le dispositif électrique ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
l'afficheur du programmateur indique les chiffres „0.00" clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. *commande du programmateur*)
L'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule *(cf. chapitre Nettoyage et entretien)*

DONNÉES TECHNIQUES

Identification du modèle	EBPX 945 600 E
	EBPX 945 600 SM
Tension nominale	230V ~ 50 Hz
Puissance nominale	3,5 kW
(Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Consommation électrique en mode veille [W]	0,5
Consommation électrique en mode arrêt [W]	-
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]	-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]	-

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous :

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- *directive « basse tension »* **2014/35/EC,**
- *directive « compatibilité électromagnétique »* **2014/30/EC,**
- *directive « ErP »* **2009/125/EC**,

c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée CE *et est accompagné d'une* ***déclaration de conformité*** *destinée aux autorités de surveillance du marché.*

DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.



Caution!
Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Warning: The appliance and its accessible parts become 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.

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

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

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

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

• Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).
Do not open the oven door unnecessarily often.

• Only use the oven when cooking larger dishes.
Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

• Make use of residual heat from the oven.
If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

• Make sure the oven door is properly closed.
Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

• Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.
Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

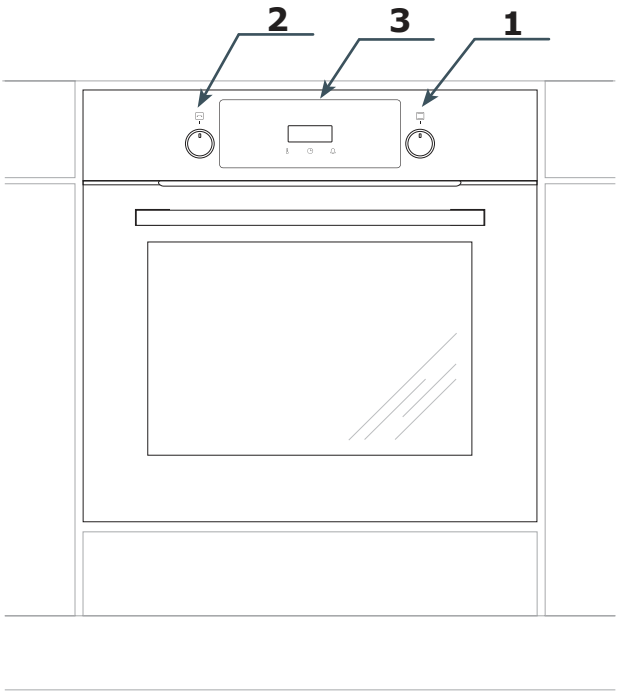


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



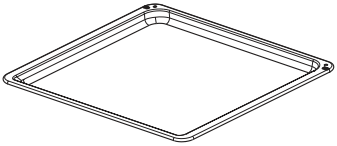
1. *Oven function selector knob*

2. *Adjust settings knob +/-*

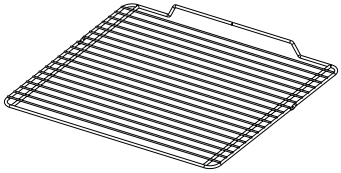
3. *Electronic programmer*

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

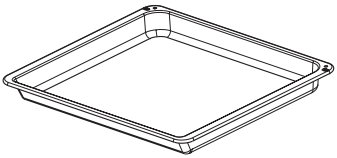
Cooker fittings:



*Baking tray**

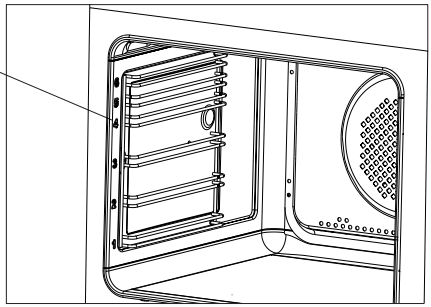


Grill grate
(drying rack)



*Roasting tray**

Sideracks



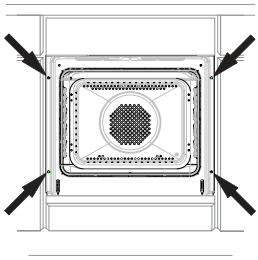
**optional*

INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventillation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y–type design built–in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat–resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



Electrical connection

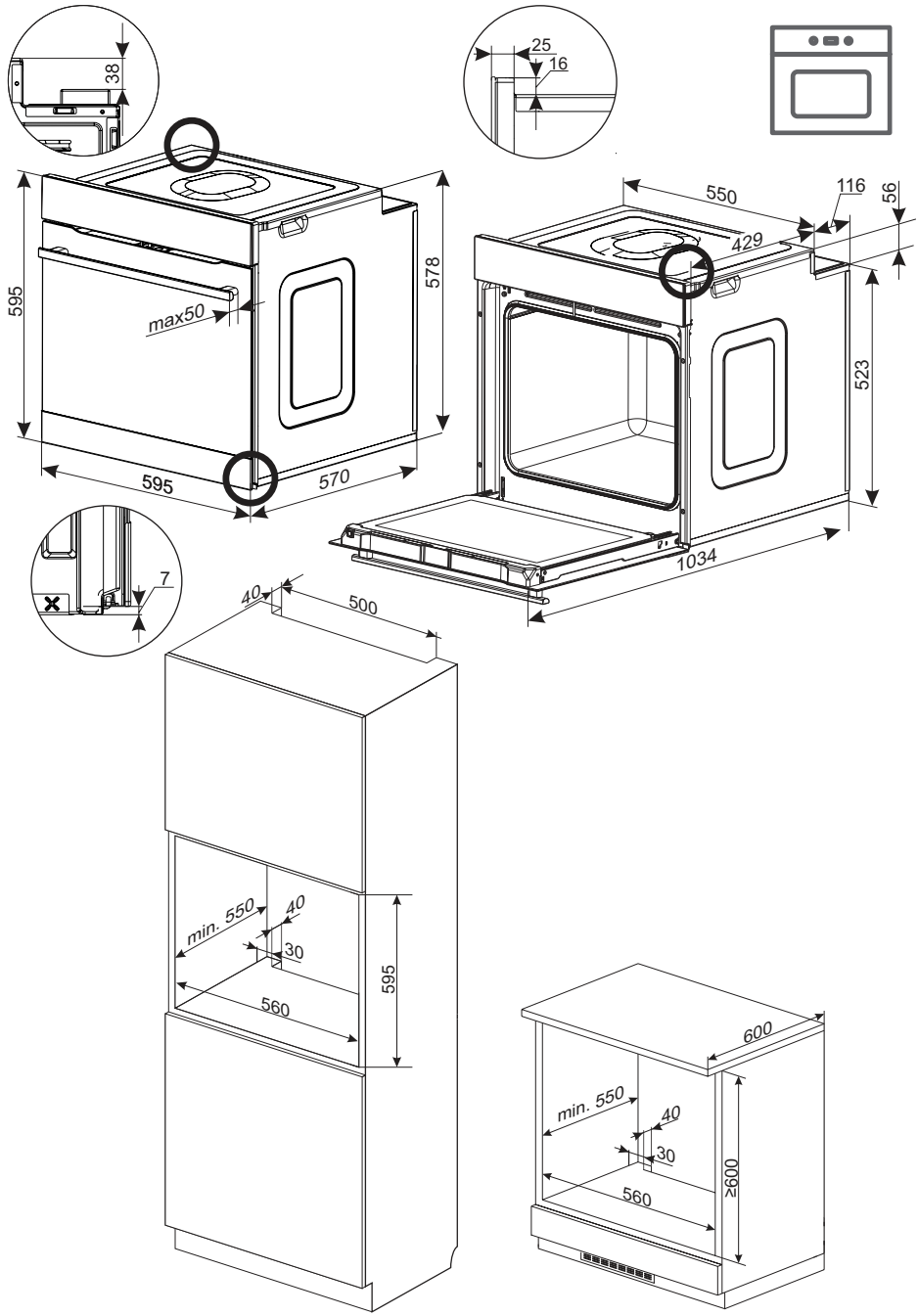
- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.

- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.

- Before connecting the oven to the socket, check if:
  - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
  - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
  - the plug is within easy reach.

Important!
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

INSTALLATION

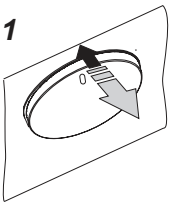


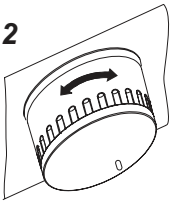
OPERATION

Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing–up liquid.
- Switch on the ventillation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:
1. Gently press and release a knob which will pop out,
2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.
Symbols printed around the knob indicate available oven functions.





Important!

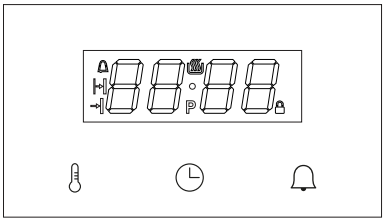
In ovens equipped with the electronic programmer, the time "**0.00**" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.
The programmer should be set with the current time. (See *Electronic programmer* **). If the current time is not set operation of the oven is impossible.**

The electronic prgrammer is equipped with electronic sensors wich are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second. Each sensor reaction is confirmed by the beep.Keep the sensor surface clean at all times.

Important!
To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

OPERATION

Control panel



The control panel features an LED display and 3 buttons (touch sensors).

Button (touch sensor)	Description
	Set temperature
	Clock setting
	Minute Minder

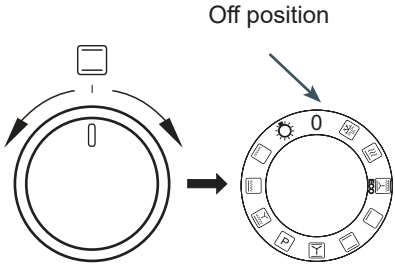
Note: You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

The meaning of symbols on the display.

Indicator	Description
	Temperature control dial
	Minute Minder
	Duration
	End Time
	Pyrolytic cleaning
	Child Lock

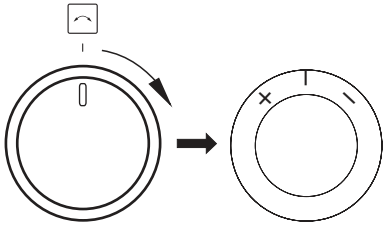
Oven function knob

The oven can be heated using the lower heater, upper heater, fan heater or grill. Select the function using the function knob.
The figure below shows the functions located on the knob in their defined order:



Adjust settings knob +/-

The adjust settings knob is a swivel type which does not rotate fully and can only be turned slightly to the left or right. Use this knob to adjust temperature and time. Turn slightly right to increase value. Turn slightly left toward the “–” to decrease value. Use this knob to adjust temperature and current time. If you keep the knob turned left or right from its default position the rate of value changes will increase.



Turn on the power.

When you connect the power supply (or power is restored after a power outage) the appliance will prompt to set the current time, ***0.00*** will flash on the display. Press the button (touch sensor). Turn the +/– knob to adjust the time. You must set the current time to use the appliance.
The function dial must be in position 0 to confirm the time setting. If the function selector dial is in a different position, the indicator flashes and the appliance waits until you turn the function selector dial to 0.
Press the button (touch sensor) to save the time and the appliance enters standby.

Note: In the event of a power outage, all settings such as Duration, Temperature and Heating Function will be lost. You will need to re-enter the settings to continue cooking. If the pyrolytic cleaning is interrupted (or the door is locked for any other reason – the is on), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time. If temperature above 80°C is detected in the oven, cooling fan is activated and this does not affect the time adjustment process. Cooling fan turns off when the temperature drops below 75°C.

Standby mode

Switch the appliance to standby mode to reset all time, temperature and timer settings. Heaters are disconnected. The display shows the current time and has reduced brightness. Press the button (touch sensor) to adjust the time, tone and brightness, and press the button (touch sensor) to adjust the minute minder time setting.
If the temperature in the oven cavity exceeds 80°C, the current oven cavity temperature is displayed (to indicate the residual heat) and the cooling fan operates. When the temperature drops below 75°C, the cooling fan is turned off and the current time is displayed instead of oven cavity temperature.

The appliance enters standby:
- turn the function selector knob to position 0 at any time, you will hear a beep;
- after a power outage when set the current time;
- after a timed programme completes (timed delayed operation, timed operation, minute minder;
- after activation of the Auto Shut-off Safety Device
- when you turn the knob to position 0 during a pyrolytic cleaning cycle, the appliance activates cooling fan to unlock the door, and enters standby only after the appliance has cooled down and the door is unlocked.

Activate the appliance from the standby mode:
Turn the knob from 0 to any available function to activate the appliance from standby.
Note - if the appliance entered the standby mode automatically, you need to first turn the knob to 0 and only then to another function.
When the appliance is in standby mode and the function knob is in a position other than 0 - the indicator flashes.

Deep sleep:
If the appliance is unused for 10 minutes, it enters the deep sleep mode - the sensors and the +/– settings knob are deactivated, and the only method of activating the appliance is to turn the function knob from the “0” position to any other position.

Set current time

You can set the current time in standby only. Press the button (touch sensor) in this mode to display the current time with normal

brightness. Use the +/– knob to adjust the current time, wait 10 seconds to save the current setting and the appliance will enter standby. Press the button (touch sensor) to set the beep tone. The clock operates in 24h mode only.

Night Mode

During 22:00 – 06:00 in standby the display backlight is reduced as set for night-time mode - 2 levels below the current setting.

Change the beep tone

This function is available at any time in standby mode. When setting current time, press the button (touch sensor) to display ***ton1***, where ***1*** is the current beep tone – tones 1 through 3 are available. Turn the +/– knob to change the current tone, then wait 5 seconds to confirm the new setting and the appliance will enter the standby mode.

Adjust display brightness

This function is available at any time in standby mode. When selecting tone, press the button (touch sensor) again to change display brightness and ***bri4*** (brightness 4) will be shown where ***4*** is the brightness level from 1 to 9. Turn the +/– knob to change the brightness, then wait 5 seconds to confirm the new setting and the appliance will enter the standby mode.

Operation.

You can use any baking or cleaning function available on the Function Selector knob.
Auto-off: When minute minder or any timed delayed, timed or cleaning programme is completed, the appliance enters the standby mode even if the function selector knob is set to 0.

Lighting

The appliance automatically controls oven light. By default the oven light is on.
The oven light is off:
- when 0, Pyrolytic cleaning or ECO is selected
- when the oven cavity temperature exceeds 300°C;
- during pyrolytic cleaning and cooling;
- before and after the timed and timed delayed operation;
- in standby mode, if the Function Selector knob is set to a position other than 0.

Cooling fan.

Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode of operation. Cooling fan turns on when the oven cavity temperature exceeds 80°C and turns off when it fall below is below 75°C.

Thermostat

The thermostat symbol indicates that the heating elements operate. If any of the heating elements operates, the indicator lights up. The indicator goes out, if none of the heating elements operates (e.g. when the oven reaches the desired temperature and the heating elements are disconnected until the temperature drops).

Minute Minder

Touch the button (touch sensor) in any mode to use minute minder. Press to display countdown progress or ***0.00*** if minute minder is not active, the indicator will flash.

Turn the +/– knob to adjust the Duration and press 🔔 to confirm or simply wait 5 seconds.
When the minute minder is counting down, the 🔔 indicator lights up on the display.
When the countdown is complete you will hear a beep, which you can mute by pressing any button (touch sensor).
The appliance will not enter standby until minute minder countdown is completed and beeping alarm is acknowledged.

Oven door

Oven door must be closed during operation. Heating elements are disconnected when you open the door. If the door is open for more than 60 seconds, you will hear an acoustic signal alerting you to an open door. Touch any button (touch sensor) or close the door to silence the alarm. Opening the door does not affect any temperature or time settings, however if the door remains open for more than 10 minutes, the appliance cancels all programmes.

Limit the operating time

For safety reasons, the oven operation is time limited. If the set temperature is up to 100°C, the oven will enter the Standby mode after 10 hours, and if the set temperature is 200°C or more, the oven operation is limited to 3 hours. In the temperature range of 101°C to 199°C, the operation time is limited proportionally between 3 and 10 hours.

Activate a heating function

Turn the function selector knob from 0 to the desired position to activate a heating function. When you set the Function Selector knob to a heating function, the display will show the default temperature for a function, such as ***170C***.
The displayed temperature flashes (with reduced brightness) and the C indicator lights up steadily. The value changes when you turn the function selector knob.
When you touch the sensor 🌡, the oven activates.
After 10 minutes of inactivity, the oven deactivates.

Press the 🕒 button (touch sensor) to set up timed delayed operation.

Set temperature

When you have selected a heating function, use the +/– knob to adjust the temperature. You can adjust the temperature in 5°C steps within the range specified for each programme. Turn and hold the +/– knob for at least 1s to adjust the temperature in 10°C steps.
Press the 🌡 button (touch sensor) to confirm the new temperature setting or simply wait 5 seconds until the appliance displays current time.
Turn the +/– setting knob display the following for 2 seconds:
- left [–]: set temperature;
- right [+]: current oven cavity temperature;
No setting is changed when the temperature is displayed.

Adjust the temperature

Press the 🌡 button (touch sensor) during oven operation to adjust the temperature setting. The temperature flashes (with reduced brightness) and the C indicator lights up steadily. Turn the +/– knob to adjust the temperature. Press the 🌡 button (touch sensor) to confirm the new temperature setting or simply wait 5 seconds.

OPERATION

Change settings during cooking

You can change the function during cooking. If you turn the function knob while modifying the temperature, the default temperature for the new programme is displayed and the 5 second countdown restarts. If you turn the function knob when the temperature is already set, the new programme continues with the set temperature. If the newly selected programme has a lower temperature range then the closest possible temperature is set.

Table of heating functions

Function Description		Oven elements						Temperature [°C]		Default temperature [°C]
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	min.	max	
	Defrosting	√					√	---	---	---
	Quick oven pre-heat	√		√	√		√	30	280	170
 ECO	ECO		√	√		√	√	30	280	170
	Roasting	√				√		30	240	200
	Conventional	√	√			√		30	280	180
	Pastry	√	√			√	√	30	280	170
	Pyrolytic cleaning		√	√		√		---	---	480
	Turbo grill *	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill *	√	√	√				30	280	250
	Grill*	√		√				30	280	250
	Lighting	√						---	---	---
0	Off							-	-	-

* Spit (if any)

Timed operation

Timed operation involves setting the duration after which the appliance automatically turns off. You can set the duration from 1 minute to 23 hours 59 minutes.
When the appliance is on or when you have turned the function selector to a desired function press the (touch sensor) to set the Duration. The indicator flashes and ***dur*** (duration) is displayed briefly for 1s and then ***0.00*** (or current countdown if the function is already active). Turn the +/– to adjust the Duration and then press the button (touch sensor) to confirm the setting or simply wait 5 seconds. The current time is displayed 5 seconds after you press the button (touch sensor).
The indicator is on during timed operation.
The heating and temperature functions can be freely modified during the time delayed operation.
To cancel timed operation set Duration to 0.00 and press the button (touch sensor) or wait 5 s — the appliance will operate normally.
Once duration has elapsed, you will hear an [end] beep. All heating elements are disconnected. You can silence the alarm as follows:
a) Do one of the following:
- press any button (touch sensor) except ;
- turn the function selector knob;
- turn the +/– knob;
- open the door.

This will clear all function and temperature settings. Even though the Function Selector knob is set to a heating function, the appliance will enter standby.
b) Turn the Function Selector knob to 0 - the appliance will enter standby.
c) Press the button (touch sensor) to set the new Duration and continue cooking with currently set temperature and settings. Note - in this case (when attempting to extend the Duration when the beeping starts after the Duration has elapsed), setting the time to ***0.00*** turns off the oven rather than allowing it to operate indefinitely.

Delayed timed operation

You can set the appliance, so that its timed operation is delayed and cooking ends at a specific time.
You must first set the Duration (same as in timed operation). Press the button (touch sensor) to confirm Duration and ***end*** message will be displayed briefly for 1s and then End Time will be display calculated as Current Time + Duration + 1 minute. Turn the +/– knob to adjust the End Time. Press the button (touch sensor) to confirm End Time or wait 5 s to cancel. Once End Time is confirmed the and indicators light up steadily and the Current Time is shown again.
The and indicators are on during the countdown to Start Time. The symbol indicates when heating elements are on.
Press to view and modify the set duration.. Pressing the button once to set Duration, press again to set End Time and press again to display the current time. Set Duration to ***0.00*** to cancel both Duration and End Time and allow the appliance to operate indefinitely.
You can adjust End Time from (Current Time + Duration + 1 minute) to (Current Time + Duration + 10 hours). You can modify Duration (when End Time is set) from 0:00 to (Duration – Current Time – 1 minute).
When you have finished cooking, set the function selector knob to 0.

Meat probe*

You can connect the meat probe at any time. This has no effect when the appliance is off.

When you plug in the meat probe when the appliance operates (the function and temperature are set), the temperature display is dimmed and flashes — the current meat probe temperature, digits 1-2, and the set meat probe temperature, digits 3-4 (default 80°C) are displayed.
Immediately after you insert the meat probe, use the +/– knob to directly adjust the set meat probe temperature. Press the button (touch sensor) or wait 5 seconds to confirm the current setting. The set temperature is displayed steadily, it does not flash.
The operation of the oven is modified as follows.
When the meat probe temperature is lower than the set target temperature - the thermostat maintains the set oven cavity temperature.
When the meat probe temperature reaches the set target temperature:
- the heaters are disconnected;
- you hear meat probe temperature alarm;
You can mute the meat probe temperature alarm as follows:
- turn the +/– to "+" to mute the alarm and you can then set the new meat probe target temperature;
- use any other control to mute the alarm and the appliance will enter standby.

When you use a meat probe you cannon use a timed operation or delayed timed operation. When you plug in the meat probe any previously set Duration is cancelled. The meat probe does not affect the set function and oven cavity temperature.
When you plug in the meat probe in standby or when the appliance is on, the oven operation is unchanged until the function and oven cavity temperature are confirmed. Once the temperature is confirmed, the oven starts heating, but instead of displaying the current time, it displays the set meat probe target temperature.
When you unplug the meat probe before the set target temperature is reached, the oven continues to operate normally.

When the meat probe is plugged in you can view and adjust the temperature as follows:
- turn the +/– knob to display oven cavity temperature briefly and then meat probe temperature is displayed.
- press the button (touch sensor) to adjust oven cavity temperature;
- press the button again to confirm the adjusted oven cavity temperature and then current meat probe temperature is displayed.

Recommended meat probe temperature settings

Type of meat	Temperature [°C]
Pork	85 - 90
Beef	80 - 85
Veal	75 - 80
Lamb	80 - 85
Venison	80 - 85

Note: Only use the meat probe provided with your appliance.

Pyrolytic cleaning

The ***P2.00*** is flashing on the display and the indicator is on. Turn the +/– knob to adjust the Duration to 2.00 - 2.30 - 3.00 hours. Press or wait 20 s to start pyrolytic cleaning.

**optional*

The Pyrolytic cleaning programme comes with special requirements.
First, the door status is checked: When the oven door is open, the P indicator flashes and the appliance waits 10 minutes until the oven door is closed and if it is not, the pyrolytic programme is cancelled.
When the door is closed the P indicator is on and the door is locked. The 🔒 indicator is displayed and pyrolytic cleaning starts for 2.00 – 2.30 – 3.00 hours, depending on the Duration you have set.

The appliance displays duration time left until pyrolytic cleaning completes.

One hour before pyrolytic cleaning completes, the heaters are disconnected, the temperature ***--- C*** is displayed and the appliance stars cooling down.
The door is unlocked when temperature is less than 150°C. The P indicator is off when the door is unlocked. The pyrolytic cleaning programme ends, but you cannot continue cooking.
No settings can be changed during the pyrolytic cleaning and you cannot continue cooking with these settings, however you can view current settings and temperature. When you silence the alarm, the appliance always enters standby mode.

NOTE:
The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process.
If there is a short power outage during pyrolytic cleaning the appliance starts cooling down and eventually unlocks the door.
If you interrupt the pyrolytic cleaning by turning the function selector knob to another position (such as 0), the appliance starts cooling down and eventually unlocks the door.
When the door is unlocked the appliance switches to standby.
If during pyrolytic cleaning you open the door before it is locked, there will be an [open door] beep and pyrolytic cleaning is aborted.

Before starting the pyrolytic cleaning, please see "Cleaning and Maintenance."

Error Codes

If any error is detected, the programme is interrupted and the error code is shown on the display:
E1 - no cavity temperature sensor detected, do not use the appliance
E2 - short circuit or damage to the cavity temperature sensor, do not use the appliance.
E3 - appliance overheated, do not use the appliance until it has cooled down.
E4 - meat probe error - if the error disappears when you unplug the meat probe, you can use the oven with functions that do not require a meat probe
E5 - meat probe is incorrectly inserted or core temperature probe short circuit.
E6 - oven cavity temperature exceeding 320°C for functions other than pyrolytic cleaning, or cavity temperature sensor malfunction - do not use the appliance
Prob - meat probe inserted during the pyrolytic cleaning.

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220ºC, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190ºC.

Warning!
When using function grill it is recommended that the oven door is closed.
When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Heating

- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake		180 - 200	2	50 - 70
Fish		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef		200 - 220	2	90 - 120
Pork		200 - 220	2	90 - 160
Chicken		180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

Type of dish	Type of heating	Temperature (^{0}C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sponge cake		150	3	25 - 35
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		220	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time (min.)
Small cakes	Baking tray	3		155 [1)]	29 - 32
	Baking tray	3		155 [1)]	31 - 34
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Baking tray	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Preheat, do not use Rapid preheat function about 5 minutes

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		220 [1)]	3 - 7
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		220 [1)]	1st side 13 - 18 2nd side 10 - 15

[1)] Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position "off ". Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Oven

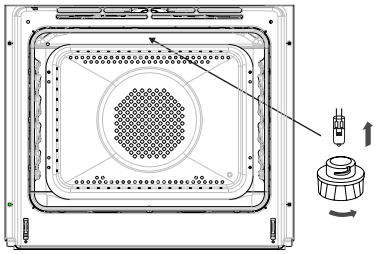
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

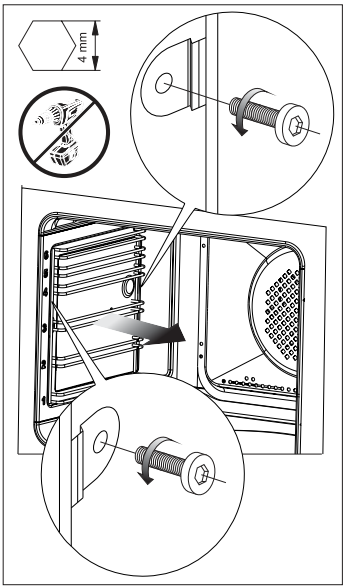
- Set all control knobs to the position **"●"/"0"** and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
  - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.



Oven lighting

Note! Make sure not to touch the halogen directly with your fingers.

- Ovens marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for cleaning use size 4 Allen key to undo the fixing screws from shelf support holders Once cleaned, replace the shelf supports in oven chamber. Before tightening, make sure the shelf support holders are secure in the holes provided in oven chamber wall.



Removing wire shelf supports

Pyrolytic cleaning

The oven heats up to a temperature of about 480°C.
To ensure safety, the door remains locked for the entire duration of the process. If you must open the door, use the emergency door opening procedure.

Before pyrolytic cleaning.

Important!
Remove all accessories from the oven (baking trays, drying grates, side racks, telescopic runners). Accessories left inside the oven will be irreversibly damaged during the pyrolysis cleaning.

- Remove stubborn stains from the oven chamber.
- Clean the outside of the oven with a damp cloth.
- Follow the instructions.

During the cleaning process.

- Do not leave the cloth near the hot oven.
- Do not use the hob.
- Do not turn on the oven lighting.
- The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process.

Important!
During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.
Some fumes can be emitted during the cleaning, so make sure the kitchen is well ventilated.

The pyrolytic cleaning process:

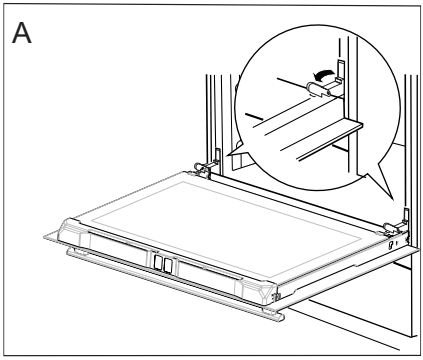
- Close the oven door.
- Follow the instructions in the section *Pyrolytic cleaning.*

Important!

If the oven temperature is high (higher than in normal use) the door will not be unlocked. Once the oven cools down, you can open the door and remove the ash with a soft, damp cloth. Replace the side rail and other accessories. Your oven is ready for use.

Door removal

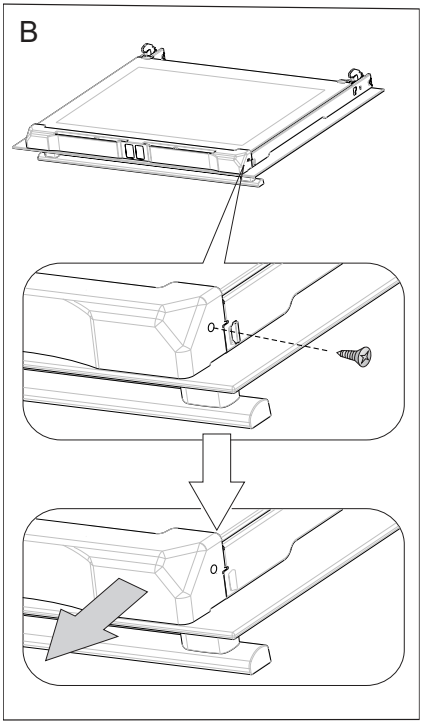
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

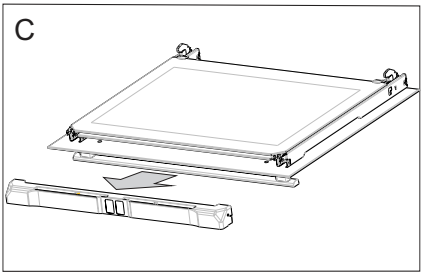


Tilting the hinge safety catches

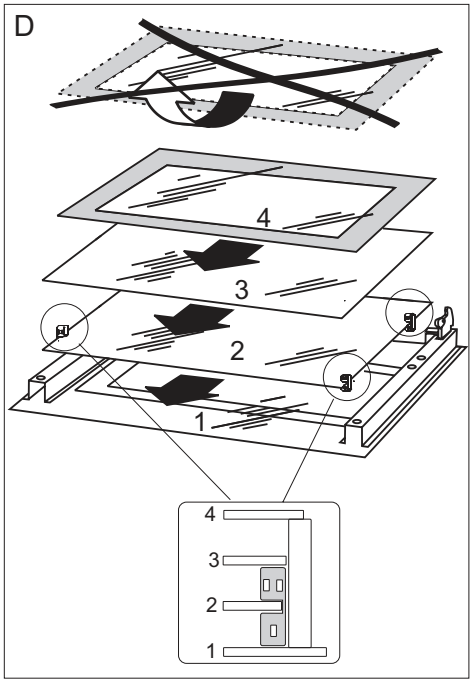
Removing the inner panel

1. Using a cross-head screwdriver undo the screws in the upper door slat (fig. B).
2. Using a flat screwdriver remove the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B, C).





3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).
   Important! Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out.
   Remove the inner panel (fig. D).
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The programmer display shows “0:00”.	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see ‘*Use of the programmer*’).
3. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see ‘*Cleaning and Maintenance*’).

TECHNICAL DATA

Model identifier	EBPX 945 600 E
	EBPX 945 600 SM
Voltage rating	230V ~ 50 Hz
Power rating	3,5 kW
Cooker dimensions H/W/D	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Power consumption in standby mode [W]	0,5
Power consumption in off-mode [W]	-
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	-

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive* ***2014/35/EC****,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2014/30/EC,**
- *ErP Directive* **2009/125/EC***,*

and therefore the product has been marked with the CE *symbol and the* ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

GEACHTE KLANT

De ovens combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen deze oven kunnen bedienen.

Voor hij ingepakt werd en de fabriek verliet, werd deze oven bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is.
Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.

Opgelet!
De oven mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.
Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

Attentie. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

Attentie. Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

- Zorg ervoor dat er geen kleine keukentoestellen of hun kabels in direct contact komen met de hete oven, want de isolatie van deze toestellen is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Laat de oven niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting.
- Plaats geen schotels met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Het is verboden om een oven met technische defecten te gebruiken. Defecten mogen enkel hersteld worden door een erkend technicus met gepaste kwalificaties.
- Bij problemen veroorzaakt door technische defecten, moet de oven van het stroomnet ontkoppeld worden.
- U moet steeds de regels en richtlijnen uit deze handleiding naleven. Het toestel mag niet bediend worden door personen die deze handleiding niet kennen.
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.

ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

• Vermijd onnodig binnenkijken in de oven om het kookproces te controleren.
Open niet onnodig vaak de deur van de oven

•Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.
Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op de kookplaat.

• Gebruik de restwarmte in de oven.
Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

Belangrijk! Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmator.

• Sluit de deur van de oven zorgvuldig.
Er ontsnapt warmte via het vuil dat zich op de afdichtingen de deur van de oven bevindt. Verwijder dit vuil best onmiddellijk.

• Bouw de oven niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.
Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recycleren op milieuvriendelijke wijze.
Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN

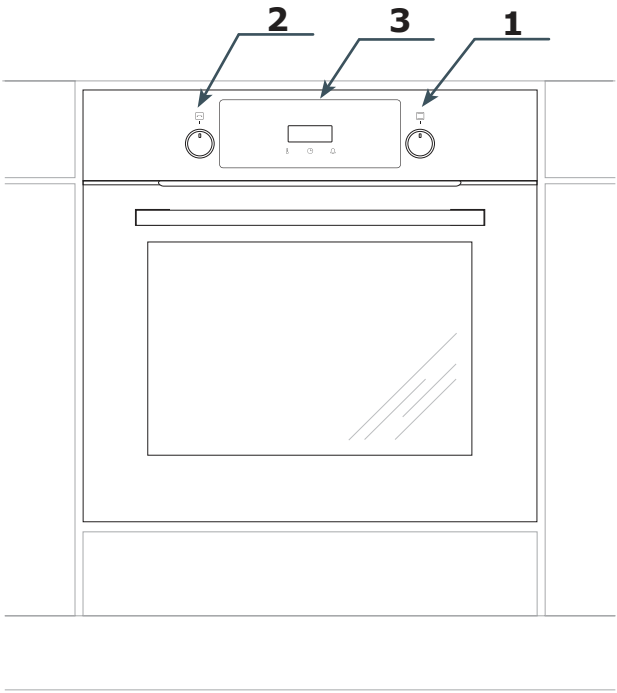


Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



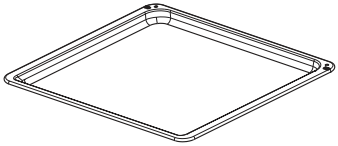
1. *Functiedraaiknop oven*

2. *Draaiknop instellingen +/-*

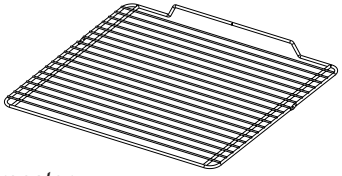
3. *Elektronische programmator*

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

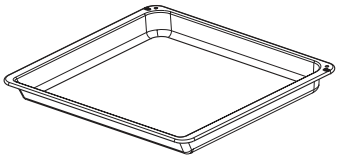
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak**

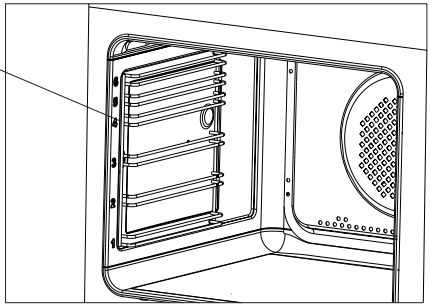


Grillrooster
(droogrekje)



*Bakplaat voor gebraad**

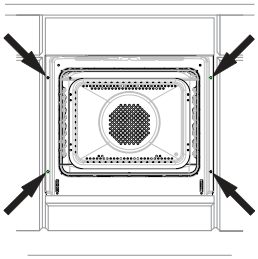
Laddertjes



**Bepaalde modellen*

Montage van de oven

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten. De opstelling van de oven moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De oven is ontworpen volgens klasse Y. De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100ºC. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.
- Bereid de opening voor de oven voor in het meubel volgens de afmetingen die op de figuren aangeduid zijn
- Als het kastje een achterwand heeft moet er een opening in gemaakt worden voor de elektrische aansluiting.
- Schuif de oven volledig in de opening en beveilig hem tegen uitschuiven met behulp van vier schroeven.



Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

- De oven is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz) en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm2 met een lengte van ongeveer 1,5 m en een stekker met aarding.

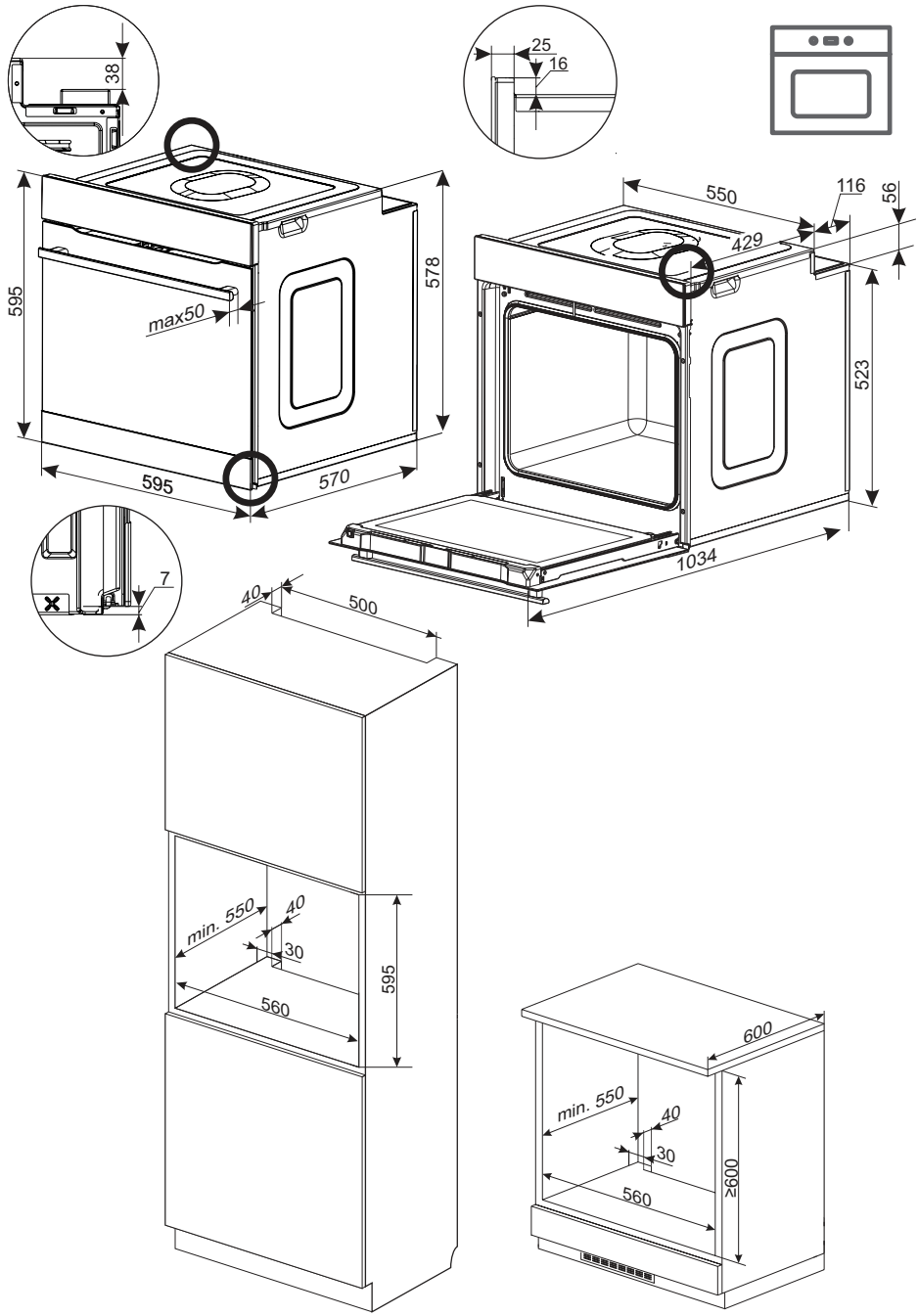
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.

- Voordat u de oven aansluit is, moet u controleren of:

- de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de oven. Het circuit dat het stopcontact voedt, moet beveiligd zijn met een zekering van min. 16A.
- de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.

Opgelet!
Om gevaarlijke situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitleiding, die niet losgemaakt kan worden, vervangen worden bij de producent, bij een gespecialiseerde hersteldienst of door een gekwalificeerd persoon.

INSTALLATIE

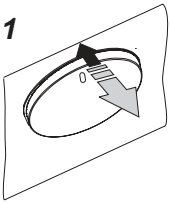


voor u de oven voor de eerste maal aanschakelt

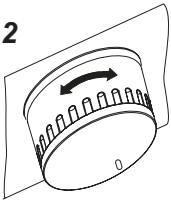
- verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de oven op (op een temp. van 250ºC, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de plaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.

De draaiknoppen zijn “verborgen” in het bedieningspaneel, om een functie te kiezen gaat u als volgt tewerk:
1.druk zachtjes de draaiknop in en laat hem weer los,
2. stel de gewenste functie in. De aanduiding rond de draaiknop komt overeen met de opeenvolgende functies die door de oven uitgevoerd kunnen worden.

1



2



Attentie!

In ovens die zijn uitgerust met de elektronische programmeerfunctie, verschijnt na aansluiting op het lichtnet op het display de pulserende tijdsaanduiding **„0:00”.**

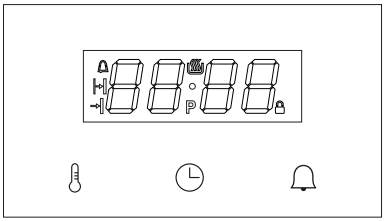
Stel de actuele tijd van de programmeerfunctie in. (Zie bediening van de programmeerfunctie) De oven werkt niet als u de actuele tijd niet instelt.

Belangrijk!

De elektronische programmeerfunctie is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tiptoetsen).
Elke aanraking van een sensor gaat gepaard met een geluidssignaal.
Houd de oppervlakte van de sensors schoon.

Belangrijk!
Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

Elektronisch bedieningspaneel



De programmafunctie is uitgerust met een led-display en 3 knoppen (tiptoetsen).

Knop (Tiptoets)	Beschrijving
	Instelling temperatuur
	Instelling klok
	Kookwekker

Opgelet: Elk gebruik van een knop (tiptoets) gaat gepaard met een geluidssignaal. Het is niet mogelijk om de geluidsignalen uit te schakelen.

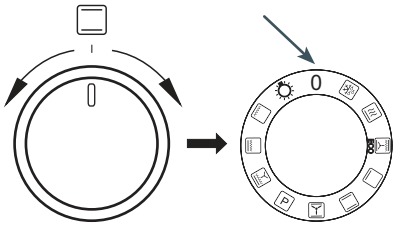
Betekenis van de symbolen op de display.

Symbool	Beschrijving
	Thermostaat
	Kookwekker
	Werkingsduur
	Eindtijd werking
	Pyrolyse
	Kinderslot

Functiedraaiknop oven

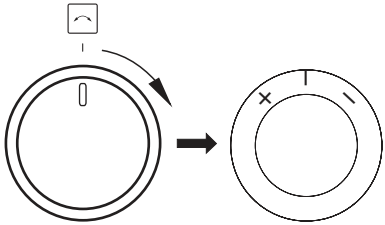
De oven kan worden verwarmd met behulp van het verwarmingselement onder, het verwarmingselement boven, het heteluchtverwarmingselement of het verwarmingselement van de grill. U kiest de gewenste functie met behulp van de functiedraaiknop. Onderstaande afbeelding toont de functies (in de betreffende volgorde) die op de draaiknop staan:

Uitschakelpositie



Draaiknop instellingen +/-

De draaiknop instellingen draait u niet, maar kantelt u naar beide kanten. Hij dient voor het instellen van de werkparameters zoals temperatuur en tijd. Een slag van de draaiknop naar rechts verhoogt de waarde van de parameter. Een slag naar de andere kant verlaagt de waarde van de parameter. De parameters die u met deze knop kunt wijzigen zijn temperatuur, tijd en instelling van de actuele tijd op de display. Als u de draaiknop in gekantelde positie vasthoudt, gaat de snelheid waarmee de waarde wijzigt omhoog.



De voeding inschakelen

Na aansluiting op de stroomvoorziening (of terugkeer van de stroomvoorziening na een eerdere stroomonderbreking) komt de oven in de modus 'instellen actuele tijd' en knippert ***0:00*** op de display. Druk op de knop (tiptoets) . Met de draaiknop instellingen +/- verandert u de tijd. U kunt het apparaat niet gebruiken zonder instelling van de actuele tijd. Om de instelling van de tijd te bevestigen moet de functiedraaiknop op de positie 0 staan. Als de functiedraaiknop op een andere positie staat knippert het symbool en wacht de programmafunctie totdat de functiedraaiknop op de positie 0 wordt gezet. Een druk op de knop (tiptoets) bevestigt de tijd en de programmafunctie schakelt over naar de stand-bymodus.

Opgelet: Bij een stroomonderbreking worden alle ingevoerde parameters als werkingsduur, temperatuur en functie gewist. Om door te gaan moet u de instellingen opnieuw invoeren. Indien het onderbroken programma pyrolytische reiniging was (of wanneer de deur om een andere reden is vergrendeld - het symbool brandt), dan wordt voor het instellen van de klok eerst de oven afgekoeld en de deur geopend. Als in de oven een temperatuur wordt gedetecteerd van meer dan 80°C schakelt de koeling van de oven in. Dit heeft geen invloed op het verloop van de instelling van de klok. De koeling schakelt uit zodra de temperatuur daalt onder 75°C.

Stand-bystand

Bij overgaan naar de stand-bymodus worden alle instellingen van tijden, temperaturen en kookwekker gewist. De verwarmingselementen worden uitgeschakeld. De display toont de actuele tijd en is minder helder. Actief zijn de knoppen (tiptoets) , waarmee u overgaat op het instellen van de tijd, geluidssignaal en helderheid, en de knop (tiptoets) waarmee u de kookwekker in kunt stellen.
Als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 80°C, dan wordt in plaats van de tijd de temperatuur van de ovenruimte getoond (als aanduiding van de restwarmte) en is de koelventilator ingeschakeld. Zodra de temperatuur daalt beneden 75°C schakelt de ventilator uit en de temperatuuraanduiding van de ovenruimte verandert in de actuele tijd.
Overgang naar de stand-bymodus:
- op ieder moment door de functieknop op positie 0 te zetten; als u op deze manier overgaat naar de standby-modus hoort u een geluidssignaal;
- na onderbreking van de stroomvoorziening en instelling van de actuele tijd;
- na afloop van tijdgestuurde programma's (automatisch en halfautomatisch, kookwekker);
- na activering van de bescherming tegen doorlopende verwarming;
- bij een lopende pyrolysecyclus gaat de oven na het plaatsen van de knop op de positie 0 pas over naar de stand-bymodus als de oven is afgekoeld en de deur is ontgrendeld.

Verlaten van de stand-bymodus:
Als u de functiedraaiknop van de positie 0 op een andere positie zet, schakelt de oven van de stand-bymodus naar de actieve modus.
Opmerking - als de programmafunctie au tomatisch naar de stand-bymodus is gegaan, moet u eerst de draaiknop op de positie 0 zetten. Pas daarna kan de oven de stand-bymodus verlaten.
Als de functiedraaiknop in de stand-bymodus op een andere positie dan 0 staat, knippert het symbool .

Diepe stand-by:
Als de oven 10 minuten in de stand-bymodus heeft gestaan, schakelt hij naar de diepe stand-bymodus - de tiptoetsen en de +/- instelknop werken niet. U kunt de oven alleen activeren door de functieknop uit de positie “0” in een andere positie te zetten.

Instelling van de actuele tijd

Instelling van de actuele tijd is alleen mogelijk in de stand-bymodus. Het indrukken van de knop (tiptoets) ⏲ in deze modus toont de actuele tijd bij normale helderheid. Met de draaiknop instellingen +/- kunt u de actuele tijd corrigeren. Als u langer dan 10 seconden niets doet wordt de actuele instelling opgeslagen en keert de oven terug naar de stand-bymodus. Met de knop (tiptoets) ⏲ kunt u de frequentie van het geluidssignaal instellen. De klok werkt alleen in 24-uursmodus.

Nachtmodus

Als het apparaat zich in de stand-bymodus bevindt, dan wordt de lichtintensiteit van de display tussen 22:00 – 6:00 uur verlaagd tot de waarde die geschikt is voor de nachtmodus – 2 niveaus lager dan het ingestelde niveau.

Wijziging van de frequentie van het geluidssignaal

De functie is altijd beschikbaar in de stand-bymodus, zonder tijdslimiet. Door het opnieuw indrukken van de knop (tiptoets) ⏲ tijdens het instellen van de uren verschijnt ***ton1***, waarvan ***1*** de aanduiding is van het huidige geluidssignaal in de opties van 1 tot 3. Door aan de draaiknop instellingen +/- te draaien, verandert het huidige geluidssignaal. 5 seconden inactiviteit bevestigt het actueel geselecteerde geluid en zorgt voor overschakeling naar de stand-bymodus.

Wijzigen van de helderheid van de display

De functie is altijd beschikbaar in de stand-bymodus, zonder tijdslimiet. Door het opnieuw indrukken van de knop (tiptoets) ⏲ tijdens het instellen van de frequentie van het signaal verschijnt ***bri4***, waarvan ***4*** de aanduiding is van het huidige helderheid op een schaal van 1 tot 9. Door aan de draaiknop instellingen +/- te draaien, verandert de helderheid. 5 seconden inactiviteit bevestigt de actueel geselecteerde helderheid en zorgt voor overschakeling naar de stand-bymodus.

Actieve modus

Dit is de modus waarin de oven de bakfunctie (reinigingsfunctie) uitvoert volgens de waarde die op de functiedraaiknop is ingesteld.
Auto-off: Bij beëindiging van de geprogrammeerde acties (automatische werking, halfautomatische werking, reiniging, kookwekker) schakelt de programmafunctie naar de stand-bymodus, zelfs wanneer de functiedraaiknop niet op 0 staat.

Verlichting

De ovenverlichting bestuurt u zonder gebruik te maken van de programmafunctie. Hij is standaard ingeschakeld.
Het licht is uitgeschakeld:
- in de posities: 0, Pyrolyse, ECO;
- als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 300°C;
- tijdens de pyrolyse en het afkoelen;
- voordat de opwarming in het automatische programma start en nadat de automatische

en halfautomatische programma's zijn beeindigd;
- in de stand-bymodus als de draaiknop op een andere positie dan 0 staat.

Koelventilator

Inschakeling en uitschakeling van de koelventilator werkt onafhankelijk van de ingestelde functies en status van de programmafunctie. De koelventilator schakelt in als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 80°C en schakelt uit zodra de temperatuur lager is dan 75°C.

Thermostaatsymbool

Het thermostaatsymbool geeft de werking van de verwarmingselementen aan. Zodra een van de verwarmingselementen aanstaat, brandt het symbool. Het symbool dooft als geen van de verwarmingselementen aanstaat (bv. wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt en de verwarmingselementen worden uitgeschakeld totdat de temperatuur is gedaald).

Kookwekker

De kookwekker is beschikbaar na een druk op de knop (tiptoets) in de stand-bymodus of in de actieve modus. Door het indrukken van gaat het symbool knipperen en de actuele stand van de afgetelde tijd wordt getoond of ***0.00*** als de kookwekker niet actief is.
Stel vervolgens met de draaiknop instellen +/- de waarde van de af te tellen tijd in. Bevestig de ingestelde tijd met de knop (tiptoets) of door 5 seconden niets te doen.
Als de kookwekker actief is (aftellen van de ingestelde tijd) toont de display het symbool .
Na het aftellen naar nul klinkt het alarm van de kookwekker dat u met een willekeurige knop (tiptoets) kunt uitzetten.
Zolang de kookwekker de tijd aftelt is de automatische overgang van actieve modus naar stand-bymodus geblokkeerd - het paneel gaat alleen automatisch naar de stand-bymodus nadat het kookwekkeralarm is uitgezet.

Ovendeur

Tijdens de werking moet de ovendeur gesloten zijn.
Als u de deur opent tijdens de werking van de oven schakelen de verwarmingselementen van de oven uit. Als deze toestand langer dan 60 seconden duurt, hoort u een signaal [alarm geopende deur]. U kunt het alarm uitschakelen door een willekeurige knop (tiptoets) in te drukken of de deur te sluiten. Het openen van de deur heeft geen invloed op de ingestelde temperatuur en tijd, maar als de deur langer dan 10 minuten open blijft staan, dan wist de programmafunctie alle instellingen en keert terug naar de stand-bymodus.

Beperking van de werkingsduur

Uit veiligheidsoverwegingen beschikt de oven over een beperking van de werkingsduur. Als de ingestelde temperatuur tot 100°C bedraagt, schakelt de oven na 10 uur over in de stand-bymodus. Als de ingestelde temperatuur 200°C of meer bedraagt, is de maximale werkingsduur beperkt tot 3 uur. Binnen het bereik van 101°C-199°C verandert de werkingsduur lineair, nl. hoe hoger de temperatuur, hoe korter de werkingsduur (tussen 3h en 10h).

Inschakelen verwarmingsfunctie

U schakelt de verwarmingsfunctie in door de functiedraaiknop vanaf de positie 0 op

de gewenste positie te zetten. Na plaatsing van de draaiknop op de verwarmingsfunctie verschijnt op de display in plaats van de actuele tijd de standaardtemperatuur die apart is gedefinieerd voor elke positie in de vorm ***170C***.
De temperatuurwaarde knippert (de helderheid neemt af) en het symbool C brandt continu. De waarde verandert als u aan de functiedraaiknop draait.
Na het aanraken van de tiptoets schakelt de oven automatisch over naar de actieve modus. Als er gedurende 10 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, schakelt de oven over op de stand-bymodus.

Door het indrukken van de knop (tiptoets) stelt u de automatische modus in.

Instelling temperatuur

Tijdens het kiezen van de verwarmingsfunctie dient de draaiknop instellingen +/- voor het wijzigen van de ingestelde temperatuur. De temperatuur verandert in stappen van 5°C binnen het vastgestelde bereik van ieder programma. Als u de draaiknopinstellingen +/- langer dan 1s ingedrukt houdt, verandert de temperatuur in stappen van 10°C. De temperatuur wordt opgeslagen na indrukken van de knop (tiptoets) of na 5 seconden niets doen. De klok toont hierna de actuele tijd.
Als u aan de draaiknop instellingen +/- draait, worden gedurende 2 seconden getoond:
- naar links [-] – ingestelde temperatuur;
- naar rechts [+] – temperatuur in de ovenruimte.
De temperatuur wordt zonder knipperen weergegeven, de instellingen wijzigen niet.

Wijzigen temperatuurinstellingen

Met een druk op de knop (tiptoets) tijdens de werking van de oven gaat u naar de modus instellingen wijzigen. Op de display knippert de temperatuurwaarde (de helderheid neemt af) en het symbool C brandt continu. Met de draaiknop instellingen +/- wijzigt u de instelling. De temperatuur wordt opgeslagen na een druk op de knop (tiptoets) . Vervolgens toont de klok de actuele tijd – als u niets doet keert de programmafunctie na 5 seconden terug naar de actieve modus.

Wijziging van de parameters tijdens de werking

Tijdens de werking is het mogelijk om de uitgevoerde functie te wijzigen. Als de gebruiker aan de functieknop draait tijdens het wijzigen van de temperatuur wordt de standaardtemperatuur voor het nieuwe programma getoond en het aftellen van de 5 seconden inactiviteit opnieuw gestart. Wanneer de gebruiker aan de functieknop draait als de temperatuur is ingesteld, gaat het programma verder met de ingestelde temperatuur, behalve wanneer de nieuwe functie een kleiner temperatuurbereik heeft - in dat geval wordt de dichtstbijzijnde mogelijke temperatuur ingesteld.

Tabel verwarmingsfuncties

Functieomschrijving		Uitvoering						Temperatuur [°C]		Standaard-temp. [°C]
		Licht	Verwarmings-element boven	Verwarmings-element grill	Verwarmings-element ventilator	Verwarmings-element onder	Ventilator	min.	max.	
	Ontdooien	√					√	---	---	---
	Snel verwarmen	√		√	√		√	30	280	170
 ECO	ECO		√	√		√	√	30	280	170
	Roosteren	√				√		30	240	200
	Conventioneel	√	√			√		30	280	180
	Gebak	√	√			√	√	30	280	170
	Pyrolytische reiniging		√	√		√		---	---	480
	Turbogrill*	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill*	√	√	√				30	280	250
	Grill*	√		√				30	280	250
	Verlichting	√						---	---	---
0	De oven is uitgeschakeld							-	-	-

*Draaispit (indien aanwezig)

Halfautomatische werking

Halfautomatische werking berust op het instellen van de tijd waarop het apparaat zichzelf uitschakelt. Het is mogelijk een tijd in te stellen van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten.
Om de werkingstijd in te stellen, drukt u op de knop (tiptoets) in de actieve modus of nadat u de functiedraaiknop op de gewenste positie heeft gezet. Op de display van de tijdschakelaar knippert het symbool en verschijnt gedurende 1s het opschrift ***dur*** en vervolgens de aanduiding ***0.00*** (of de aanduiding van de tijd tot het uitschakelen van de oven als deze functie al eerder actief was). Met de draaiknop instellingen +/- wijzigt u de waarde van de instelling, met 5 seconden nietsdoen verlaat u het programma zonder de actuele instellingen te wijzigen, en met de knop (tiptoets) bevestigt u de actuele instelling van de tijd tot het automatisch uitschakelen van de oven. Als u na het indrukken van de toets (tiptoets) gedurende 5 seconden niets doet, schakelt de klok naar het tonen van de actuele tijd.
Tijdens de halfautomatische werking brandt het symbool continu.
Tijdens de halfautomatische werking kunt u de verwarmings- en temperatuurfunctie naar wens wijzigen.
U kunt de halfautomatische werking deactiveren door de werkingstijd in te stellen op 0.00 – na het indrukken van de knop (tiptoets) of 5s nietsdoen, schakelt de oven dan over op werking voor onbepaalde tijd.
Nadat de ingestelde tijd is afgeteld, hoort u een geluid [alarm beëindiging werking]. Alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld. U kunt het alarm op 3 manieren uitschakelen:
a) Door één van de volgende handelingen uit te voeren:
- indrukken van een willekeurige knop (tiptoets), uitgezonderd ;
- veranderen van de positie van de functiedraaiknop;
- aanraken van de draaiknop instellingen +/-;
- openen van de deur.
Hierdoor worden alle functie- en temperatuurinstellingen gewist. Ondanks de instelling van de draaiknop op de verwarmingsfunctie schakelt de oven naar de stand-bymodus.
b) Door de functiedraaiknop op 0 te zetten – de oven schakelt naar de stand-bymodus.
c) Door op de knop (tiptoets) te drukken. Hierdoor komt u bij de instelling van de werkingstijd en kunt u het kookproces voortzetten volgens de ingevoerde parameters voor de verwarmingsfunctie en temperatuur door de tijd opnieuw in te stellen. Opmerking – in dit geval (verlenging van de eerder ingestelde tijd tijdens het alarm aan het einde van de halfautomatisch werking) veroorzaakt de ingestelde tijd ***0.00*** het uitschakelen van de oven en niet werking voor onbepaalde tijd.

Automatische werking

Automatische werking berust op een zodanige programmering van de programmafunctie dat de oven later inschakelt en het kookproces op een ingesteld tijdstip beëindigt.
Om automatische werking in te stellen, moet u eerst de gewenste werkingstijd instellen (zoals bij halfautomatische werking). Na bevestiging van de werkingstijd met de knop (tiptoets) knippert het symbool , op de display verschijnt gedurende 1s de mededeling ***end*** en vervolgens verschijnt de werkingstijd (berekend als actuele tijd + ingestelde werkingsduur +1 minuut). Met de draaiknop instellingen +/- kunt u de

eindtijd wijzigen. Door 5 seconden niets te doen keert u terug zonder de instellingen te veranderen. Met de knop (tiptoets) bevestigt u de eindtijd. Na bevestiging van de eindtijd branden de symbolen en continu en op de klok wordt opnieuw de actuele tijd getoond.
Tijdens het aftellen tot de start van het kookproces zijn de symbolen en verlicht. Op het moment dat het kookproces begint, werkt het symbool in overeenstemming met de staat van de verwarmingselementen (volledig helder of uitgeschakeld), en de oven gedraagt zich verder als bij halfautomatische werking.
Met kunt u de ingestelde tijden bekijken en veranderen. Als u de knop (tiptoets) éénmaal indrukt gaat u naar de instelling van de werkingstijd, tweemaal – naar de instelling van de eindtijd, driemaal – naar het tonen van de actuele tijd. Wijziging van de werkingstijd naar ***0:00*** veroorzaakt het wissen van de werkingstijd en de eindtijd – overgang naar onbepaalde werkingstijd.
U kunt de eindtijd veranderen binnen het bereik van (actuele tijd + werkingstijd + 1 minuut) tot (actuele tijd + werkingstijd + 10 uur). De werkingstijd (bij een ingestelde eindtijd) kunt u veranderen van 0 tot (eindtijd – actuele tijd – 1 minuut).
Zet de functiedraaiknop aan het einde van de werking op de positie 0.

Kerntemperatuurmeter*

U kunt de temperatuurvoeler op een willekeurig moment in het contact steken
In de stand-bymodus heeft dit geen invloed op de werking van de oven.

In de bedrijfsmodus (met ingestelde functie en temperatuur) veroorzaakt het inbrengen van de kerntemperatuurmeter het knipperen (afnemende helderheid) van twee temperaturen: de actuele temperatuur van de kerntemperatuurmeter is zichtbaar op de cijfers 1-2, de ingestelde temperatuur op de cijfers 3-4 (standaard 80).
Direct na het inbrengen van de kerntemperatuurmeter kunt u met de draaiknop instellingen +/- de ingestelde temperatuur van de kerntemperatuurmeter direct veranderen.
Met de knop (tiptoets) of 5 seconden niets doen wordt de actuele instelling opgeslagen. De opgeslagen waarde van de ingestelde temperatuur wordt zonder knipperen weergegeven.
De werking van de oven verandert op de volgende wijze:
Als de temperatuur van de kerntemperatuurmeter lager is dan de ingestelde temperatuur van de kerntemperatuurmeter houdt de thermostaat de eerder ingestelde oventemperatuur in de ovenruimte in stand.
Als de temperatuur van de kerntemperatuurmeter de ingestelde waarde bereikt:
- schakelen de verwarmingselementen uit; en
- hoort u het alarm van de kerntemperatuurmeter.
U kunt het alarm van de kerntemperatuur meter uitschakelen op dezelfde manier als het alarm van het halfautomatische programma:
- door de draaiknop instellingen +/- naar + te draaien wordt het alarm gewist en de nieuwe temperatuurwaarde van de kerntemperatuurmeter ingesteld;
- elke andere actie annuleert het alarm en zorgt voor overschakeling naar de standbymodus.

Het gebruik van de kerntemperatuurmeter blokkeert automatische en halfautomatische werking. Het inbrengen van de kerntemperatuurmeter wist eerder ingestelde werkingstijden. Het gebruik van de kerntemperatuurmeter heeft geen invloed op de

**Bepaalde modellen*

gebruikte functie en de temperatuur van de ovenruimte.
Als de kerntemperatuurmeter al in de standbymodus of de actieve modus in het contact is gestoken, verloopt de bediening van de oven ongewijzigd, totdat de functie en oventemperatuur zijn bevestigd. Zodra de temperatuur is bevestigd, begint de oven met verwarmen, maar in plaats van het weergeven van de actuele tijd gaat hij direct naar het weergeven en bevestigen van de instellingen van de kerntemperatuurmeter.
Wanneer u de kerntemperatuurmeter verwijdert voordat de ingestelde temperatuur is bereikt, blijft de oven continu werken.

Bij een geplaatste kerntemperatuurmeter ziet het bekijken en wijzigen van de temperatuur er als volgt uit:
- de draaiknop instellingen +/-veroorzaakt kortstondige weergave van de temperatuur in de ovenruimte, daarna keert hij terug naar het tonen van de temperatuur van de kerntemperatuurmeter.
- door éénmaal indrukken van de knop (tiptoets) gaat u naar wijziging van de instelling van de oventemperatuur;
- door het indrukken van tijdens het wijzigen van de instellingen van de oventemperatuur, worden deze opgeslagen en gaat u door naar de instellingen van de temperatuur van de kerntemperatuur.

Temperatuur voor de kerntemperatuurmeter

Vleessoort	Temperatuur [°C]
Varkensvlees	85 - 90
Rundvlees	80 - 85
Kalfsvlees	75 - 80
Lamsvlees	80 - 85
Wild	80 - 85

Opgelet: Gebruik uitsluitend de kerntemperatuurmeter die is meegeleverd met de oven.

Pyrolyse

Tijdens de pyrolysefunctie wordt de knipperende waarde ***P2.00*** getoond en brandt het symbool . Met de draaiknopinstellingen +/-kunt u de waarde veranderen binnen het bereik 2.00 - 2.30 - 3.00. Het pyrolyseprogramma start door aan te raken of gedurende 20 seconden niets te doen.
Het pyrolyseprogramma is een speciaal programma met extra vereisten.
In de eerste stap wordt de status van de deur gecontroleerd: Als de deur openstaat, knippert het symbool en wacht de oven max. 10 minuten op het sluiten van de deur. Als dit niet gebeurt, wordt het programma geannuleerd.
Als de deur is gesloten gaat het symbool branden en wordt de deur vergrendeld. Na vergrendeling van de deur brandt het symbool en start het automatische programma met een duur van 2.00 – 2.30 – 3.00, afhankelijk van uw keuze tijdens de instelling.

In plaats van de actuele tijd wordt de tijd tot het einde van het programma getoond.

Een uur voor het verstrijken van de ingestelde tijd worden de verwarmingselementen uitgeschakeld, de temperatuurinstelling verandert in ***---C*** en de oven start de koelcyclus.
Als de oven is afgekoeld tot 150°C begint het ontgrendelen van de deur. Ontgrendeling van de deur wordt gesignaleerd doordat het symbool 🄿 dooft. Na ontgrendeling van de deur eindigt het programma op dezelfde wijze als het halfautomatische programma, zonder de mogelijkheid van "afbakken".
Bij pyrolyse is het niet mogelijk om tijdens het programma de instellingen te wijzigen, noch om het programma voort te zetten met dezelfde instellingen. U kunt echter wel de instellingen en de actuele temperatuur bekijken. Na het uitzetten van het alarm gaat de programmafunctie altijd over naar de standbymodus.

ATTENTIE:
De ovendeur is uitgerust met een vergrendeling die het openen van de deur tijdens het proces onmogelijk maakt. Maak de deur niet open om te voorkomen dat het reinigingsproces wordt onderbroken.

Als de pyrolyse wordt onderbroken door een stroomstoring, gaat de programmafunctie over op de koelmodus en opent vervolgens de deur – net als tijdens de laatste 60 minuten van het normale programma.
Als de pyrolyse wordt onderbroken doordat de draaiknop op een andere positie wordt gezet (inclusief 0), dan schakelt de oven niet uit en voert ook de nieuwe instellingen niet uit, maar gaat over op de koelmodus en het openen van de deur zoals hierboven beschreven. Na het ontgrendelen van de deur schakelt de oven over naar de standbymodus.
Als u tijdens het starten van de pyrolyse de deur opent voor dat hij vergrendeld wordt, dan reageert de programmafunctie met het signaal [alarm geopende deur], wist het pyrolyseprogramma en ontgrendelt de deur (als boven).

Lees voordat u de pyrolytische reiniging inschakelt het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Foutcodes

Wanneer er fouten zijn gedetecteerd, wordt het programma onderbroken en verschijnt een foutcode op de display:
E1 - temperatuursensor ontbreekt, u kunt de oven niet gebruiken.
E2 - kortsluiting of beschadiging van de temperatuursensor, u kunt de oven niet gebruiken.
E3 - programmafunctie oververhit, u kunt de oven niet gebruiken totdat hij is afgekoeld.
E4 - fout kerntemperatuurmeter – de fout verdwijnt als de kerntemperatuurmeter is verwijderd. U kunt de oven gebruiken met programma's zonder kerntemperatuurmeter.
E5 - verkeerd geplaatste temperatuurvoeler of kortsluiting in het circuit van de temperatuurvoeler.
E6 - temperatuur in de ovenruimte is hoger dan 320°C bij andere functies dan pyrolyse of beschadiging van de temperatuursensor, u kunt de oven niet gebruiken.
Prob - de kerntemperatuurmeter is ingebracht tijdens pyrolyse.

Gebruik van de grill

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur)
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen.
- de deur van de oven sluiten.

Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 220ºC, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190ºC.

Opgelet!
Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

ECO-verwarmingsfunctie

- bij gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

Soort gebak gerecht	Functies van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd* [min.]
Biscuittaart	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Brioche/cake	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Vis	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kip	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven + ventilator)

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (^{0}C)	Niveau	Tijd [min]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscuittaart		150	3	25 - 35
Brioche/cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Brioche/cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		220	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

[1)] Verwarm de lege oven voor

[2)] De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		155 [1)]	29 - 32
	Bakblik	3		155 [1)]	31 - 34
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Bakblik	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
Vetvrij biscuitdeeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken met 5 minuten.

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		220 [1)]	3 - 7
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		220 [1)]	1 pagina 13 - 18 2 pagina 10 -15

[1)] Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Hele kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	70 - 90
	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	80 - 100

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknopen in de stand "uit" staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

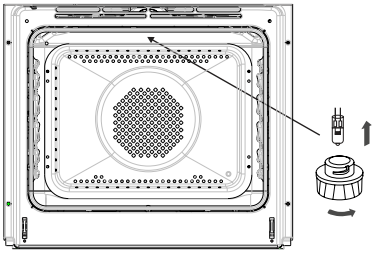
● De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
● De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.
● Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

Opgelet!
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.

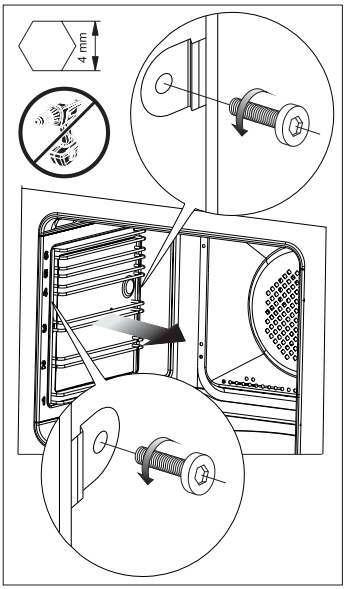
- Stel alle draaiknoppen in op stand **"●"/"0"** en schakel de voeding uit,
- Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
- Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
  - spanning 230V
  - vermogen 25W
- Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
- Draai het lampenkapje vast.



Ovenverlichting

Attentie! Zorg ervoor dat u het geplaatste halogeenlampje niet direct met uw vingers aanraakt.

- Ovens die zijn aangeduid met de letter **D** zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Om deze te verwijderen zodat u ze kunt schoonmaken, moet u met een inbussleutel maat 4 de schroeven losdraaien van de houders die de zijwandgeleiders bevestigen. Monteer de geleiders in de ovenruimte nadat u ze heeft schoongemaakt. Voordat u ze vastschroeft, moet u controleren of de bevestigingshouders zich in de openingen in de zijwand van de oven bevinden.



Verwijderen van de zijwandgeleiders

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN

Pyrolytische reiniging

De oven warmt op tot een temperatuur van circa 480 ^{O}C.
Om veiligheidsredenen blijft de deur tijdens het hele proces geblokkeerd. Indien de deur toch moet worden geopend, moet de noodprocedure worden toegepast.

Vóór inschakeling van de pyrolytische reiniging.

Attentie!
Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte (bakplaten, droogrekjes, zijwandgeleiders, telescoopgeleiders). Accessoires die zich tijdens het pyrolyseproces in de ovenruimte bevinden, raken onherstelbaar beschadigd.

- Verwijder sterke verontreinigingen uit de ovenruimte.
- Maak de binnenoppervlakte van de oven schoon met een vochtig doekje.
- Handel volgens de aanwijzingen.

Tijdens het reinigingsproces.
De grill- en bakresten worden omgezet in eenvoudig te verwijderen as die u na beëindiging van het proces wegveegt of afneemt met een vochtig doekje.

- Laat geen doekjes in de buurt van de verwarmde oven liggen.
- Schakel de kookplaat niet in.
- Schakel de verlichting van de oven niet in.
- De ovendeur is uitgerust met een blokkade die het openen van de deur tijdens het proces onmogelijk maakt. Maak de deur niet open om te voorkomen dat het reinigingsproces wordt onderbroken.

Attentie!
Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kan het fornuis bijzonder heet worden. Het buitenoppervlak van het fornuis kan daardoor heter worden dan normaal. Zorg er daarom voor dat er zich geen kinderen in de buurt van het fornuis bevinden.
Zorg voor een goede ventilatie van de keuken vanwege de dampen die tijdens het proces ontstaan.

Pyrolytisch reinigingsproces:

- Sluit de ovendeur.
- Handel volgens de aanwijzingen uit het hoofdstuk *Pyrolytische reiniging***.**

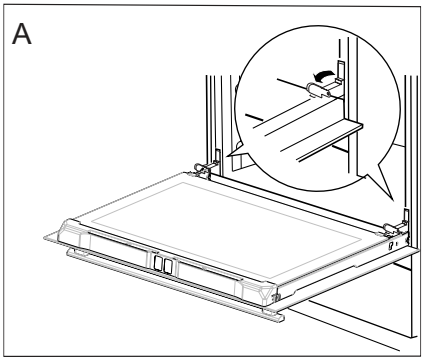
Attentie!

Wanneer een hoge temperatuur heerst in de ovenruimte (hoger dan bij normaal gebruik) dan blijft de deur geblokkeerd.
Na afkoeling kunt u de deur openen en de as verwijderen met een zacht, vochtig doekje. Monteer de zijwandgeleiders en de andere accessoires. De oven is klaar voor gebruik.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN

Wegnemen van de deur

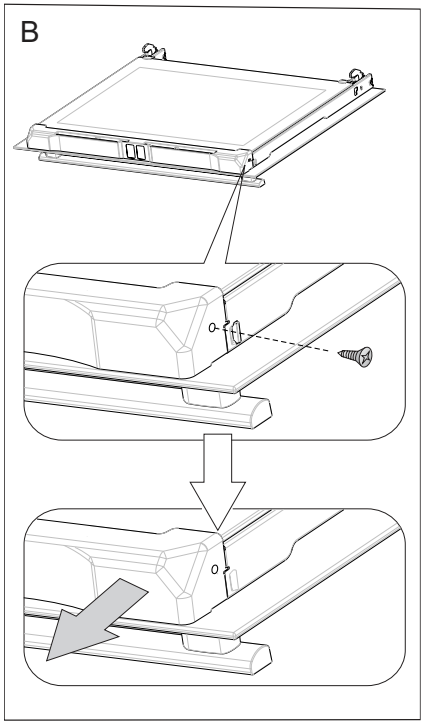
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.

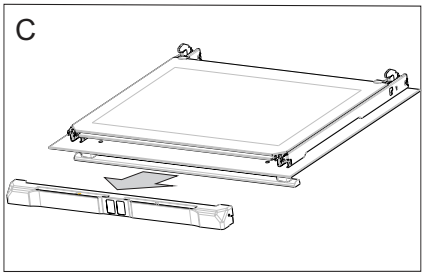


Wegnemen van de deur

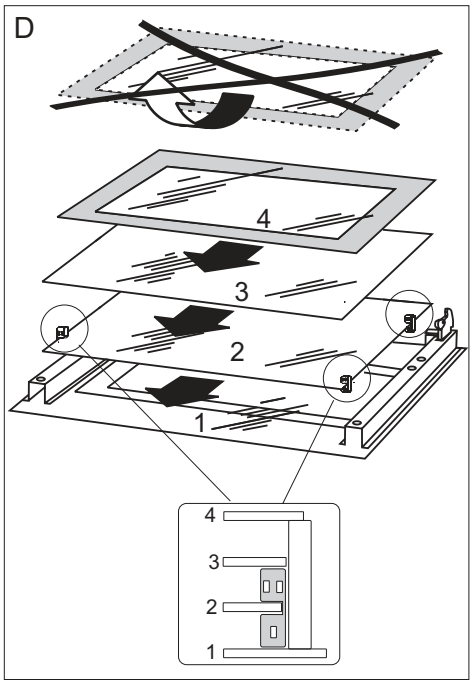
Verwijderen van de binnenruit

1. Maak de schroeven die zich in de bovenrand van de deur bevinden los met een kruiskopschroevendraaier (afb. B).
2. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (afb. B, C).





3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).
   Attentie! Gevaar voor beschadiging van de bevestiging van de ruit. De ruit eruit schuiven, niet optillen.
4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.
   Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.



Verwijderen van de binnenruit

Periodieke controle

Naast het lopende onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bedieningselementen en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste één maal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde gebreken verhelpen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

Opgelet!
Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1. de elektrische uitrusting werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2.de display van de programmator geeft het uur “0.00” aan	Het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne	Stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator)
3. de verlichting van de oven werkt niet	losgekomen of beschadigd lampje	draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

TECHNISCHE GEGEVENS

Typeaanduiding van het model	EBPX 945 600 E
	EBPX 945 600 SM
Nominale spanning	230V ~ 50 Hz
Nominaal vermogen	3,5 kW
Afmetingen van het fornuis	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Stroomverbruik in stand-by-stand [W]	0,5
Stroomverbruik in uit-stand [W]	-
Stand-bymodus bij aansluiting op het net [W]	-
Tijd voor automatisch in-/uitschakelen [min.]	-

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + gril + ventilator)	
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn* ***2014/35/EC,***
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit* **2014/30/EC***,*
- *Richtlijn voor ErP* **2009/125/EC***,*

en dat het product daarom gemerkt is met CE *en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*